

Exploitation Agricole « Domaine de Laluque » à Oeyreluy

Système d'exploitation du Domaine de Laluque :

- Elevage naisseur engraisseur de bovins de race « Blonde d'Aquitaine », qualifié label rouge Bœuf de Chalosse
- Elevage inscrit, contrôle de performance niveau 4
- SAU totale : 73 ha + 20 ha de bois environ
- Elevage sur système herbager en pâturage tournant
- 20 ha environ de prairies en zone Natura 2000 « Barthes de l'Adour » sous contrat mesures agri environnementales
- Exploitation certifiée Haute valeur environnementale (HVE) niveau 3 et AREA
- Main d'œuvre : 1 directeur d'exploitation, 1 salarié permanent, 1 salarié à temps partiel

Données techniques (avant crise sanitaire) :

- Objectifs 2016 : 64 vêlages, groupés de septembre à janvier



- Production : 20 animaux gras et 25 veaux de boucherie par an dont 8 à 10 bovins gras et 10 à 12 veaux de boucherie par an (6 à 7 t de kg carcasse/an) commercialisés en vente directe
 - Poids carcasse moyen des vaches de réforme : 560 kg
 - Prix vente des réformes / kg carcasse : 5 à 5.40 €
 - Prix de vente moyen broutard : 1 000 €
 - 70 % de veaux issus d'insémination artificielle. Testages et accouplements dirigés.
 - Atelier culture 2016 : maïs grain 12 ha, triticales 3.7 ha, soja 2.5 ha, mélanges ray grass/trèfle incarnat en dérobé 15 ha.
- Valorisation des cultures à 95% pour alimentation du troupeau (maïs grain, tourteau toumesol, fourrages...)
- Participation aux concours bovins : niveaux cantonal, départemental, régional, national, trophée national des lycées agricoles.

Données économiques :



- Compte de Produits 2015 (dont stocks) : 460 593 €
- Répartition des chiffres d'affaires des principales productions :
76 809 € vente directe
56 011 € vente animaux vifs pour négoce
18 305 € vente de céréales (triticale, toumesol...)
- Marge brute atelier vente directe : 15 182 €
- Marge brute atelier allaitant : 33 540 €
- Prime ABA 2015 : 13 050 € / Primes PAC 2015 : 17 518 €

Vente directe :

- Vente de viande de veau rosé, bœuf et poulet bio, plats cuisinés et charcuterie
- Vente de plats cuisinés et charcuterie 14 951 € en 2016 ; vente de viande : 46 129 € en 2016 ; vente de produits d'autres lycées agricoles : 15 728 €
- Découpe de la viande en partenariat avec un artisan boucher landais
- Transformation en partenariat avec la halle technologique du LEGTA de Pau Montardon
- Fichier client de 450 personnes environ (livraisons sur 40, 64, 33)
- Participation à des foires et marchés, expédition et livraison sur l'Aquitaine.



Pédagogie :

- 8 000 heures élèves/an ; 680 heures groupes/an ; 50 stagiaires d'exploitation/an
- Participation au Trophée National des Lycées Agricoles en 2014 et 2016
- Mise en place d'une vitrine culturelle en 2014
- Support pédagogique pour des projets de communication
- Accueil de stagiaires extérieurs et embauche d'apprentis

Expérimentations et développement

- Exploitation inscrite dans la démarche Ecophyto 2018 depuis 2010
- Thématique d'expérimentations : groupage de vèlages, culture et utilisation du méteil, production et utilisation d'autres dérobées fourragères (trèfles), engraissement vaches de réformes aux tourteaux fermiers (CUMA Adour Prote'oil), substitution du maïs ensilage par du sorgho ensilage pour vaches suitées
- Exploitation sélectionnée dans le cadre de l'appel à projet « Challenge des établissements d'enseignement et de formation professionnelle agricole pour une transition vers l'agroécologie ». Thèmes Ecoantibio et itinéraires techniques innovants.