

Par **Sylvie Melliès**

Bazas

Diamant et Darwin pour les bouchers



Deux bœufs gras du lycée agricole défilèrent pour les bouchers. (photo archives S. M.)

Nés en septembre et décembre 2008, Diamant et Darwin, produits de l'exploitation du lycée agricole, défilèrent jeudi, lors de la Fête des bœufs gras. L'un a été acheté par le boucher René Auréglià, l'autre par le boucher Didier Laffargue : tous deux sont vendus sous le label rouge Bœuf de Bazas.

« Traditionnellement, nous gardons six animaux pour les engraisser. Nourris normalement jusqu'à 2 ans et demi, ils sont rentrés et engraisés six mois avant l'abattage. Ils sont nourris essentiellement à base de maïs pour leur faire prendre du poids. Les plus gros des bœufs ont été abattus début février pour qu'ils aient au moins dix jours de maturation avant d'être vendus ce jeudi », commente Maguy Jourdan, directrice de l'exploitation, revenue vers ses racines. Et d'ajouter : « C'est un vrai plaisir pour moi d'être revenue à Bazas et de travailler avec cette race bazadaise que j'ai connue enfant, chez mes grands-parents, métayers à Birac. »

Préparation

Pour ce défilé, Didier Lusson, responsable du troupeau, manipule les animaux. Il a passé deux fois deux heures par semaine, assisté d'élèves, pour les entraîner à marcher. « Il est important que ce soit toujours la même personne qui intervienne. Chaque jour, deux élèves en stage interviennent sur l'exploitation. Le jour J, nous partirons à pied jusqu'à la bascule, place des Tilleuls, et j'invite le public à la prudence, nos animaux de 900 kilos ne sont pas entraînés pour marcher au milieu de la foule », poursuit Maguy Jourdan.

Ce jeudi gras, les bœufs gras, enrubannés et fleuris, seront accrochés au tracteur, lui aussi décoré par les lycéens.