

## La poule pond par le bec



*Photo : le groupe d'élèves, en compagnie de Xavier Le Coq, devant le centre de conditionnement d'œufs*

Dans le cadre du Module d'Adaptation Professionnelle, les élèves de bac pro 1<sup>ère</sup> année se sont rendus chez Xavier le Coq, producteur d'œufs à Penvénan.

Après une présentation générale de son entreprise, Xavier Le Coq leur a fait visiter le centre de conditionnement. Cette installation permet de conditionner les œufs en alvéoles puis de palettiser en vue de l'expédition des œufs. Xavier Le Coq produit des œufs blancs pour la région parisienne et des œufs roux pour les magasins Carrefour. Ce local est relié à tous les bâtiments d'élevage par des tapis qui acheminent les œufs.

Puis l'éleveur a fait visiter un de ses bâtiments d'élevage, récemment rénové avec des cages aux normes 2012 équipées de perchoirs et de nichoirs. Il a également montré le système permettant de mesurer précisément les quantités d'aliments consommées par jour : « la poule pond par le bec ».

Toutes les déjections des pondeuses sont séchées dans le poulailler grâce à des turbines et ensuite stockées avant d'être expédiées chez des producteurs de légumes locaux.

Enfin l'éleveur a évoqué les perspectives de la production d'œufs : la conjoncture plutôt favorable grâce à une bonne tenue des cours mais avec des incertitudes face à la mise aux normes 2012 compte tenu des investissements nécessaires.