

LES VIANDES ET CHARCUTERIES

Le lapin

Présentation du produit

Le lapin, on en mange depuis l'Antiquité ! À cette époque, l'animal est sauvage et chassé pour sa fourrure et sa viande. À partir du Moyen Âge, il est élevé dans des clapiers à la ferme, dans la basse-cour, comme les poules, à côté des vaches et des cochons. Aujourd'hui, les clapiers traditionnels, construits en bois ou sur sol cimenté, ont été remplacés par des cages au sol grillagé. Les lapins sont herbivores, leur alimentation ne se compose que de végétaux. On les nourrit avec un aliment complet et équilibré sous forme de granulés, c'est-à-dire des végétaux déshydratés. Les granulés sont tout à fait adaptés aux lapins qui aiment grignoter. Et ils permettent d'assurer l'usure indispensable de leurs incisives. L'éleveur de lapins s'appelle le cuniculteur.



EN
SAVOIR
PLUS

Nutrition

Le lapin est une viande blanche, maigre et peu calorique, qui s'intègre parfaitement dans une alimentation variée et équilibrée. Le lapin est une viande tendre, facile à mâcher, pleine de surprises et qui peut s'intégrer dans de nombreuses recettes. Avec, on peut notamment préparer de délicieuses terrines. Pour manger équilibré, il est recommandé de manger de la viande, du poisson ou des œufs une à deux fois par jour.

Qualité

Le lapin « Le Père Guillaume » possède le label Certification de Conformité Produit (CCP). Cela garantit aux consommateurs que chaque lapin « Le Père Guillaume » est né et élevé en Normandie. Le lapin est alimenté exclusivement avec des matières premières d'origine végétale. Sa durée d'élevage est de 70 jours minimum, si bien que sa viande a toujours le même goût.