

LES VIANDES ET CHARCUTERIES

Le lapin

Histoire et 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, l'élevage de lapins s'effectue dans un environnement adapté et dans le respect des conditions de bien-être des animaux. Les clapiers traditionnels, construits en bois ou sur sol cimenté, ont été remplacés par des cages au sol grillagé. Cette technique de sol ajouré garantit l'élevage des lapins dans des conditions sanitaires optimales. Les bâtiments sont chauffés, équipés d'un système de ventilation régulée et de luminosité contrôlée. Les lapins (herbivores) sont nourris avec un aliment complet et équilibré sous forme de granulés (végétaux déshydratés). Cette présentation est tout à fait adaptée aux lapins qui aiment grignoter et elle permet d'assurer l'usure indispensable de leurs incisives. Elle est conforme aux besoins nutritionnels des lapins, tant pour leur reproduction que pour leur croissance. L'éleveur de lapins s'appelle le cuniculteur.

Nutrition

Il n'y a pas que la pizza ou le steak-frites dans la vie. Et si l'on mangeait du lapin ? 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. C'est l'une des viandes les plus riches en acides gras polyinsaturés, protecteurs cardiovasculaires. Elle est source de phosphore et riche en vitamines B3, B5 et B12, notamment nécessaires au bon



fonctionnement musculaire et à l'équilibre de notre système nerveux.

Le PNNS* préconise de consommer un aliment du groupe viandes (comme le lapin)/poissons/œufs, en alternance une à deux fois par jour.

Métier : cuniculteur

L'éleveur de lapins est un naisseur-engraisseur. Son activité est rythmée par des cycles réguliers où se succèdent les inséminations du cheptel, les mises bas, le sevrage puis l'engraissement des jeunes. Après la vente des lapins de chair, un nouveau cycle suit de quelques jours le vide sanitaire. Ce rythme régulier a l'avantage de permettre une planification de travail sur une longue durée. Ainsi, les éleveurs peuvent profiter pleinement des périodes de travail plus calme où seule une surveillance des animaux est nécessaire.

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. Il est ensuite préparé et conditionné par la SNV (Société normande de volaille) à La Chapelle-d'Andaine dans l'Orne. Le lapin est alimenté exclusivement avec des matières premières d'origine végétale. La durée d'élevage est de 70 jours minimum, ce qui permet une régularité de qualité organoleptique du produit proposé. Le suivi et l'identification des élevages se font jusqu'au consommateur. Ce produit est contrôlé par un organisme certificateur indépendant, garantissant transparence, traçabilité, réactivité et sécurité.



* Programme National Nutrition Santé.