

LE LAPIN

FATEZ-VOUS **REMARQUER**

Les professionnels de la distribution,
des alliés pour valoriser la viande de lapin

I - LES SECRETS DU MEILLEUR BOUCHER DE PARIS POUR METTRE EN VALEUR LA VIANDE DE LAPIN EN GMS

36 %

DES CONSOMMATEURS NE PENSENT PAS
À CONSOMMER DE LA VIANDE DE LAPIN
ET UN TIERS AFFIRMENT QU'ILS EN MANGERAIENT
PLUS SOUVENT SI L'OCCASION SE PRÉSENTAIT.*

Les bouchers, au-delà de leur travail technique de préparation et de découpe de la viande, jouent **un rôle essentiel d'accompagnement** auprès des consommateurs. Leur expertise, alliée à une **relation de confiance et de proximité** avec leurs clients, leur permet non seulement d'offrir des **conseils avisés** et de partager leurs **connaissances des produits**, mais aussi de mettre en valeur la viande de manière à la rendre attractive auprès d'une clientèle qu'ils connaissent. Par ailleurs, **la transmission de savoir est primordiale dans le métier de boucher**. Connaître les qualités nutritionnelles, les bienfaits et les différentes méthodes de cuisson de la viande de lapin leur permet de recommander ce produit de manière adaptée à chaque client et selon leurs envies.

RENCONTRE AVEC YVES-MARIE LE BOURDONNEC

Pour approfondir cette thématique, le CLIPP (Interprofession du Lapin de Chair) a interviewé **Yves-Marie Le Bourdonnec**, **Meilleur boucher de Paris 2003 et Prix du Meilleur steak du monde en 2018**. Reconnu comme un maître artisan incontournable du milieu, il a récemment quitté la capitale pour sauver l'unique boucherie de Bouhy, un village de campagne de 12 habitants en Bourgogne, où il travaille régulièrement la viande de lapin. **Il nous livre son expertise et ses conseils.**



* Source : Enquête IFOP 2018 pour FranceAgriMer et le CLIPP auprès d'un échantillon de 1 005 Français.

Pouvez-vous nous parler des qualités et des bienfaits nutritionnels de la viande de lapin, ainsi que de ses principaux atouts par rapport à d'autres viandes ?

Les qualités gustatives et nutritionnelles de la viande de lapin ne sont plus à prouver. C'est un mets raffiné que l'on retrouve aussi bien dans des marmites familiales que des assiettes diététiques. En tant que viande maigre, sa faible teneur en gras lui confère une place de choix dans des recettes variées et équilibrées. La diversité des cuissons et accompagnements permet de répondre aux envies de chacun, que vous soyez un chef dans l'âme ou un professionnel de la cuisine minimaliste, le lapin s'adapte à vos besoins.



En tant que boucher, comment conseillez-vous vos clients sur les meilleures façons de préparer et cuisiner la viande de lapin ? Avez-vous des recettes ou des techniques de préparation spécifiques que vous recommandez ?

En tant que boucher passionné, j'aime conseiller mes clients sur la préparation de leur viande et partager mes astuces pour sublimer leurs recettes. Je propose moi-même, dans mes étals, le lapin sous forme de paupiette à déguster seul ou à plusieurs. Pour les tablées familiales je suggère le lapin en cocotte, et plus particulièrement des gigolettes, la partie la plus tendre, 4 à 6 pièces mijotées 50 minutes environ, au vin ou au bouillon, parsemées d'herbes, d'olives ou même de pruneaux pour une alliance savoureuse. Ma recette signature reste l'effiloché de lapin que l'on recouvre de crème fraîche, de romarin et de chapelure, à gratiner 10 à 12 minutes au four pour lui apporter dorure et croustillant.

Quels conseils donneriez-vous aux bouchers en GMS pour mieux mettre en valeur la viande de lapin dans leurs étals au rayon boucherie traditionnelle ?

En boucherie traditionnelle, mais aussi en libre-service, le visuel joue un rôle important dans la décision d'achat du consommateur. Ainsi, favorisez les découpes populaires ou qui présentent un intérêt pour vos clients. Par exemple : la praticité des morceaux découpés préparés en rôtis, paupiettes ou marinades est un argument fort pour les foyers dont le temps en cuisine est limité.

Les bouchers traiteurs peuvent aussi conseiller voire cuisiner des alternatives aux plats traditionnels appréciés de tous... Qui ne serait pas tenté par un Parmentier ou une blanquette de lapin ?

Par ailleurs, mettre en avant les qualités nutritionnelles de la viande de lapin permet d'ajouter une dimension "conseil" valorisante pour le boucher auprès de sa clientèle.



Comment voyez-vous l'évolution de la consommation de la viande de lapin en France ?

En 30 ans de boucherie j'ai pu voir évoluer les attentes des consommateurs ainsi que leurs habitudes alimentaires. La consommation de viande de lapin a diminué, mais c'est étonnant car les clients d'aujourd'hui ont le goût des recettes simples et rapides ; ils privilégiennent la qualité à la quantité avec une diversification de leur alimentation...

Au regard de ces tendances, le boucher doit orienter le consommateur dans ses choix, l'accompagner dans ses besoins spécifiques (régime alimentaire...), et lui proposer de nouveaux produits. En ce sens, le lapin est une viande idéale à promouvoir ; je la recommande souvent moi-même.



De quelle manière la GMS s'adapte-t-elle à ces nouvelles tendances qui reflètent les attentes des consommateurs ?

Les grandes et moyennes surfaces travaillent main dans la main avec la filière cunicole pour proposer l'offre la plus adaptée aux consommateurs. Ensemble ils réfléchissent à des assortiments diversifiés (lapin entier, désossée, prêt à cuire...), bien proportionnés (pour 2, 4 personnes ou plus), mettant en avant la qualité et l'origine des produits qui sont des éléments clés lors de l'achat. De plus, la filière communique davantage sur ses engagements ce qui permet de rassurer les clients. La transparence est essentielle pour répondre aux besoins des consommateurs en termes d'engagement des éleveurs sur l'environnement ou encore la qualité des produits.

II - ENGAGEMENT ET INNOVATION EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

RENCONTRE AVEC GUY AIRIAU

Pour mieux comprendre les initiatives et les ambitions de la filière cunicole française, nous avons interviewé son président, Guy Airiau. Il nous éclaire sur les actions concrètes mises en place pour répondre aux attentes sociétales et aux besoins des éleveurs. Ses paroles mettent en lumière les progrès réalisés en matière de bien-être animal et de réduction de l'usage des antibiotiques. Le président présente également les objectifs ambitieux de la filière, notamment l'adoption de nouvelles pratiques d'élevage plus respectueuses des animaux.



Pouvez-vous nous parler des initiatives de la filière cunicole française pour répondre aux attentes sociétales et aux besoins des éleveurs ?

La filière cunicole française cherche en permanence à améliorer ses pratiques afin de proposer les solutions les plus adaptées aux attentes sociétales et aux besoins des éleveurs. Parmi les principaux enjeux, nous pouvons tout d'abord citer la réduction de l'usage des antibiotiques en élevage de lapin et la lutte contre l'antibiorésistance. Des progrès importants, reconnus par l'Anses, ont ainsi été accomplis en matière de démédication avec une diminution de 64 % du niveau d'exposition des lapins aux antibiotiques entre 2011 et 2022.

Quels sont les efforts entrepris en faveur du bien-être animal ?

Nous agissons également en faveur du bien-être animal pour faire émerger de nouveaux modèles d'élevage. Les projets développés par différents acteurs de la filière avec le soutien d'experts externes tels que l'INRAE et l'ITAVI ont abouti à l'émergence de systèmes de logements innovants permettant aux animaux de pouvoir mieux exprimer leurs comportements naturels. L'objectif serait désormais d'atteindre 30 % de la production de viande de lapin en logements alternatifs à la cage standard en 2030.



Pouvez-vous nous en dire plus sur la « Charte interprofessionnelle de bonnes pratiques en élevage cunicole » ?

La « Charte interprofessionnelle de bonnes pratiques en élevage cunicole » a été élaborée pour aider les éleveurs à identifier leurs points de progrès. Elle vise à renforcer la prévention sanitaire tout en améliorant les conditions d'élevage, notamment au regard du bien-être animal. Nous avons mis en place l'outil d'évaluation numérique EVALAP pour faciliter les audits et le déploiement de cette Charte sur le terrain. La filière souhaiterait que, d'ici 2025, 100 % des élevages soient ainsi évalués. Les audits seront renouvelés tous les trois ans pour assurer une amélioration continue des pratiques d'élevage.

* Source : Sondage Ifop pour l'Association des territoires pour des solutions solidaires - Novembre 2021

** Source : enquête IFOP 2018 pour FranceAgrimer et le Clipp, auprès d'un échantillon de 1005 Français

*** Source : Sprim 2016.

Le CLIPP est l'interprofession du lapin reconnue en 1999 au niveau national. Il s'agit d'une association à but non lucratif qui relève de la loi du 1^{er} juillet 1901. Sa représentativité lui confère le rôle de défense des intérêts de toute la filière dans de nombreuses instances. La concertation est une mission clé du CLIPP pour mettre en œuvre des actions communes, conformes à l'intérêt général de la filière du lapin, contribuer à l'amélioration et à l'orientation de la production, promouvoir des méthodes permettant de garantir la qualité des produits, et satisfaire aux attentes sociétales dans le domaine de la santé et du bien-être des animaux. Des programmes d'information et de communication sont déployés pour mieux faire connaître la viande de lapin, le savoir-faire et la passion des professionnels.



Plus d'informations et des recettes sur : www.lapinremarquable.fr

CL!PP
Interprofession du Lapin

CONTACT PRESSE
GULFSTREAM AND CO

Elodie Coin

06 03 51 57 65
ecoin@gs-com.fr

Vanessa Lai

06 03 51 61 89
vlai@gs-com.fr



Cofinancé par
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgrimer. Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

