



Le lapin : une place à reconquérir dans nos assiettes

Tendre et goûteuse, la viande de lapin allie plaisirs gustatifs et exigences de santé. Malgré ses nombreux atouts, elle a pourtant tendance à se faire discrète dans les assiettes des cantines et les casseroles de nos cuisines. Et si le contexte actuel de la crise sanitaire la remettait au goût du jour ? C'est en tout cas ce que pourraient laisser penser les dernières tendances de consommation des ménages français qui la choisissent pour varier leurs repas. Portrait de cette viande gourmande et authentique aux bénéfices trop peu connus.

« Le premier frein à la consommation de la viande de lapin, c'est d'abord un manque de présence à l'esprit, de la part des professionnels comme des particuliers », déclare Pierre Dupont, responsable technique et développement du groupement CPLB, pour expliquer les pratiques et le niveau de commercialisation actuel de la viande de lapin. Rattaché à la coopérative CAVAC, CPLB, premier groupement cynicole de France, accompagne aujourd'hui 170 éleveurs au quotidien et assure la production de 7,6 millions de lapins par an.

APPRENDRE À CUISINER LA VIANDE DE LAPIN POUR MIEUX L'APPRÉCIER

Plébiscitée au début du XX^e siècle, la viande de lapin a rejoint les rayons des supermarchés dans les années 1970 et 1980. Cependant, elle connaît depuis ces dernières décennies une consommation moins régulière. « C'est une viande qu'il faut cuisiner et on s'aperçoit qu'il y a un manque de transmission d'une génération à l'autre », explique Matthieu Loeul, directeur commercial d'ALPM (Alliance Loeul et & Piriot Multilap), en partenariat avec le groupement CPLB. « Certaines études révèlent que 80% des Français mangent du lapin. Si l'on peut penser que c'est une viande mal aimée, elle est donc surtout méconnue. C'est pourquoi démocratiser sa consommation est aujourd'hui un véritable enjeu, et cela passe par l'accès à une offre de qualité, toujours plus facile et pratique à cuisiner ». Ancré dans la tradition culinaire française, le lapin s'adapte pourtant assez bien aux tendances actuelles (fait maison, retour aux four-



neaux...) et aux nouvelles envies déclarées des Français (produits naturels, légers...) grâce à ses différents morceaux : gigolette, râble, cuisse, sauté, filet. Cette viande possède par ailleurs des propriétés riches et nobles, qui font d'elle un véritable atout forme. Et cela est d'autant plus vrai pour les produits respectant la démarche Bleu-Blanc-Cœur dont la gamme Lapin & Bien par exemple.

DE NOUVEAUX MODES DE PRODUCTION ENGAGÉS

Du côté des producteurs cynicoles, agir en faveur du bien-être animal est une priorité depuis longtemps. « Il s'agit de sortir le lapin de sa cage et de lui offrir un environnement plus naturel, toujours au sol », explique Gwe-

nael Moreau, président de la CPLB. Avec le nouveau mode d'élevage Éleveurs et Bien et le lancement de la marque Lapin & Bien commercialisée depuis janvier 2020, c'est un grand pas de fait en avant. Reposant sur l'arrêt des cages au profit d'élevages au sol, en larges enclos, avec des espaces propices aux comportements naturels, cette initiative soutenue par CIWF anticipe la législation européenne et toute demande de la distribution. « Prendre en compte la question du bien-être animal permet de faire la différence notamment auprès d'une cible plus jeune plus sensible à ce sujet mais également auprès des collectivités, et de favoriser une introduction en restauration collective ».

LE LAPIN TRÈS PEU PRÉSENT DANS LES CUISINES CENTRALES

En 2017, 3 500 tonnes de viande de lapin ont été vendues à la restauration hors foyer, représentant ainsi 25 millions d'euros pour le secteur. Sur ces ventes, 67% concerneraient la restauration collective¹. Si la France, avec ses 600 éleveurs de lapin, a la capacité de répondre à l'ensemble des demandes du marché, la moitié des stocks est pourtant importée. « Il y a une grosse différence tarifaire », explique Matthieu Loeul. Selon le groupement CPLB, le lapin ne représenterait que 2% des viandes de volailles consommées en restauration collective. « Il est essentiel d'accompagner les professionnels pour permettre au lapin de regagner les assiettes », complète Pierre Dupont. ✱

¹ Source : France Agrimer