

ACTUALITÉ POITIERS-GRANDPOITIERS | JEUDI 1^{ER} JUIN 2023
OPÉRATION « AUJOURD'HUI, C'EST LAPIN ! »

9 000 convives invités à savourer de la viande de lapin
dans 25 établissements de restauration collective du territoire.

Communiqué de presse – 01 juin 2023 | Le BRILAP, Bureau Régional Interprofessionnel du Lapin de Chair Nouvelle-Aquitaine (86) s'associe à LOEUL & PIRIOT, acteur majeur dans la transformation et la commercialisation de viande de lapin, pour organiser l'opération en restauration collective « **Aujourd'hui, c'est Lapin !** » dans 40 communes de Poitiers-Grand Poitiers.

« **Aujourd'hui, c'est Lapin !** » est une opération qui sera déployée **jeudi 1^{er} juin 2023** dans plus de **25 établissements** de restauration collective de Poitiers et Grand Poitiers pour proposer de la viande de lapin.

Co-financée par la région Nouvelle Aquitaine dans la lignée du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) porté par Grand Poitiers, cette opération vise à sensibiliser plus de **9 000 convives** au manger sain et local, et à l'enjeu de soutenir l'agriculture du territoire.

**LAFILIÈRE CUNICOLE
EN NOUVELLE AQUITAINE**

3^{ème} région cunicole de France, derrière Pays de la Loire et Bretagne

80 éleveurs

11% de la production nationale

35% des abattages nationaux

Cette activité génère des volumes d'emplois avec ses activités d'amont : *aliments du bétail, matériel et équipements d'élevage, et en aval avec l'abattage et la transformation.*

« AUJOURD'HUI, C'EST LAPIN ! »

+ **25** établissements partenaires

+ **9 000** convives invités à redécouvrir la viande de lapin jeudi 1^{er} juin

C'est LOEUL & PIRIOT, acteur majeur dans la transformation et la commercialisation de la viande de lapin situé à Thouars (79), qui fournira les établissements de restauration collective partenaires de l'opération :

Ecoles (maternelles, primaires, élémentaires et collèges), IME, restaurants d'entreprise ou encore EHPAD de Poitiers-Grand Poitiers.

A travers ce réseau de plus de 25 restaurants partenaires, cette opération fédératrice « **Aujourd'hui, c'est Lapin !** » entend cibler jusqu'à 9 000 convives, avec 2 enjeux clés :

1 – Répondre à la volonté des consommateurs de retrouver plus de Volaille Française en restauration collective, en proposant du lapin, catégorisé comme tel, avec une chair aux propriétés nutritionnelles très intéressantes : 9 Français sur 10 veulent trouver de la Volaille Française en restauration hors domicile, 92% dans les cantines d'entreprises (+4 pts versus 2018), idem dans les cantines scolaires (+1 pt versus 2018) et dans les maisons de retraite (+4 pts versus 2018).*

* Source : étude OpinionWay réalisée les 2-3 février 2022 pour l'Association de Promotion de la Volaille Française (APVF) auprès d'un échantillon de 1016 personnes représentatif de la population française de 18 ans et plus.

2 – Soutenir le déploiement d'une consommation de viande de lapin sur des circuits alimentaires locaux courts

: 80% de la population française consomme de la viande de lapin au moins une fois par an, une moyenne stable depuis 2010. **

** Etude IFOP pour le CLIPP et France Agrimer sur l'image de la viande de lapin et la filière cunicole en mai 2018.

Pour répondre à ces enjeux et faire de cette journée un moment de dégustation convivial et pédagogique, le **BRILAP déploiera des kits pédagogiques constitués d'affiches et sets de table**, dont le contenu informatif a été adapté à l'âge des convives. Un jeu-concours et un questionnaire de satisfaction permettra à l'issue de cette journée d'avoir des retours constructifs de la perception des convives, usagers et professionnels sur cette initiative.

AU MENU DE « AUJOURD'HUI, C'EST LAPIN » JEUDI 1^{ER} JUIN



Membre du BRILAP, LOEUL & PIRIOT proposera aux établissements participants **2 références à base de viande de lapin adaptées aux goûts des consommateurs, aux enjeux durabilité de la loi EGALIM comme aux contraintes des professionnels de la restauration collective**, en termes de maîtrise de coût portion, quantités adaptées, grammages et conditionnements spécifiques.

Saucisses de lapin aux herbes LOEUL & PIRIOT

Produites selon une recette « Clean Label » (sans additifs), à partir de lapins nés, élevés et transformés en Poitou-Charentes, ces saucisses aux herbes **100% viande de lapin**

LOEUL & PIRIOT répondent aux enjeux de la collectivité spécifiques aux responsables de la restauration hors domicile

:

- + d'approvisionnement en produits locaux,
- + de diversification des protéines,
- + de diversification d'éducation aux goûts.

Sauté de lapin LOEUL & PIRIOT

Préparé à partir d'un râble entier désossé, morceau noble, le sauté de lapin **LOEUL & PIRIOT** offre une viande de qualité, tendre et savoureuse, aux valeurs nutritionnelles incontestables. Il se présente en morceaux sans os de 50/70gr et s'adapte facilement aux différentes portions pour lutter contre le gaspillage et réguler au mieux le coût par portion.

Issu de lapins nés, élevés et transformés en France, nourris avec une alimentation sans OGM (<0.9%) 100% végétale, minéraux et vitamines (à base de céréales, luzerne et graines de lin, riches en oméga 3), le râble **LOEUL & PIRIOT** est labélisé Bleu-Blanc-Cœur.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Viande maigre, la viande de lapin contient très peu de lipides (en moyenne 6g pour 100g de viande de lapin sans abats), notamment pour le filet et la cuisse. Elle présente un excellent équilibre en acides gras.

Source en vitamines, minéraux et oligo-éléments la viande de lapin participe au bon équilibre vitaminique et minéral de l'alimentation du quotidien.

Cette démarche reconnue par les Ministères de l'Agriculture et de la Santé apporte une garantie nutritionnelle et environnementale, en matière d'agriculture durable, à l'origine de produits bons pour le consommateur comme pour la planète.

ENJEUX CÔTÉ PROS DE L'OPÉRATION « AUJOURD'HUI, C'EST LAPIN »

Avec pour enjeu d'encourager la consommation de viande de lapin hors domicile, **LOEUL & PIRIOT** souhaite encourager les professionnels de la restauration collective à penser lapin dans la constitution de leurs menus du quotidien, en proposant des références et recettes adaptées aux contraintes de la collectivité, en termes d'équilibres nutritionnels et d'adaptabilité de cuisson et mises en œuvre.



« La restauration collective est un lieu essentiel pour faire découvrir la viande de lapin, aujourd'hui plus méconnue que mal aimée, en dépit de valeurs nutritives avérées. Pour LOEUL & PIRIOT, s'associer à l'opération « Aujourd'hui, c'est Lapin ! » a pour enjeu de revaloriser les atouts de la viande de lapins auprès des professionnels de la restauration collective et de leurs convives et ainsi réinscrire la tradition de la viande de lapin dans les repas du quotidien du plus grand nombre ».

Matthieu LOEUL

Président du directoire LOEUL & PIRIOT

ENJEUX CÔTÉ CONSOS DE L'OPÉRATION « AUJOURD'HUI, C'EST LAPIN »

Côté consommateurs et professionnels, cette opération, qui se manifestera par de l'affichage et des tables dressées avec des sets de table aux contenus informatifs, sera aussi l'occasion de faire tomber d'éventuelles idées reçues quant à la viande de lapin.

« AUJOURD'HUI, C'EST LAPIN » STOP AUX IDÉES REÇUES

La viande de lapin est compliquée à découper et ne s'adresse qu'aux connaisseurs.

Faux

72% de la viande de lapin achetée en France, se présente sous forme découpée (entier découpé, demi-lapin, ou morceaux) (2). Pour les professionnels, des découpes calibrées et homogènes sont disponibles.

La viande de lapin s'inscrit dans une cuisine actuelle.

Vrai

Les Français considèrent qu'elle fait partie de la tradition culinaire (1). Avec les différentes offres disponibles, elle peut se prêter à toutes les recettes et modes de cuisson actuels et constituer une alternative aux autres viandes. Elle permet de diversifier son alimentation.

La viande de lapin est plutôt raffinée et goûteuse.

Vrai

79% des interrogés l'affirment (1). Elle est souvent associée aux repas en famille du dimanche préparés avec soin. Elle permet d'apporter du festif au quotidien et de varier les plaisirs.

La viande de lapin est difficile à faire manger aux enfants.

Faux

Certains estiment que la viande de lapin contient beaucoup d'os cependant, il existe des offres déjà désossées encore peu connues du grand public. Chez **LOEUL & PIRIOT**, l'offre est étoffée avec des produits désossés tels que le filet, l'émincé, du sauté ou du râble désossé et des produits élaborés tels que les saucisses, ou les ballotins, des produits alliant goût et praticité.

La viande de lapin est bénéfique pour la santé.

Vrai

La viande de lapin contient autant de protéines que les viandes telles que le bœuf, le porc ou le poulet. A l'inverse sa teneur en matières grasses est plus faible. Par exemple une cuisse de lapin contient 2,5g de lipides pour 100g alors qu'un faux-filet grillé de bœuf apporte 8,7g de lipides pour 100g⁽³⁾.

Quel pourcentage de la population ne consomme pas de viande de lapin pour des raisons affectives : 7%, 27%, 37% ? Réponse : 7% seulement

Le fait de « ne pas y penser » est la principale raison de la moindre consommation de viande de lapin ⁽¹⁾.

La viande de lapin possède un ancrage fort auprès des Français qui restent très attachés aux traditions culinaires. Elle est plus mal connue que mal aimée, alors n'hésitez plus, mettez de la viande de lapin à votre carte !

Sources :

(1) Etude IFOP pour le CLIPP (interprofession du lapin) et France AgriMer sur l'image du lapin et de la filière cunicole - Mai 2018.

(2) Achat de lapin en volume _ Total France et Circuits de distribution _ Cumul annuel mobile juin 2018_ Kantar Worldpanel.

(3) Etude nutritionnelle de la viande de lapin et identification des axes potentiels de communication réalisée par SPRIM (santé prévention recherche information médicales) pour LOEUL & PIRIOT - Janvier 2016.

POUR SUIVRE L'OPÉRATION « AUJOURD'HUI, C'EST LAPIN ! » JEUDI 1^{ER}

JUIN DANS LES ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES, CONTACTEZ

GULFSTREAM INFLUENCE : Victoria BOUKRIS • vboukris@gs-com.fr • 06 86

06 18 26

À PROPOS DUBRILAP

Le BRILAP, Bureau Régional Interprofessionnel du Lapin de Chair Nouvelle-Aquitaine (86) représente les partenaires auprès de toutes les instances, notamment les pouvoirs publics. Il contribue à la mise en œuvre d'actions définies par les partenaires et visant à développer le secteur cunicole en Nouvelle-Aquitaine par la promotion du produit et la mise en valeur de la production, l'amélioration de sa rentabilité et le renforcement de son organisation.

À PROPOS DE LOEUL & PIRIOT

LOEUL & PIRIOT est le spécialiste historique de la viande de lapin. Entreprise familiale créée dans les Deux-Sèvres en 1906, le groupe est aujourd'hui le leader européen dans la transformation de viande de lapin. Il compte 2 sites de production, 430 salariés et 230 éleveurs partenaires répartis dans 3 grandes régions d'élevage de lapins : la Bretagne, la Nouvelle-Aquitaine et les Pays de la Loire. Aux côtés des groupements d'éleveurs CPLB et TERRENA, LOEUL & PIRIOT travaille depuis 2017 au développement de nouvelles perspectives pour la filière cunicole, et en particulier à la création d'ELEVEURS ET BIEN, un nouveau mode de production qui repose sur l'arrêt des cages au profit d'élevages au sol, en larges enclos, propices aux comportements naturels des lapins.

Pour en savoir plus : www.loeul-et-piriot.com/fr/accueil/