

En restauration collective et commerciale, l'**offre de viande de lapin est bien adaptée aux évolutions des modes de vies et à la pluralité de profils des consommateurs.**

UNE QUALITÉ REMARQUABLE DIFFÉRENCIANTE

Reconnue pour ses atouts nutritionnels et ses multiples recettes associées, elle est très appréciée par

80% des Français qui déclarent en consommer.

La viande de lapin est une viande saine et équilibrée. Riche en protéines, elle est pauvre en matière grasse ce qui la positionne comme l'une des viandes les plus faibles en acides gras saturés. Le lapin permet également de faire le plein de vitamines, de minéraux et d'oligoéléments précieux.

Le lapin -et ses nombreuses découpes- répond parfaitement aux tendances alimentaires d'aujourd'hui avec des consommateurs de plus en plus en quête d'aliments simples et sains, à la saveur authentique.

**Le lapin, une viande remarquable produite
par une filière engagée et structurée...
Pour le plus grand plaisir de 80% de Français !**

UNE FILIÈRE DYNAMIQUE ENGAGÉE

La viande de lapin se caractérise aussi par son mode de production en faveur de pratiques plus durables. Parmi ses démarches, la filière travaille activement sur le bien-être animal et sur l'émergence de nouveaux modèles d'élevage à travers de nombreuses initiatives.

La viande de lapin répond aux exigences de consommer « local ». En effet, en très grande majorité française - 95% des lapins commercialisés sont nés, élevés, abattus et transformés en France et identifiables par le label Lapin de France -, la viande de lapin répond aux plus hauts standards de qualité à travers, notamment, ses filières locales. Une offre qui permet ainsi de réduire le transport entre les lieux de production et de consommation, et qui séduisent les consommateurs en quête de produits régionaux. Ou encore la filière Bleu-Blanc-Cœur, respectueuse de la terre et des hommes, pour répondre aux attentes des éco-consommateurs.