

# Le lapin réussit son coup

La société thouarsaise Loeul & Pirirot s'est distinguée lors du récent Salon international de l'alimentation. Un de ses produits a même obtenu l'un des 15 Grands Prix décernés.

**ECONOMIE**

Gaillaume BAINEAL  
redaction@courrier-ouest.com

**L**oeul & Pirirot n'a pas manqué son rendez-vous. La société thouarsaise, leader européen de la viande de lapin, est repartie de l'incontournable Salon international de l'alimentation (SIAL), à Paris, avec trois distinctions dans sa besace. Difficile de rêver mieux pour continuer de séduire sa clientèle et attirer de nouveaux consommateurs...

**« Très fiers de cette reconnaissance »**

**ANDRÉ MALEJAC.** Président du directeur de Groupe ALPM.

« On est dans un moment intéressant. Le Sial, c'est tous les deux ans. C'est une manifestation mondialement connue. C'est l'occasion de mettre en avant des nouveautés. Les récompenses permettent de valoriser le travail de tous. Nous avons envoyé les échantillons il y a environ deux mois et sommes très fiers de cette reconnaissance », souligne André Malejac, président du directeur de Groupe ALPM (NDLR : Loeul & Pirirot en est l'une des entités).

Un jury composé d'une quinzaine de personnes s'est mis à table pour tester les quelque 2 355 produits proposés. Le produit - 2 cuisses de lapin - Les Éleveurs responsables » de Loeul & Pirirot a décroché l'un des 15 Grands Prix décernés (catégorie : produits carnés) pendant le Sial. « Cette gamme a été lancée il y a environ 18 mois. L'alimentation des lapins est 100 % végétale, sans OGM. Les lapins sont élevés dans des conditions de bien-être animal. Ils disposent de grands enclos, ont plus d'espace. On s'est lancé dans cette démarche depuis maintenant trente ans. On répond aussi à la demande des consommateurs : ils veulent des produits dont ils sont sûrs. On marque notre différence avec nos concurrents », détaille Matthieu Loeul, directeur commercial du groupe.

Le coup de projecteur du Sial peut représenter un « booster » pour les ventes, comme le reconnaît André Malejac. « 1 500 à 2 000 lapins par



Thouars, locaux de Loeul & Pirirot, lundi soir. Matthieu Loeul et André Malejac satisfaits de voir des produits de l'entreprise récompensés.

semaine sont déjà travaillés pour ce produit. On pourrait multiplier ce chiffre par 5 : 7 000 à 8 000 lapins peuvent être disponibles chaque semaine. Tout va dépendre des référentiels du produit », calculent les deux hommes.

La société de la rue Jean-Devaux « colle » également aux aspirations des consommateurs d'aujourd'hui. Tous ne sont pas - encore - enclins à passer des heures à mitonner des petits plats. Il leur faut du rapide et du pratique !

« Les temps de préparation en cuisine ont été divisés par deux en 15-20 ans. Nos escalopes extrêmes de lapin ont été sélectionnées au Sial : on apporte aux consommateurs des solutions clés en mains. La cuisson à la poêle est très rapide », analyse Matthieu Loeul.

« La réalisation des escalopes demande un savoir-faire, une technique particulière des ouvriers », apprécie le président du directeur.

Et, histoire de conquérir des parts de marché dans un segment de niche prometteur, l'entreprise de Thouars a lancé un « carré savoyard de lapin », récompensé lui aussi au récent Sial.

**A SAVOIR**

**« Que des éleveurs français »**

Matthieu Loeul se félicite que l'entreprise ne bosse qu'avec des produits issus de la production française. On ne travaille qu'avec des éleveurs français. Entre 350 et 400

« Il est sorti il y a un mois et demi en rayons traditionnels. D'ici trois semaines - un mois, il sera en libre-service dans les grandes surfaces. C'est un produit très élaboré, très gourmand, mais qui est techniquement moins compliqué à réaliser que les escalopes. C'est plus la mise en œuvre d'une recette. La présentation est très recherchée », dit André Malejac et Matthieu Loeul. Dans le domaine du « portionnage », tout doit être parfaitement calibré pour ne pas rebuter le consommateur. Loeul & Pirirot a déjà réussi ce pari-là...

**400**

**SALARIES ENVIRON**

travaillent sur le site de Thouars du groupe. La société a toujours des postes à pourvoir - encadrement, dessosseurs, opérateurs...