



Communiqué de presse  
4 mai 2020

## Loeul & Pirirot aux côtés des éleveurs de lapins pour assurer la commercialisation et la distribution de cette viande, en quantité comme en qualité, pour les Français

Leader historique et spécialiste de la viande de lapin depuis 1906, **Loeul & Pirirot** représente un modèle de transformation et de commercialisation, qui œuvre aujourd'hui, aux côtés de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire du pays, pour le maintien des approvisionnements, même dans une période aussi difficile que celle que nous traversons.

*« L'ensemble du personnel Loeul & Pirirot est mobilisé dans le respect strict des consignes de protection, afin de garantir à chaque étape de la production les moyens humains et techniques pour assurer la continuité de l'activité alimentaire. En tant qu'entreprise familiale française, il est important que nous puissions répondre aux besoins des consommateurs mais aussi que nous puissions soutenir économiquement nos éleveurs partenaires de lapin français, qui continuent de se mobiliser chaque jour. Nous comptons sur le patriotisme alimentaire des Français pour garantir la durabilité et l'équilibre de notre filière et de toutes les autres. Il est important que les consommateurs s'attachent à redécouvrir et à honorer le patrimoine culinaire français, dont la viande de lapin fait partie, pour qu'il perdure pour les générations futures. »*

**Mathieu LOEUL**  
Directeur Commercial & Marketing Loeul & Pirirot

Chaque personne mobilisée au sein de l'entreprise Loeul & Pirirot est essentielle à son bon fonctionnement, et plus largement à l'alimentation de tout le pays. L'entreprise prend soin de son personnel et salue son engagement.

- **Loeul & Pirirot aux côtés des éleveurs de Lapin Français** : 400 éleveurs partenaires, répartis dans trois grandes régions d'élevage de lapins - Bretagne, Nouvelle Aquitaine, Pays de Loire – que Loeul & Pirirot accompagne pour assurer la préservation d'un savoir-faire et d'une tradition agricole française.
- **Loeul & Pirirot aux côtés de ses salariés** : en optimisant les conditions de travail des 450 salariés de ses 2 sites de production, respectant toutes les procédures de sécurité, de qualité et d'hygiène.
- **Loeul & Pirirot aux côtés des soignants** : en prenant part à l'initiative solidaire du Chef David Gallienne pour livrer des plateaux repas aux soignants et améliorer leur quotidien.

C'est ensemble que professionnels comme consommateurs doivent se mobiliser pour la sauvegarde des filières et de toutes les espèces françaises à nos tables. Diversification des morceaux de viande de lapin, adaptation des packs et des portions à tous types de consommateurs et à tous types de modes de cuisson, Loeul & Pirirot est plus que jamais mobilisé pour s'adapter, en un temps record et jusqu'en bout de la chaîne, aux évolutions des besoins des consommateurs.

Depuis Pâques, les ventes sont en dessous de la normale, nous constatons un sérieux ralentissement des achats sur l'ensemble des réseaux. La fréquentation de différents circuits de distribution est en baisse, donc même si le panier moyen augmente, cela ne compense pas, d'autant que les consommateurs s'en tiennent à leurs listes de courses. Eveiller à la diversification alimentaire est l'objectif à atteindre pour préserver les filières d'élevage dont la filière lapin, dans la perspective de reprise du quotidien ainsi que de l'activité de la Restauration Hors Domicile. Nous proposons davantage de viande de lapin prédécoupée, désossée ainsi que des morceaux adaptés à tous types de cuisson. Tout le mois de mai, nous donnerons également carte blanche au Chef angevin Samuel Albert, pour qu'il puisse proposer à ses communautés Facebook et Instagram des recettes vidéo mettant à l'honneur la viande de lapin et nombreux autres produits, reflets de nos terroirs.

**Mathieu LOEUL**

**Directeur Commercial & Marketing Loeul & Piriot**

Cette période de confinement doit être prise comme une occasion de s'ouvrir à de nouveaux goûts et à de nouvelles habitudes alimentaires. La viande de lapin française, au même titre que la volaille ou le bœuf français, possède des qualités organoleptiques et nutritionnelles à ne pas sous-estimer.

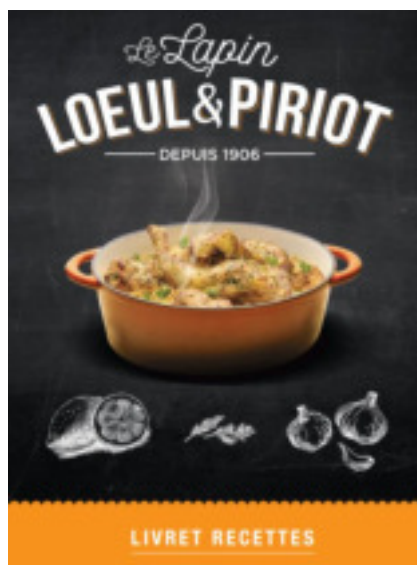
- **Loeul & Piriot auprès des consommateurs : des lapins nés, élevés et préparés en France, selon le cahier des charges Lapin de France, nourris avec une alimentation 100% végétale, vitamines, minéraux et sans OGM (<0.9%).**

**Une viande aux multiples saveurs et atouts nutritionnels**, pour participer au bon équilibre vitaminique et minéral de l'alimentation du quotidien.

**Une viande plus maigre que beaucoup d'autres, contenant très peu de lipides** (en moyenne 6g pour 100g de viande de lapin sans abats), notamment pour le filet et la cuisse, **avec un excellent équilibre en acides gras.**

**Une viande riche en protéines de qualité** (environ 21g pour 100g) et plus pauvre en calories et en sodium que la plupart des autres viandes.

**Une excellente source de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments** avec une forte teneur en vitamines B3 et B12, en phosphore, en potassium et en sélénium.



**Téléchargez le livret recettes Loeul & Piriot, visuels et textes déroulés ICI**

**Loeul & Piriot offre un large choix de viande de lapin pour diversifier ses repas, quel que soit son budget, le nombre de bouches à nourrir ou simplement ses envies...**

Depuis le site [www.lapin-et-papilles.fr](http://www.lapin-et-papilles.fr), les adeptes comme les novices en cuisine peuvent trouver une mine d'idées recettes et de conseils de Chefs et d'influenceurs pour préparer le lapin en papillote, en cocotte, au four, poêlé ou grillé, selon l'envie du jour.

Mobilisé derrière les fourneaux aux côtés de Loeul & Piriot, **le Chef angevin SAMUEL ALBERT - gagnant de la saison 10 de Top Chef en 2019 - proposera des cours de cuisine en vidéo pour faire redécouvrir aux Français le plaisir de savourer du lapin au quotidien.**

Roulade de Lapin Loeul & Piriot aux courgettes confites, aubergines grillées et sauce tomate, effiloché de lapin en gelée thaï ou rouleau de printemps lapin, menthe et sauce aigre douce, **rendez-vous dès la 1<sup>ère</sup> semaine de mai sur les comptes [Instagram](#) et [Facebook](#) Samuel Albert Chef pour apprendre à cuisiner ces délicieuses recettes.**

En partageant à leur tour la photo de leurs recettes avec l'hashtag **#LoeuletPiriotbySamuelAlbert**, trois heureux élus remporteront un dîner pour deux à la réouverture des [Petits Près](#), le restaurant du Chef à Angers.

**A propos de LOEUL & PIRIOT – Thouars (Deux-Sèvres) :**

Leader historique et spécialiste dans la transformation de la viande de lapin depuis 1906, basée à Thouars dans les Deux-Sèvres, avec 25 % de PDM volume\*, l'entreprise familiale LOEUL & PIRIOT, employant 450 salariés sur 2 sites, présente une gamme large articulée autour de ses valeurs de savoir-faire, tradition, qualité et innovation. Depuis sa création, le groupe LOEUL & PIRIOT accorde une importance particulière à la qualité de ses produits : des lapins uniquement nés, élevés et préparés en France, nourris avec une alimentation 100% végétale, vitamines et minéraux et sans OGM (<0.9%). LOEUL & PIRIOT s'approvisionne auprès d'environ 400 éleveurs partenaires, présents dans les trois plus grandes régions d'élevage de lapins. \* CAM Mars 2019, circuits généralistes, Kantar.

Plus d'informations sur : <https://www.loeul-et-piriot.com/fr/accueil/> - Plus de recettes : <https://www.lapin-et-papilles.fr/fr/accueil/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/loeul-et-piriot-sas>