

Le lapin, à toutes les sauces !

La viande de lapin présente de multiples atouts et se cuisine de nombreuses façons différentes en restauration collective, comme l'expliquent Matthieu Loeul et Laurent Dandonneau, représentants des abattoirs du comité interprofessionnel du lapin de chair (CLIPP).

■ Quels sont les principaux atouts de la viande de lapin sur le plan nutritionnel ?

C'est une viande blanche qui contient plus de 20% de protéines et est pauvre en matières grasses (10% de lipides). Sa valeur énergétique n'est que de 120 à 160 Kcal/100g et elle est riche en acide linoléique (Oméga 3 et 6). Elle est également riche en vitamines B3, B12, protéines, minéraux, oligo-éléments et pauvre en sodium.

■ Qu'en est-il de son impact environnemental ?

Le bilan carbone de la viande de lapin est l'un des plus faible puisqu'il s'établit à environ 4,4 kg CO² eq/kg. Le lapin, quoiqu'herbivore, ne produit en effet pas ou peu de méthane lors de la digestion des fibres. Son alimentation contient beaucoup de co-produits : drêches, tourteaux, mélasse, pulpes de betterave et d'agrumes, coques d'avoine...

6 BONNES RAISONS DE CUISINER PLUS DE VIANDE DE LAPIN EUROPÉEN !

- Qualités nutritionnelles et diététiques remarquables,
- Découpes adaptées à la restauration collective,
- Facile et rapide à mettre en œuvre,
- Multitude de recettes, cuissons et accompagnements possibles,
- Maîtrise du coût portion,
- Qualité, origine et traçabilité garanties.



■ Comment proposer le lapin en restauration collective ?

Le lapin fait partie du patrimoine gastronomique français. Sa chair tendre absorbe bien les liquides, les légumes aqueux, les matières grasses et prend très facilement les parfums des aromates. Il supporte très bien la cuisson en sauce mais peut aussi être cuisiné à la poêle, au barbecue ou à la vapeur. En restauration collective, des coupes plus pratiques que le lapin entier facilitent sa mise en œuvre. Sa cuisson rapide constitue un autre atout et il supporte bien les liaisons froide et chaude très utilisées en restauration collective. Désossé, il peut être consommé chaud, ou froid, par exemple en salade. Il est aussi proposé par exemple en saucisse ou haché. En burger, il est très apprécié dans les cantines scolaires.

■ Quelles sont vos recettes stars pour la restauration collective ?

En plus des recettes traditionnelles, le lapin sait surprendre et ravir les convives de la restauration collective. Le lapin façon fafa, par exemple, est toujours un succès. Cette recette polynésienne associe le lapin à des pousses d'épinard et à du lait de coco. La saucisse de lapin à la crème, lardons et oignons est également très appréciée, tout comme le lapin au poivron et chorizo.

■ D'où vient le lapin consommé en France ?

L'indication de l'origine des viandes est désormais une obligation. Avec 650 élevages, la France est un marché qui permet de répondre à la demande, notamment des collectivités. Ces élevages portent une attention de plus en plus accrue à la question du bien-être animal et la démédecation de la filière se poursuit.

Le lapin, faites-vous remarquer !

En 2022, le CLIPP (interprofession française du Lapin), avec le soutien de l'Union Européenne, initie une grande campagne de communication afin de promouvoir les atouts de la viande de lapin européen durant 3 ans. Ce programme s'adresse en particulier aux professionnels de la restauration collective et de la distribution, ainsi qu'aux consommateurs via une campagne de publicité en presse et surtout radio, des actions en points de vente, des livrets de cuisine spécialisés, des prises de paroles en digital et en relations presse, des partenariats...

www.lelapinfaitesvousremarquer.fr



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE SOUTIEN DE
L'UNION EUROPÉENNE

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

