

Quoi de neuf chez LOEUL & PIRIOT ?

Le groupe LOEUL & PIRIOT repose sur l'histoire de deux familles des Deux-Sèvres spécialisées depuis 1906 dans la viande de lapin, qui ont uni leurs compétences.

Le groupe est à l'origine de nombreuses innovations dans sa filière. En 1970, il a lancé la 1^{re} offre de lapin disponible en libre-service en grandes surfaces. Il a ensuite été le 1^{er} à proposer de nouveaux morceaux, tels que la gigolette, et des produits élaborés, comme les brochettes de filets pour le barbecue. Dès 2012, il a aussi été le 1^{er} à proposer une gamme issue d'une démarche de progrès pour le bien-être animal.

Très attaché aux valeurs familiales, et toujours implanté dans le Nord de la Nouvelle Aquitaine, le groupe LOEUL & PIRIOT est aujourd'hui le leader français de la transformation de viande de lapin.



Découvrez les qualités nutritionnelles de la viande de lapin

→ La viande de lapin est « riche en protéines » ; la teneur moyenne du lapin entier désossé LOEUL & PIRIOT est de 20 g de protéines pour 100 g de viande crue ⁽¹⁾.

Ces protéines possèdent une très bonne valeur biologique ; 100 g de lapin couvrent entre 55 et 105 % des apports recommandés pour chacun des 9 acides aminés indispensables ⁽²⁾.

→ Le profil lipidique de la viande de lapin est intéressant sur les plans quantitatif et qualitatif ⁽³⁾.

Même s'il y a des variations selon les morceaux, la viande de lapin affiche globalement une teneur modérée en graisses.

Ainsi, le lapin entier désossé cru LOEUL & PIRIOT contient 5,6 g de matières grasses aux 100 g. Certains morceaux, comme la cuisse et le filet, en contiennent moins de 3 g aux 100 g et sont donc « pauvres en matières grasses ».

Sur le plan qualitatif, le lapin entier désossé, la cuisse et le filet LOEUL & PIRIOT sont « faibles en graisses saturées ». Parallèlement, certaines gammes LOEUL & PIRIOT proposent des références qui sont « sources d'acides gras oméga-3 », grâce à leur teneur significative en acide alphalinolénique (ALA). ●

VALEURS NUTRITIONNELLES DES PRODUITS LOEUL & PIRIOT ⁽¹⁾

Valeurs pour 100 g de viande crue	Énergie (kcal)	MG (g)	dont AGS (g)	Glucides (g)	Protéines (g)	Sel (g)
Lapin entier désossé LOEUL & PIRIOT	130	5,6	1,8	0	20	0,15
Cuisse de lapin LOEUL & PIRIOT	102	2	0,4	0	21	0,13
Filet de lapin LOEUL & PIRIOT	106	2	0,5	0	22	0,10
Râble de lapin LOEUL & PIRIOT	143	7	2,3	0	20	0,14

Une excellente densité nutritionnelle

Les apports en micronutriments peuvent bien sûr varier selon les morceaux, l'alimentation des animaux, le mode de cuisson etc., mais en moyenne, le lapin impressionne par son efficacité nutritionnelle. Une portion de 100 à 150 g contribue efficacement à la couverture des besoins en nombreux minéraux et vitamines.

En effet, le lapin entier cuit est ⁽³⁾ :

- Source de chlorure
- Source de fer
- Source de phosphore
- Source de potassium
- Source de zinc
- Riche en sélénium

Et les vitamines ne sont pas en reste, puisque le lapin entier cuit est ⁽³⁾ :

- Source de vitamine B2
- Riche en vitamine B3
- Riche en vitamine B12 ●



Les Français et la viande de lapin

80 % des Français consomment de la viande de lapin, un pourcentage stable depuis 2010 ⁽⁴⁾. 58 % en mangent au moins 2 fois par an ; 15 % en mangent au moins 1 fois par mois. Fait intéressant : lorsqu'il est demandé aux Français pourquoi ils ne consomment pas de lapin plus souvent, la 1^{re} raison largement évoquée est tout simplement... qu'ils n'y pensent pas ⁽⁵⁾ ! La viande de lapin jouit en tout cas d'une bonne image auprès des Français, qui l'apprécient et reconnaissent ses qualités ⁽⁴⁾ :

- 79 % des Français la trouvent « plutôt raffinée et goûteuse » ⁽⁵⁾.
- 88 % des Français estiment que le lapin permet de diversifier son alimentation ⁽⁴⁾.
- 79 % pensent qu'il est bénéfique pour la santé ⁽⁴⁾. ●

Le saviez-vous ?

Le bilan carbone de la viande de lapin est faible, car bien qu'herbivore, le lapin ne produit pas ou peu de méthane lors de la digestion des fibres. La production de viande de lapin a globalement une empreinte environnementale plus faible que celle des autres produits animaux (source : CLIPP*). ●

Références :

- (1) Analyses nutritionnelles moyennes des produits LOEUL & PIRIOT effectuées par un laboratoire externe entre 2019 et 2025.
- (2) Étude nutritionnelle de la viande de lapin, Institut Pasteur de Lille pour le CLIPP, 2009.
- (3) Composition nutritionnelle du lapin entier cuit, Ciqual, 2020.
- (4) Étude sur l'image de la viande de lapin, IFOP pour le CLIPP et France AgriMer, 2018.
- (5) Étude « La consommation de Volaille Française », Opinionway pour l'APV, 2018.

À table avec le lapin LOEUL & PIRIOT

L'entreprise LOEUL & PIRIOT commercialise de la viande de lapin sous 2 marques principales :



La marque « LOEUL & PIRIOT »

Avec sa large gamme de produits (pièces entières, découpes, produits désossés, produits élaborés prêts à cuire etc.), LOEUL & PIRIOT répond aux différents besoins des consommateurs en proposant le lapin sous toutes ses formes. **Depuis 2017, pour faire gagner du temps aux consommateurs, la marque propose une segmentation de son offre par « mode de cuisson », avec une idée de recette au dos de chaque étiquette et des conseils de préparation :**

→ La gamme « À POÊLER » : filets, escalopes, émincés, saucisses de lapin...

→ La gamme « À GRILLER » : lapin entier découpé, brochettes de râbles aux pruneaux, brochettes de filets à la provençale...

→ La gamme « AU FOUR » : lapin entier, demi-râbles, gigolettes...

→ La gamme « EN COCOTTE » : cuisses, lapin entier, demi-lapin...



La marque « Lapin & Bien »

En créant l'association « ÉLEVEURS et BIEN » aux côtés de groupements d'éleveurs, le groupe LOEUL & PIRIOT a travaillé depuis 2017 au développement d'un cahier des charges pour un nouveau mode d'élevage engagé en faveur du bien-être animal. Ce dernier repose surtout sur l'arrêt des cages au profit d'élevages au sol, en larges enclos, avec des espaces propices aux comportements encore plus naturels des lapins.

De ce projet est née en 2020 « Lapin & Bien », la marque de LOEUL & PIRIOT à travers laquelle les éleveurs de Pays de Loire, Bretagne et Nouvelle Aquitaine réunis au sein de l'association peuvent proposer une viande plus qualitative. ●

Bon à savoir

• Tous les produits « LOEUL & PIRIOT » et « Lapin & Bien » adhèrent à la démarche « Lapin de France ». Initiée par le CLIPP*, elle garantit entre autres que les lapins sont nés, élevés, abattus et transformés en France.



• Pour nombre de ses références, l'entreprise LOEUL & PIRIOT est associée à « Bleu - Blanc - Cœur ».

C'est le cas de tous les produits « Lapin & Bien » et de certains produits de la marque « LOEUL & PIRIOT ». La démarche « Bleu - Blanc - Cœur » est reconnue par les Ministères de l'Agriculture et de la Santé pour son intérêt à la fois nutritionnel et environnemental. Elle repose sur le lien entre la qualité de l'alimentation animale et celle de l'alimentation humaine. **Grâce à cela, les références de lapin affichant « Bleu - Blanc - Cœur » contiennent un peu moins de graisses saturées, et plus d'acides gras oméga-3⁽¹⁾.** ●



Pour cuisiner



LOEUL & PIRIOT propose des recettes pour le quotidien ou pour des moments festifs sur le site internet suivant :

www.lapin-et-papilles.fr

Du curry de lapin au wok de lapin, en passant par la tourte de lapin à la thaïlandaise, le tajine de lapin aux amandes, les râbles de lapin à l'orange ou encore la croziflette de lapin, vous pouvez y découvrir plus de 200 recettes faciles. ●



La viande de lapin en pratique

C'est une viande tendre et facile à mettre en œuvre. Disponible toute l'année, elle permet de cuisiner des recettes aussi bien traditionnelles qu'originales. Certains modes de cuisson sont très rapides, comme l'indique le tableau ci-dessous (source : CLIPP*).

Pour télécharger ce tableau, flashez ce QR code :



	QUANTITÉ À PRÉVOIR	FOUR	COCOTTE	SAUTEUSE OU WOK	POÊLE	PAPILLOTE AU FOUR	BARBECUE PLANCHÀ	PIERRADE
LAPIN ENTIER	1 pour 4 à 6 pers.	60 mn	45 à 60 mn					
1/2 RÂBLE (OU ENTIER)	1/2 par pers.	30 mn	25 à 30 mn			35 mn		
RÂBLE TRANCHÉ FIN	2 à 3 par pers.	30 mn	25 à 30 mn	15 à 20 mn	15 mn	15 mn	15 mn	
CUISSE	1 par pers.	30 à 35 mn	30 à 40 mn			25 à 30 mn		
ÉPAULE	2 par pers.	20 mn	20 mn	20 mn		25 à 30 mn	15 à 20 mn	
GIGOLETTE	1 à 2 par pers.	25 mn	25 mn	25 mn		25 mn	20 mn	
FILET	2 à 3 par pers.			10 mn	8 mn		8 mn	5 mn
ÉMINCÉS	120 à 150 g par pers.			5 mn	5 mn			3 mn
FOIE	1 à 3 par pers.			10 mn	8 mn		7 mn	

* CLIPP = Interprofession française du Lapin

→ Pour plus d'informations :

www.loeul-et-piriot.com

www.lapinetbien.com