

Le Lapin de chair



La filière en bref

La région Poitou-Charentes est la **3ème région productrice de lapins en France**.

Depuis 2001, au sein du BRILAP, **42 éleveurs, 1 organisation de producteurs (Poitou Lapins), 2 abatteurs (SAS Doux Frais et l'abattoir Gobin)** ont souhaité mettre en place une démarche de valorisation de cette production régionale.

Comment trouver ce produit ?

Ce produit est **disponible toute l'année**. Il est **principalement** commercialisé en grandes et moyennes surfaces.

Il est **identifiable dans les rayons par son logo « Signé Poitou-Charentes »**. On le trouve vendu entier, découpé, en ½, en gigolettes (constituées par l'épaule et les côtes entièrement désossées), en râble tranché ou en cuisses.

Le « plus » de la démarche...

- des lapins nés, élevés et abattus **exclusivement** en région
- une alimentation **uniquement d'origine végétale**
- limitation du **nombre de lapereaux dans le nid et détermination d'une densité d'élevage**
- abattage des animaux à poids déterminé
- sélection et tri des carcasses
- une **traçabilité** des lapins de l'élevage jusqu'à la découpe

Contact

Bureau Régional Interprofessionnel du Lapin de chair Poitou-Charentes (BRILAP)

Mélanie GALLIOT
Agropole - BP 50.002 - 86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR
Tél : 05 49 44 74 80 - Fax : 05 49 46 79 05
Président : François MARTIN

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire
Karine NICAUD

Téléport 4 - Astérama 1 -1 avenue Thomas Edison
CS 80175 Chasseneuil

86963 FUTUROSCOPE CEDEX
Tél : 05.49.30.33.45 - Fax : 05.49.30.33.54 irqua-qualite@irqua.com

Information pratique

Le consommateur méconnaît la viande de lapin pourtant à faible teneur en cholestérol.

Classée parmi les viandes maigres, elle contient moins de 10% de matière grasse. Sa chair renferme divers nutriments et vitamines essentielles qui représentent un grand intérêt au niveau nutritionnel.