

LE LAPIN

FAITES-VOUS **REMARQUER**

VARIEZ LES PLAISIRS ET VOTRE ALIMENTATION EN CONSOMMANT DE LA VIANDE DE LAPIN !



La filière cunicole n'est pas épargnée par la crise sanitaire que traverse le pays. Malgré un fonctionnement dégradé, la filière est parvenue à maintenir une offre continue grâce à la mobilisation de tous. Cependant, la fermeture de certains débouchés et un passage à une consommation « de crise » pénalise fortement le secteur qui voit les stocks s'accumuler.

UNE OFFRE PRODUIT DISPONIBLE FACE À UNE PERTE DE DÉBOUCHÉS

Confrontée à différentes problématiques, notamment de transport et de main d'œuvre, la filière s'est organisée et a continué à fonctionner. « Grâce à l'implication de chacun, la filière cunicole a pu assurer une continuité dans son activité et répondre à la demande du consommateur. » explique Guy Airiau, président du CLIPP.

La perte de débouchés dans la restauration hors domicile et à l'export met à mal un certain nombre d'opérateurs. Les stocks sont en train de croître dans les entreprises, suscitant de vives inquiétudes pour la période estivale à venir. A ce titre, la filière appelle à ce que les dispositifs d'aide au stockage privé au niveau européen puissent être actionnés pour la viande de lapin également.

SOUTENIR LA FILIÈRE EN ACHETANT DE LA VIANDE DE LAPIN !

La demande accuse une baisse significative des volumes depuis Pâques dans les enseignes de la distribution. Il est primordial que celles-ci favorisent la mise en avant des produits et les opérations commerciales pour soutenir l'ensemble de la filière : les éleveurs, les transformateurs...

La filière cunicole en appelle également au soutien des consommateurs pendant cette période difficile. Le temps passé chez soi invite à cuisiner et (re)découvrir de nouvelles saveurs. C'est l'occasion de varier les plaisirs en achetant et cuisinant de la viande de lapin !

La viande de lapin est proposée sous de multiples formes : nature ou marinée, découpée, mais aussi désossée. Elle s'adapte à la taille de tous les foyers et toutes les envies. Mijotée en cocotte, poelée ou au barbecue, la viande de lapin a tout pour se faire remarquer !

La viande de lapin est également présente sur les réseaux sociaux toute l'année à travers sa page Facebook @lelapinatoutbon et son compte Instagram @lapin_remarquable. De nombreuses inspirations y sont proposées notamment par notre ambassadeur Julien Gault @frenchnakedchef, les recettes vidéo de Pépites de Noisette, ...

Plus d'informations sur la viande de lapin, ainsi que de nombreuses idées de recettes et des informations nutritionnelles sont à retrouver sur <https://www.lelapinfaitesvousremarquer.fr/>



Le Comité Lapin Interprofessionnel pour la Promotion des Produits (CLIPP) est une interprofession reconnue depuis 1999 au niveau français et depuis 2014 au niveau européen. Sa mission est d'une part de défendre et valoriser la filière cunicole française par des actions d'information et de promotion auprès du consommateur et d'autre part de contribuer à l'évolution de la production pour répondre au marché.

À PROPOS DE LA CAMPAGNE EUROPÉENNE

Cette campagne cofinancée par l'Union Européenne a pour objectif de mieux faire connaître les mérites de la filière lapin et ses spécificités (production européenne, sécurité alimentaire, traçabilité, authenticité, bien-être des animaux, ...). Le patrimoine gastronomique européen étant remarquable par le choix et la qualité de ses produits et la richesse de ses recettes, il unit dans sa diversité les cuisines locales, régionales et nationales. La viande de lapin, consommée depuis des temps anciens, est inscrite dans nos traditions culinaires mais joue aussi la carte du renouveau et de la modernité. Avec le lapin, faites-vous remarquer !

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [lelapinfaitesvousremarquer.fr](https://www.lelapinfaitesvousremarquer.fr)

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux



Contacts presse

helena.l@tmarkoagency.com – 01 44 90 83 40
(Agence Thomas Marko & Associés pour New Venice)