

Lapin & Bien

SAVOUREZ L'ENGAGEMENT

DOSSIER DE PRESSE

*Pour bien consommer
et bien manger*



L'ABOUTISSEMENT DU MODE D'ÉLEVAGE ENGAGÉ ÉLEVEURS ET BIEN

Lapin & Bien est l'aboutissement de l'union des acteurs majeurs de la filière cunicole française en **un projet commun, visant à répondre aux attentes des consommateurs en matière de bien-être animal, de transparence d'élevage et de traçabilité de la viande à consommer.**

Unis depuis 2017 par l'association **ÉLEVEURS ET BIEN**, les groupements d'éleveurs CPLB et TERRENA, ainsi que le spécialiste de la transformation de viande de lapin, LOEUL & PIRIOT, ont travaillé avec le soutien de CIWF, Organisation de Protection Animale, au développement de nouvelles perspectives d'avenir pour la filière cunicole française : **l'arrêt des cages au profit d'élevages au sol, en larges enclos, avec des espaces propices aux comportements naturels des lapins.**

Anticipant la législation européenne et toute demande de la distribution, cette démarche inédite a **l'ambition de pérenniser la filière, en la réinventant à travers un modèle durable**, capable de s'adapter à tous types d'élevages de lapins, aujourd'hui pour demain.

Avec pour perspective d'ici 2025, que 25% de la production de chaque groupement d'éleveurs soit réalisée hors-cages, la volonté d'**ÉLEVEURS ET BIEN** est de redonner confiance aux éleveurs et de leur apporter avec la marque *Lapin & Bien* une sérénité financière et la garantie de s'inscrire au cœur d'une chaîne alimentaire durable.

Soutenue par l'Organisation CIWF, dédiée au bien-être des animaux de la ferme, la démarche ÉLEVEURS ET BIEN s'est vu attribuer à son officialisation en 2019 le « Trophée de l'Innovation en Elevage de Lapins », à l'occasion des Trophées du Bien-être Animal.



LES POINTS CLÉS DU RÉFÉRENTIEL TECHNIQUE

+ **Les enclos** offrent un large espace pour se déplacer avec un minimum de 800 cm² de surface disponible par lapin, sur caillebotis intégral en PVC 100 % recyclé.

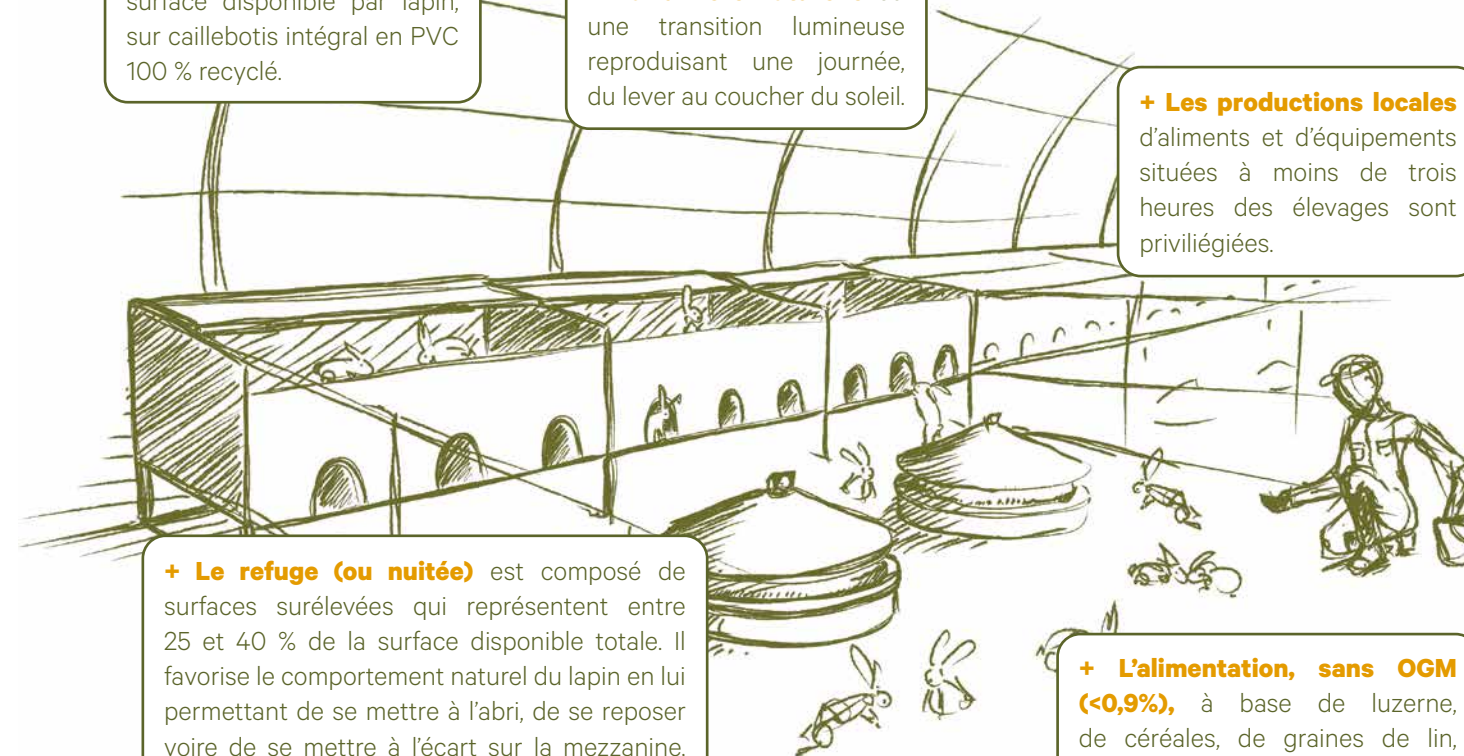
+ **La lumière naturelle** ou une transition lumineuse reproduisant une journée, du lever au coucher du soleil.

+ **Une démarche certifiée :** tous les élevages ELEVEURS ET BIEN sont audités par un organisme indépendant et reconnu par l'État permettant de garantir l'origine et la qualité des produits.

+ **Les productions locales** d'aliments et d'équipements situées à moins de trois heures des élevages sont privilégiées.

+ **Le refuge (ou nuitée)** est composé de surfaces surélevées qui représentent entre 25 et 40 % de la surface disponible totale. Il favorise le comportement naturel du lapin en lui permettant de se mettre à l'abri, de se reposer voire de se mettre à l'écart sur la mezzanine, comme les lapins le font dans le milieu naturel en s'isolant sur des buttes.

+ **L'alimentation, sans OGM (<0,9%),** à base de luzerne, de céréales, de graines de lin, riches en acides gras omega 3 selon le respect de la démarche Bleu-Blanc-Coeur. Bloc de fourrages grossiers compactés.



ÉLEVEURS ET BIEN : UN NOUVEAU MODE D'ÉLEVAGE EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

ÉLEVEURS ET BIEN est aujourd'hui le trait d'union visant à consolider et à lier les acteurs cunicoles **par un projet commun devenu réalité grâce à la mutualisation des connaissances, des savoir-faire et des solutions apportés par chacun des partenaires**, qui ont pu pleinement s'investir sans renier leur propre culture.

De ce projet est née *Lapin et Bien*, la marque à travers laquelle les éleveurs de Pays de Loire, Bretagne et Nouvelle Aquitaine, réunis au sein de l'association, peuvent proposer aux consommateurs une viande de qualité.

- + BIEN NÉ, EN FRANCE.
- + BIEN NOURRI, SANS OGM (<0,9%).
- + BIEN LOGÉ AU SOL EN LARGE ENCLOS.
- + BIEN ÉLEVÉ PAR NOTRE COLLECTIF D'ÉLEVEURS.



Issue de lapins nés, élevés et transformés en France, *Lapin et Bien* s'inscrit dans un modèle alimentaire durable, en toute transparence. **Chaque barquette de viande est étiquetée de manière à informer le consommateur de son origine, avec le nom de l'éleveur, la localité du site d'élevage et de sa région.**

Produite dans le respect de la démarche Bleu-Blanc-Cœur, la viande *Lapin et Bien* s'inscrit dans une démarche vertueuse en termes d'alimentation durable :

- **Respect du bien-être de l'animal, élevé au sol, en larges enclos et nourri sans OGM (<0,9%), avec une alimentation équilibrée 100% végétale, vitamines et minéraux, à base de luzerne, céréales et graines de lin.**
- **Respect de l'éleveur et de son métier, à travers sa valorisation jusque sur le produit et par un partage équitable de la valeur produite, impliquant une meilleure rémunération et plus de sérénité financière.**
- **Respect de l'économie locale et du savoir-faire français, en favorisant l'approvisionnement locale en matière d'aliments et d'équipements.**
- **Respect du consommateur à travers une offre qualitative et diversifiée de viande, riche en oméga 3 et vitamines B ou E, bien pourvue en sélénium et pauvre en sodium, pour un juste apport nutritionnel au quotidien.**





ORIGINE GARANTIE



GOÛT UNIQUE



MODE D'ÉLEVAGE
SPÉCIFIQUE ENCORE
PLUS RESPONSABLE



SAVOUREZ L'ENGAGEMENT

Le lapin est une viande blanche alliant un goût délicat et de nombreuses qualités nutritionnelles. Adaptée à une alimentation saine, cette viande maigre se cuisine facilement et se marie à une multitude d'aliments et de savoureuses recettes.

Peu calorique et pauvre en sel, **100g de viande de lapin permettent de couvrir 35 à 40% des apports journaliers recommandés en protéines.** Cette même quantité permet également de couvrir **13,5 à 16% des apports journaliers recommandés en oméga-3.**

8 Français sur 10 consomment de la viande de lapin et 73% de la population apprécie la cuisiner en toute occasion.

Pauvre en matières grasses, le lapin est source de vitamines du groupe B, idéales pour lutter contre l'anémie et pour booster son organisme en anti-oxydant.⁽²⁾

Séduits par son goût (79%), **88% des Français voient dans cette viande une possibilité de diversifier leur alimentation.** C'est aussi une viande jugée par **79% de la population comme un atout alimentaire bénéfique pour la santé.**⁽¹⁾

DÉCLINÉ EN CINQ FORMATS :

LAPIN ENTIER DÉCOUPÉ SANS TÊTE (PVC 12€90/kg) • DEMI LAPIN SANS TÊTE
ET SANS ABATS (PVC 13€90/kg) • RÂBLES DE LAPIN TRANCHÉS FIN (PVC 16€90/kg) •
2 CUISSES (PVC 18€90/kg) • 2 GIGOLETTES (PVC 14€90/kg) •



(1) Source : enquête IFOP 2018 pour FranceAgrimer et le Clipp, auprès d'un échantillon de 1 005 Français.

(2) Fonds Français pour l'Alimentation & la Santé.





Lapin & Bien

SAVOUREZ L'ENGAGEMENT

WWW.LAPINETBIEN.COM

CONTACTS PRESSE :

GULFSTREAM COMMUNICATION

Mathilde Toupet - mtoupet@gs-com.fr - Tél. 01 84 78 00 17
Mélissa Ouakrat - mouakrat@gs-com.fr - Tél. 01 72 00 24 43