

L'aventure des éleveurs d'Orylag® : des femmes et des hommes engagés au sein d'une coopérative qui vise l'excellence !

« En tant qu'agriculteur passionné par le vivant, le respect de la nature qui nous accueille est primordial dans mon travail, mais aussi dans la transmission de ces valeurs auprès de mon fils qui s'engage à mes côtés. Je suis très fier d'être éleveur d'Orylag® et de vous dévoiler aujourd'hui le projet de société de notre Coopérative au cœur du territoire à Surgères en Charente-Maritime.

Notre coopérative agricole c'est aujourd'hui 8 éleveuses et éleveurs, agriculteurs ou producteurs de céréales dont les fermes sont en agriculture biologique ou en agriculture raisonnée, qui sont à mes côtés dans cette aventure collective.

Depuis plus de 30 ans, la production industrielle n'a jamais existé chez Orylag®. Nous avons tous fait le choix d'un mode d'élevage à taille humaine et artisanal, qui mise sur l'excellence. Nos élevages représentent 5 000 animaux par an, très loin des chiffres des élevages intensifs. Notre volonté est d'accompagner l'évolution des comportements vers des consommations alimentaires locales, plus raisonnées, plus saisonnières et plus équilibrées.

Au cœur de nos campagnes, nous avons la chance de pouvoir organiser nos élevages autour de la sauvegarde du roi des lapins appelé le Rex du Poitou. Et malgré une consommation de lapin qui est en chute de 30% depuis dix ans, celle du Rex du Poitou se maintient.

Mais il nous faut encore travailler... faire découvrir nos élevages, valoriser le respect que nous avons du bien-être animal, expliquer le cercle vertueux pour une meilleure valorisation de l'animal et enfin l'intérêt de cette viande gustative et nutritionnelle, appréciée par les Chefs. »



Jean Bouteaud, Président de la Coopérative agricole des éleveurs d'Orylag®

Confrontés à des défis écologiques sans précédent, nous sommes aujourd'hui à un tournant au niveau de l'alimentation avec une demande croissante du consommateur pour plus de qualité, d'informations et de transparence sur la provenance des produits qui arrivent dans notre assiette.

Choisir l'excellence conduit naturellement à dénicher les pépites qui, au cœur de nos campagnes, développent des productions vertueuses en veillant à respecter les hommes, les animaux et la nature.

*Immersion au cœur d'un projet précurseur : **la Coopérative agricole des éleveurs d'Orylag®***



Sandrine, 47 ans

Je suis éleveuse depuis 20 ans déjà et mère de deux filles. Passionnée par l'élevage, c'est avant tout par amour de l'animal et du travail bien fait que j'ai ma production de lapins d'Orylag, et également celle de bovins (170 vaches allaitantes en Blonde d'Aquitaine).

Être éleveur d'Orylag®, c'est singulier : c'est assurer à ses animaux un confort maximal, une ambiance déstressante, pour favoriser une croissance harmonieuse de l'animal.



Antoine, 49 ans

Je suis éleveur d'Orylag depuis 21 ans. Ce qui m'intéresse dans cette activité c'est la démarche durable, responsable, innovante, respectueuse de l'homme, de l'animal et de l'environnement.

J'ai deux enfants et je suis également agriculteur. Je cultive de façon raisonnée 150 ha de céréales (maïs, tournesol, blé tendre, blé dur, pois) ... Je fais également partie d'un groupe de travail pour réduire l'utilisation des phytosanitaires et des engrais dans les champs.

L'histoire d'une coopérative agricole porteuse d'un projet de société

En 1975, Jean-Louis Vrillon, chercheur à l'INRA (Institut national de la recherche agronomique) fasciné par la finesse exceptionnelle du duvet du « Rex », découvert en 1919 par un prêtre de la Sarthe, décide de s'intéresser de près à ces générations spontanées de lapins, issues d'une mutation naturelle.

Le chercheur identifie six familles de Rex qu'il étudie, avec pour objectif de sélectionner des lapins suffisamment robustes pour la mise en place d'élevages artisanaux.

C'est en 1992, à l'occasion d'une journée portes-ouvertes de l'INRA, que ces futurs éleveurs tombent sous le charme de cet animal unique.

Ces quelques agriculteurs de la région de Charente-Maritime, décident de se lancer dans l'élevage d'Orylag® : la coopérative voit le jour à Surgères, entre Cognac et La Rochelle.

C'est ainsi que débute une aventure humaine porteuse de valeurs fortes et d'un vrai projet d'avenir : celle de femmes et d'hommes engagés en faveur d'une production « éco-responsable » d'un lapin d'exception labellisé sous le nom de « Rex du Poitou » pour sa viande et « Orylag® » pour son pelage.

L'ambition de ces éleveurs est de créer un modèle alternatif précurseur, une économie circulaire à impact environnemental positif et des circuits courts pour produire du bon et du beau.

Les conditions d'élevage de l'Orylag® : un modèle conçu au service du bien-être animal

La volonté de la coopérative est de maîtriser la production et de garantir la haute qualité de la viande et de la peau. Les lapins Orylag® bénéficient des conditions douillettes d'un élevage artisanal qui accueille 5 000 animaux en moyenne par an, contre 40 000 dans un élevage industriel.

Pour les éleveurs, le défi est d'offrir aux lapins des conditions idéales de croissance dans un environnement adapté. En effet, le Rex du Poitou ne parvient pas à vivre en pleine nature où il peut mourir au bout de trois jours, contre 26 jours en moyenne pour un lapin de Garenne.

Le poil de l'animal n'est pas imperméable, ses os sont très fins et sa sensibilité au stress le fragilise à l'extrême. Pour le protéger des renards, des maladies et des intempéries, il faut le mettre à l'abri et en sécurité.

Un cahier des charges strict qui respecte le bien-être de l'animal

- **Son environnement et son alimentation** : les éleveurs ont fait le choix d'un espace de vie prévoyant des abords bien entretenus, des conditions d'hygiène drastiques, un contrôle de la température, de l'hygrométrie et de la circulation d'air, l'accès permanent à l'eau courante, des mangeoires individuelles installées de façon à éviter tout contact des aliments avec la litière. La taille des cages a été réfléchi pour permettre au lapin de bouger et de se mettre debout ; elle n'est pas trop grande pour respecter son besoin d'être entouré et protégé et éviter ainsi un stress inutile. Quant à son alimentation, elle est naturelle et garantie sans OGM et se compose de luzerne et de son de blé.
- **La musicothérapie, un anti-stress naturel** : un lapin heureux est un lapin sans stress... C'est pourquoi les éleveurs diffusent de la musique à des moments bien choisis de la journée. Classique ou jazz, l'essentiel est que la playlist plaise à la fois aux animaux et à leur éleveur. De fait, la musique apaise les lapins de manière très efficace.

« Même l'approche pour venir voir les lapins chaque jour est singulière. Quand je rentre dans le bâtiment, je ne suis pas en terrain conquis... je dois m'annoncer en leur parlant tout doucement, rentrer à pas de velours, regarder leurs yeux et leurs oreilles est très important pour voir leur réaction, et je rentre en contact avec eux en leur diffusant leur musique préférée et oui eux aussi ont des préférences musicales ... et ainsi éviter tout stress inutile qui nuirait à leur bon développement ». Jean Boutteaud.

- **La prévention comme premier soin** : naturellement, la coopérative privilégie la prévention avec une surveillance personnalisée et quotidienne des lapins ainsi que le respect de leur développement naturel. Prendre son temps fait partie intégrante de la philosophie des éleveurs d'Orylag®. Ainsi tout est fait pour que les lapins grandissent en parfaite santé. En cas de maladie, les lapins sont soignés avec des huiles essentielles. Ce n'est qu'en dernier recours que le vétérinaire pourra prescrire des antibiotiques car, ici, chacun sait l'importance de ne pas fragiliser le système immunitaire des animaux.



De l'observation à l'innovation : une démarche en constante évolution

Les éleveurs s'attachent aussi à tester en permanence de nouvelles solutions pour renforcer leur démarche. À titre d'exemple, quelques éleveurs ont conçu des parcs à lapins installés au sol avec une partie nuitée sur plusieurs niveaux qui reconstituent l'effet terrier. Le but est de favoriser l'élevage en liberté tout en sachant que les animaux risquent de se blesser avec leurs griffes lorsqu'ils se côtoient de près, et aussi qu'un lapin dominant peut transformer un autre lapin en souffre-douleur. Cette réalité rappelle l'importance de scruter chaque attitude et de se tenir prêt à séparer les animaux à tout moment.

Tout est noté et analysé chaque jour, de manière à optimiser les solutions déployées par les éleveurs. Ce travail permet de définir les meilleures pratiques possibles et de poursuivre une vraie démarche progressiste.



C'est dire si, à Surgères, le bien-être animal est une priorité !

Le modèle alternatif et vertueux

Pour rendre hommage à leurs protégés, les agriculteurs s'engagent non seulement à œuvrer chaque jour pour le bien-être animal mais aussi à exploiter chacune des précieuses ressources du roi des lapins, à savoir sa chair, sa peau et son poil.

Il serait, en effet, insensé d'élever l'animal uniquement pour le manger ou d'utiliser sa peau en renonçant à une denrée alimentaire saine, diététique et savoureuse.

La lutte contre le gaspillage correspond à la vision que les éleveurs ont de la nature, à savoir un bien précieux, suscitant l'émerveillement et exigeant les plus grandes précautions.

Enfin, la politique RSE de la coopérative conduit ses éleveurs d'Orylag® à une parfaite maîtrise de l'impact environnemental de leur activité : ils achètent une alimentation produite localement et conditionnée à proximité de leur lieu d'exploitation, préfèrent un système de circulation de l'air à la climatisation classique, transforment leur production sur place, limitent le nombre des intermédiaires pour garantir la traçabilité et la qualité des produits, réduisent les dépenses énergiques liées au transport en assurant la promotion d'un produit essentiellement régional...

Charte des éleveurs d'Orylag®

- 1. Choisir une filière atypique où l'on cultive l'excellence avec passion*
- 2. S'engager dans un élevage extensif et très qualitatif*
- 3. Contrôler toutes les étapes de la filière animale de la naissance à la commercialisation de la chair et de la peau afin de garantir une traçabilité sans faille*
- 4. Privilégier la relation éleveur animal dans un élevage à taille humaine, notamment pour favoriser une excellente observation*
- 5. Avoir une sensibilité pour la culture bio ou raisonnée afin d'offrir aux animaux une alimentation équilibrée, riche en vitamines et en minéraux, garantie sans OGM*
- 6. Miser sur l'observation et l'hygiène pour limiter les traitements médicamenteux*
- 7. Écouter la nature et respecter la croissance naturelle de l'animal*

En conclusion, les éleveurs de la coopérative parviennent à vivre dignement d'une production responsable, combinant éthique et respect de l'environnement !

Des peaux d'exception destinées aux meilleurs artisans



Le traitement des peaux est effectué sur place, au sein de la coopérative. Les éleveurs peuvent juger de l'efficacité de leurs bons soins car toute anomalie témoigne d'un choc, physique ou psychique, subi par le lapin. À Surgères, preuve que les animaux sont bien traités, 95 % des peaux présentent une homogénéité parfaite !

La coopérative fournit en peaux de grandes maisons de luxe, attachées à l'excellence des savoir-faire « made in France ». Leurs artisans, tout comme les couturières hautement spécialisées qui exercent au sein de la coopérative, se félicitent de travailler le duvet de l'Orylag® qui procure une expérience sensorielle unique grâce à sa densité exceptionnelle (8 000 à 10 000 poils / cm²).

Dans ses ateliers, la coopérative développe sa propre production en créant des écharpes, des coussins, des gants, des peluches, des plaids, des porte-clefs « made in Charente-Maritime ».

Le poil de l'Orylag®, un des plus fins du règne animal (13 micromètres), est utilisé comme des fils et tissé avec de la laine et de la soie, pour obtenir un textile d'une douceur supérieure au cachemire.

Ainsi, non seulement la France bénéficie d'un trésor national, mais elle fait travailler une main d'œuvre hautement qualifiée qui contribue à préserver des savoir-faire ancestraux.



Une viande royale saine et gourmande

La mission de la coopérative des éleveurs d'Orylag est de mettre à l'honneur leur région de la Nouvelle Aquitaine et d'offrir aux gastronomes une viande royale. Mais son vrai défi est de réconcilier les Français avec le lapin !

Diététique, saine ... et gourmande !

Un lapin élevé à son rythme, à la campagne, en milieu bienveillant, est le secret pour obtenir une viande à la fois ferme, moelleuse et persillée, bien rosée et à faible teneur en eau.

Au même titre que toutes les autres viandes blanches (poulet, dinde, veau...), le lapin a l'avantage d'être peu calorique (170 kcal/100 g).

Les adeptes d'une viande maigre apprécient aussi ses qualités nutritionnelles : sa chair hyper protéinée est riche en oméga 3 et 6, en minéraux (zinc, phosphore, magnésium, sélénium, cuivre et fer) et en vitamines (B2, B3, B6 et surtout B12). Elle apporte 20,5% de protéines pour 100g de viande. La chair du lapin contient plus de 35% d'acides gras mono-insaturés, reconnus pour aider à lutter contre le cholestérol.

Le saviez-vous ?

Dans les élevages de la coopérative, les lapins disposent de 17 à 21 semaines pour se développer, alors qu'il suffit de 13 semaines pour bénéficier du Label Rouge, et de 9 à 10 semaines pour mettre sur le marché un lapin provenant d'un élevage industriel.

Une reconnaissance en cuisine

Coq d'Or en 1996, cuisinée pour les Bocuse d'Or en 2014, reconnue par le **Collège Culinaire de France** et citée dans le **Guide Hachette** des bons produits et le **Guide des gourmands**.

Les gourmets ne s'y trompent pas : la réputation du Rex du Poitou équivaut à celle du poulet de Bresse. La viande du Rex du Poitou est la viande d'excellence en cuisine : elle peut être grillée, marinée ou mijotée, servie chaude ou froide, en brochettes, civet, gibelotte, terrines...

Le Rex du Poitou demeure le choix des grands chefs étoilés ou reconnus et figure parmi les trésors gastronomiques de la Charente-Maritime sur la carte de leurs restaurants, comme **Pascal Borrel** du Restaurant Le Fanal à Banyuls-sur-Mer (1 étoile Michelin), **Jean Sulpice** du Restaurant L'Auberge du Père Bise au bord du Lac d'Annecy (3 étoiles Michelin) ou encore **Yves Camdeborde** dans sa Brasserie du Comptoir à Paris.



Le roi des lapins s'invite sur les tables étoilées... C'est en octobre 2018 qu'un jury d'exception des Gourmets de France présidé par **Christopher Coutanceau** (aujourd'hui 3 étoiles au Michelin) lui a attribué la note de 4,4 sur 5, louant sa fermeté et sa tendreté.



Quant aux particuliers, ils peuvent retrouver et acheter le Rex du Poitou au sein de la coopérative elle-même qui vient d'ouvrir **une boutique** mais également auprès d'enseignes régionales comme « **les Plaisirs Fermiers** » de Niort, « **la Ferme de Vertesse** », « **la Ferme Santone** », le magasin **Super U de Fargues-Saint-Hilaire (33)**.

La coopérative va lancer prochainement sa boutique en ligne **www.rex-du-poitou.fr** et proposera le Rex du Poitou à la découpe et en produits préparés.



A propos

La Coopérative d'Orylag®, c'est 8 éleveuses et éleveurs, passionné(e)s et engagé(e)s au cœur du territoire à Surgères en Charente-Maritime. Ils ont à cœur un élevage à taille humaine, artisanal dans le respect du bien-être animal. C'est un modèle alternatif précurseur, une économie circulaire à impact environnemental positif pour produire du bon et du beau. C'est pourquoi, le Rex du Poitou encore appelé roi des lapins, est élevé pour une valorisation optimale de l'animal, de la peau, à la chair en passant par le poil.



Pour toutes demandes d'informations complémentaires, d'interviews :

- **Fleur Leynaud** – 06 80 10 48 55 - fleur.leynaud@gram3.com
- **Charlotte Oulès** – 01 82 28 73 03 - charlotte.oules@gram3.com