

I. LA VIANDE : LE PRODUIT CENTRAL DE L'ELEVAGE

La viande de lapin Normand et Hotot est une viande **fermière, goûteuse, peu grasse, et riche en protéines**. Ces races rustiques, élevées en plein air ou en semi-plein air, produisent une viande **plus ferme, moins aqueuse, et plus aromatique** que les souches industrielles.

Concrètement, pour l'éleveur :

- Les lapins sont abattus entre **90 et 120 jours**.
- Le poids vif est généralement de **2,8 à 3,5 kg**.
- Le poids carcasse est de **1,6 à 2,2 kg**.
- Le rendement est de **58 à 62 %**, ce qui est excellent pour une race rustique.
- La viande se tient bien en cuisson et ne rend pas d'eau.
- Les morceaux sont réguliers, ce qui facilite la découpe et la transformation.

Qualités recherchées par les consommateurs :

- une **chair ferme**,
- une **saveur plus marquée**,
- une **faible teneur en graisse**,
- une **texture homogène**,
- une **bonne tenue en cuisson**, même en civet ou en terrine.

Les Lapins Normands & Hotot sont donc **parfaits pour la vente directe**, où la qualité prime sur la vitesse de croissance.

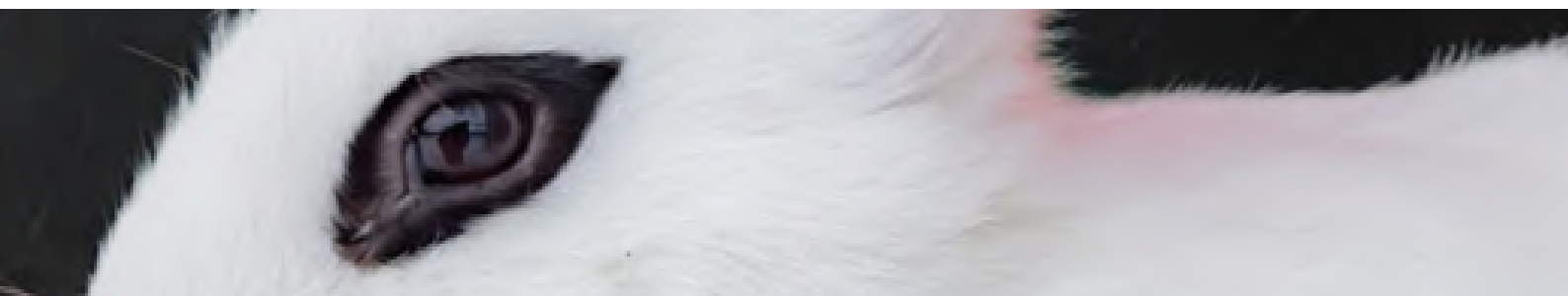
II. L'ABATTAGE : UN MOMENT CLE POUR LA QUALITE DU PRODUIT

L'abattage influence directement la qualité de la viande.

Un lapin stressé ou mal préparé donne une viande plus dure, moins régulière et parfois de moins bonne conservation.

Concrètement, avant l'abattage :

- Manipuler les lapins calmement, sans gestes brusques.
- Éviter les bruits soudains (chiens, tracteurs, orages).
- Vérifier que les lapins sont en bonne santé (pas de diarrhée, pas de rhinite).
- Maintenir une alimentation riche en fibres jusqu'au départ.



- Transporter les lapins dans des caisses **propres, stables, bien ventilées**.
- Limiter le temps de transport pour réduire le stress.

Pourquoi c'est important :

- Le **stress augmente le pH de la viande** → viande plus dure.
- Une **mauvaise préparation peut réduire le rendement carcasse**.
- Les races Normand & Hotot, très calmes, réagissent mal aux manipulations brusques.
- Une **bonne préparation améliore la qualité de la viande (tenue, couleur, conservation)**.

III. LES DECOUPES : UN PRODUIT A FORTE VALEUR AJOUTEE

Les **découpes** permettent de proposer des **produits variés et plus accessibles**.

Elles **augmentent la valeur ajoutée de 20 à 40 %** par rapport à la carcasse entière.

Concrètement :

- **Cuisses** : charnues, idéales pour les plats mijotés.
- **Râbles** : longs, réguliers, parfaits pour les rôtis ou les farces.
- **Épaules** : adaptées aux sautés.
- **Foies** : utilisés en terrines ou en mousses.

Spécificité Normand & Hotot :

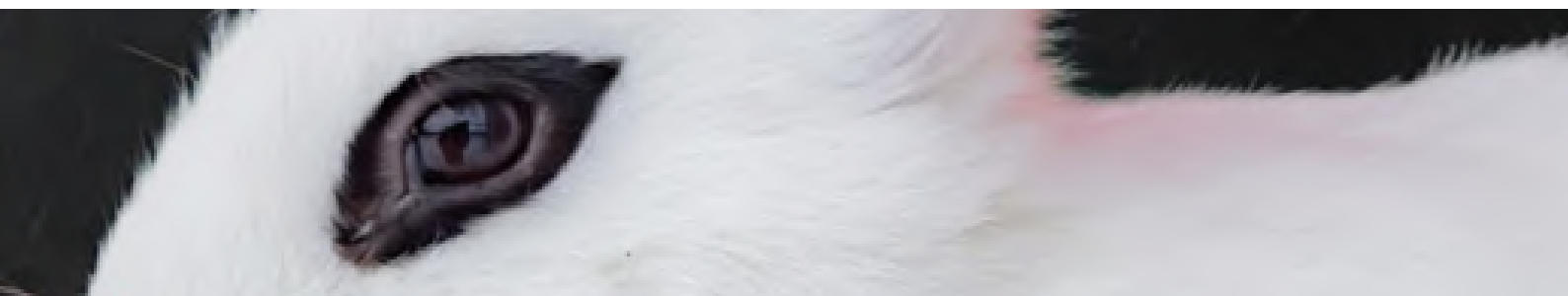
- **Râbles plus longs** que la moyenne.
- **Cuisses plus développées** grâce au plein air.
- **Découpes visuellement attractives** pour la vente directe.
- **Moins de pertes à la découpe** grâce à une musculature homogène.

Intérêt pour l'éleveur :

- Permet de proposer des **produits adaptés à différents budgets**.
- **Augmente la marge** sans augmenter le nombre d'animaux.
- Facilite la **diversification de l'offre**.

IV. LES PRODUITS TRANSFORMES : TERRINES, RILLETES, SAUCISSES

La viande rustique est idéale pour la transformation.



Elle contient **moins d'eau**, ce qui donne des produits :

- plus **denses**,
- plus **aromatiques**,
- plus **stables**,
- avec une **texture homogène**.

Concrètement :

- Terrines de lapin
- Rillettes
- Saucisses de lapin
- Civets
- Blanquettes
- Plats cuisinés
- Mousse de foie.

Pourquoi c'est intéressant :

- Cela **valorise les morceaux moins nobles**.
- Cela permet de proposer des **produits prêts à consommer**.
- Cela **fidélise les clients en circuits courts**.
- Cela **augmente la marge** sans augmenter le nombre d'animaux.
- Cela permet de **proposer des produits toute l'année**, même hors saison d'abattage.

V. LES PEAUX : UN PRODUIT SECONDAIRE MAIS VALORISABLE

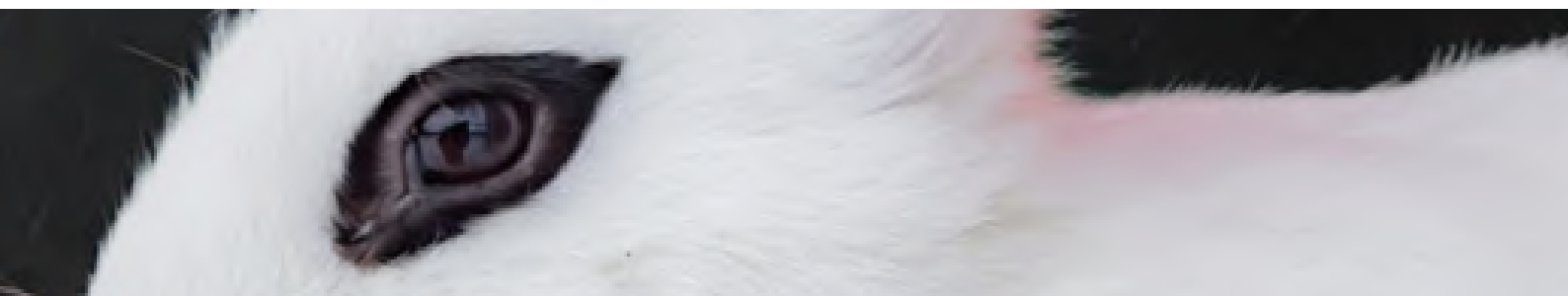
Les **peaux** de lapin Normand et Hotot sont **appréciées en artisanat**.

Concrètement :

- Les peaux de Hotot sont blanches, **faciles à teindre**.
- Les peaux de Normand sont blanches ou panachées, souples et régulières.
- Elles peuvent être utilisées **pour la maroquinerie légère, la couture, ou la décoration**.

Intérêt pour l'éleveur :

- **Valorisation d'un sous-produit** souvent jeté.
- **Vente possible à des artisans locaux**.



- Image "élevage durable" renforcée.
- Possibilité de créer des **partenariats avec des artisans du cuir**.

VI. LE FUMIER : UN PRODUIT AGRICOLE RECHERCHE

Le fumier de lapin est un **excellent amendement pour les jardins et les cultures maraîchères**.

Concrètement :

- Il est riche en **azote** et en **phosphore**.
- Il est **peu odorant**.
- Il se **composte rapidement**.
- Il peut être **utilisé en agriculture biologique**.
- Il **améliore la structure du sol** et stimule la vie microbienne.

Intérêt pour l'éleveur :

- **Vente directe** aux maraîchers.
- Utilisation sur la ferme pour **enrichir les sols**.
- Valorisation d'un **déchet en ressource**.
- Possibilité de proposer des **sacs de compost en vente directe**.

Les races de Lapin Normand et Hotot permettent de produire :

- une viande fermière de haute qualité,
- des découpes valorisables,
- des produits transformés aromatiques,
- des peaux adaptées à l'artisanat,
- un fumier recherché en maraîchage.

Elles sont parfaitement adaptées aux élevages fermiers, aux circuits courts, et aux productions diversifiées.

Sources :

- <https://www.franceagrimer.fr/chiffre-et-analyses-economiques/fiche-filiere-lapin>
- https://www.franceagrimer.fr/sites/default/files/rdd/documents/Rpt-prospective-cunicole%20_2.pdf

