

Les lapins Normands et Hotot disposent de circuits de valorisation variés, principalement orientés vers :

- la **vente directe** (carcasses, découpes, produits transformés),
- la **restauration traditionnelle et terroir**,
- la **transformation fermière**,
- la **filière patrimoniale** (reproducteurs, parquets),
- les **ateliers mixtes** (vergers, maraîchage, ovins, caprins),
- les **projets territoriaux** (CSRAN, PNR, filières locales).

Leur rusticité, leur image fermière et leur lien au terroir normand en font des animaux **hautement valorisables en circuits courts**.

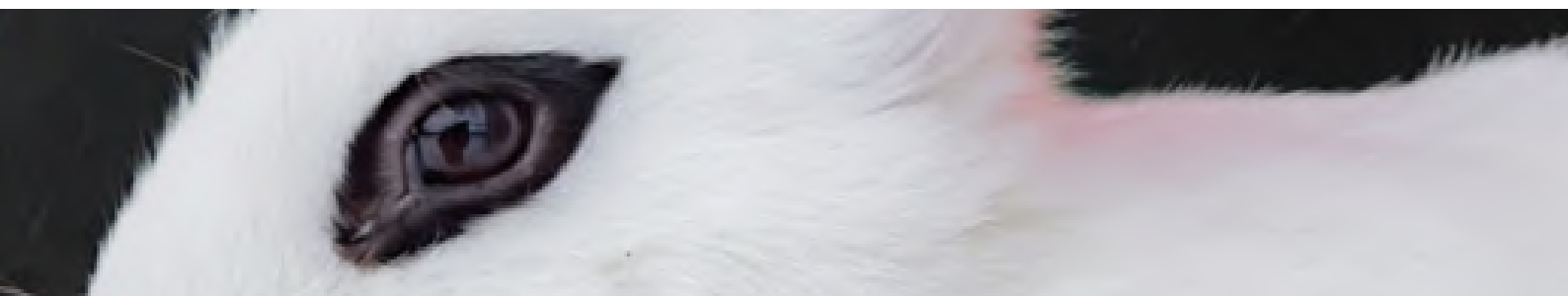
I – CIRCUITS DE VALORISATION

Vente directe (carcasses, découpes, produits transformés)

C'est le circuit principal des élevages fermiers de lapins en France (FranceAgriMer).

Produits vendus (repères observés en circuits courts) :

Produit	Prix observé
Lapin PAC	12–16 €/kg
Lapin entier	25–35 €
Découpes (cuisses, râbles)	18–26 €/kg
Produits transformés	22–55 €/kg



LAPIN NORMAND & BLANC DE HOTOT

Circuits de valorisation



Produit	Prix observé
Terrines / rillettes	5,50–8,50 € / 180–200 g
Plats cuisinés	8–14 €

Débouchés :

- marchés locaux,
- magasins de producteurs,
- AMAP,
- boutique à la ferme,
- e-commerce local (click & collect).

Atouts :

- prix premium (+20 à +40 % vs lapin standard),
- clientèle fidèle,
- forte identité "race rustique normande".

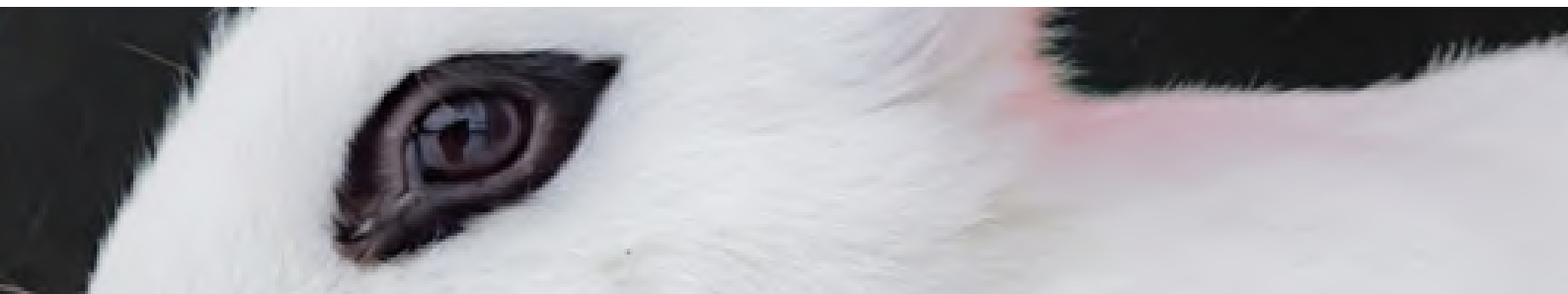
Restauration traditionnelle et circuits premium

Les lapins fermiers rustiques intéressent :

- les restaurants de terroir,
- les bistrots normands,
- les chefs engagés dans les circuits courts.

Produits phares :

- lapin fermier pour rôtisserie,
- râbles farcis,
- civets traditionnels,
- plats mijotés.



RÉGION
NORMANDIE

Prix observés :

- valorisation restaurant : **35–55 € / couvert**,
- prix producteur : prix lapin + plus-value "fermier / race rustique".

Atouts :

- débouché stable,
- volumes réguliers (100–300 lapins/an par restaurant),
- image terroir forte.

Transformation fermière

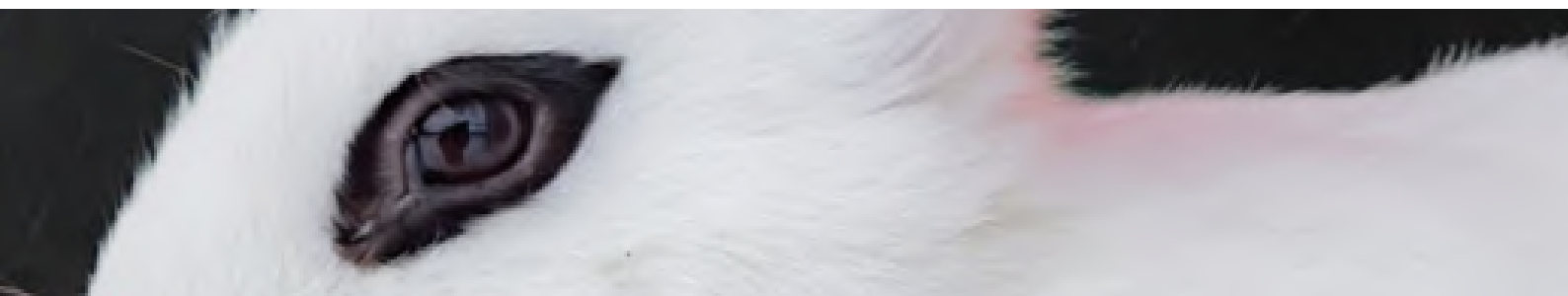
La transformation est un **levier économique majeur** (ITAVI, CLIPP).

Produits transformés :

- terrines,
- rillettes,
- saucisses,
- plats cuisinés.

Rentabilité (repères fermiers) :

Indicateur	Repère
Produit brut / lapin transformé	35–55 €
Coût complet	20–35 €
Marge nette	10–20 € / lapin
Produit brut / UMO	40 000–65 000 €/UMO



LAPIN NORMAND & BLANC DE HOTOT

Circuits de valorisation



Filière patrimoniale (œufs fécondés, reproducteurs)

Les races Normand & Hotot ont une valeur patrimoniale forte.

Produits vendus :

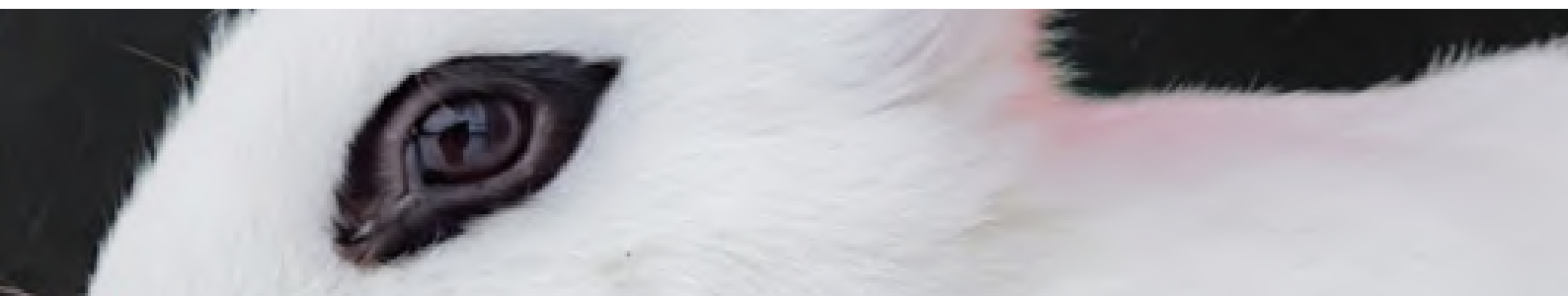
Produit	Prix observé
Lapereaux d'un jour	8–15 €
Reproducteurs jeunes	25–40 €
Reproducteurs sélectionnés	40–70 €
Parquets complets	150–250 €

Débouchés :

- CSRAN,
- PNR Normandie,
- éleveurs amateurs,
- micro-conservateurs,
- projets territoriaux.

Atouts :

- indispensable à la survie des races,
- débouchés réguliers,
- forte valeur patrimoniale.



Limites :

- faible rentabilité directe,
- saisonnalité,
- besoin de compétences en sélection.

Ateliers mixtes et diversification

Les élevages de lapins sont souvent intégrés dans des systèmes diversifiés.

Exemples :

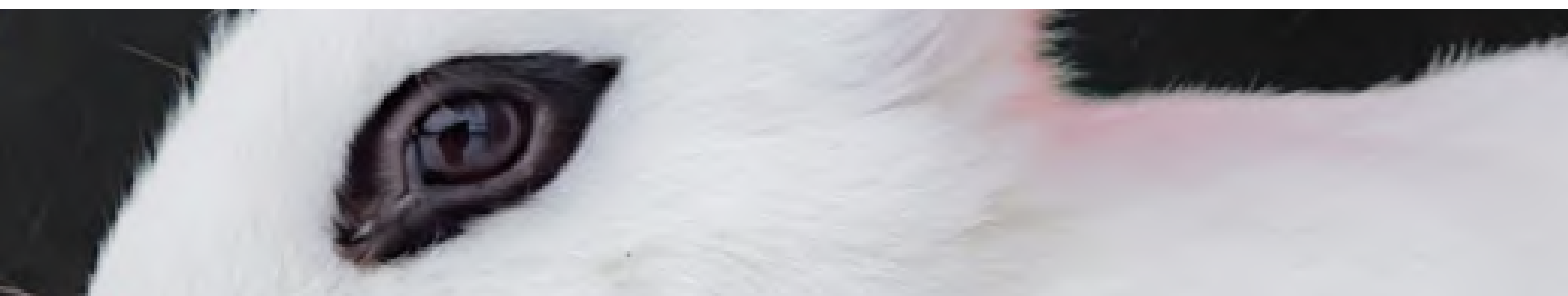
- vergers cidricoles (40–80 lapins/ha),
- parcours herbacés (40–120 lapins/ha),
- maraîchage,
- ovins / caprins,
- volailles mixtes.

Atouts :

- réduction des coûts alimentaires (–10 à –20 %),
- valorisation de l'herbe, insectes, adventices,
- image agro-écologique forte,
- synergies avec compost / fumier.

Seuils économiques :

Seuil	Repère
Viabilité	250–450 lapins/an
Confort	600–900 lapins/an
Patrimonial	80–200 reproducteurs/an



III – CIRCUITS SPÉCIFIQUES AUX RACES NORMANDES

Gastronomie et terroir normand

Les lapins Normands & Hotot sont **particulièrement adaptés** à :

- la cuisine traditionnelle,
- les plats mijotés,
- les restaurants de terroir,
- les circuits touristiques.

Atouts :

- image “race rustique normande”,
- viande fermière recherchée,
- forte identité locale.

Filière territoriale et institutionnelle

Les races sont **intégrées dans** :

- CSNAN (Conservatoire des Races Normandes),
- PNR Normandie,
- projets de sauvegarde génétique,
- programmes de valorisation territoriale.

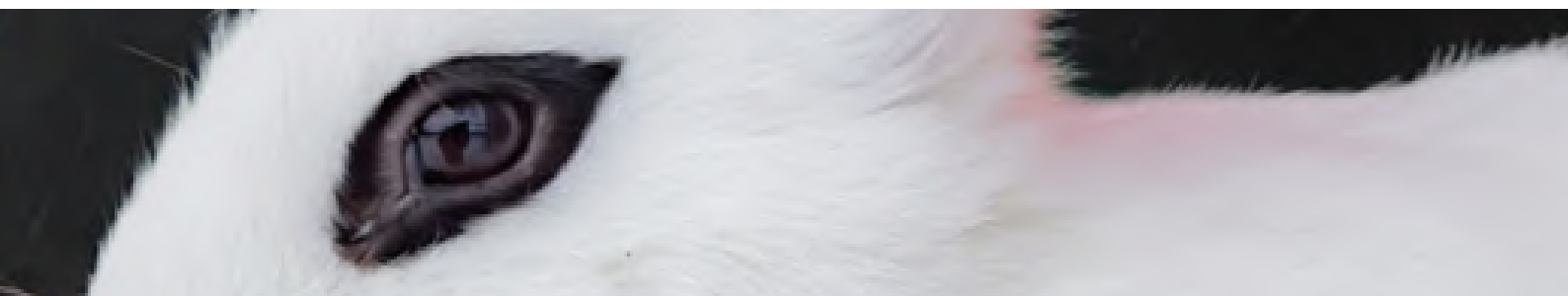
Atouts :

- débouchés stables,
- soutien institutionnel,
- visibilité régionale.

Marchés de niche et circuits courts

Les lapins normands sont **adaptés** à :

- la vente directe haut de gamme,
- les marchés touristiques,
- les boutiques de terroir,
- les fermes pédagogiques.



IV – FACTEURS DE RÉUSSITE ÉCONOMIQUE

- **Diversification** (viande + transformation + reproducteurs)
- **Débouchés sécurisés** (restauration, marchés, commandes récurrentes)
- Maîtrise des coûts alimentaires (**autonomie** 20–40 %)
- Parcours herbacés ou vergers bien gérés
- **Communication** sur la race et le terroir normand
- **Intégration dans un système agricole diversifié.**

V – POINTS DE VIGILANCE

- Durées d'élevage longues (90–120 j)
- Coût alimentaire élevé
- Abattage spécialisé (surcoût)
- Fertilité variable selon lignées
- Forte saisonnalité (reproduction, transformation)
- Marché premium → nécessite une clientèle ciblée.

Sources :

- <https://lapin.fr/accueil-clipp-interprofession-lapin-chair/filiere-cunicole-francaise-elevage-lapin-de-chair/lexpertise-francaise/lorganisation-collective-au-sein-de-la-filiere>
- https://nievre.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/230_chambre_dagriculture_de_la_nievre/S_informer/PRODUCTION_S_VEGETALES/Fiches_opportunites_2026/imp_VF_Fiche_LAPALLIANCE.pdf
- https://www.franceagrimer.fr/sites/default/files/2026-02/34_FICHE_FILIERE_LAPIN_2026.pdf

