

Quelle filière pour demain ?

La société Guyomarc'h a organisé une journée de réflexion dont le thème portait sur la « filière cunicole de demain ». Sujet ardu, s'il en est un, pour lequel chacun des intervenants s'est attaché à développer, pour son propre secteur d'activité, les conclusions qu'il tirait du passé et les solutions qu'il entrevoyait pour l'avenir.

Avenir économique de la production

M. Montagne (responsable de la production « lapins » dans le groupe Guyomarc'h) a fait le point sur les principaux éléments qui caractérisent la production cunicole d'aujourd'hui, en exposant tout d'abord l'évolution des principaux facteurs de production tels que le nombre de lapereaux vendus par cage-mère et par an, les prix de vente du kilo de lapin et de l'aliment.

Par ailleurs, il a évoqué le fait que la production cunicole en France tend à se rationaliser puisque le nombre d'élevages de plus de 100 cages-mères va en augmentant, alors que ceux qui sont inférieurs à cette taille diminuent.

Il a bien entendu rappelé que le niveau des importations est élevé par rapport à celui des exportations, puisque pour 1986, 8 720 tonnes de lapins ont été importées, que ce soit de Chine, des pays de l'Est ou d'Espagne, alors que seulement 2 400 tonnes ont été exportées principalement vers la Suisse.

Le dernier point soulevé concerne la consommation de viande de lapin en France. La consommation de viande toutes catégories confondues est passée de 70 kg en 1965 à 90 kg en 1985 ; parallèlement, la part de la viande de lapin décroît régulièrement :

5,3 kg en 1965 pour 3,2 kg en 1985. C'est la seule à subir ce problème, puisque les trois autres (bovin, porc, volaille) connaissent une croissance régulière.

Alors quel avenir pour cette production en France ? M. Montagne a conclu son exposé en précisant que les marges n'augmenteront certainement plus comme elles l'ont fait depuis six ans, mais que cette production demeurera rentable si on réussit à augmenter la productivité et surtout à diminuer les coûts de production. « Cela associé à la mise en place d'une filière soudée et solide garantit à l'élevage du lapin un avenir prometteur ».

L'insémination artificielle : une voie possible

F. Lebas (INRA de Toulouse) a, dans un premier temps, fait le point sur la méthode de reproduction par insémination artificielle en exposant les résultats d'un certain nombre d'expérimentations. Après avoir décrit brièvement les outils mis au point et les techniques utilisées pour le recueillement, le traitement et la conservation des éjaculats, il a comparé, pour les principaux critères de productivité, les résultats couramment obtenus en saillie à ceux advenant à la suite d'insémination artificielle.

Sans entrer dans le détail des différentes expérimentations présentées par F. Lebas, on peut dire de façon synthétique que le taux moyen de gestation est de l'ordre de 70 % et que la prolificité se situe au niveau de 7,5 lapereaux. La pratique de cette méthode de reproduction ne va donc pas influencer de façon positive sur la productivité d'un élevage ; par contre, dans certains cas, elle pourra permettre une augmentation du taux de fertilité. En effet, on obtient par insémination artificielle un pourcentage de gestation non négligeable pour des femelles non réceptives à l'accouplement. Cependant, il ne faut

pas se leurrer, cette nouvelle technicité ne règlera pas les problèmes qui se posent dans un élevage.

Par ailleurs, il convient de rappeler que l'insémination artificielle nécessite une injection d'hormones provoquant l'ovulation de la lapine ; on peut considérer que dans 99 % des cas cette ovulation est effective. De ce fait, si une femelle est vide, c'est qu'il n'y a pas eu fécondation. Cependant, cela va provoquer une pseudo-gestation pendant laquelle la femelle ne sera pas fécondable, il faudra attendre au moins trois semaines pour pouvoir faire une nouvelle insémination artificielle ou une saillie. (Dans le cas d'un accouplement, si la femelle n'est pas

pleine c'est dans 99 % des cas parce qu'elle n'a pas ovulé, ce qui explique que l'on puisse la remettre en saillie rapidement).

L'éleveur souhaitant utiliser l'insémination artificielle devra donc adapter sa conduite d'élevage à cette nouvelle technicité et travailler en « bandes de lapines », la palpation devenant inutile.

Un renouvellement sans risque

L'insémination artificielle, qui vient d'être envisagée pour la production de lapereaux destinés à l'abattage, pourrait être tout aussi opérationnelle pour le renouvellement des reproducteurs. Cette technique présenterait



M. Montagne, responsable du secteur « lapin » chez Guyomarc'h, en compagnie de M. Le Melner, responsable des abattoirs Rozanig.



Une salle attentive lors des exposés présentés pendant cette journée tournée vers l'avenir de la filière cunicole.

LAPICROQ®

l'aliment des lapins d'aujourd'hui.



**LAPICROQ,
JE CRAQUE!**

Alors là, voilà qui me fait plaisir! Mes amis de l'UCAAB lancent LAPICROQ, la toute nouvelle gamme d'aliments lapins. Il y en a pour toute la famille: LAPICROQ Maternité, LAPICROQ Croissance, LAPICROQ Unique. Et croyez-moi, LAPICROQ, c'est une signature de spécialiste car à l'UCAAB, le lapin, ils aiment bien et ils connaissent bien! Voyez plutôt:

- 105 000 tonnes d'aliments fabriqués et distribués dans toute la France par plus de 200 Coopératives UCAAB;
- des techniciens compétents pour traiter les questions de génétique (reproducteurs agréés), bâtiment, conduite d'élevage, alimentation, organisation et commercialisation de la production.
- une équipe de vétérinaires qui vous appuieront pour un suivi sanitaire efficace de votre élevage.

Moi je vous le dis: LAPICROQ, c'est le granulé appétent, qui se tient bien et qui croque sous la dent, pour tous les lapins d'aujourd'hui!

U

UCAAB

Union des Coopératives Agricoles d'Alimentation du Bétail TEL : 23 83 52 66

TABLEAU N° 1

| | Consommation en kg/an |
|--------------|--------------------------|
| Agriculteurs | 8 |
| Ouvriers | 4,2 |
| Employés | 3,2 |
| Cadres | 1,5 |

l'avantage d'éliminer tout risque d'introduction de germes dans l'élevage et pourrait contribuer à limiter certains problèmes d'ordre sanitaire. F. Lebas a toutefois fait remarquer qu'un obstacle au développement de cette méthode risquait d'apparaître rapidement au niveau des sélectionneurs et des multiplicateurs craignant de perdre la mainmise sur la sélection.

Une deuxième technique, permettant elle aussi l'introduction des reproducteurs sains dans les élevages, a été exposée par F. Lebas : il s'agit du transfert d'embryons. Après fécondation, on prélève les embryons chez les femelles ; ceux-ci sont congelés afin d'assurer leur conservation et surtout leur transport. Après décongélation, la transplantation sera effectuée sur une femelle receveuse. Si cette méthode est intéressante pour le producteur, elle l'est aussi pour le sélectionneur. En effet, on peut procéder par ovulation naturelle ou par super ovulation ; dans ce dernier cas de figure, le nombre d'ovules est trois fois supérieur à celui obtenu en ovulation normale.

F. Lebas a terminé son exposé en envisageant une troisième possibilité : les lapereaux d'un jour. Il a rappelé que, à la naissance, les lapereaux étaient exempts de tout germe ; par ailleurs, ils peuvent rester un certain laps de temps sans téter (de l'ordre de 24 heures). De

plus le sexage des lapereaux se fait relativement facilement. Ces trois éléments réunis impliquent la possibilité de rentrer des reproducteurs sains dans un élevage de chair. Pour ce faire, bien entendu, il faut qu'il y ait concertation afin que les lapereaux du sélectionneur qui arrivent dans l'élevage de chair puissent être adoptés immédiatement par des femelles allaitantes prévues à cet effet.

L'exposé de F. Lebas, qui a porté sur un ensemble de solutions permettant à tout éleveur de renouveler son cheptel dans des conditions sanitaires correctes, était donc foncièrement tourné vers l'avenir. Les différentes techniques présentées paraissent peut-être relativement éloignées de la réalité d'aujourd'hui. Cependant, il ne faut pas oublier, comme l'a rappelé F. Lebas, que cette même technicité avance très vite. Quelles étaient les techniques cunicoles il y a seulement 10 ans ? Quelles seront celles mises en place dans seulement 5 ans ? Il est difficile de répondre dans le contexte actuel.

Le lapin : une viande intéressante sur le plan diététique

Mme Delmas (INRA de Toulouse) est intervenue quant à elle sur les qualités nutritionnelles de la viande de lapin et la place qu'elle pourrait prendre dans l'avenir.

Elle a, dans un premier temps, rappelé que la viande de lapin se trouve en bonne position par rapport aux autres espèces en ce qui concerne l'aspect diététique. Elle ne comporte que 7 % de lipides et a une valeur calorique relative-

ment faible, de l'ordre de 219 Kcal par 100 g.

A la question « viande de lapin a-t-elle de l'avenir ? », Mme Delmas répond oui, mais à certaines conditions.

En effet, au niveau de la consommation de viande de lapin par les Français, on note de grandes différences suivant les tranches de populations concernées (cf tableau n° 1). Par ailleurs, sur les 100 kg de viandes consommées annuellement par habitant, le lapin ne représente que 3,5 kg contre 39,5 pour le porc.

Le principal problème consiste donc à positionner le produit sur le marché. Mme Delmas estime que la filière doit faire un effort afin de proposer une gamme de produits répondant à la demande et étudiée en fonction des qualités nutritives de cette viande. Cette démarche pourrait suivre deux axes. Le premier consisterait en une extension de l'offre par des carcasses poids différents (races utilisées, âge à l'abattage). La deuxième voie s'orienterait vers le développement de plats cuisinés ou pré-cuisinés, que l'on commence à trouver sur le marché actuellement. Cela d'autant plus que le créneau « plat basses calories » qui se développe pourrait être exploité.

Mme Delmas a conclu en précisant que l'INRA menait des études en la matière et plus particulièrement en ce qui concernait la connaissance de la viande. Plusieurs axes sont actuellement suivis tels que l'évaluation zootechnique de races peu étendues (qui pourraient être intéressantes pour la commercialisation), l'étude de la couverture des besoins des lapins, des recherches entreprises suite à des observations (technologies de l'abattage...). Parallèlement des études à long terme sont envisagées sur les Viandes Séparées Mécaniquement (VSM) par exemple.

Bientôt de nouveaux produits sur le marché

M. Le Mélinier, gérant des Ets Rozanig à Baud, a rappelé que 27 à 28 000 lapins étaient abattus par semaine dans son abattoir. Il a ensuite abordé le problème des importations de lapins et des difficultés provoquées par celles-ci au niveau de la commercialisation.

Mais qu'en est-il du marché français ? M. Le Mélinier explique que le lapin tel qu'il est vendu actuellement ne correspond plus au besoin de la ménagère. En effet, un couple n'achètera pas un lapin entier, d'autre part, le prix reste relativement élevé, et enfin la découpe peut poser des problèmes pour les personnes qui n'en ont pas l'habitude. Il conclut donc que les abattoirs doivent faire un effort au niveau de l'offre au consommateur et en ce sens rejoint les propos de Mme Delmas. Il a d'ailleurs accompagné son exposé d'exemples concrets puisqu'il a présenté deux nouveaux produits qui vont être testés prochainement sur le marché. Il s'agit de plats prêts à la cuisson particulièrement intéressants de par leur caractère novateur.

Le premier produit est un rable de lapin coupé en tranche et préparé au curry ou au paprika. Ces barquettes ont l'avantage de proposer une viande rapide au niveau de la cuisson et s'adaptant aux petites familles quant à la quantité.

Le deuxième est un rôti de lapin entièrement désossé, farci aux pruneaux, pommes ou cerises. Il pèse environ 900 g et conviendra donc parfaitement aux repas réalisés lors d'occasions particulières. Il entre tout à fait dans le cadre de la cuisine nouvelle qui allie salé et sucré.

Parallèlement une idée voit le jour avec les grandes surfaces : avoir une gamme de produits lapin dans un espace lapin. Actuellement celui-ci est cantonné au rayon volaille dont la plupart des viandes proposées sont nettement moins coûteuses. Les comparaisons de prix ne jouent alors certes pas en sa faveur.

Ce colloque, organisé par BVT Guyomarc'h montre au travers des différents exposés que de nouvelles voies s'ouvrent, que ce soit au niveau de la technique d'élevage, de la recherche ou de la commercialisation.

Parallèlement il faut noter que tous croient en l'avenir de la production cunicole, qui pourra se montrer prometteuse dès lors que certaines conditions seront remplies. C'est toute la filière qui est concernée et c'est par elle que la cuniculture évoluera. Pour ce faire, une structure adéquate et une bonne cohésion des différents partenaires s'avèrent nécessaires. ■



Les nouveaux produits des Ets Rozanig qui vont être testés : du rable coupé en tranche et un rôti entièrement désossé et farci aux pruneaux.