Loeul et Piriot met du lapin dans nos assiettes

mardi 17 août 2021, par lpe

Entreprise familiale créée dans les Deux-Sèvres, au cœur des régions de production cunicole, le groupe LOEUL & PIRIOT repose sur l'histoire de deux familles, spécialisées depuis 1906 dans la transformation cunicole et qui, en 1983, ont décidé d'unir leur savoir-faire pour fonder une seule et même entreprise. Pionnier dans sa filière, LOEUL & PIRIOT est à l'origine de nombreuses innovations et initiatives. Le groupe a ainsi lancé en 1970 la première offre lapin disponible
en libre-service en grandes surfaces. Il a, par la suite, été le premier à proposer de nouveaux morceaux, tels que la gigolette, à étoffer sa gamme avec des produits élaborés, comme les rôtis et les brochettes de filets pour le barbecue, et à proposer dès 2012 une gamme issue d'une démarche de progrès, en réponse à la prise de conscience croissante des consommateurs concernant les conditions d'élevage et le bien-être animal.
Pour conforter son leadership, LOEUL & PIRIOT s'est allié en 2012 à la coopérative agricole Terrena. Cette alliance, qui porte le nom d'ALPM, a permis de mettre en commun les savoir-faire et les moyens pour innover, améliorer la production, soutenir les marques, et développer de nouveaux marchés notamment à l'export.
Très attaché aux valeurs et à l'esprit d'entreprise familiale, gage de son succès et de son indépendance, LOEUL & PIRIOT est aujourd'hui le leader européen dans la transformation de viande de lapin. Implantée dans le Nord de la Nouvelle-Aquitaine, l'activité du groupe contribue au dynamisme du tissu économique local.

Côté mode d'élevage, LOEUL & PIRIOT travaille depuis 2017 aux côtés des éleveurs au développement de nouvelles perspectives d'avenir pour la filière cunicole française, et en particulier à la création d'un nouveau mode d'élevage engagé en faveur du bien-être animal : ELEVEURS ET BIEN.
Reposant sur l'arrêt des cages au profit d'élevages au sol, en larges enclos, avec des espaces propices aux comportements encore plus naturels des lapins, cette démarche inédite anticipe la législation européenne et toute demande de la distribution. Soutenue par CIWF, Organisation de Protection Animale, et récompensée par le « Trophée de l'Innovation en Elevage de Lapins », à l'occasion des Trophées du Bien-être Animal en 2019, elle a l'ambition de pérenniser la filière cunicole française, en la réinventant à travers un modèle durable, capable de s'adapter à tous types d'élevages de lapins.

Matthieu Loeul et Mélanie Maintrot, qui dirigent de concert l'entreprise, ajoutent "*En 2021, nous sommes ravis de compter parmi nos ambassadeurs le chef étoilé David Gallienne, partie prenante de la nouvelle édition de notre opération Bistrot Lapin (ndlr : en juillet), qui vise à valoriser les qualités de la viande de lapin et inspirer les consommateurs dans leur (re)découverte de ce produit emblématique de notre savoir-faire culinaire français*."

A la fois tendre et goûteuse, la viande de lapin allie plaisirs gustatifs et exigences de santé. Elle présente des qualités nutritionnelles qui lui confèrent des vertus diététiques et qui font d'elle un véritable atout forme. C'est pourquoi, elle est recommandée par les nutritionnistes.
Plus maigre que beaucoup d'autres viandes et peu calorique, elle contient très peu de lipides (en moyenne 6g pour 100g de viande de lapin sans abats), notamment pour le filet et la cuisse, et présente un excellent équilibre en acides gras. Riche en protéines de qualité (environ 21g pour 100g), la viande de lapin est également pauvre en sodium.

Source de vitamines, de minéraux et d’oligo-éléments avec une forte teneur en vitamines B3 et B12, en phosphore, en potassium et en sélénium, elle participe enfin au bon équilibre vitaminique et minéral de l’alimentation du quotidien.

Quelques chiffres en 2021 :

- 2 sites de production
- 430 salariés
- 400 éleveurs partenaires répartis dans 3 grandes régions d’élevage de lapins : Bretagne, Nouvelle Aquitaine, Pays de Loire
- 63% des abattages contrôlés du grand-ouest