

Le Lapin LOEUL & PIRIOT

FÊTE SES 40 ANS

À L'OCCASION DE LA 60^E ÉDITION
DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

“

Assurer la pérennité de la filière cunicole dans un monde agricole en pleine mutation, contribuer à la souveraineté alimentaire du pays, agir en faveur du bien-être animal, proposer une offre en adéquation avec les attentes des consommateurs... Autant de défis que le groupe **LOEUL & PIRIOT** relève depuis 40 ans dans le respect de ses racines et de ses valeurs.

”



Matthieu Loeul

**PRÉSIDENT DU DIRECTOIRE
DE LOEUL & PIRIOT**





Retour sur **40 ANS** d'histoire chez LOEUL & PIRIOT

1906

Entreprise familiale

1970

Offre libre service

1983

Fusion
LOEUL & PIRIOT

2012

Alliance avec Terrena

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, 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 d'un tissu économique local avec deux sites de production spécialisés dans les activités d'abattage, de découpe et de transformation : le siège **LOEUL & PIRIOT** (Thouars - 79) et **ACLV** (Pouzauges - 85).

LOEUL & PIRIOT en 2024



2 SITES

DE PRODUCTION

Le siège familial
LOEUL ET PIRIOT (Thouars - 79)
et ACLV (Pouzauges - 85)



200 ÉLEVEURS

PARTENAIRES

répartis dans 3 grandes régions
d'élevage de lapins : Bretagne,
Nouvelle Aquitaine, Pays de la Loire



175 000

**LAPINS ABBATUS
PAR SEMAINE**

Lapin
LOEUL & PIRIOT
— DEPUIS 1906 —

Lapin
& Bien
— GARANTIE & ENGAGEMENT —

**2 MARQUES
PRINCIPALES**

**LOEUL & PIRIOT
LAPIN & BIEN**



SAVOUREZ L'ENGAGEMENT

Un leader engagé en faveur de la transition du modèle d'élevage cunicole français

Aux côtés des groupements d'éleveurs **CPLB** et **TERRENA**, le **groupe LOEUL & PIRIOT** travaille depuis 2017 au développement de nouvelles perspectives pour la filière cunicole française, et en particulier à la création d'un nouveau mode d'élevage engagé en faveur du bien-être animal : **ÉLEVEURS ET BIEN**.

Reposant sur l'arrêt des cages au profit d'élevages au sol, en larges enclos, avec des espaces 70% plus importants pour chaque animal, des lieux de refuges et de repos, propices au bien-être et aux comportements encore plus naturels des lapins. Cette démarche inédite anticipe la législation européenne concernant l'interdiction de l'élevage en cage envisagée d'ici 2027, mais également les exigences de la grande distribution et les attentes sociétales.

Soutenue par CIWF, Organisation de Protection Animale, et récompensée par le « **Trophée de l'Innovation en Élevage de Lapins** », à l'occasion des Trophées du Bien-être Animal en 2019, la démarche 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. Elle vise à redonner confiance aux éleveurs et à leur apporter avec la marque **Lapin & Bien**, une sérénité financière et la garantie de s'inscrire au cœur d'une chaîne alimentaire durable, en accord avec les attentes des consommateurs.



“

Avec la marque **Lapin & Bien**, le groupe **LOEUL & PIRIOT** démontre une nouvelle fois sa capacité à innover pour accompagner les éleveurs partenaires dans l'évolution de leur métier, en tenant compte des attentes de consommateurs toujours plus exigeants vis-à-vis des modèles d'élevage et de l'alimentation.

”

Matthieu Loeul
Président du directoire de LOEUL & PIRIOT.





Un leader engagé en faveur d'une alimentation durable pour tous



Contribuer au « mieux-manger » et répondre aux attentes des consommateurs en matière d'alimentation responsable est une priorité pour **LOEUL & PIRIOT**.

Dans le respect de la démarche Lapin de France, à laquelle il a adhéré en 2014, **LOEUL & PIRIOT** propose une viande de lapins nés, élevés et préparés exclusivement en France, dans les 3 plus grandes régions d'élevage cunicole : Bretagne, Nouvelle Aquitaine, Pays de la Loire.

Attentifs aux besoins des animaux, les éleveurs partenaires privilégient depuis 1983 une alimentation 100% végétale, vitamines et minéraux, à base de luzerne (séchée), de céréales, de tournesol (tourteau), de son (issu de meunerie) et également garantie sans OGM (<0,9%) depuis plus de 20 ans, sans soja. Cette alimentation contribue à proposer une offre responsable qui se traduit notamment en GMS par les deux offres : Le lapin **LOEUL & PIRIOT** et Lapin & Bien.

Plus maigre que beaucoup d'autres viandes et peu calorique, le lapin est un ingrédient de choix pour diversifier ses menus tout en jouant la carte de l'équilibre et de l'originalité. Facile à cuisiner, il s'invite dans les routines alimentaires de chacun et s'adapte parfaitement aux tendances culinaires actuelles.

À 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.

Dans la cuisine de tous les jours, pour des instants de convivialité ou des repas sur le pouce, pour transmettre aux plus petits le goût du bien manger ou pour s'évader dès la première bouchée, laissez-vous inspirer par les gammes **LOEUL & PIRIOT** et **Lapin & Bien**.



Deux offres complémentaires en GMS pour conquérir toutes les assiettes !



RETROUVEZ LE GOÛT DES TRADITIONS REVISITÉES

Avec sa large gamme de produits (découpes, produits désossés et élaborés faciles et rapides à préparer et prêts à cuire, pièces entières), LOEUL & PIRIOT répond aux attentes des consommateurs avec une offre issue de lapins nés, et élevés en France avec une alimentation 100% végétale, minéraux et vitamines sans OGM (<0,9%).

Depuis 2017, la marque propose une segmentation de son offre par « mode de cuisson », avec une idée recette au dos de chaque étiquette et des conseils de préparation :

À POÊLER

Pour une cuisson rapide en moins de 10 min et des menus faciles et gourmands !

AU FOUR

Mode de cuisson pratique et savoureux, simple et facile dans l'esprit des plats de tradition !

EN COCOTTE

Pour revisiter le lapin traditionnel en 30 min seulement !

À GRILLER

Pour une cuisine originale et rapide au barbecue ou au grill du four !

Lapin & Bien

SAVOUREZ L'ENGAGEMENT

Issue d'un mode d'élevage de lapins au sol sans cage, respectueux du bien-être animal, **Lapin & Bien** offre la garantie de déguster une viande française de qualité, responsable et durable :

BIEN NÉ, EN FRANCE

BIEN NOURRI,
SANS OGM (<0,9%)

BIEN LOGÉ AU SOL
EN LARGE ENCLOS

BIEN ÉLEVÉ PAR
NOTRE COLLECTIF D'ÉLEVEURS



Produite selon les exigences de **Bleu-Blanc-Cœur**, qui vise à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, **la viande Lapin & Bien s'inscrit dans une démarche vertueuse.**

Respectueuse du bien-être animal et du bien-être éleveur, son offre disponible en GMS répond aux attentes des consommateurs à travers une gamme qualitative de **5 références produits** pour bien consommer comme pour bien manger.

À table avec LOEUL & PIRIOT et Lapin & Bien !



CUISSES DE LAPIN

Morceau le plus charnu mais aussi le plus maigre du lapin, la cuisse de lapin est appréciée des gourmands et des gourmets pour la finesse de sa viande. Aussi bonne mijotée que cuite au four, elle est facile à cuisiner et à déguster.

GIGOULETTES DE LAPIN

Composée de l'épaule et des côtes entièrement désossées, la gigolette est un morceau de choix qui offre une viande tendre et savoureuse, facile à cuisiner.



RÂBLES DE LAPIN

Situé entre l'avant et le haut des cuisses, le râble est un morceau noble à la chair délicieusement tendre et fibreuse. Entier, il se cuisine en cocotte, en sauteuse, à l'autocuiseur ou au four. Tranché fin, il se cuit très facilement à la poêle ou au barbecue.



Pour encore plus d'idées gourmandes, **LOEUL & PIRIOT propose** **aussi une gamme d'élaborés !**

À PÔLER AU QUOTIDIEN

SAUCISSES DE LAPIN - FILETS DE LAPIN - ÉMINCÉS DE LAPIN - ESCALOPE DE FILET DE LAPIN EXTRA-FINES



À GRILLER AUX BEAUX JOURS

CUISSES ET RABLES DE LAPIN MARINÉS A LA PROVENÇALE - BROCHETTES DE RÂBLES DE LAPIN AUX PRUNEAUX - BROCHETTES DE FILETS DE LAPIN À LA PROVENÇALE



UNE DÉLICIEUSE GAMME DE PRODUITS FARCIS

BALLOTINS DE LAPIN FARCIS AUX LÉGUMES - RÔTIS DE LAPIN FARCI A LA FORESTIÈRE - RÔTI DE LAPIN FAÇON ORLOFF



Plus d'informations sur : www.loeul-et-piriot.com
et www.lapinetbien.com

Pour plus d'inspirations gourmandes, rendez-vous sur le site
www.lapin-et-papilles.fr pour découvrir plus de 130 recettes faciles
et variées à base de viande de lapin

CONTACTS PRESSE

AGENCE GULFSTREAM RP & INFLUENCE
Keyvne GRAH • 06 86 06 18 26 • kgrah@gs-com.fr
Clotilde CONCÉ • 06 22 14 04 69 • cconce@gs-com.fr