

FAITES DU LAPIN VOTRE ATOUT PROFESSIONNEL !

BIEN RÉUSSIR
SON INSTALLATION
EN CUNICULTURE



Document réalisé dans le cadre de l'opération "Lapins d'Occitanie" - 2011/2012 - Région Occitanie (M. 2011)

A.F.R.A.C.
Association des Filières
Régionales Arvale
et Canicole de Midi-Pyrénées

**Pyrénées
Lapins**
Aggrégation
Midi-Pyrénées
La gabelle Fournillon

GE



avec le soutien financier de
FranceAgriMer



 **Lapins
d'Occitanie**

 **SAVEUR OCCITANE**



LE GALAPIN ANNONCE LA COULEUR !

Saveur Occitane est la marque d'origine des viandes d'Occitanie. D'abord réservée aux viandes bovines, elle est aujourd'hui étendue à la viande de lapin. C'est ainsi que depuis peu, le Galapin Saveur Occitane s'invite à votre table !

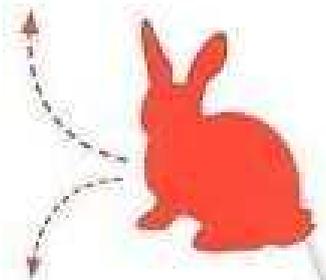
« Je suis fière de produire du lapin Galapin, qui est un véritable produit du terroir ! »

Pourquoi choisir une démarche qualité ?

« Bien que partisane du hors sol, je ne me voyais pas partir en production standardisée. Dans le Gers, où l'on respecte la qualité des produits, je peux parler librement de ma production, sans honte ».

Emeline Lafan, éleveuse installée en 2009

La production de Galapin garantit une **traçabilité irréprochable de la naissance jusqu'à la commercialisation** : l'animal est né, élevé et transformé en Pays Occitan. Porté par toute une filière dans la région, le Galapin est aussi **une alliance entre le traditionnel et l'innovation**. Les éleveurs respectent des cahiers des charges d'élevage et de transformation qui assurent une viande ferme et goûteuse à ce lapin coloré. Avec le Galapin, vous partez à point !



Né, élevé et transformé en

Pays Occitan.

Alimentation **100%** végétale, minérale et vitaminique.

70 jours minimum d'élevage.



Contact : **LAPINS D'OCCITANIE**

BP 80522 - 81107 CASTRES CEDEX - Administrateurs : Emeline Lafan : 06 87 54 32 68
Guil Cambouvier : 06 02 03 39 86

AVEC LE LAPIN, VOUS PARTEZ À POINT !

Aujourd'hui, la production cunicole de la région
Midi-Pyrénées n'assure que **16 %** des besoins en
consommation du grand bassin toulousain.
C'est dans l'air de consommer « local »,
il y a donc de la place pour les éleveurs occitans !

4e
prix des fermiers
La France est le 3e
plus grand producteur mondial
de viande de lapin.
Plus de 7 systèmes
d'élevage différents
à la disposition des éleveurs.

LE JUSTE PRIX !



Entreprise installée à Labruguière, dans le Tarn
Les Fermiers Occitans assurent l'abattage et
la transformation des lapins. Ils garantissent aux
éleveurs produisant du Galapin un prix indexé sur
le coût de l'aliment, et s'engagent ainsi pour que dure
le lapin occitan !



« Un prix indexé sur le coût de l'aliment » des fermiers occitans pour garantir un juste prix !



UNE FILIÈRE MOBILISÉE AU SERVICE DE SES ACTEURS !

La production cunicole est forte d'une dynamique collective associant plus d'une vingtaine d'organismes au sein de l'interprofession : groupement qualité, coopérative d'éleveurs, recherche, sélectionneurs, fabricants d'aliments, abatteurs, distributeurs et consommateurs. Tous travaillent dans un esprit d'efficacité, de solidarité et de convivialité.



SEULE OU ACCOMPAGNÉE !

La production cynicole fournit un **travail régulier**, **facilement planifiable** et ne nécessite que **peu de surface foncière**. Cela peut faire d'elle une activité **principale ou complémentaire** : associée à une autre production, elle participe à la diversification de l'exploitation !



DES ÉLEVEURS SOUTENUS À CHAQUE ÉTAPE !

Lapins d'Occitanie, coopérative agricole du sud de la France, s'occupe des relations en amont et en aval de la filière, de l'éleveur au consommateur. Elle assure notamment :

- la formation des éleveurs,
- l'aide au montage des dossiers de création d'élevage,
- l'appui technique et les conseils personnalisés pour le suivi des ateliers,
- la commercialisation des lapins.

Lapins d'Occitanie est votre partenaire professionnel !



JEUNES AGRICULTEURS, VOUS AVEZ LE DROIT D'ÊTRE AIDÉS !

Les nombreux pôles d'installation sont au service des jeunes éleveurs de lapins. Préparez avec eux votre projet pour bénéficier d'aides financières !

