

Chapitre 5

Préparer le lapin pour la vente

Plan du Chapitre 5

5.1 Abattre : quand et comment ?

5.2 Dépouiller le lapin pour la vente

5.3 Savoir le commercialiser

5.4 Savoir le cuisiner

5.1 Abattre : quand et comment ?

Dans les élevages semi-commerciaux et commerciaux d'Afrique de l'Ouest, l'abattage des lapins se fait à l'âge de 3 à 4 mois, c'est-à-dire lorsqu'ils atteignent un poids situé entre 2,0 et 2,5 kg. A titre de comparaison dans les pays européens producteurs, les lapins atteignent en moyenne 2,4 à 2,6 kg à 10 semaines (2 mois ½). Cette croissance plus rapide provient principalement des différences entre les génotypes (en Europe utilisation lapins plus lourds mais beaucoup plus exigeants au plan de l'alimentation tant en qualité qu'en quantité), d'une alimentation granulée très bien équilibrée et enfin d'un climat plus tempéré permettant aux lapins une plus forte ingestion par kg de poids vif (évacuation facile de la chaleur générée par la consommation et la transformation des aliments en muscles et dépôts adipeux).

Dans les élevages à caractère extensif ou familiaux africains (moins de 10 mères) où les lapins sont nourris avec un aliment peu riche, leur abattage peut intervenir plus tard, vers l'âge de 4 à 6 mois. Cependant, il n'est pas conseillé de les garder au delà du temps indiqué ci-dessus, car leur indice de consommation se dégrade affectant la rentabilité de l'élevage.

Quel que soit le mode d'alimentation, l'abattage le plus rentable est effectué lorsque les lapins ont atteint 55 à 65% au maximum du poids adulte de leurs parents. Par exemple, si les adultes pèsent en moyenne 3,5 kg il est souhaitable d'abattre les jeunes lorsqu'ils atteignent 2,0-2,2 kg. Pour des lapins adultes pesant 3,0 kg (cas de beaucoup de populations locales africaines) le poids d'abattage devrait être de 1,8 à 2,0 kg.

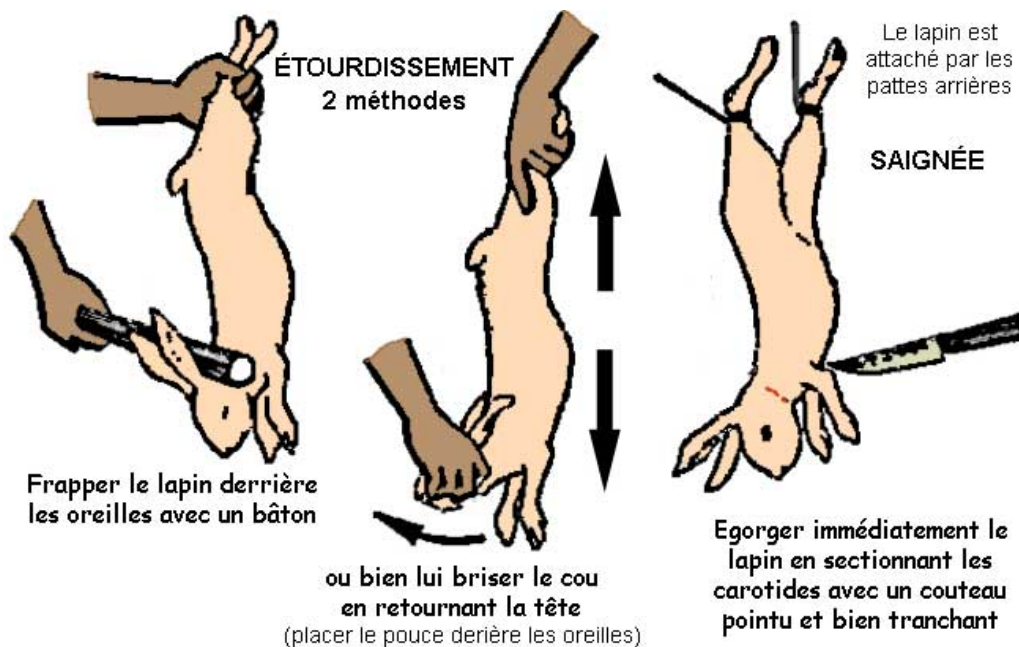


Figure 48 : Etourdissement et saignée d'un lapin

Pour abattre un lapin, il faut d'abord l'étourdir (le rendre insensible mais encore vivant, pour que le cœur batte encore au moment de la saignée). Pour ce faire, le tenir par les pattes arrière, la tête en bas puis lui donner un petit coup sec sur la nuque à l'aide d'un bâton. Il est aussi possible de lui "casser le cou" en retournant la tête avec une main tandis que l'autre tient ensemble les 2 pattes arrière. Dans les abattoirs

industriels européens, cette anesthésie est obtenue par un choc électrique provenant d'un équipement spécialisé (électronarcose).

Après l'étourdissement, on pratique rapidement la saignée de l'animal en coupant les carotides (artères importantes au niveau du cou) à l'aide d'un couteau pointu bien aiguisé. On suspend ensuite l'animal la tête en bas quelques minutes pour favoriser l'écoulement du sang. Ces opérations sont illustrées par la figure 48.

5.2 Dépouiller le lapin pour la vente.

Après l'abattage, on dépouille le lapin de sa peau en procédant d'abord à une incision circulaire à la base de chacune des pattes arrières, juste au dessus du talon. Une incision longitudinale est faite ensuite jusqu'au pubis. On sépare la peau des 2 cuisses, puis en tirant la peau jusqu'à la tête on sépare la peau de la carcasse comme un fourreau. On fait ressortir les épaules et les pattes avant. La peau est alors accrochée seulement à la tête. Suivant les habitudes du pays, la tête peut être dépouillée à l'aide d'un couteau, ou sectionnée et retirée avec la peau. Ensuite on coupe le bout des pattes antérieures (manchons avant). Puis on ouvre la cavité abdominale pour éviscérer l'animal en faisant attention de ne pas rompre le tube digestif, ce qui souillerait la carcasse. La vésicule biliaire est retirée soigneusement. Pour terminer, on coupe les manchons des pattes postérieures (manchons arrières).

Ce schéma classique de dépouille est illustré sur la figure 49. Les figures 50 à 68 illustrent d'un part cette technique et d'autre part le dépouillement sans accrochage pratiqué par 2 opérateurs. Cette dernière technique ne nécessite aucune installation mais demande plus de temps et de main d'œuvre pour dépouiller un lapin que la technique utilisant un lapin attaché par les pattes arrières ou comme en Europe bloqué par les pattes arrières dans un V de fixation (voir illustrations des figures 50 et suivantes). En outre, la technique à deux sans installation entraîne une assez forte contamination bactérienne de la viande par les mains des opérateurs, et ne doit donc être employée que si la viande est immédiatement mise à cuire.

Pour la vente des lapins en carcasses, puisque la majorité des acheteurs préfèrent acheter un lapin dépouillé et conditionné plutôt que sur pied, il faut employer la méthode d'abattage avec l'animal fixé par les pattes arrières, beaucoup plus hygiénique si elle est pratiquée correctement.

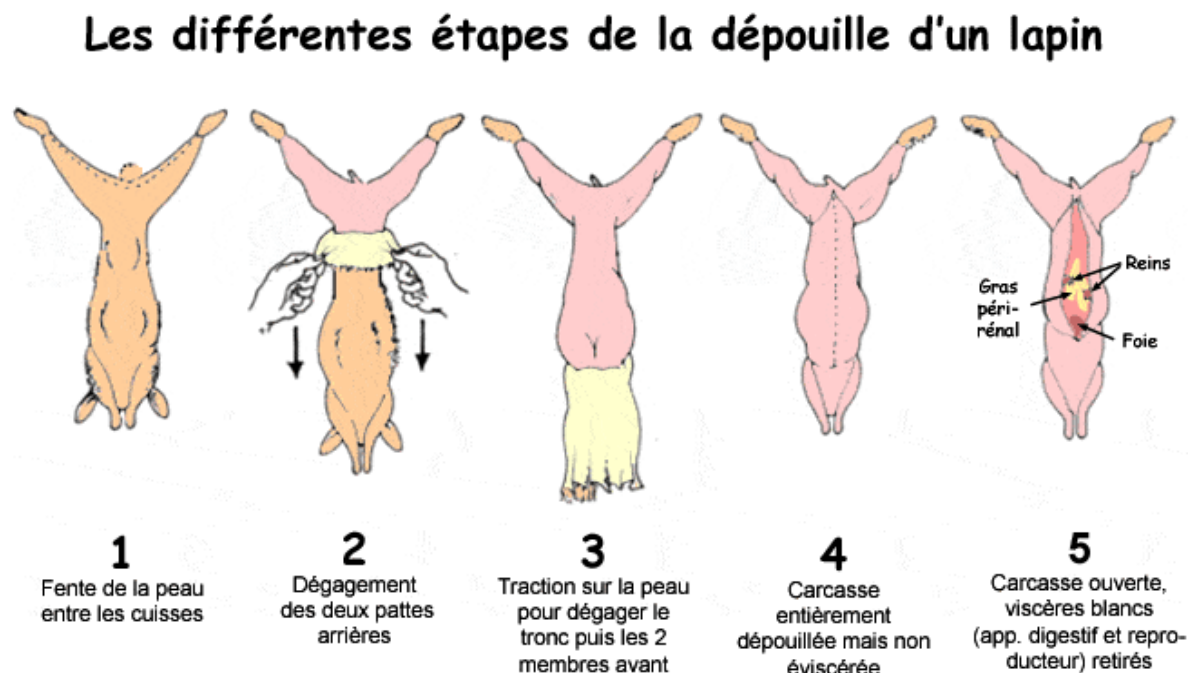


Figure 49 : Les différentes étapes de la dépouille d'un lapin

| | | | |
|--|---|--|---|
| | | | |
| <p>Figure 50 : Exemple d'étrier servant à bloquer les pattes des lapins lors de l'abattage</p> | <p>Figure 51 : Dépouille d'un lapin dans un abattoir industriel. Une des 2 pattes est ici bloquée dans un étrier</p> | <p>Figure 52a : Détail des pattes dans les étriers simples</p> | <p>Figure 52b : Dans cet autre abattoir, les pattes sont bloquées dans des étriers doubles</p> |
| | | | |
| <p>Figure 53 : Les lapins à la fin des opérations sur une chaîne d'abattage. Il ne sont fixés ici que par une seule patte</p> | <p>Figure 54 : Les différentes phases de l'éviscération d'un lapin, ici en abattage familial</p> | <p>Figure 55 : Abattage familial traditionnel à deux, en France</p> | <p>Figure 56 : Dépouille traditionnelle à deux dans un élevage au Maroc</p> |

Décomposition d'un abattage traditionnel à deux en Afrique de l'Ouest

Employer cette méthode seulement pour l'abattage familial

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | | |
| <p>Figure 57 : Le lapin est d'abord assommé, puis saigné</p> | <p>Figure 58 : Il est ensuite laissé quelques minutes la tête en bas pour que le sang s'écoule</p> | <p>Figure 59 : La peau est incisée au milieu du dos (elle sera jetée)</p> | <p>Figure 60 : Chacun des deux opérateurs saisi la peau de son côté</p> |
| | | | |
| <p>Figure 61 : Puis ils tirent chacun de leur côté pour dépouiller l'animal</p> | <p>Figure 62 : A la fin de la dépouille il faut faire attention pour faire sortir les pattes</p> | <p>Figure 63 : Les pattes arrières son sectionnées au niveau du talon</p> | <p>Figure 64 : La tête non dépouillée est sectionnée, puis les pattes avant sont sectionnées.</p> |
| | | | |
| <p>Figure 65 : La paroi abdominale est sectionnée avec un outil bien tranchant, pour retirer les viscères</p> | <p>Figure 66 : Présentation de la carcasse éviscérée. Cette méthode entraîne de nombreuses contaminations bactériennes (contacts entre mains et viande).</p> | <p>Figure 67 : La carcasse est immédiatement découpée et les morceaux mis dans le récipient de cuisson.</p> | <p>Figure 68 : La viande est immédiatement mise à cuire. Ce délai très court évite que les contaminations bactériennes aient des conséquences sur la santé des consommateurs.</p> |

S'il n'y a pas de chaîne de froid (conservation à +4°C avant la vente, possible pendant 3 à 4 jours), les carcasses doivent être commercialisées le jour même de l'abattage et la viande cuisinée au plus tard le lendemain. Une solution parfois employée est la congélation des carcasses (-18°C). Celle-ci permet un meilleur ajustement entre l'organisation des abattages et des ventes plus ou moins irrégulières. Mais il faut pour cela disposer de moyens de congélation et de stockage à -18°C en attendant la vente.



Figure 69 : Le magasin de vente de lapins d'un gros éleveur au Bénin



Figure 70: Les lapins sont emballés et conservés au congélateur à -18°C



Figure 71 : Les carcasses congelées sont pesées lors de la vente



Figure 72 : Si possible, les carcasses congelées sont placées dans un sac isotherme pour le transport par l'acheteur

5.3 Savoir le commercialiser.

Le bon cuniculteur doit avoir une bonne connaissance du marché. La clientèle est en général constituée par les restaurants, les maquis, les hôtels, les boucheries, les supermarchés et les particuliers qui s'approvisionnent directement chez l'éleveur. On peut également vendre ses lapins sur les marchés locaux au même titre que les poulets, les pintades, les canards, les pigeons, etc...

Pour atteindre un plus grand nombre de clients, l'éleveur doit chercher à se faire connaître et à faire connaître ses produits par tous les moyens possibles (bouche à oreille, cartes de visite, foire, distribution d'affichettes, fléchage publicitaire, panneaux publicitaires...)

Il est conseillé d'adhérer au groupement de producteurs, aux associations et aux réseaux de producteurs pour autant qu'il en existe. Cela permet d'échanger des informations et le cas échéant de se regrouper pour rationaliser l'offre, les transports, etc...

A l'instar du poulet et de la dinde, il est possible de vendre également des découpes de lapin. Ceci permettrait de mettre la viande de lapin à la portée des couches sociales peu nanties. Au Bénin par exemple, certains éleveurs commercialisent des découpes de lapins fumés, par l'intermédiaire des vendeuses de boissons locales ou dans des gargoteries (petits restaurants populaires). Cette expérience a connu un bon succès dans les régions où elle a été essayée.

5.4 Savoir le cuisiner

En règle générale, il faut retenir que la viande de lapin ne nécessite pas de longues cuissons. Pour manger du lapin, on peut le préparer dans différentes sauces :

- sauce tomate
- sauce d'arachide
- sauce de sésame
- sauce légumes (bouillon de feuilles)
- sauce gluante (gombo, crinrin, etc...)

On peut aussi manger du lapin frit à l'huile avec des pommes de terre, de l'igname frit, de l'amiwo, du riz, du moyo, de l'akassa accompagnés de jus de tomate. Les brochettes de lapin sont aussi délicieuses, surtout lorsqu'elles sont accompagnées de pain ou d'akassa.

Dans les pays du Nord (Europe, Amérique), il se mange grillé, sous forme de civet, de rillettes, de pâté, de lapin au vin, etc... Il existe des centaines de recettes différentes pour préparer la viande de lapin (voir partie recettes du site)

Le lapin : Quel délice pour les fins gourmets !!!

Fin du chapitre 5