



FAITES DU LAPIN VOTRE ATOUT PROFESSIONNEL !

BIEN RÉUSSIR
SON INSTALLATION
EN CUNICULTURE



A.F.R.A.C.
Association des Filières
Régionales Avicole
et Cunicole de Midi-Pyrénées

**Pyrénees
Lapins**
Aquitaine
Midi-Pyrénées
Languedoc-Roussillon



avec le soutien financier de



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 !**

42 % des éleveurs sont des femmes.
La France est le 3^e pays producteur cunicole européen.
Plus de 7 systèmes d'aides financières adaptés à la situation des éleveurs.

SEULE OU ACCOMPAGNÉE !

La production cunicole 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 !



LE JUSTE PRIX !



Entreprise installée à Castres, les Fermiers Occitans assurent l'abattage et la transformation des lapins. Ils garantissent **un prix moyen sur l'année pendant 5 ans** aux nouveaux éleveurs produisant du Galapin, et s'engagent ainsi pour que dure le lapin occitan !

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 !



Veiller au bien-être des lapins est une priorité pour chaque éleveur !



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.

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 !**





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 !**

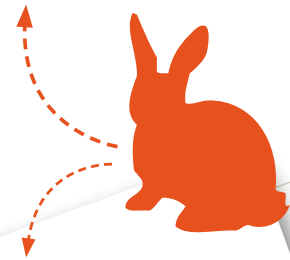
La production de Galapin garantit **une traçabilité irréprochable de la naissance jusqu'à la commercialisation** : l'animal est né, élevé et transformé en Pays Occitan. Porté par toute une filière dans la région, le Galapin est aussi **une alliance entre le traditionnel et l'innovation**. Les éleveurs 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 !

« 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 ».

Émeline Lafon, éleveuse installée en 2009



Né, élevé et transformé en **Pays Occitan**.
Alimentation **100% végétale**,
minérale et vitaminique.
70 jours minimum d'élevage.



ICOM RCS Toulouse B 395 658 760. © Fotolia, Thinkstock, C. Jourdain, C. Chassaly, E. Lafon, J. Broysat. 32870710. icom-com.fr
Document imprimé par une entreprise Imprim'Veget® - Papier Condat S18, 200 g - PEFC / 10-31-1312



Contact : **LAPINS D'OCCITANIE**

BP 80522 - 81107 CASTRES CEDEX - Tél. : 05 63 59 07 53 - Portable : 06 76 02 32 69