



## Retour de la formation abattage jan 2024

C'est une formation qui a été intéressante pour différents points :

- pour les personnes ayant un projet d'EANA (établissements d'abattage non agréés) ou abattoir collectif, la formation est obligatoire. Aussi elle permet de situer le cadre réglementaire et les obligations en tant qu'éleveur avant et après la mort,
- pour les éleveurs qui font abattre à l'extérieur, elle permet de mieux comprendre le rôle de chacun dans l'abattoir, les responsabilités de ce dernier, mais aussi de l'éleveur pour les animaux amenés à l'abattoir,
- Stéphane le vétérinaire maîtrisait le sujet et ne se limitait pas au contenu stricto sensu de la formation. On est tous reparti avec de nombreuses notions morphologiques, sanitaires sur le lapin,
- le groupe réduit a permis de multiplier les échanges pendant et hors cadre de la formation. Si la formation est reconduite, prévoir un hébergement collectif pour encore plus d'échanges.

Pour les éleveurs de lapin, il me semble essentiel que cette formation soit spécifique au lapin et non orientée volaille comme cela est souvent proposé. Ça valait le coup d'attendre et de faire le déplacement dans la Sarthe.

Caroline MEYNIEL

## Flyer pour présenter l'association

Le groupe de travail communication a créé un flyer format A4 pour présenter l'association. Le flyer présente l'élevage lapin plein air, la qualité de la viande, des recettes, l'association. Une partie est prévue pour mettre les coordonnées de l'éleveur ou de l'éleveuse. La conception du flyer est prise en charge par l'association et les impressions sont prises en partie par les adhérents.

Les adhérents ont reçu un mail sur la framalist pour avoir une estimation du nombre de flyers voulus.

**à vos assiettes!**

**Curry de lapin coco**

**Facile. Ingrédients pour 6 personnes**  
7 lapin abattu(e), 2 oignons, 3 c. à s. d'huile d'olive, 1 gousse d'ail, 3 c. à s. de curry, 20 cl de bouillon, 1 boîte de tomates, 35 cl de lait de coco, 1 c. à c. de gingembre, 7 c. à c. de sucre roux, le jus de citron, sel, poivre.

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de lapin dans l'huile d'olive pendant 5 mn. Réservez.

Faites revenir les oignons émincés pendant 5 mn, puis ajoutez l'ail, le gingembre et laissez revenir à feu doux. Ajoutez les épices et les faites griller, puis mouillez avec le bouillon et laissez absorber.

Ajoutez ensuite les morceaux de lapin, la tomate, le reste de bouillon, le lait de coco, le sucre et jus de citron. Salez, poivrez. Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 45 mn.

**Gigolettes boisées aux herbes**

**Facile. Ingrédients pour 4 personnes**  
4 gigolettes de lapin, 300 g de champignons (au mieux des grosses sinon champignon de Paris), 3 oignons, 100 g de lardons, 30 g de beurre, 2 c. à s. de farine, 40 cl de vin blanc, un bouquet d'herbes selon votre goût (par ex. : sarriette, sauge, thym).

Faites revenir les oignons émincés et les lardons dans une cocotte avec un filet d'huile. Puis ajoutez les champignons et laissez cuire 5 mn. Réservez.

**PLEIN-AIR**

**DES ÉLEVAGES NATURELS**

**PAÛ AU PÂTURAGE TOUTE L'ANNÉE**

**DU BIEN-ÊTRE ANIMAL**

**UNE VIANDE D'EXCEPTION**

### Présence de l'association à Planète en fête

Planète en fête va avoir lieu les 29 et 30 juin 2024 à Laval (53). Le projet est né début des années 2000. C'était l'idée de quelques producteurs bio de rassembler toutes les initiatives du département autour du développement durable avec un grand marché bio et surtout en faisant la fête !

Planète en Fête sillonne sur toute la Mayenne le temps d'un week-end autour des thématiques : Agriculture Biologique, Energies Renouvelables, la biodiversité, les déchets... Ciné, débats, conférences, tables rondes, concerts, spectacles et repas bio... il y en a pour tous les âges et les familles

L'association va tenir une permanence lors de cette fête. Pour ceux qui souhaitent y participer merci d'en informer Anne Uzureau au 06-24-53-79-69 ou par mail : [cab.productions@biopaysdelaloire.fr](mailto:cab.productions@biopaysdelaloire.fr)



### Participation au cabaret des savoir-faire

Plusieurs évènements vont avoir lieu lors du salon la terre est notre métier les 25 et 26 septembre 2024 à Retiers (35). Un cabaret des savoir-faire lapin bio va avoir lieu. L'idée de ce cabaret est de mettre en avant les pratiques des producteurs bio avec une co-animation avec l'Atelier Paysan. Le but : Mettre en avant des pratiques et innovations paysannes, sous forme de témoignages de paysans bio de nos réseaux. La forme : des mini-conférences de 45 minutes, un ou deux paysans venant témoigner d'une pratique qu'ils mettent en place sur leur ferme, et qui pourrait inspirer d'autres producteurs. Il sera accompagné par un salarié d'un GAB pour l'aider sur l'animation et les prises de parole. Il présentera sa pratique, s'en suivront des échanges avec le public, l'ambiance du cabaret se veut détendue et accessible. Le contenu : il peut être technique ou non, et donner lieu à une démonstration après l'échange. Une affiche avec les informations technique / économique sert de support pour le paysan.

L'association participera à un cabaret. Pour ceux qui souhaitent y être présents merci d'en informer Anne Uzureau au 06-24-53-79-69 ou par mail : [cab.productions@biopaysdelaloire.fr](mailto:cab.productions@biopaysdelaloire.fr)



### Formation créer son élevage lapin bio

Une formation va avoir lieu les 5, 6 et 7 novembre 2024 en Mayenne « Créer son élevage de lapin bio ». Au programme : 2 visites d'élevage, interventions Inrae, Afoc (centre de gestion), éleveurs et Civam Bio sur la réglementation lapin bio et abattage, dimensionnement technique et économique, conduite technique de l'atelier, présentation des projets de chacun.

Pour tous renseignements concernant cette formation, veuillez-vous rapprocher de Simon THOMAS  
Tel : 06 95 82 60 01 ou Mail : [productionsanimales@civambio53.fr](mailto:productionsanimales@civambio53.fr)

### Formation gestion de l'herbe et fourrages

Une formation sur la gestion de l'herbe et des fourrages va avoir lieu les 26, 27 et 28 novembre 2024, en Pays de la Loire ou Normandie. Au programme : intervention Inrae et Civam Bio, 1 à 2 visites d'élevage, gestion du pâturage en abris mobile et parcs, implantation de prairie, échanges de pratiques. A cette même période aura lieu l'AG de l'associations des éleveurs et des éleveuses lapin bio de France.

Pour tous renseignements concernant cette formation, veuillez-vous rapprocher de Simon THOMAS  
Tel : 06 95 82 60 01 ou Mail : [productionsanimales@civambio53.fr](mailto:productionsanimales@civambio53.fr)

### Retour groupe d'échanges dans l'Est

La dynamique continue dans l'Est, puisque les éleveurs du groupe d'échange se sont retrouvés pour la 2<sup>ème</sup> année consécutive, fin avril, chez Jean-Mathieu Billoud (01).

Chez lui, nous sommes sur un système 100% parcs fixes pour les reproducteurs comme pour l'engraissement. L'abattage et la découpe sont réalisés directement à la ferme (tuerie) avec une commercialisation exclusivement en direct (magasin de producteurs, marchés). Des idées d'aménagement, des spacieux parcs ont été échangées, comme l'implantation de haies, qui pourraient à la fois servir de brise-vent et apporter de l'ombrage aux animaux, surtout dans un contexte d'été de plus en plus chauds.

Les échanges se sont poursuivis toute la journée : alimentation et autonomie, mise à l'herbe, vaccination, coccidioses, gestion des prédateurs, modification de la réglementation bio sur les logements, ou encore problématiques organisationnelles. Celles-ci s'expriment par la difficulté d'être régulier dans le travail, d'autant que tous les éleveurs ont d'autres ateliers de production à gérer en plus des lapins.

Si vous souhaitez recevoir, l'intégralité des comptes-rendus ou participer au groupe Est, merci de vous rapprocher de Chloé SALEN : 07.78.12.22.41 ou [chloe.salen@biobfc.org](mailto:chloe.salen@biobfc.org)



## Suivi vétérinaire

Tous les adhérents peuvent bénéficier d'un suivi vétérinaire à distance par téléphone ou par mail, Stéphane CHATELLIER MCVet - Site VELVET – 35460 ST BRICE EN COGLES – 02 99 18 52 00  
[s.chatellier@reseaucristal.fr](mailto:s.chatellier@reseaucristal.fr)

## Site internet Civam bio 53 infos lapin bio

Vous pouvez trouver différents documents, articles, ... sur le site internet du civam bio 53 dans le lien suivant : <https://www.civambio53.fr/produire-bio-en-mayenne/lapins-bio/>

## Framalist

En attendant les échanges physiques, les adhérents-es continuent de s'interpeller via la liste mail. Diverses questions techniques y sont abordées (santé, alimentation, cahier des charges...). Pour les agriculteurs-rices inscrits-es, n'hésitez pas à y participer et partager vos expériences. Pour ceux qui souhaitent en faire partie, contactez-nous.

## Facebook

N'hésitez pas à vous abonner et à aller sur le compte Facebook de l'association : <https://www.facebook.com/aelfb/?ti=as>

