



ARSAMA III

Introduction de la cuniculture dans la préfecture de Mali

Fiche technique : Savoir commercialiser et cuisiner le lapin

1. 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.
2. On peut également vendre ses lapins sur les **marchés locaux** au même titre que les poulets, les pintades, les canards et les pigeons.
3. 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** par exemple).
4. 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 et les transports par exemple.
5. A l'instar du poulet et de la dinde, il est possible de vendre également des **découps de lapin**. Ceci permettrait de mettre la viande de lapin à la portée des couches sociales peu nanties.

Cuisine

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 et crinrin)

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 et de lapin au vin par exemple. Il existe des centaines de recettes différentes pour préparer la viande de lapin



Resto spécialisé à la vente de lapins braisés (Cotonou, Bénin)



Groupe de visiteurs s'informe chez un éleveur professionnel (Porto Novo, Bénin)



Source : DJAGO A.Y., KPODEKON M., LEBAS, F. (2007) : *Méthodes et techniques d'élevage: Elevage du lapin en milieu tropical*. Ed. : Association "Cuniculture" France.