

INTRODUCTION GÉNÉRALE

AVANT - PROPOS

Les petites espèces animales prolifiques et faciles à élever (tant par la pratique que par le coût de l'investissement) peuvent servir d'appoint et pallier l'insuffisance de la viande dans les pays en développement.

Le lapin plus que toutes autres espèces répond à cette préoccupation.

Le Centre Cunicole de Recherche et d'Information (CECURI) du Bénin s'est alors donné pour objectif fondamental, depuis sa création en 1987, de promouvoir l'élevage des lapins.

Il manquait, à cette entreprise, un outil, un guide susceptible de répondre de prime abord, aux nombreuses questions qui se posent aux acteurs du développement de la cuniculture (éleveurs, animateurs et agents du développement rural...). C'est dans cette optique que le présent guide est conçu. Il permettra d'entreprendre la cuniculture et de la conduire à bon port. Il se veut pratique et accessible à tous les opérateurs de la filière en commençant par les éleveurs (élevages familiaux et élevages commerciaux).

Il suffit d'avoir du cœur à l'ouvrage !

INTRODUCTION

Dans les temps anciens, nos ancêtres vivaient des produits de la pêche et de la chasse, ceux-ci étant encore abondants dans la brousse. De nos jours, le gibier est de plus en plus rare alors que la population ne cesse de s'accroître au fil des années. Hier, il y avait donc beaucoup de gibier pour peu d'habitants tandis qu'aujourd'hui, il y a peu de viande pour une grande population.

Pour mieux se nourrir et mieux vivre, la famille peut élever le lapin. En effet, parmi les animaux domestiques, le lapin est l'espèce animale qui donne le plus de viande en peu de temps (par exemple : 1,3 kg de carcasse en 4 mois dans nos conditions climatiques).

L'élevage du lapin, pratiqué à une petite échelle, peut permettre à chaque famille de produire de la viande pour ses besoins c'est-à-dire pour l'autoconsommation. Mais sa production en grande quantité peut générer des revenus, des profits pour l'ensemble de la famille.

Comment peut-on élever des lapins avec succès ?

C'est à cette question essentielle que se propose de répondre ce guide.

Le lapin est un animal domestiqué qui vit facilement en élevage à proximité de l'homme

Le lapin est un mammifère lagomorphe, herbivore par excellence, très prolifique. Il vivait et vit encore à l'état sauvage en Europe du sud ouest (Espagne, Portugal, France) et a été domestiqué depuis environ 500-600 ans seulement. (voir à ce propos la partie consacrée à l'Historique de la domestication et des méthodes d'élevage sur le site www.cuniculture.info)

Une lapine en climat tropical peut produire jusqu'à 30 ou 40 lapereaux en moyenne par an. Son alimentation est simple, elle peut être constituée de fourrages tels que les herbes de bords des champs, les feuilles des arbres, des graines de céréales. Elle n'entre pas nécessairement en compétition avec celle de l'homme.

La petite taille de l'animal et sa docilité constituent de grands atouts dans la pratique de son élevage. Avec un petit investissement de départ, il est possible de démarrer un élevage cunicole, l'installation peut se faire partout, sur quelques mètres carrés, le long d'un mur ou sous un arbre. Facile à manipuler, même par les enfants et les personnes âgées, le lapin peut être une activité féminine par excellence. Les cages et les bâtiments d'élevage peuvent être construits avec des matériaux locaux tels que bois, terre de barre, rotin, feuille de palmier, bambou de Chine, etc...

Tout est utilisable dans les produits issus du lapin

Lors de l'abattage, le lapin est dépouillé de sa peau qui peut être séchée et tannée dans certaines conditions. La carcasse débarrassée des viscères est directement utilisable en cuisine dans des plats savoureux.

Les déjections (crottes mêlées aux urines) issues de l'élevage sont relativement sèches et utilisables comme engrais organique ou pour l'élaboration de compost, tous deux recherchés en production végétale (maraîchage par exemple).

La viande de lapin est très goûteuse et de grande valeur alimentaire

La viande de lapin mérite d'être connue et consommée par les grands comme les petits. Elle présente des qualités diététiques indiscutables. Riche en protéines et en vitamines, relativement pauvre en graisse et en cholestérol, elle est souvent recommandée par les médecins.

Exemple de composition 100g de partie comestible d'un lapin prêt à cuire. Variations en fonction du morceau considéré (Ouhayoun et Delmas, 1986)	
- Protéines (g)	18,1 - 21,9
- Lipides (g)	4,3 - 12,2
- Eau (g)	67 - 73
- Apport énergétique	160 - 220 kcalories 670 - 920 kJoules

L'élevage du lapin est facile et sa productivité intéressante

Du fait de sa docilité, le lapin est un animal d'élevage très agréable. La prolificité de la lapine permet d'obtenir rapidement un nombre de lapereaux important. Par exemple, dans de bonnes conditions d'élevage, en climat tropical, une bonne lapine peut donner environ 40 lapereaux par an, soit 50 à 60 kg de viande par an à commercialiser

