



## **18èmes Journées de la Recherche Cunicole**

**Nantes 27-28 mai 2019**

**LEBAS F., 2019. *Les recettes de lapin recherchées su Internet.* 18<sup>èmes</sup> Journées de la Recherche Cunicole, 27 – 28 mai 2019, Nantes, France, 56-59**

**Texte complet**

**+**

**Fichier de présentation orale**

## Les recettes de lapin recherchées sur Internet

Lebas F.

Cuniculture, 87A chemin de Lasserre, 31450 Corronsac

Correspondant : lebas@cuniculture.info

**Résumé** — Une étude a été conduite pour déterminer les types de recette de lapin disponibles et recherchées par les internautes sur le Web. Une analyse a été faite sur la fréquence de consultation en 2018 des 122 fiches de recette disponibles sur le site [www.cuniculture.info](http://www.cuniculture.info). Ces résultats ont été ensuite comparés aux types de recette de lapin disponibles en ligne sur les 10 principaux sites culinaires écrits en français. Pour chaque site, ont été retenues les 30 premières recettes de lapin proposées. Sur le site [cuniculture.info](http://www.cuniculture.info), les fiches de recette de lapin ont été consultées 36 371 fois en 2018, soit 10,9% de l'ensemble des visites de l'année. La recette de loin la plus consultée a été la recette rapide (12 min) des foies de lapin poêlés aux échalotes (37,9% des consultations), suivie de la recette du lapin au barbecue (10,6%). Sur les 10 autres sites du Web, 85% des recettes correspondent à des plats mijotés ou à cuisson longue. Les recettes rapides (<30 min au total) ne représentent que 3% du total des recettes mais surtout ne figurent même pas parmi leurs 30 premières recettes de lapin pour 7 sites sur 10. Compte tenu de l'importance des consultations de recettes simples et rapides, et plus particulièrement celles concernant le foie de lapin, un effort de promotion de ce type de recette pourrait participer au soutien de la consommation de la viande de lapin en France.

**Abstract** — **Rabbit recipes searched on Internet** . A study was conducted to determine the types of rabbit recipes available and searched by web surfers. An analysis was made of the consultation frequency in 2018 of the 122 recipe sheets available on the website [www.cuniculture.info](http://www.cuniculture.info). These results were then compared to the types of rabbit recipes available online on the top 10 culinary sites written in French. For this were selected the first 30 recipes proposed by each site. On the website [cuniculture.info](http://www.cuniculture.info) rabbit recipe sheets were consulted 36 371 times in 2018, or 10.9% of all visits of the year. By far the most popular recipe was the quick recipe (12 min) for rabbit livers fried in a pan with shallots (37.9% of consultations), followed by the barbecue rabbit recipe (10.6%). Of the 10 other Web sites, 85% of recipes are for simmered dishes or more generally long-cooking dishes prepared with rabbit meat. Rapid recipes (<30 min total) represent only 3% of total recipes but, more important, were absent from the top 30 rabbit recipes for 7 sites out of 10. Given the importance of simple and fast recipes viewed in Internet, particularly those with rabbit liver, an effort to promote this type of recipe could help to support the consumption of rabbit meat in France.

### Introduction

La fréquence de consommation de la viande de lapin en France tend à baisser année après année et dans le même temps la consommation continue à se faire principalement sous forme de plats mijotés (Gomant, 2018). Le site [cuniculture.info](http://www.cuniculture.info) dispose depuis plusieurs années d'une rubrique culinaire comportant 122 recettes très variées. Nous avons donc voulu savoir quelles étaient les recettes les plus recherchées pour tenter de savoir si la domination des plats mijotés est liée à une tradition ou associée à un manque d'information sur des solutions alternatives, participant ainsi à une désaffection vis-à-vis de la viande de lapin. Nous avons ensuite comparé ces résultats à ceux observés sur les principaux sites culinaires disponibles en français sur le Web.

### 1. Matériel et méthodes

#### 1.1. La base de données de [cuniculture.info](http://www.cuniculture.info)

Dans la base de données de [cuniculture.info](http://www.cuniculture.info) dont nous disposons en tant que gestionnaire, nous avons relevé la fréquence d'ouverture des fichiers correspondant aux 122 recettes en ligne pour chacun des 12 mois de

l'année 2018. Le cumul de ces ouvertures a été ensuite comparé à la fréquentation générale du site qui comporte de nombreuses autres rubriques.

#### 1.2. Les autres sites Internet

Pour les autres sites, nous ne disposons pas d'une information aussi précise que pour [cuniculture.info](http://www.cuniculture.info), aussi avons nous d'abord sélectionné les 10 premiers sites fournissant plus de 30 recettes d'après le classement proposé par Google. Pour chaque site nous avons ensuite classé les 30 premières recettes en 4 catégories : 1/ Poêlé (total préparation < 30 min)– 2/ Grillade et barbecue – 3/ mijoté et cuisson au four (cuissons longues) et 4/ Terrines, pâtés et salades (consommation froide). Nous avons fait le même classement pour les 30 recettes les plus souvent regardées sur le site de [cuniculture.info](http://www.cuniculture.info)

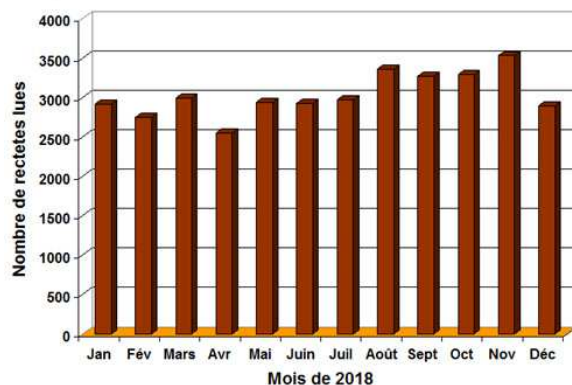
### 2. Résultats et discussion

#### 2.1. Le site de [cuniculture.info](http://www.cuniculture.info)

Au cours de l'année 2018, des fiches de recette ont été ouvertes 36 371 fois soit 10,9% des visites totales du site de [cuniculture.info](http://www.cuniculture.info). Le fait qu'une fiche soit

ouverte ne veut pas nécessairement dire que la recette a été ensuite mise en œuvre en cuisine, mais dénote d'un intérêt pour ce type d'information.

**Figure 1 : Nombre de fiches de recettes ouvertes par mois sur le site www.cuniculture.info**



**Tableau 1 : Fréquence d'ouverture des 30 principales recettes du site cuniculture.info**

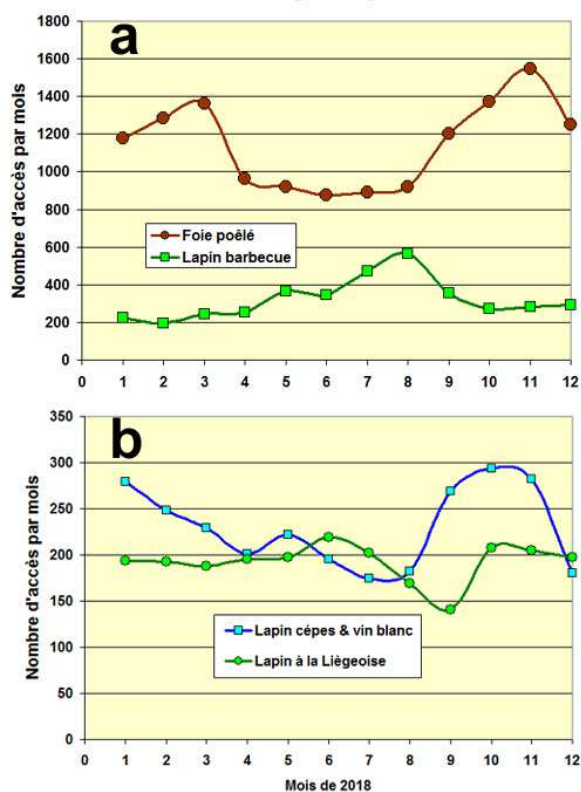
TOTAL	%annuel	Nom de la recette
13 765	37,85%	Foies de lapin poêlés aux échalotes
3 869	10,64%	Lapin grillé au barbecue
2 755	7,57%	Lapin aux Cèpes au vin blanc
2 306	6,34%	Lapin à la Liégeoise
1 197	3,29%	Cocotte de lapin à l'ail doux et aux citrons
1 040	2,86%	Lapin aux pruneaux
921	2,53%	Choukouya de Lapin (recette de Côte d'Ivoire)
812	2,23%	Fricassée d'épaules de lapin aux champignons
667	1,83%	Lapin Marengo (tomates et champignons)
629	1,73%	Civet de lapin
606	1,67%	Lapin aux gousses d'ail, truffade de Pdt
454	1,25%	Lapin doré à l'oignon
421	1,16%	Terrine de Lapin en morceaux
388	1,07%	Rillettes de Lapin à la façon d'Hélène
348	0,96%	Cuisses de lapin farcies aux langoustines & lentilles
241	0,66%	Foies de lapin à la moutarde
239	0,66%	Lapin aux tomates et aux aubergines
232	0,64%	Lapin Bourguignon
210	0,58%	Lapin à la moutarde
169	0,46%	Lapin aux pruneaux et aux champignons
157	0,43%	Lapin aux girolles
123	0,34%	Lapin à l'orange
119	0,33%	Parmentier de Lapin
117	0,32%	Cuisses de lapins à la crème
113	0,31%	Curry de lapin aux poires
109	0,30%	Lapin grillé au cumin
104	0,29%	Lapin au coulis de tomate, moutarde et champignons
94	0,26%	Lapin à la flamande
93	0,26%	Lapin givré au gros sel
92	0,25%	Lapin à l'antillaise

Comme le montre la figure 1, l'intérêt des internautes pour les recettes de lapin est relativement stable au cours de l'année. Le minimum est observé en avril (2 551 fiches consultées) et le maximum en novembre (3 530 fiches consultées). Ainsi la moyenne mensuelle est de 3 031 fiches consultées avec un coefficient de variation entre mois de 9,1% à peine supérieur aux 8,5% observés pour l'ensemble du site. D'un mois sur l'autre le nombre de recettes différentes, consulté au moins une fois varie de 88 en mars à 122 en août (toutes les recettes consultées au moins une fois).

Les 30 recettes les plus souvent consultées au cours de l'année 2018 sont répertoriées au tableau 1. Ensemble, elles cumulent 89,1% des consultations de fiches de recette. Il est important de souligner que plus du tiers de toutes des ouvertures de fiche de recette (37,9%) concerne une seule recette : *foies de lapin poêlé aux échalotes*. C'est une recette ne nécessitant qu'un temps total de 12 min pour préparation + cuisson. Avec « seulement » 10,6% des fiches consultées, la recette du *lapin grillé au barbecue* vient en 2<sup>ème</sup> position, devant celle du *lapin aux cèpes au vin blanc* et du *lapin à la liégeoise* (lapin aigre doux au genièvre). Ensemble, ces 4 recettes représentent 62,4% de l'ensemble des consultations de recettes.

La fréquence mensuelle de consultation de chacune de ces 4 fiches de recette est indiquée sur les figures 2a et 2b.

**Figure 2a & 2b : Fréquence mensuelle de consultation des 4 principales recettes**



Les internautes s'intéressent à la recette de foies poêlés principalement en période hivernale (octobre à

mars), mais même en période plus chaude (avril à août) l'intérêt pour cette recette reste soutenu. De même si comme attendu les recherches de recette de lapin grillé au barbecue ont une fréquence maximum en juillet-août (517 en moyenne par mois), cette recette « d'extérieur » est recherchée plus de 200 fois par mois en moyenne de janvier à mars.

Pour les deux autres recettes du type « lapin mijoté » la fréquence de recherche des recettes est soutenue

toute l'année, avec un regain d'intérêt attendu pour le lapin aux cèpes en octobre novembre.

## 2.2. Les recettes sur les autres sites

Pour les 10 principaux sites, les recettes de lapin mijoté ou cuit au four (cuissons longue) sont très nettement majoritaires (tableau 2)

**Tableau 2 : Classement des 30 premières recettes de lapin publiées sur les 10 principaux sites de recettes et classement similaire pour les 30 premières recettes du site de cuniculture.info**

Nom du site	Poêlé rapide <30 min	Grillade Barbecue Brochette	Mijoté, en sauce cocotte, four	Terrine Pâté, salade, en gelée, rillettes	Total	Dont foie de lapin
marmiton.org	3	0	25	2	30	1
cuisine.journaldesfemmes.fr	0	0	29	1	30	1
lapin-et-papilles.fr (Loeul & Pirirot)	5	5	19	1	30	1
cuisineaz.com	0	0	29	1	30	1
www.750g.com	0	1	24	5	30	1
lalapintoutbon.fr (Clipp)	0	2	26	2	30	0
femmeactuelle.fr	0	0	25	5	30	0
atelierdeschefs.fr	0	1	26	3	30	0
cuisineactuelle.fr	1	1	25	3	30	1
epicurien.be	0	0	26	4	30	0
cuniculture.info	2	2	24	2	30	2

Le premier constat est que sur les sites en ligne un internaute va trouver principalement des recettes de lapin ± mijoté, à cuisson longue : 85% des recettes en moyenne. Deux sites n'ont même publié qu'une seule recette sur 30 n'appartenant pas à cette catégorie. Les consultations sur le site de cuniculture.info ont le même type de profil avec une majorité de recettes mijotées. Toutefois, si, sur ce site, les recettes de lapin mijoté représentent en nombre 80% des 30 premières recettes consultées, elles ne représentent que 42% des ouvertures de fiches pour ces mêmes 30 premières recettes. Malheureusement ce type d'analyse n'est pas disponible pour le 10 autres sites.

En seconde position viennent les terrines, pâtés et préparations en salade : 9% des recettes. Les recettes rapides nécessitant moins de 30 minutes de préparation au total ne représente que 3% des recettes en moyenne, mais cette moyenne cache le fait que 7 sites sur 10 n'en proposent aucune. Comme les internautes cherchant des idées de recette sur le Web ne consultent en général que un ou deux sites auxquels ils sont habitués, nombreux sont ceux auxquels aucune préparation rapide n'est suggérée. L'effort fait par le site de l'entreprise Loeul-&-Pirirot pour proposer 5 recettes rapides + 5 recettes type barbecue sur les 30 premières, doit être souligné. Ces recettes correspondent essentiellement à des préparations à base du filets de lapin (râble désossé) et autres produits commercialisés par l'entreprise.

Compte tenu de la nette domination du foie de lapin poêlé constatée dans les consultations du site de

cuniculture.info (tableau 1), nous avons regardé de plus près parmi les 30 premières recettes de chacun des 10 principaux sites, celles qui concernent directement la préparation du foie de lapin. Le premier constat est que 4 sites sur 10 semblent ignorer qu'il est possible de préparer spécifiquement le foie de lapin alors que ce type de produit est disponible dans les rayons de la majorité des grandes surfaces (figure 3)

**Figure 3 : Exemples de barquettes commerciales de foie**



Pour les 6 autres sites, les auteurs des recettes proposent des versions dont le temps total de préparation varie de 18 à 55 minutes alors que les 2 recettes proposées parmi des 30 les plus consultées du site de cuniculture.info le temps total est de 12 minutes. Compte tenu de ce constat, on peut estimer que la très forte fréquence des recherches concernant les foies de lapin poêlé aux échalotes observé sur cuniculture.info est la conséquence d'un manque



d'information pertinente sur les autres sites, pour la préparation rapide d'un morceau simple, facile à préparer, sans aucun déchet ni « petits os », pauvre en graisses (4-5%) et riche en protéines (22%) (Lebas, 2007). Les nouvelles présentation de pièces désossées se prêtent également à la création de nouvelle recette à la fois rapides et savoureuses.

### Conclusions

En conclusion, on peut retenir de cette courte étude qu'il existe sur le Web une grande offre de recettes variées pour préparer le lapin. Par contre celle-ci se concentre sur les plats mijotés alors qu'il existe visiblement une demande pour des recettes rapides et simple, comme celles concernant le foie de lapin. Une plus grande diversification vers des recettes simples et rapides est visiblement recherchée par les internautes.

Pour ceux qui souhaitent faire la promotion de la viande de lapin afin de stimuler la consommation que ce soit au plan national comme au plan local, la promotion de recettes « à contre saison » nous paraît aussi une voie à explorer, comme la promotion de la cuisson au barbecue en hiver ou celle du foie de lapin poêlé dès le début du printemps. Il existe en effet une demande potentielle en « basse saison », qu'il convient probablement de simplement stimuler pour obtenir une réaction du type « pourquoi pas, je n'y avais pas pensé » qui incite à l'achat.

### Références

- Gomant F., 2018. Etude sur l'image de la viande de lapin et de la filière cunicole en 2018. Cuniculture Magazine, 45, 27-30.
- Lebas, 2007. Acides gras en Oméga 3 dans la viande de lapin. Effets de l'alimentation. Cuniculture Magazine, 34, 15-20.

*Les sites internet consultés (consultation du 18 janvier 2019)*

- <http://www.cuisineactuelle.fr>  
<http://www.femmeactuelle.fr>  
<https://cuisine.journaldesfemmes.fr>  
<https://cuisineaz.com>  
<https://www.750g.com>  
<https://www.atelierdeschefs.fr>  
<http://www.cuniculture.info>  
<https://www.epicurien.be>  
<https://www.lapin-et-papilles.fr> (Loeul & Piriou)  
<https://www.lapinatoutbon.fr> (Clipp)  
<https://www.marmiton.org>

Google RECETTES LAPIN

Environ 15 000 000 résultats (0,52 secondes)

**Recettes pour lapin - Marmiton**  
<https://www.marmiton.org/les-recettes/ingredient/lapin/>  
 Top recettes lapin. Recette. Plat principal. Lapin à la moutarde maison, 4,9 / 5 sur 423 avis. Recette. Plat principal. Lapin rôti au four qui cuit tout seul 1,4 / 5 sur ...  
 Lapin à la moutarde-maison · Lapin de ma mère · Lapin au vin blanc.

**Lapin à la moutarde maison · Recette de Lapin à la ... - Marmiton**  
[https://www.marmiton.org/les-recettes/recette\\_lapin-a-la-moutarde-maison\\_15583.aspx](https://www.marmiton.org/les-recettes/recette_lapin-a-la-moutarde-maison_15583.aspx)  
 ★★★★★ Note : 4,8 - 423 avis - 1h  
 Coupez le lapin en morceaux et badigeonnez légèrement de moutarde. Faire revenir les morceaux sans être grillés dans un peu d'huile. Pendant ce temps...

**Recettes de lapin, cuisson du lapin - Recettes faciles Lapin et Papilles**  
<https://www.lapin-et-papilles.fr/recettes-de-lapin/>  
 Lapin à la moutarde, lapin au cidre, lapin au four ou en cocotte : découvrez nos astuces de cuisson et nos idées recettes de lapin faciles et rapides pour étonner...

**Recettes de lapin - les meilleures recettes - Recette de cuisine**  
<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/Recettes/Viandes>  
 La viande tendre et fine du lapin se cuisine très facilement. Certaines recettes de lapin sont devenues des classiques de la gastronomie française, à l'instar du ...

**Recette de Lapin sauté chasseur à la cocotte**  
<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/262359-lapin-saute-chasseur>  
 ★★★★★ Note : 5 - 77 avis - 42 min  
 Découvrez cette recette de Lapin sauté chasseur à la cocotte. Cette recette est du même gabarit que le "boulet cocotte grand-mère", un bon petit plat mijoté aux ...  
 Lapin à la moutarde · Lapin aux pruneaux · Lapin en gilette

**Recettes à base de lapin | La sélection de 750g**  
<https://www.750g.com/Plats/Recettes%20a%20base%20de%20viande>  
 Recettes à base de lapin : les 11 recettes coup de cœur, rigoureusement sélectionnées par Chef Damien et Chef Christophe.

**Recette Lapin cocotte - Cuisine AZ**  
<https://www.cuisineaz.com/Viandes/Lapin>  
 ★★★★★ Note : 3 - 7 avis - 1 h 10 min  
 Lapin cocotte - Ingrédients de la recette : 4 cuisses de lapin, 2 échalotes, 3 gousses d'ail, 2 gros oignons, quelques feuilles de laurier.

# Les recettes de lapin recherchées sur Internet

## François LEBAS

Cuniculture

Nantes 27-28 mai 2019

ACCUEIL MAGAZINE ÉLEVAGE BIOLOGIE DOCUMENTS FOURNISSEURS RECETTES PHOTOTHEQUE LIENS

# WWW.CUNICULTURE.info

un site **gratuit** dédié au lapin en général,  
et plus particulièrement à sa **biologie**, à son **élevage** et son **utilisation**

Vous y trouverez les grandes rubriques suivantes, ouvertes d'un simple clic :

18e Journées de la Recherche Cunicole les 27-28 mai 2019 - Organisées par l'association CUNICULTURE

Le programme des 18e JRC est disponible en ligne

- CUNICULTURE Magazine** (ISSN 2273-8142) : Revue périodique consacrée aux connaissances sur le lapin et à la vie de la filière cunicole
- Méthodes d'Élevage du lapin**, pour la production de commerciale, familiale, en milieu tropical, .... NB : cette nouvelle partie n'est réalisée qu'à 45% environ, mais compte tenu de la masse qu'elle représente, les éléments constitutifs seront mis en ligne au fur et à mesure de leur élaboration.
- Biologie du Lapin** : comment fonctionne un lapin ?
- Documents** : des documents consacrés au Lapin, originaux ou difficiles d'accès ailleurs
- Les Fournisseurs** de l'élevage cunicole classés en 35 rubriques
- Mangez du lapin et Vous vivrez bien** : 120 **Recettes de Cuisine** classées selon 24 thèmes
- La Photothèque de Cuniculture** (actuellement plus de 18 000 images réparties en 8 rubriques et 64 sous-rubriques)
- Liens** vers d'autres sites Web

Le site du lapin

Nombre de visites (hors robots automatiques)  
sur le site pour le mois de

avril 2019 : 25 460

dernière mise à jour : le 13 mai 2019 Les points modifiés =>

Ce site est géré par l'association "CUNICULTURE", Association sans but lucratif régie par la loi de 1901.  
 Siège social : Cuniculture, 87A Chemin de Lassère, 31450 Corronsac - France  
 Directeur de la publication et Webmaster : François LEBAS - liste de ses publications : [publi-Lebas](#)  
 Contact [flabas@cuniculture.com](mailto:flabas@cuniculture.com) .... Découvrez [L'équipe](#) qui assure la gestion

TECHNA FRANCE  
NUTRITION

par TECHNA

Chabeauti  
FABRICANT de  
MATÉRIEL CUNICOLE

79330 GLENAY

Tél 05 49 87 51 85 - Fax 05 49 87 59 74

FORMULATION  
ALIMENTS pour LAPINS,  
Prémix, Oméga3  
Huiles Essentielles,  
Spécialiste depuis 30 ans

CORPI

COMPT. ESTABL. OVER FRODOUZAINEZAY  
e-mail : [copri@wanadoo.fr](mailto:copri@wanadoo.fr)

EVALIS

BP 234 54006 YANNIS c o d e v  
Tél. 02-97-48-54-54 - Fax 02-97-48-53-39  
[www.evalis.com](http://www.evalis.com)

Ce site ne peut être d'accès libre que  
grâce au soutien financier de différentes  
structures. Pour mieux connaître leur  
activité cliquer sur leur logo à différents  
endroits du site

1



# Les Recettes

de [www.cuniculture.info](http://www.cuniculture.info)



<http://www.cuniculture.info/Docs/indexrecet.htm>

## 122 recettes gourmandes de LAPIN, réparties dans 24 rubriques

Note : compte tenu de la multiplicité des ingrédients pouvant accompagner le viande de lapin, certaines recettes sont mentionnées dans plusieurs rubriques

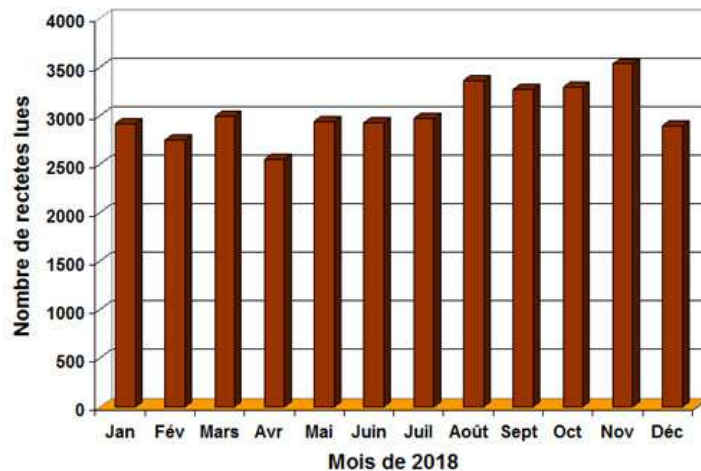
Vous souhaitez en savoir plus sur la valeur nutritionnelle de la viande de lapin ? Cliquez sur ce bouton

- |   |  |
|---|--|
| 1. <a href="#">Recettes rapides</a> (total 20 à 30 mn)  | 13. <a href="#">A la bière ou au cidre</a>                     |
| 2. <a href="#">Semi-rapide</a> (total 45 à 50 mn)       | 14. <a href="#">Au vin rouge ou blanc</a>                      |
| 3. <a href="#">Civets et gibelottes, lapin chasseur</a> | 15. <a href="#">Aux oignons, ails et échalotes</a>             |
| 4. <a href="#">A la moutarde</a>                        | 16. <a href="#">A la tomate</a>                                |
| 5. <a href="#">Grillades et brochettes</a>              | 17. <a href="#">Aux légumes verts</a>                          |
| 6. <a href="#">Aux pommes ou aux poires</a>             | 18. <a href="#">Aux champignons</a>                            |
| 7. <a href="#">Aux fruits de saison ou fruits secs</a>  | 19. <a href="#">Aux pommes de terre, marrons</a>               |
| 8. <a href="#">Aux agrumes</a> (citrons, oranges, ...)  | 20. <a href="#">Aux légumes secs</a> (haricots, lentilles,...) |
| 9. <a href="#">Aux fruits et légumes tropicaux</a>      | 21. <a href="#">Aux fromages</a>                               |
| 10. <a href="#">Pâtés et terrines</a>                   | 22. <a href="#">Lapin des Régions de France</a>                |
| 11. <a href="#">En gelée ou en salade</a>               | 23. <a href="#">Lapins du Monde</a>                            |
| 12. <a href="#">Aux épices et aromates</a>              | 24. <a href="#">Recettes anciennes</a> (du 14e au 18e siècle)  |

## Analyse de la fréquentation du site sur l'année 2018

36 371 consultations = 10,9% du total ds visites du site

Figure 1 : Nombre de fiches de recettes ouvertes par mois sur le site [www.cuniculture.info](http://www.cuniculture.info)

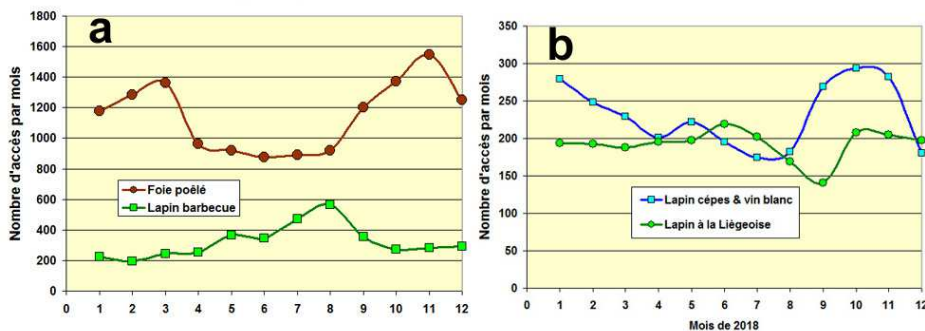


**Les 12 recettes  
les plus consultées  
sur le site de  
cuniculture.info**

**Fréquence d'ouverture des 30 principales  
recettes du site cuniculture.info**

TOTAL	% annuel	Nom de la recette
13 765	37,85%	Foies de lapin poêlés aux échalotes
3 869	10,64%	Lapin grillé au barbecue
2 755	7,57%	Lapin aux Cèpes au vin blanc
2 306	6,34%	Lapin à la Liégeoise
1 197	3,29%	Cocotte de lapin à l'ail doux et aux citrons
1 040	2,86%	Lapin aux pruneaux
921	2,53%	Choukouya de Lapin (recette de Côte d'Ivoire)
812	2,23%	Fricassée d'épaules de lapin aux champignons
667	1,83%	Lapin Marengo (tomates et champignons)
629	1,73%	Civet de lapin
606	1,67%	Lapin aux gousses d'ail, truffade de Pdt
454	1,25%	Lapin doré à l'oignon

**Fréquence mensuelle  
de consultation des 4 principales recettes**





## Quelles recettes sont recherchées sur les principaux sites fournissant des recettes de lapin ?

**Classement des 30 premières recettes de lapin publiées sur les 10 principaux sites de recettes et classement similaire pour les 30 premières recettes du site de cuniculture.info**

Nom du site	Poêlé rapide <30 min	Grillade Barbecue Brochette	Mijoté , en sauce cocotte, four	Terrine Pâté, salade, en gelée, rillettes	Total	Dont foie de lapin
marmiton.org	3	0	25	2	30	1
cuisine.journaldesfemmes.fr	0	0	29	1	30	1
lapin-et-papilles.fr (Loeul & Piriot)	5	5	19	1	30	1
cuisineaz.com	0	0	29	1	30	1
www.750g.com	0	1	24	5	30	1
lelapintoutbon.fr (Clipp)	0	2	26	2	30	0
femmeactuelle.fr	0	0	25	5	30	0
atelierdeschefs.fr	0	1	26	3	30	0
cuisineactuelle.fr	1	1	25	3	30	1
epicurien.be	0	0	26	4	30	0
cuniculture.info	2	2	24	2	30	2

### Le FOIE de LAPIN : un morceau mal aimé

Pour 4 sites sur 10, aucune recette de foie parmi les 30 premières recettes , voire aucune sur tout le site pour certains. En dehors de cuniculture.info, les propositions de recette à base de foie sont toutes longues à préparer : 18 à 55 min vs 12 min

**FOIE : pas d'os, pas de déchet  
22% de protéines, 4-5% de lipides**

... et source potentielle de DHA

Figure 3 : Exemples de barquettes commerciales de foie



## CONCLUSION

Il existe visiblement une demande pour des recettes rapides et simples, comme celles concernant le foie de lapin. Les internautes recherchent particulièrement ce type de recette.

Pour ceux qui souhaitent faire la promotion de la viande de lapin afin de stimuler la consommation que ce soit au plan national comme au plan local, la promotion de recettes « à contre saison » nous paraît aussi une voie à explorer, comme la promotion de la cuisson au barbecue en hiver ou celle du foie de la poêle dès le début du printemps.

# *MERCI*

pour  
votre attention

