



## Autour de Pâques (3/5)

# Gilles Pape, devenu un éleveur heureux de lapins de rente

**Jadis, nombreuses étaient les familles qui élevaient des lapins afin d'assurer le repas du dimanche. Car il y en avait, des bouches à nourrir! Aujourd'hui, trouver un bon lapin fermier n'est pas toujours chose aisée, les éleveurs de rente tel Gilles Pape, de Lugnez, se faisant de plus en plus rares.**

**A**griculteur à Lugnez, Gilles Pape (44 ans) élève et commercialise du bétail de basse-cour. Genre: poules, coqs, canards, chèvres, paons, oies et lapins. «Notre exploitation se veut familiale. L'histoire des Pape avec notre ferme remonte au moins à 1850. On a même des cochons et des chevaux...»

### S'il devait en rester un...

Le barbu ajoulot a cessé la production de lait en 2011. «Chaque matin, au réveil, je perdais déjà 200 francs...» L'homme s'est donc diversifié. En élevant notamment des lapins de rente, destinés à la vente. «Bon, ici, on a toujours eu des lapins. Trois mamans, un papa pour la reproduction.

Et on vendait. Depuis 2011, et parce qu'il fallait aussi bien occuper mon père, on a accéléré l'élevage de lapins. Il nous est arrivé d'en avoir jusqu'à 120. Actuellement, on doit en posséder une cinquantaine.»

Gilles Pape se souvient comme si c'était hier de ce coup dur survenu en 2018: «Je devais avoir une cinquantaine de bêtes. Elles sont tombées les unes après les autres, victimes d'un virus. Au final, il m'est resté un papa lapin. On est reparti de zéro. J'ai acheté trois mamans. Mais auparavant, il a fallu nettoyer et désinfecter les cages. Des spécialistes m'ont dit que pour éradiquer la maladie, je devais chauffer le bâtiment. Mais allez chauffer une écurie... Aujourd'hui encore, je ne m'explique pas ce phénomène. Je me rappelle que c'était principalement des lapins relativement gros, d'une race néo-zélandaise.»

Notre homme a retenu la leçon. Il tente de diversifier au maximum son élevage, «histoire de renforcer le sang et de réduire le plus possible les risques de maladies génétiques».

Alors, durant cette période pascalle, c'est le coup de feu au

niveau des ventes? «Ni plus ni moins que les autres années. Cette fois, j'avais une trentaine de réservations. Par contre, si j'avais une quinzaine de lapins de plus à proposer, ils seraient partis. Et ce en début de cette semaine déjà...»

### Interdiction de tuer

Gilles Pape relève que les affaires fonctionnent bien depuis octobre jusqu'au sortir de l'hiver. «Durant cette période, il fait plutôt froid. Les gens apprécient les mets mijotés. Ensuite, c'est plutôt des grillades. Je vends aussi passablement de lapins pour la Fête des mères ainsi qu'à Noël.»

La législation étant ce qu'elle est, l'habitant de Lugnez n'a pas le droit de tuer ses lapins, sauf si c'est pour sa propre consommation.

«Même certains bouchers ont dû suivre des cours pour apprendre à tuer des lapins. Je vends donc mes bêtes vivantes à des boucheries, choisies souvent par mes propres clients. Pour un lapin tué de 2,2 kg de viande, il faut qu'il pèse facilement le double vivant.»

Le Jurassien assure que grâce à sa nourriture «maison»,



et du fait que personne ne les dérange dans l'étable, ses lapins demeurent juteux, du premier au dernier morceau. Le poids idéal? «Tout dépend si tu veux manger des os ou pas!»

On évoquait des auges remplies d'excellents produits. «Je n'achète que des sacs de graines. Que je mélange avec des résidus de pressage d'huile de tournesol, de l'avoine, de l'orge... Enfin, tout ce que nous produisons.» Le maïs? «Pas l'idéal. La graisse devient

légèrement jaune...»

La réglementation s'est durcie. Les clapiers en béton ont vécu. Les oreilles des lapins ne doivent plus toucher le plafond. Une maman doit posséder son propre coin afin de se mettre à l'écart des petits. Sans parler de la quantité de bêtes autorisées au mètre carré.

### Cinq mois

Pour qu'un lapin arrive au poids de deux kilos et demi, il faut facilement cinq mois. «On les programme à partir de septembre. Pour les fêtes.

Mais on n'y arrive pas toujours», sourit, radieux, Gilles Pape, un des derniers éleveurs de lapins de rente encore en activité dans le Jura.

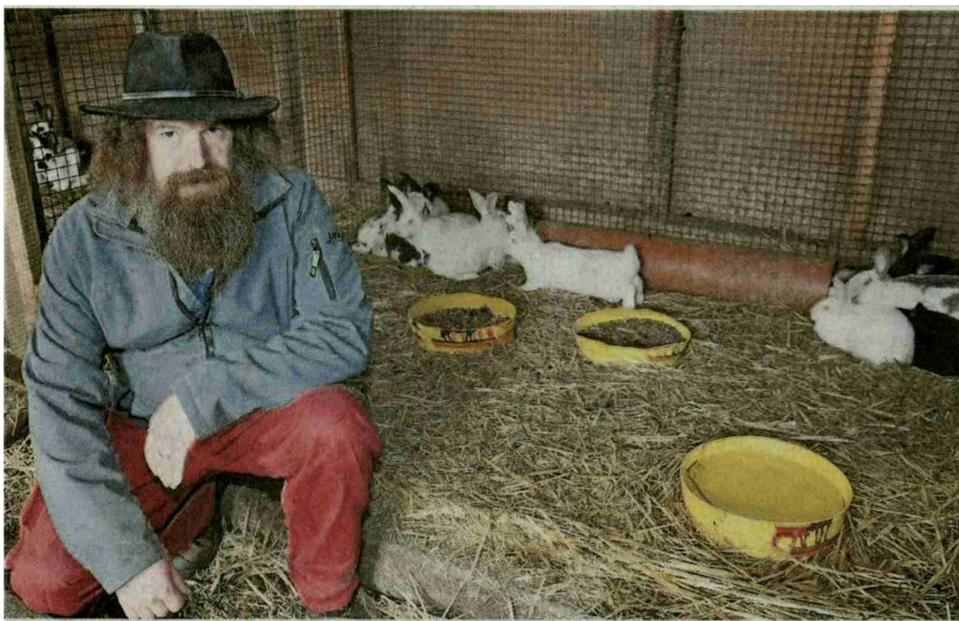
D'où la difficulté de mettre la main sur un bon lapin fermier, bien dodu...

GÉRARD STEGMÜLLER

### DEMAIN:

**«Quand les cloches sont parties, les caquiats prennent la relève.»**

« On les programme à partir de septembre. Pour les fêtes. Mais on n'y arrive pas toujours.»



**Gilles Pape et des jeunes lapins dans une cage à Lugnez. L'animal aime se réfugier dans un tuyau, où il se sent en sécurité, assure l'Ajoulot.**

PHOTOS STÉPHANE GERBER



## Une viande blanche pas si bon marché que ça

**E**t si la viande de lapin était devenue un luxe? On pourrait le croire à la lecture d'une publicité émanant d'un grand distributeur, datant du mois de décembre 2021. On pouvait y lire: «Demi-lapin, coupé en morceaux, Suisse, les 100 grammes 2 fr. 55 au lieu de 3 fr. 65.» Trois francs et 65 centimes hors tarif promotionnel? Cela fait tout bêtement 73 fr. pour un lapin «normal» de deux kilos. Quatre bons mangeurs en auront fait leur affaire. C'est tout de même un peu cher. Révolue, l'époque où un lapin, viande blanche par excellence, nourrissait une famille entière, faute de moyens. Ce tarif exceptionnel constitue l'exception qui confirme la règle. Dans une autre grande surface, on a vu un lapin entier être proposé à 29 fr. le kilo. Dans plusieurs boucheries jurassiennes que nous avons eu le privilège de

fréquenter, le prix du kilo de lapin oscille entre 24 et 28 francs. Contacté, un habitant de Saint-Brais avoue vendre ses lapins 17 fr. le kilo, deux francs supplémentaires s'ils sont découpés. L'homme tient à rester anonyme, de peur qu'il ne puisse plus faire face à la demande avec de tels prix... «Et dire qu'aujourd'hui, certains ne veulent même plus le foie. Quant à la tête de lapin, si elle ravit les plus fins connaisseurs, force est d'admettre que ceux-ci sont de moins en moins nombreux.»

La viande de lapin vendue plus cher quand elle est découpée? Certes, il y a le travail. Mais ceux qui s'y sont frottés l'ont constaté d'eux-mêmes: il existe une tactique afin d'éviter les éclats d'os. Il en va de la qualité de la viande une fois cuite. Et, bien sûr, du contenu de l'assiette.

**GST**