



Manger en transparence

UN BOUCHER VITA DANS L'ATTENTION

Boucherie Gaublonne



Dans le petit village campagnard Sint-Lievens-Esse, une entité de Herzele, nous trouvons la charmante boucherie de Stefaan Gaublonne. La boucherie y est connue pour ses produits artisanaux et naturels. « Le tout est fait maison, les jambons crus et cuits, les autres produits de charcuterie ainsi que les salades et les plats préparés. Nos clients trouvent des produits frais du jour, faits à la façon « grand-mère ». » Afin de pouvoir faire ceci, Stefaan travaille uniquement avec la viande bovine, la viande de porc et le poulet du label Vitaproject. La qualité constante et son goût savoureux font que Stefaan ne vend que la viande Vita à ses clients depuis des années. Pour ses produits artisanaux et de qualité, les clients reviennent à chaque fois. Vous pouvez trouver plus d'info sur www.slagerij-gaublonne.be

TOUT SUR LE LAPIN



Depuis deux années, Vitaproject a également de la viande de lapin dans son assortiment de viande fraîche. Presque un an après que Gaia a ouvert le feu sur le secteur, nous voulons vous donner un portrait réaliste sur ce secteur et sur l'évolution vers d'autres systèmes de logement alternatifs possibles. Tout de même, nous devons rester prudent: des systèmes alternatifs existent, mais doivent être développés et testés profondément avant de pouvoir les implémenter à une grande échelle.



Knaptandstraat 204 | 9100 Sint-Niklaas



Manger en transparence

Afin de favoriser la santé des lapins, ils doivent être élevés dans des conditions d'hygiène stricte. C'est la raison pour laquelle aujourd'hui on travaille avec des grilles comme sol. A cet égard, il est pratiquement impossible d'élever les lapins sur paille. La paille devient très vite sale et est le substrat idéal pour le développement des micro-organismes et les maladies liées à ceci. Pourtant, Vitaproject veut stimuler la recherche pour des sols alternatifs à condition que l'hygiène des lapins reste bien. C'est essentiel pour leur bien-être.

Saviez-vous que...

La viande de lapin est un produit sain, très savoureux et bien digestible. Elle contient plus de graisses insaturées que de graisses saturées et elle est riche en nutriments essentiels. La saveur très fine et tendre donnent des possibilités de préparations illimitées.

De nature, le lapin est un animal qui vit en groupe. Ils respectent une hiérarchie bien définie. Quand les lapins d'un seul nid restent ensemble, on prévient des nouveaux combats pour redéfinir la hiérarchie de la meute. C'est pourquoi chaque nid de 6 à 9 lapereaux est mis appart dans une cage. Ainsi, le contrôle sur le développement des lapereaux devient bien plus ordonnés pour l'éleveur. Parce que, dans la nature, les lapins vivent en groupes plus grands pendant certaines périodes, Vitaproject continuera à stimuler la recherche concernant des logements de groupe chez ses éleveurs.

Systemes alternatifs

Un premier pas dans la direction d'un logement amélioré est de promouvoir les cages bien-être au sein de nos éleveurs. Les lapins disposent de plus de place, plus de mouvement grâce à une plateforme élevée sur laquelle ils peuvent sauter et de la litière extra pour ronger. Des tapis en plastique sont également disposés sur le grillage afin que les lapins puissent s'asseoir ou s'allonger de manière plus confortable.

Un deuxième pas dans la recherche des systèmes de logement alternatif pour le lapin est le logement en groupe. **Le logement en groupe pour des lapins dans un parc** a été testé amplement par monsieur L. Maertens du centre de recherche ILVO. Le grand avantage est que les lapins ont plus d'espace pour exprimer des comportements naturels tels que courrir, gambader ou sauter. Ce système donne également quelques complications. La recherche prouve qu'à partir d'un âge de plus que 80 jours, les lapins deviennent plus agressifs à l'égard de leurs congénères. La suppléance de literie et des possibilités de refuge sont alors indispensable.



Knaptandstraat 204 | 9100 Sint-Niklaas



Manger en transparence

Si on continue encore un pas plus loin sur des **systèmes de logement en groupe pour les femelles reproductrices**. Plusieurs recherches ont déjà été effectuées, mais de bons résultats convaincants ne sont pas encore d'actualité. Les aspects positifs comme plus d'espace, la création de zones séparés pour manger, se reposer, nourrir les lapereaux,... ne font pas le contrepoint par rapport aux désavantages. La compétition entre les différentes femelles, l'agitation dans la cage en groupe, les lapereaux qui ne sont pas nourris ne sont que quelques exemples.

Finalement on ne peut pas perdre l'aspect financier de vue. Ce projet bien-être demande un investissement énorme des éleveurs. Vitaproject y prend sa responsabilité. En dialogue avec les éleveurs, les centres de recherche,... nous évaluons comment cette plus-value peut être valorisée.

RECETTE DU MOIS:

Salade de printemps et filet pur de bœuf avec tamarin



Pour 4 personnes:

600 g de filet de bœuf en lamelles

Graines de sésame

Marinade: Petit morceau de tamarin
(grandeur d'un demi pouce)

2 cuillères à café de sucre de canne

2 cuillères à café de jus de limon

2 cuillères à soupe de sauce de poisson

Salade: 1 salade

¼ poivron rouge

½ mangue

100g de haricots

Faites tremper le tamarin dans 1 dl d'eau tiède. Tamisez, rajoutez la sauce de poisson, le sucre de canne et le jus de limon. Gardez-en un peu à part afin d'assaisonner la salade et marinez la viande dans le reste du tamarin pendant 3h.

Nettoyez entretemps la salade et coupez le poivron ainsi que la mangue en très fines lamelles.

Faites cuire les haricots dans l'eau bouillante et laissez refroidir. Mélangez tous les ingrédients ensemble et badigeonnez de tamarin. Grillez le filet pur et disposez le tout sur une assiette.

Jonchez de graines de sésame.

CONSEIL Le tamarin peut être remplacé par un filet de vinaigre balsamique ou du jus de limon.

DETAIL INTERESSANT Le tamarinier est un arbre tropical. La viande de chair est compressée et est vendue en blocs. Le tamarin a une saveur aigre douce et est surtout utilisée en cuisine asiatique pour mariner légèrement la viande.



Knaptandstraat 204 | 9100 Sint-Niklaas



*Vitaproject vous offre sous
la marque déposée Plufine
un assortiment complet
de produits pour le barbecue,
aussi bien frais, précuit,
épicé ou mariné*

