

ÉTÉ



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

L'AGNEAU REVISITÉ ? ET SI C'ÉTAIT LA GRANDE SURPRISE DE L'ÉTÉ ?

Des inspirations pour stimuler les actes d'achat des 35-49 ans



**Voici venue l'heure des apéritifs,
des longues soirées entre amis et des barbecues.**

**Nos clients changent ? Changeons l'agneau
avec plein de nouvelles idées !**

NOTRE ENJEU : LA CONQUÊTE DE NOUVEAUX CONSOMMATEURS

Aujourd'hui les jeunes achètent peu d'agneau

- Seulement **6%** ont moins de 35 ans et **17%** ont entre 35 et 49 ans.
- Les acheteurs habituels sont à **77%** des plus de 50 ans et à **48%** des plus de 65 ans.

Pourtant les Français aiment l'agneau

- **65%** des personnes interrogées affirment aimer l'agneau.

Et perçoivent son potentiel culinaire

- **52%** trouvent que l'agneau convient à une grande variété de recettes.

Mais l'agneau ne répond plus à leurs attentes actuelles

- **45%** trouvent qu'il est facile à préparer.
- **36%** qu'il est rapide à préparer.

Alors que la recherche de praticité et de plaisir des produits frais est croissante

- **83%** (+1,5pts) choisissent des produits avant tout pour se faire plaisir.
- **55%** (+2,4pts) sont prêts à payer plus pour des produits qui leur facilitent la vie.

(évolution 2019/2021)

Sources : Kantar Worldpanel - France AgriMer
Evaluation of the promotional campaign for European lamb's meat | Consumption and Image Survey – T1 | May 2021
Kantar - Questionnaire Style de vie - Worldpanel PGC+FLS – Evolution 2 ans Sep 2021 vs Sep 2019

VOS PROBLÉMATIQUES POSSIBLES

- Comment donner envie de manger de l'agneau à ceux qui ont perdu l'habitude d'en manger ?
- Quelles idées conseiller aux clients de moins de 50 ans ?
- Quelles sont les morceaux plus pratiques que je peux proposer ?
- Comment proposer des découpes plus abordables tout en maintenant la recette générée ?

LES QUESTIONS DE LA SAISON ESTIVALE

- Comment intégrer et valoriser la viande d'agneau à l'offre grillades ?
- Quelle offre proposer en dehors des côtelettes ?
- La viande d'agneau peut-elle être un levier pour fidéliser et élargir ma clientèle ?
- Que faire en cas de mauvais temps ? Quelle offre, quelles idées recettes ?



LA PERCEPTION DU RAYON AGNEAU PAR LE CONSOMMATEUR

- ➔ Quelle incidence la manière de présenter l'offre peut-elle avoir sur le consommateur ?
- ➔ Comment cela peut influencer son acte d'achat ?

- ➔ A travers quelques exemples mettons-nous à la place des clients et de l'image des produits selon leurs prix d'achat.

EXEMPLE À PARTIR DE LA POITRINE D'AGNEAU

MORCEAU	POITRINE ENTIÈRE	ROULADES DE POITRINE POUR 4 POUR 2	
			
NOMBRE DE CONVIVES	4	4	2
POIDS	1,065 kg	725 g	362 g
PRIX AU KILO*	8 €	14 €	14 €
PRIX DE VENTE CONSOMMATEUR	8,52 €	10,15 €	5,07 €
CIBLE CLIENTÈLE	Cible acheteurs déjà familiers de l'agneau Pour 77 % des + de 50 ans	Une présentation inspirante prête à cuire. Une découpe à proposer pour faire découvrir la poitrine d'agneau de manière simple et accessible. Cible des personnes plus jeunes.	
RECOMMANDATION SUR LA SEMAINE	Week-end	Fin de semaine / week-end	Semaine

*Les prix au kilo sont indicatifs. Ils servent à comparer entre eux les prix de vente selon les morceaux. Des calculs similaires peuvent être faits avec d'autres prix au kilo.

EXEMPLE À PARTIR DU GIGOT D'AGNEAU

MORCEAU	GIGOT D'AGNEAU ENTIER	TRANCHE DE GIGOT SANS OS	BROCHETTES D'AGNEAU
			
NOMBRE DE CONVIVES	8 à 10	3	2
POIDS	2,5 kg	525 g	365 g
PRIX AU KILO*	22 €	28 €	30 €
PRIX DE VENTE CONSOMMATEUR	55 €	14,70 €	10,95 €
CIBLE CLIENTÈLE	Cible acheteurs déjà familiers de l'agneau Pour 77 % des + de 50 ans	Cible des personnes plus jeunes qui peuvent être en demande de découverte. Des morceaux avec lesquels les clients peuvent plus facilement se projeter dans des idées de recettes. Plus adaptés à des plus petits ménages.	
RECOMMANDATION SUR LA SEMAINE	Week-end	Semaine	Fin de semaine / week-end

*Les prix au kilo sont indicatifs. Ils servent à comparer entre eux les prix de vente selon les morceaux. Des calculs similaires peuvent être faits avec d'autres prix au kilo.

LES RECETTES GÉNÉRÉES PAR LA VENTE SELON LES DÉCOUPES

Comparons des recettes engendrées possibles selon le type de découpes proposées.

- Avec des plus petites pièces, le poids total vendu est plus faible mais la recette générée est maintenue.
- La découpe est rémunérée.



EXEMPLE À PARTIR DE LA POITRINE D'AGNEAU

	VENTE D'UNE POITRINE TRADITIONNELLE	VENTE EN ROULADES DE POITRINE
NOMBRE DE CONVIVES	4	4
POIDS	1,065 kg	725 g
PRIX AU KILO*	8 €	14 €
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	8,52 €	10,15 €

*Les prix au kilo sont indicatifs. Ils servent à comparer entre eux les prix de vente selon les morceaux. Des calculs similaires peuvent être faits avec d'autres prix au kilo.

EXEMPLE À PARTIR DU GIGOT D'AGNEAU

	VENTE D'UN GIGOT ENTIER	VENTE D'UN GIGOT EN PLUSIEURS DÉCOUPES TRANCHES + BROCHETTES + RÔTI					
NOMBRE DE CONVIVES	8 à 10	3	+	4	+	4	= 11
POIDS	2,5 kg	525 g	+	730 g	+	730 g	= 1,985 kg
PRIX AU KILO*	22 €	28 €		30 €		28 €	
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	55 €	14,70 €	+	21,90 €	+	20,44 €	= 57,04 €

*Les prix au kilo sont indicatifs. Ils servent à comparer entre eux les prix de vente selon les morceaux. Des calculs similaires peuvent être faits avec d'autres prix au kilo.

DES INSPIRATIONS DE DÉCOUPES EN PRATIQUE

Partageons des idées de morceaux pouvant être proposés pendant les beaux jours, de mai à août.

Chaque pièce traditionnelle de l'agneau offre de multiples possibilités pour des coupes :

- adaptées à la saison ;
- inspirantes pour les moins de 50 ans.



Des coupes adaptables

- à la problématique de votre magasin ;
- au moment de la semaine ;
- à la rotation de votre rayon.



L'ÉPAULE D'AGNEAU



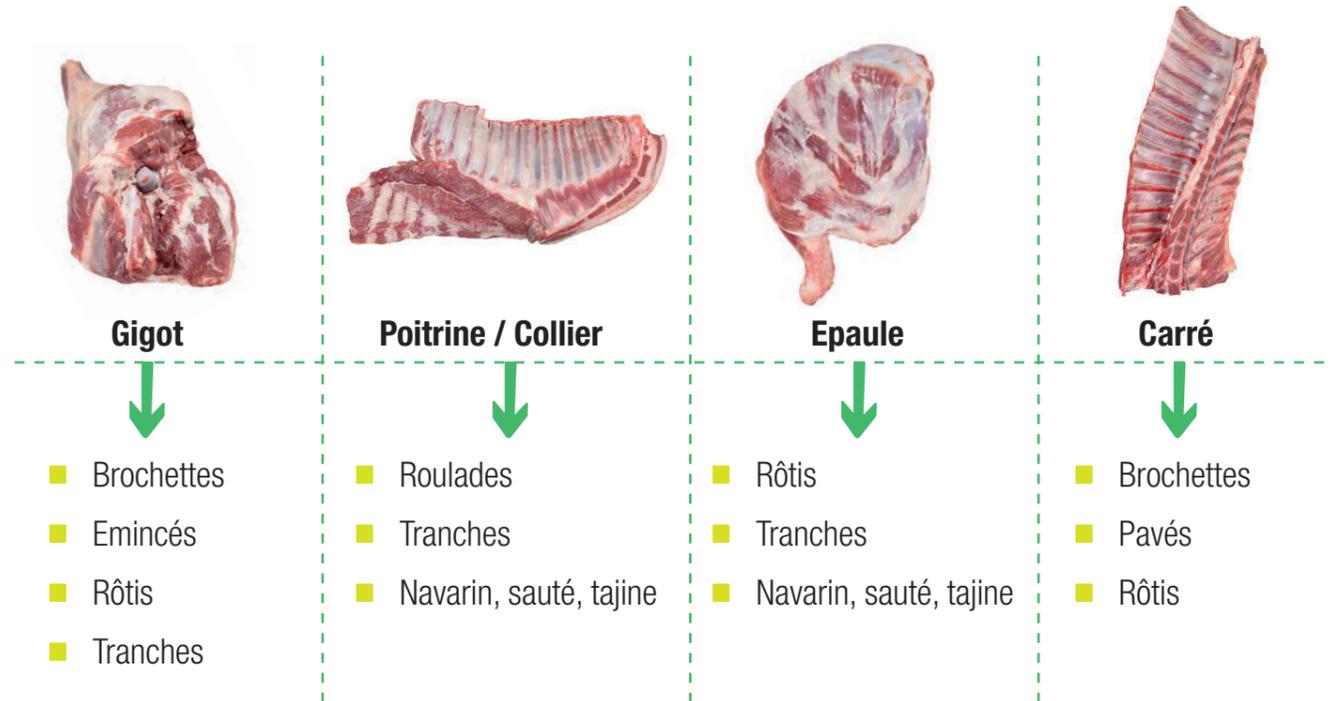
- Pièce emblématique de l'agneau, l'épaule d'agneau fait 1,2 kg en moyenne.
- Proposée entière, l'épaule est de moins en moins adaptée aux consommations actuelles.
- De plus, elle devient difficilement abordable pour des repas usuels.
- Découpée en plus petites pièces, son usage devient plus évident pour les jeunes clients et s'intègre dans de nombreuses recettes.

LA POITRINE ET LE COLLIER D'AGNEAU



- La poitrine et le collier sont traditionnellement coupés avec os pour des cuissons à mijoter.
- Le collier d'agneau apporte sa texture moelleuse aux plats, la poitrine est un morceau qui donne beaucoup de goût aux sauces.
- La quantité d'os peut en faire des produits peu attractifs à l'achat.
- Le désossage puis piéçage ou tranchage permet de lever ce frein.

Des coupes toutes issues des 4 morceaux emblématiques de la carcasse :



LE GIGOT D'AGNEAU



- Synonyme de plat traditionnel et festif, comme le fameux gigot de 7h, le gigot entier est une pièce de plus de 2,3 kg avec os en moyenne (ou 1,8 kg pour un gigot raccourci).
- Il est à réserver pour les grandes tablées.
- Pour s'adapter à une consommation plus actuelle ou à des foyers plus petits la solution est de trancher le gigot pour en faire des rôtis ou des pièces à griller.

LE CARRÉ D'AGNEAU



- La côte d'agneau est un morceau apprécié pour son moelleux. En revanche elle est parfois décevante pour certains clients du fait d'une forte proportion d'os.
- Le carré offre de nombreuses autres possibilités de coupes - y compris sans os - permettant de valoriser ce morceau tendre auprès d'une clientèle qui recherche la praticité et veut moins de déchets dans leurs assiettes.

À PARTIR DE L'ÉPAULE D'AGNEAU

3 idées de découpes
à griller et à rôtir :



Les gestes complets
en vidéo



SÉPARATION
DES DEUX PARTIES



PARAGE



**FAÇONNAGE POUR
TRANCHES À GRILLER**

TRANCHES D'ÉPAULE



ÉPAULE (NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



RÔTI D'ÉPAULE SANS OS



SÉPARATION
DES DEUX PARTIES



DÉOSSAGE



PARAGE



**PIÈÇAGE POUR
NAVARIN**



PARAGE



**FAÇONNAGE ET
FICELAGE POUR RÔTI**

À PARTIR DU GIGOT D'AGNEAU

4 idées de découpes
à griller et à rôtir :



Les gestes complets
en vidéo

SOUS NOIX



PARAGE



**PIÈÇAGE
POUR BROCHETTES**

SELLE



PARAGE



**PIÈÇAGE
POUR ÉMINCÉS**

BROCHETTES



ÉMINCÉS



NOIX



PARAGE



PIÈÇAGE

NOIX PÂTISSIERE



PARAGE



**FICELAGE
POUR MINI RÔTI**

TRANCHES À GRILLER



RÔTI SANS OS OU À PRÉSENTER EN PAVÉS AVEC PICS À BROCHETTES



À PARTIR DU CARRÉ D'AGNEAU

4 idées de découpes à griller et à rôtir :



Les gestes complets en vidéo

À partir des côtes filets



SÉPARATION DES FILETS



SÉPARATION DES VERTÈBRES



CÔTE FILET



FAÇONNAGE ET PIÈÇAGE POUR PAVÉS



SÉPARATION DES FILETS



PARAGE



FAÇONNAGE, PIÈÇAGE POUR BROCHETTES



SÉPARATION DES TRANCHES



PARAGE



FAÇONNAGE, PIÈÇAGE POUR PAVÉS



SÉPARATION DES FILETS



SÉPARATION DES VERTÈBRES



CÔTE FILET



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI

PAVÉS À GRILLER



BROCHETTES À GRILLER



PAVÉS À GRILLER



RÔTI CÔTES FILET



À PARTIR DE LA POITRINE ET DU COLLIER D'AGNEAU

4 idées de découpes à griller et pour sauté :



Les gestes complets en vidéo

À partir de la poitrine : des roulades à griller



À partir d'1 poitrine



PARAGE : RETIRER LA PEAU OCRE



DÉSOSSAGE



PARAGE



FAÇONNAGE ET PIÈÇAGE POUR ROULADES

ROULADES DE POITRINE



À partir de 2 poitrines



AFFRANCHIR LES EXTRÉMITÉS DES POITRINES



FAÇONNAGE POUR ROULADES À GRILLER



PIÈÇAGE POUR ROULADES

ROULADES DE POITRINE



À partir du collier : du sauté à mijoter ou des tranches à griller



DÉSOSSAGE



PARAGE



PIÈÇAGE POUR NAVARIN



TRANCHAGE FIN POUR PIÈCES À GRILLER

NAVARIN

TRANCHES

COLLIER (NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



COLLIER TRANCHES FINES



IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Des idées de recettes « **prêtes à cuire** » pour répondre à une demande croissante des clients et optimiser les actes d'achat.

1. TRANCHES DE GIGOT MARINÉES

- Préparer des tranches sans os et les mariner.
- Marinades préparées ou faites maison.

Exemple de marinades faites maison

- **Marinade au gingembre** avec des gousses d'ail écrasées, du gingembre frais râpé, huile d'olive.
- **Marinade au citron** : jus d'un citron, petits oignons frais en quartiers, gousse d'ail hachée, thym, huile d'olive.
- **Marinade à la menthe** : vinaigre balsamique, menthe fraîche hachée, huile d'olive.



2. POITRINE FARCIE

- A partir d'une poitrine : parer, désosser, façonner pour préparer des roulades,
- cf tuto découpe p13.

Préparation

- Farcir avec un lit **d'épinards frais + une couche de farce** : hachis d'agneau avec coriandre ou chair à merguez*.
- **Rouler en rôti ficelé ou trancher en sucettes pics** pour des brochettes (selon la météo).

* Permet d'utiliser tout le restant de chair préparée pour les merguez.



Les préparations bouchères permettent d'**optimiser les marges** en intégrant des ingrédients à plus faible valeur et en augmentant le prix de vente.

3. BROCHETTES D'ÉPAULE

- Préparer des morceaux d'épaule en brochettes.
- Des petites brochettes apéro ou des brochettes pour barbecue,
- cf tuto découpe p10.

Préparation

- Mariner la viande avec de **la sauce soja + du miel ou du sirop d'érable**.
- Rajouter des fruits de saison
> juin : abricot / pêche / nectarine
> juillet / août : abricot / pêche / nectarine / figue.

Possibilité de remplacer les fruits de saison par les abricots ou pruneaux moelleux.



4. RÔTI CÔTES FILET FARCÉ

- Découper un rôti à partir des côtes filet,
- cf tuto p12.

Préparation

- Garder le flan sur le carré.
- Tapisser le flan d'**un mélange basilic, tomates confites et mozzarella** à cuire (ou parmesan).
- Enrouler.
- Ficeler pour laisser la farce à l'intérieur.
- Garder en rôti ou trancher en pavés à griller.



DES INSPIRATIONS RECETTES



8 idées de recettes à retrouver en ligne sur www.jadorelagneau.fr/pro/fiches-recette/



Brochettes d'épaule d'agneau au chorizo



Côtelettes d'agneau laquées



Sucettes de poitrine d'agneau aux herbes



Bruschetta d'agneau aux petits pois



Côtes d'agneau en croûte de pesto



Salade d'agneau aux pêches rôties, chèvre frais



Brochettes d'agneau Satay



Salade d'émincés d'agneau, burrata, fraises



Le coin des pros de l'agneau sur jadorelagneau.fr/pro

