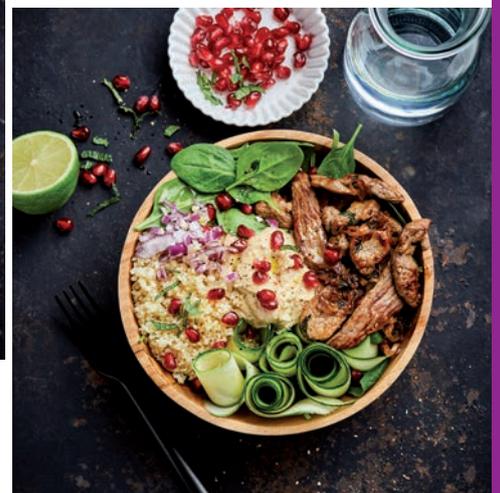


RENTRÉE



**NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !**

**À LA RENTRÉE,
L'AGNEAU NE MANQUE PAS D'IDÉES !**



Les consommateurs aiment les recettes pratiques et faciles à réaliser.

C'est d'autant plus vrai à la rentrée.

**Retrouvez dans ce guide des inspirations
pour stimuler les actes d'achat des 35-49 ans**

Nos clients changent ? Changeons l'agneau !

LES JEUNES CONSOMMATEURS SONT À LA RECHERCHE DE PRATICITÉ

→ Aujourd'hui les jeunes achètent peu d'agneau

LES
35-49 ANS
REPRÉSENTENT SEULEMENT
17 %
DES VOLUMES ACHETÉS

LES PLUS DE 50 ANS
REPRÉSENTENT
77 %
DES VOLUMES ACHETÉS

LES CLIENTS
FONT DÉSORMAIS
LEURS COURSES
SANS IDÉE DE REPAS
À L'AVANCE

ILS CHERCHENT
L'INSPIRATION
EN MAGASIN
ET SE DÉCIDENT
DEVANT L'ÉTAL

Éclairage ☀️
Les consommateurs ont besoin de comprendre
instantanément quel produit ils achètent
et ce qu'ils vont pouvoir en faire
(« Avec ce morceau, je vais faire tel plat,
telle recette »).
Leur imagination a besoin d'être
« stimulée » par l'offre.

→ La viande d'agneau est appréciée mais perçue comme peu pratique

65 %
DES PERSONNES
INTERROGÉES AFFIRMENT
AIMER LA VIANDE
D'AGNEAU*

MAIS SEULEMENT
36 %
TROUVENT QU'ELLE EST
RAPIDE À PRÉPARER
ET
42 %
QU'ELLE CONVIENT AUX
REPAS DE TOUS LES JOURS

→ Le contexte de la saison de la rentrée

- Les clients ont un emploi du temps chargé et sont d'autant plus friands d'idées de repas pratiques.
- Avec le retour à un rythme plus soutenu, des idées de recettes pour des déjeuners faciles sont bienvenues.
- Les parents recherchent des idées pour les repas avec leurs enfants pour alimenter leur quotidien.

→ Vos problématiques possibles

- Comme stimuler la vente des carrés et des côtes après l'été auprès des plus jeunes ?
- Comment proposer des morceaux dans le gigot pratiques à cuisiner à prix portion abordable ?
- Comme travailler l'équilibre matière et dynamiser l'offre de l'ensemble des morceaux de l'agneau ?

*Evaluation of the promotional campaign for European lamb's meat | Consumption and Image Survey – T1 | May 2021.



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 L'ÉPAULE D'AGNEAU

MORCEAU	ÉPAULE D'AGNEAU ENTIÈRE	SAUTÉ D'AGNEAU	RÔTI SANS OS
			
NOMBRE DE CONVIVÉS	5	2	3
POIDS	1,265 g	435 g	545 g
PRIX AU KILO*	18 €	18 €	27 €
PRIX DE VENTE CONSOMMATEUR	22,77 €	7,83 €	14,71 €
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 adaptées 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.

EXEMPLE À PARTIR DU GIGOT D'AGNEAU

MORCEAU	GIGOT D'AGNEAU ENTIÈR	RÔTI AVEC OS	TRANCHES DE GIGOT SANS OS
			
NOMBRE DE CONVIVÉS	8 à 10	4	2
POIDS	2,5 kg	730 g	300 g
PRIX AU KILO*	22 €	28 €	28 €
PRIX DE VENTE CONSOMMATEUR	55 €	20,44 €	8,40 €
CIBLE CLIENTÈLE	Cible acheteurs déjà familiers de l'agneau Pour 77 % des + de 50 ans	Cible des personnes plus jeunes. Des morceaux plus adaptés à des plus petits ménages, avec lesquels les clients peuvent plus facilement imaginer un repas.	
RECOMMANDATION SUR LA SEMAINE	Week-end	Fin de semaine / week-end	Toute la 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.

LES RECETTES GÉNÉRÉES PAR LA VENTE SELON LES DÉCOUPES



Les morceaux plus petits permettent d'aller chercher des jeunes clients qui mangent peu ou pas d'agneau.



Les petites pièces ont un prix plus attractif pour les consommateurs et sont donc plus abordables.

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 DU GIGOT D'AGNEAU

	VENTE D'UNE ÉPAULE ENTIÈRE	VENTE D'UNE ÉPAULE EN 2 DÉCOUPES SAUTÉ D'AGNEAU + RÔTI SANS OS		
				
NOMBRE DE CONVIVES	5	2	+	3 = 5
POIDS	1,265 g	435 g	+	545 g = 980 g
PRIX AU KILO*	18 €	20 €		27 €
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	22,77 €	8,70 €	+	14,71 € = 23,41 €

*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.

MORCEAU	VENTE D'UN GIGOT ENTIER	VENTE D'UN GIGOT EN PLUSIEURS DÉCOUPES							
		SOURIS	+	TRANCHES	+		ÉMINCÉS	+	RÔTIS AVEC OS
									
NOMBRE DE CONVIVES	8 à 10	1 ou 2	+	2 ou 3	+	5	+	4	= 12 à 14
POIDS	2,5 kg	400 g	+	350 g	+	700 g	+	700 g	= 2,15 kg
PRIX AU KILO*	22 €	18 €		28 €		28 €		28 €	
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	55 €	7,20 €	+	9,80 €	+	19,60 €	+	19,60 €	= 56,20 €

*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 4 PIÈCES EMBLÉMATIQUES DE L'AGNEAU

LE GIGOT D'AGNEAU



- Synonyme de plat traditionnel et festif, comme le fameux gigot de 7h, le gigot entier est une pièce avec os de plus de 2,3 kg 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.

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 découpés 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 permettent de lever ce frein.

LE CARRÉ D'AGNEAU



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

DES INSPIRATIONS DE DÉCOUPES TOUTES ISSUES DES 4 MORCEAUX EMBLÉMATIQUES

Laissez-vous inspirer par des idées adaptées :

- à la problématique de votre magasin ;
- à la rotation de votre rayon ;
- à la saison.

Pour chaque pièce traditionnelle, l'agneau offre de multiples possibilités pour des découpes :

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



A la rentrée, des idées de repas pratiques et faciles à préparer.

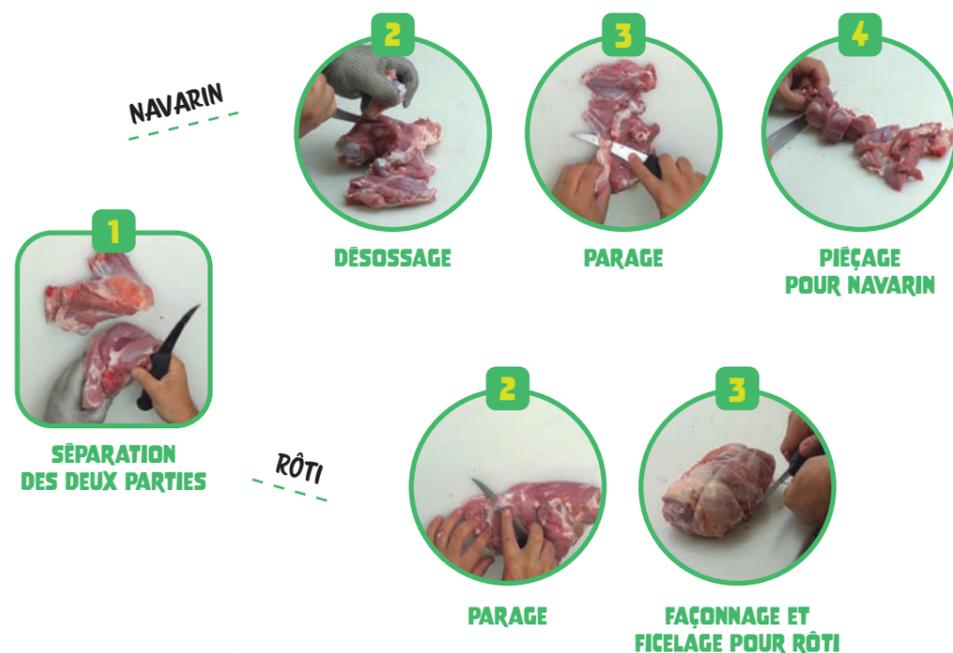
Gigot	Poitrine / Collier	Epaule	Carré
<ul style="list-style-type: none"> ■ Emincés ■ Rôtis ■ Tranches 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dés d'agneau ■ Navarin, sauté, tajine ■ Tranches 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Navarin, sauté, tajine ■ Rôtis ■ Tranches 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Emincés ■ Filets ■ Rôtis

À PARTIR DE L'ÉPAULE D'AGNEAU

3 idées de découpes à rôtir et à mijoter :



Les gestes complets en vidéo



ÉPAULE (NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



RÔTI D'ÉPAULE SANS OS



ÉPAULE SANS OS À MIJOTER

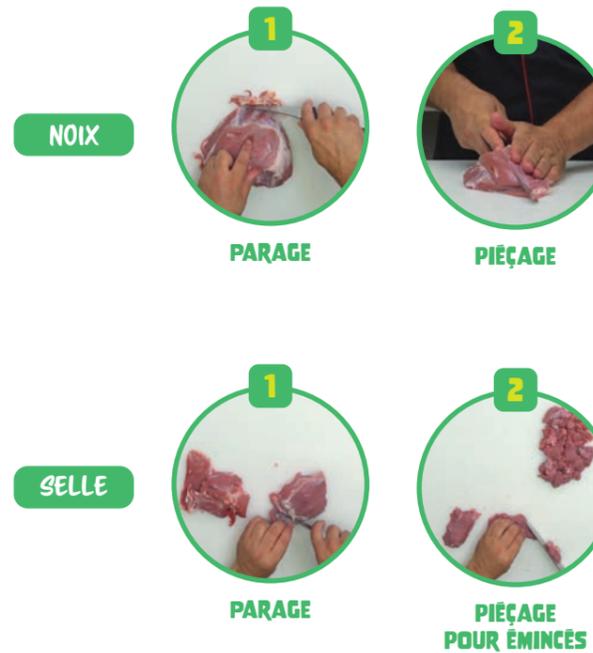


À PARTIR DU GIGOT D'AGNEAU

4 idées de découpes à griller et à rôtir :



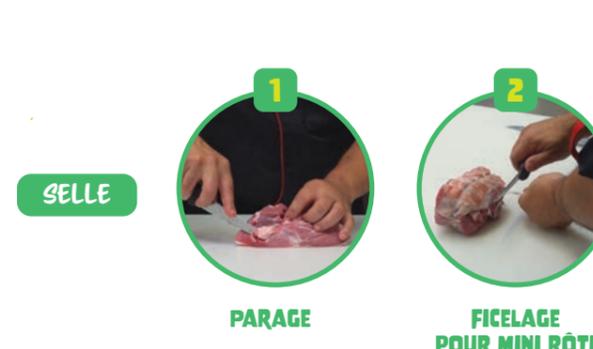
Les gestes complets en vidéo



TRANCHES À GRILLER



ÉMINCÉS



SELLE RÔTI



MILIEU DE GIGOT AVEC OS GIGOT À RÔTIR



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



PARAGE

CÔTES FILETS SANS OS



RÔTI CÔTES FILET



SÉPARATION
DES FILETS



SÉPARATION
DES VERTÈBRES



CÔTE FILET



PARAGE



FAÇONNAGE ET
FICELAGE POUR RÔTI



SÉPARATION
DES NOIX



PARAGE



PIÉÇAGE
EN ÉMINCÉS

ÉMINCÉS



À partir des côtes découvertes



DÉSOSSAGE



PARAGE



FAÇONNAGE ET
FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI SANS OS



À PARTIR DE LA POITRINE ET DU COLLIER D'AGNEAU

3 idées de découpes
à griller et pour sauté :



Les gestes complets
en vidéo

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



DÉSOSSAGE



PARAGE



PIÉÇAGE POUR
NAVARIN



TRANCHES FIN
POUR PIÈCES À GRILLER

COLLIER
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



COLLIER
TRANCHES FINES



À partir de 2 poitrines d'agneau entièrement parées :
des dés d'agneau à poêler



AFFRANCHIR
LES EXTRÉMITÉS
DES POITRINES



PIÉÇAGE
DES EXTRÉMITÉS
EN DÉS

DÉS D'AGNEAU



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. GOULASH D'AGNEAU

- A partir du **collier** et de l'**épaule côté jarret** préparer des morceaux de 3 cm sur 3 cm.
- Cf. tuto navarin / sauté p10 & p13.

Préparation

- Préparer un mélange de légumes, épices, condiments.
- Pour 1 kg de collier et d'épaule :
- Couper 1 poivron rouge et 1 poivron vert en morceaux de 2 cm sur 2 cm.
 - Emincer 1 oignon rouge grossièrement. Couper 200 g de champignons de Paris en 4, ajouter de l'huile d'olive, 2 cuillères à soupe paprika doux, 5 gousses d'ail hachées, sel, poivre.

Il ne reste au client qu'à cuire la préparation avec l'ajout d'une boîte de tomates concassées et rectifier l'assaisonnement.



2. RÔTI FAÇON ORLOFF

- Préparer un rôti à partir des **côtes découvertes**.
- Cf. tuto rôti sans os p12.

Préparation

- Après l'avoir désossé, ouvrir le morceau pour en faire une large bande peu épaisse.
- Mettre des tranches de jambon cru et des tranches de fromage type cheddar.
- Rouler puis ficeler.

Pour le client, le rôti est prêt à mettre au four avec un peu de matière grasse et d'assaisonnement.



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

3. BOULETTES AU FROMAGE

- A partir de la **poitrine** et quelques **morceaux maigres d'épaule**, préparer de l'agneau haché.

Préparation

Pour 1 kg de poitrine et d'épaule :

- 2 échalotes.
- 4 cuillères à soupe de sauce barbecue.
- Du fromage : du cantal jeune ou de la mozzarella (ou un autre fromage).
- Des herbes : de la ciboulette, du persil ou de la coriandre.

Façonner des boulettes régulières.
Cette recette peut plaire autant aux jeunes adultes qu'aux familles avec enfants.



4. GYROS D'AGNEAU

- Préparer des tranches de **gigot**
- Cf. tuto p11.

Préparation

Pour 1 kg de lamelles de gigot dans les noix bien dégraissées, faire mariner la viande dans :

- de l'huile d'olive ;
- 2 cuillères à soupe de cumin en poudre ;
- 2 cuillères à soupe d'origan sec, sel et poivre.

Recette à conseiller au client : garnir un pain pita avec du tzatziki et les lamelles rapidement snackées.



DES INSPIRATIONS RECETTES



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



Sandwich d'agneau grillé à la feta fouettée



Bowl d'émincé d'épaule d'agneau, aux épinards, houmous et grenade



Selle d'agneau à la sauce miel-moutarde et pommes de terre rôties



Côtelettes d'agneau moutarde et miel, frites maison au paprika



Penne au ragù d'épaule d'agneau à la tomate et aux olives noires



Tagine de sauté d'agneau aux citrons et olives vertes



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

