

HIVER



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

VOYAGE ET RÉCONFORT AU MENU DE CET HIVER AVEC L'AGNEAU



Sautés, rôtis, émincés, pavés... la viande d'agneau est pleine de délicieuses ressources pour répondre aux demandes de recettes hivernales.

Retrouvez dans ce guide des inspirations pour stimuler les actes d'achat des 35-49 ans en quête de cocooning et d'évasion culinaire.

Nos clients changent ? Changeons l'agneau !

LES JEUNES CONSOMMATEURS SONT À LA RECHERCHE D'INSPIRATION

→ 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

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.

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

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**

Afin de séduire les clients de 35 à 49 ans qui ont perdu l'habitude de consommer de l'agneau, les PLV « y'a pas que le gigot dans l'agneau » vous permettront de valoriser votre offre de viande d'agneau.

Les découpes modernes et les petites portions seront une solution pour les séduire et les inciter à l'achat.

- En hiver les clients recherchent à cuisiner des plats réconfortants comme des mijotés, des rôtis, des soupes, ...
- Il y a également des envies d'évasion qui se retrouvent en cuisine dans des recettes asiatiques, des currys, tajines...

DANS CE LIVRET VOUS TROUVEREZ DIFFÉRENTES IDÉES POUR VOUS INSPIRER



DES PIÈCES INTERMÉDIAIRES
POUR LES PETITES TABLES
COMME DES RÔTIS

DES PLUS PETITES PIÈCES
POUR DES RECETTES
FACILES À RÉALISER À TOUT
MOMENT DE LA SEMAINE



DES IDÉES DE
PRÉPARATIONS BOUCHÈRES
POUR DES RECETTES
PRÊTES À CUIRE



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 DU GIGOT D'AGNEAU

MORCEAU	GIGOT D'AGNEAU ENTIER	ÉMINCÉS D'AGNEAU	TRANCHES DE GIGOT SANS OS
			
NOMBRE DE CONVIVÉS	8 à 10	5	2 ou 3
POIDS	2,5 kg	700 g	350 g
PRIX AU KILO*	22 €	28 €	28 €
PRIX DE VENTE CONSOMMATEUR	55 €	19,6 €	9,80 €
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	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.

EXEMPLE À PARTIR DE L'ÉPAULE D'AGNEAU

MORCEAU	ÉPAULE D'AGNEAU ENTIÈRE	TRANCHES D'AGNEAU	RÔTI A MIJOTER
			
NOMBRE DE CONVIVÉS	5	3	2
POIDS	1,265 g	545 g	435 g
PRIX AU KILO*	18 €	27 €	20 €
PRIX DE VENTE CONSOMMATEUR	22,77 €	14,71 €	8,70 €
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.

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

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.

	VENTE D'UNE ÉPAULE ENTIÈRE	VENTE D'UNE ÉPAULE EN 2 DÉCOUPES			
		TRANCHES D'AGNEAU	+		RÔTI SANS OS CÔTÉ JARRET
NOMBRE DE CONVIVES	5	3	+	2	= 5
POIDS	1,265 g	545 g	+	435 g	= 980 g
PRIX AU KILO*	18 €	27 €		20 €	
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	22,77 €	14,71 €	+	8,70 €	= 23,40 €

*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

A VOUS DE CHOISIR, SELON VOS MOYENS, VOS DISPONIBILITÉS, VOTRE INSPIRATION, VOTRE CLIENTÈLE



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 ■ Tranches, pavés ■ Rôtis

À PARTIR DE L'ÉPAULE D'AGNEAU

4 idées de découpes à mijoter, à griller :



Les gestes complets en vidéo

À partir d'une épaule d'agneau

CÔTÉ JARRET



SÉPARATION DES DEUX PARTIES



DÉSOSSAGE



PARAGE



PIÉÇAGE POUR NAVARIN



À LA JOINTURE....



...SCIER L'OLÉCRANE ET LA CROSSE



SÉPARER LA PARTIE JARRET



COUPER L'EXCÉDENT* ET FICELER

*les parties retirées peuvent être vendues en navarin....

ÉPAULE (NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



UNE SOURIS DANS LE JARRET



À partir d'une épaule d'agneau

CÔTÉ JARRET

RÔTI À MIJOTER



SÉPARATION DES DEUX PARTIES



DÉSOSSAGE



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI



PARAGE



FAÇONNAGE POUR TRANCHES À GRILLER



PIÉÇAGE

ÉPAULE SANS OS À MIJOTER



TRANCHES À GRILLER



À PARTIR DU GIGOT D'AGNEAU

4 idées de découpes à rôtir et à griller :



Les gestes complets en vidéo

À partir d'un gigot d'agneau

SOUS NOIX



PARAGE



PARÉ POUR PIÉÇAGE



PIÉÇAGE

NOIX PÂTISSIERE



PARAGE



PIÉÇAGE

TRANCHES FINES POUR PIERRE À GRILLER



EMINCÉS



NOIX



PARAGE



FICELAGE POUR RÔTI SANS OS

RÔTI SANS OS



MILIEU DE GIGOT



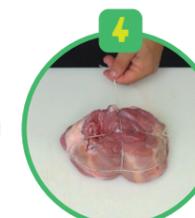
DÉSOSSAGE : RETIRER LES TÊTES DE FÉMUR



DÉCOUPE DU MILIEU DE GIGOT



PARAGE



FICELAGE POUR RÔTIS

MILIEU DE GIGOT AVEC OS GIGOT À RÔTIR



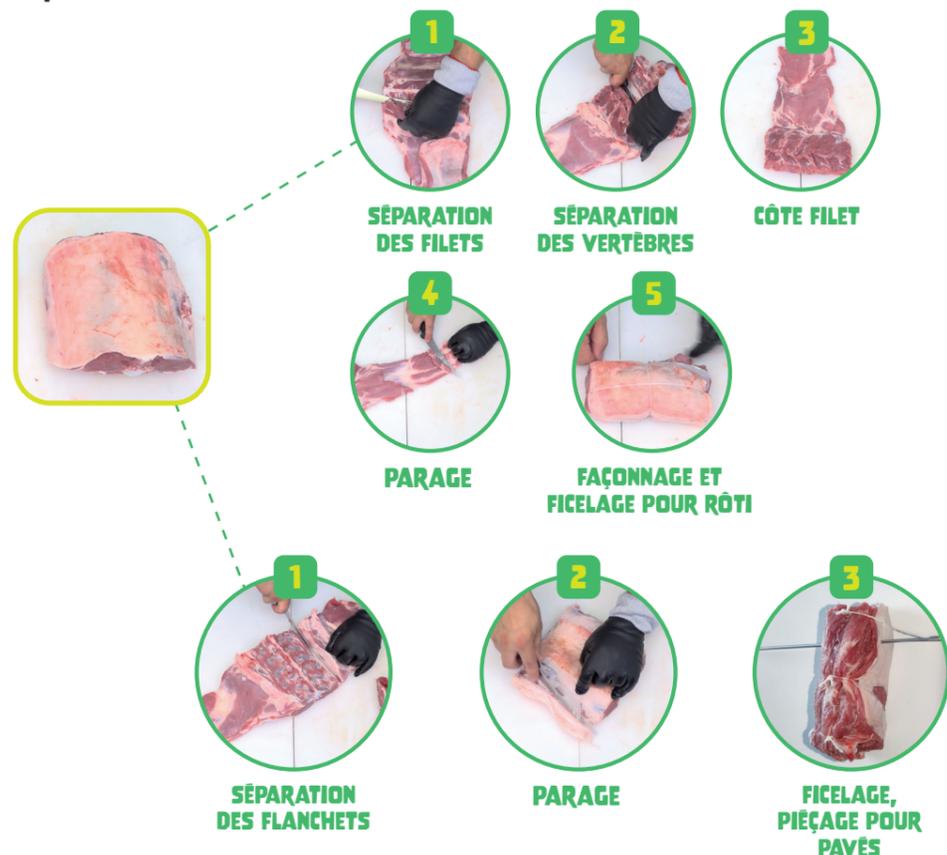
À PARTIR DU CARRÉ D'AGNEAU

4 idées de découpes
à griller et à rôtir :



Les gestes complets
en vidéo

À partir des côtes filets



RÔTI CÔTES FILET



TRANCHES OU PAVÉS
À GRILLER



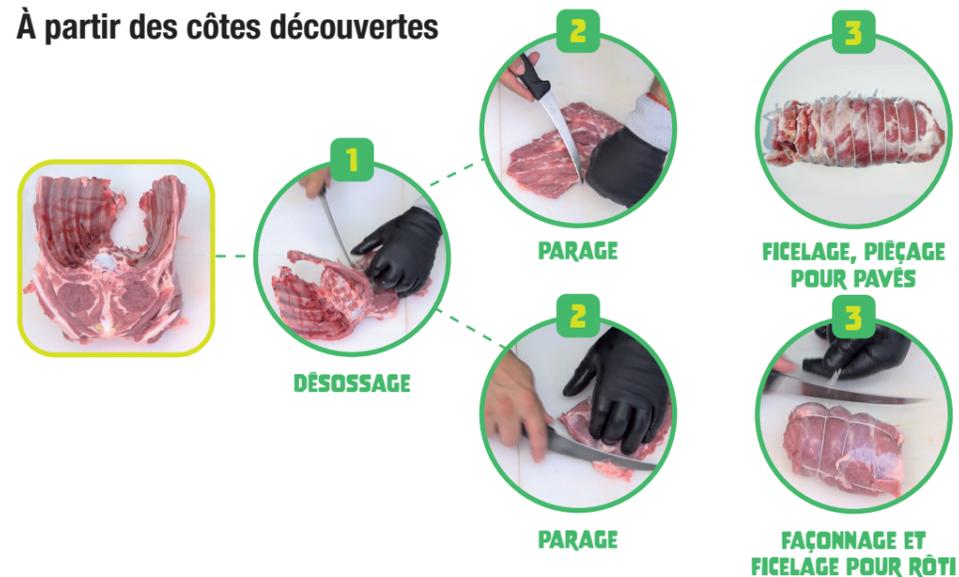
PAVÉS À GRILLER



RÔTI SANS OS



À partir des côtes découvertes



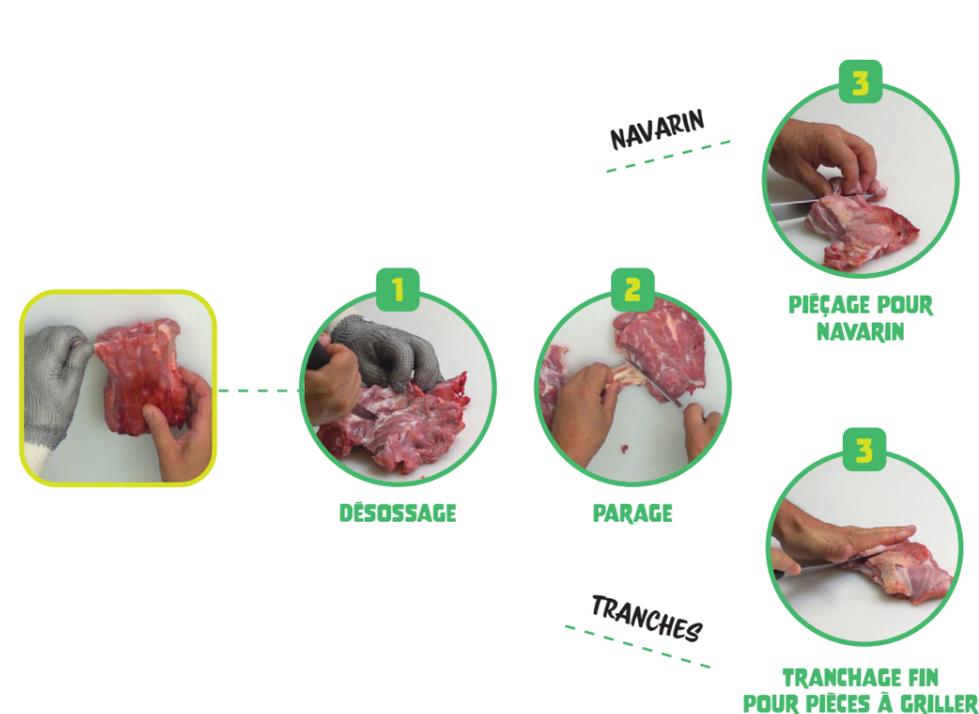
À PARTIR DE LA POITRINE ET DU COLLIER D'AGNEAU

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



COLLIER
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



COLLIER
TRANCHES FINES



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



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. TAJINE D'AGNEAU

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

Préparation

Pour 1 kg de collier et d'épaule :

- Couper deux citrons confits en rondelles.
- Ecraser deux gousses d'ail et émincer un oignon.
- Incorporer à la viande, ajouter de l'huile d'olive, une cuillère à café de ras-el-hanout et du sel.
- Il ne reste plus au client qu'à le mettre dans un plat à tajine et laisser mijoter doucement.



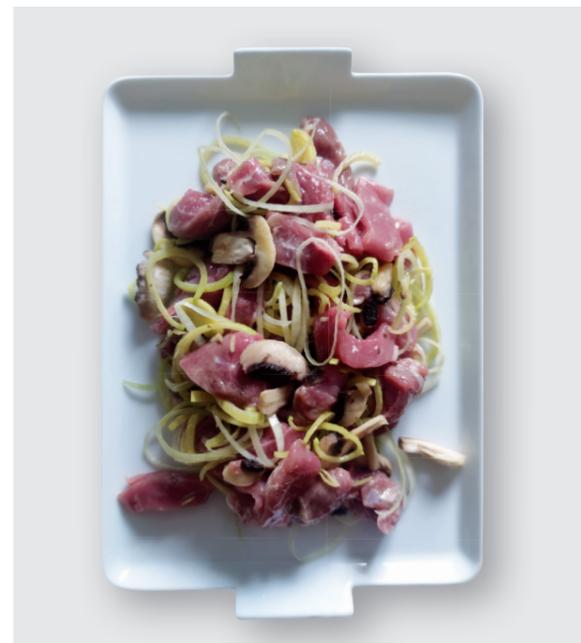
2. ÉMINCÉS POUR WOK

- A partir de **noix de gigot** émincée.
- Cf. tuto p 11.

Préparation

Pour 1 kg d'émincés :

- Ciseler un blanc de poireau et une échalote.
- Emincer 200 g de champignons de Paris.
- Mélanger le tout avec de l'huile d'olive et du sel.
- Vous pouvez ajouter des graines de sésame.
- Le client n'a plus qu'à bien chauffer un wok et faire sauter rapidement puis rectifier l'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. RÔTI BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

- A partir d'un rôti dans la **noix de gigot**.
- Cf. tuto p 11.

Préparation

- Escaloper une noix de gigot pour avoir un beau rectangle.
- Coupez-le en deux dans la largeur pour faire deux rôtis farcis.
- Ajouter un beurre maître d'hôtel en pommade sur chaque face.
- Rouler et faire de petits rôtis.
- Vous pouvez les proposer entier ou en tranches pour les griller.

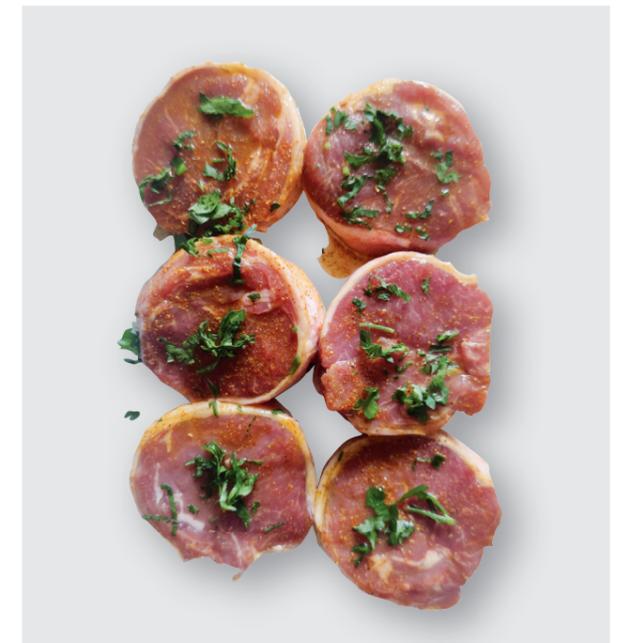


4. PAVÉS DE CÔTE FILET MARINÉS

- A partir d'un rôti dans un **carré de côte filet**
- Cf. tuto p 12

Préparation

- Après avoir désossé un carré de côte filet simple, le brider tous les 1,5 à 2 cm pour le tenir.
- Couper entre chaque bride pour obtenir des pavés.
- Mélanger de l'huile d'olive, du curry et du sel.
- Passer les tranches dans ce mélange, disposer sur un plat et parsemer de coriandre ciselée.
- A conseiller en cuisson sur poêle chaude ou plancha.



DES INSPIRATIONS RECETTES



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



Sauté d'agneau façon tajine aux abricots, châtaignes et pruneaux



Rôti d'agneau en croûte de pain d'épices, pommes et pommes de terre rôties



Soupe de Ramen à l'agneau



Navarin d'épaule d'agneau aux légumes d'hiver



Pot au feu de tranches de gigot d'agneau



Soupe de lentilles corail, émincés de tranches de gigot d'agneau au paprika



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

