

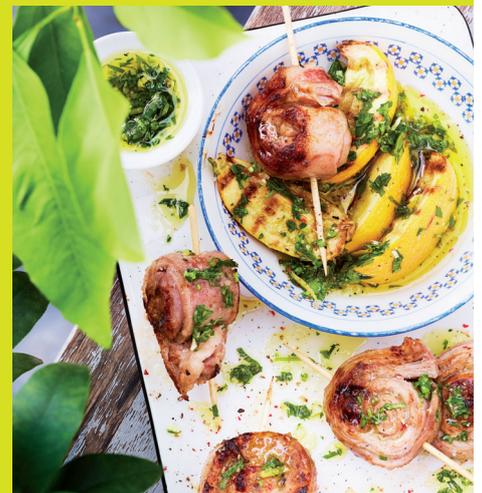
ETE



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

## CET ÉTÉ PLACE À LA VARIÉTÉ AVEC LA VIANDE D'AGNEAU !

**Des inspirations pour stimuler l'achat des jeunes consommateurs**



**L'été, les clients aiment les côtelettes d'agneau.  
Alors comment travailler l'équilibre matière  
et diversifier l'offre avec les épaules, gigots et poitrines ?**

**Nos clients changent ? Changeons l'agneau !**

# LA SAISON ESTIVALE EST PROPICE POUR INSPIRER LES JEUNES CONSOMMATEURS AVEC DE NOUVELLES IDÉES À PARTIR DE VIANDE D'AGNEAU

→ Aujourd'hui les jeunes achètent peu d'agneau

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

LES JEUNES  
CHERCHENT  
L'INSPIRATION  
EN MAGASIN  
ET SE DÉCIDENT  
DEVANT L'ÉTAL

LES ACHETEURS  
HABITUELS SONT À  
**77 %**  
DES PLUS DE 50 ANS  
ET À  
**48 %**  
DES PLUS DE 65 ANS

LEUR IMAGINATION  
A BESOIN  
D'ÊTRE STIMULÉE

PENDANT L'ÉTÉ, VOUS AVEZ UNE FORTE DEMANDE EN CÔTES D'AGNEAU ?  
COMMENT DYNAMISER LES AUTRES MORCEAUX ?

→ Comment valoriser le gigot, l'épaule, la poitrine en découpes estivales ?

→ Comment optimiser l'équilibre matière et la rentabilité de l'ensemble de la carcasse ?

→ Comment donner envie de manger de l'agneau l'été en dehors des côtelettes ?

→ Comment diversifier l'offre en viande d'agneau ?

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

Le «gigot» est associé par les jeunes à une pièce longue et compliquée à cuire, réservée aux repas festifs. Cette image les écarte des nombreux atouts de la viande d'agneau.

«y'a pas que le gigot dans l'agneau» les interpelle et les invite à découvrir la variété de la viande d'agneau au-delà du gigot entier traditionnel.



# LA PERCEPTION DU RAYON AGNEAU PAR LE CONSOMMATEUR

➔ **Mettons-nous à la place des clients et de l'image des produits selon leurs prix d'achat.**

**LES PLUS PETITES PIÈCES ONT UN PRIX PLUS ATTRACTIF POUR LES CONSOMMATEURS**

## EXEMPLE À PARTIR DU GIGOT D'AGNEAU

MORCEAU	GIGOT D'AGNEAU ENTIER	TRANCHE DE GIGOT SANS OS
		
<b>NOMBRE DE CONVIVES</b>	8 à 10	3
<b>POIDS</b>	2,5 kg	525 g
<b>PRIX AU KILO INDICATIF*</b>	22 €	28 €
<b>PRIX DE VENTE CONSOMMATEUR</b>	55 €	14,70 €
<b>CIBLE CLIENTÈLE</b>	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.
<b>RECOMMANDATION SUR LA SEMAINE</b>	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.

# 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.

## EXEMPLE À PARTIR DU GIGOT D'AGNEAU

	VENTE D'UN GIGOT ENTIER	VENTE D'UN GIGOT EN PLUSIEURS DÉCOUPES TRANCHES + BROCHETTES + RÔTI					
							
<b>NOMBRE DE CONVIVES</b>	8 à 10	3	+	4	+	4	= 11
<b>POIDS</b>	2,5 kg	525 g	+	730 g	+	730 g	= 1,985 kg
<b>PRIX AU KILO INDICATIF*</b>	22 €	28 €		30 €		28 €	
<b>RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE</b>	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.

# 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.

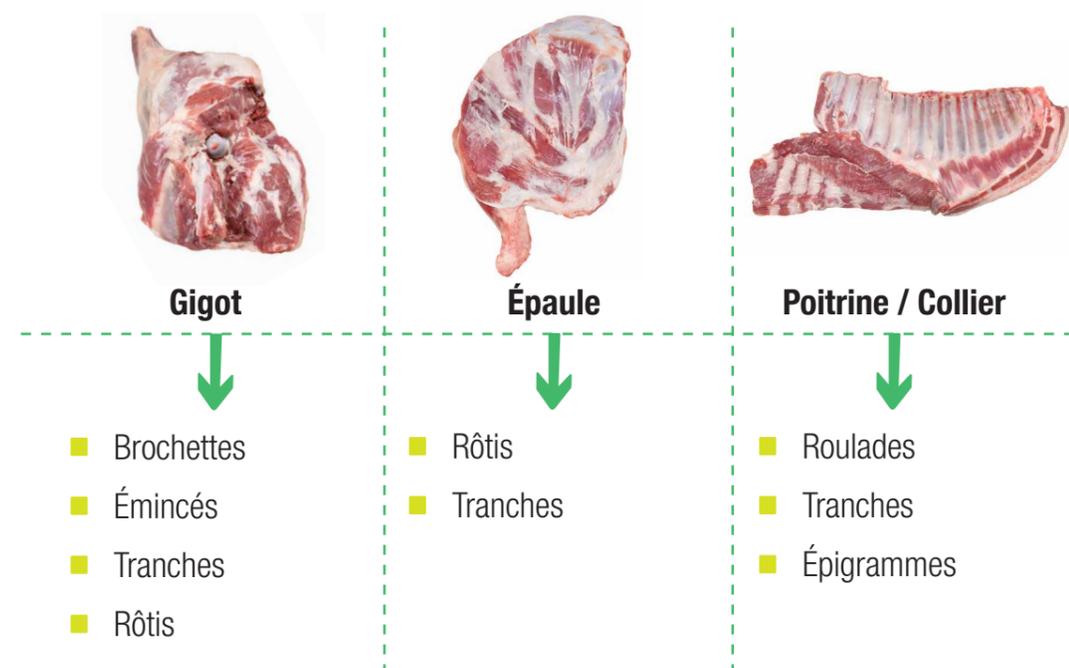
## LE CARRÉ D'AGNEAU



- La côte d'agneau est un morceau apprécié pour son moelleux. En revanche, elle est parfois décevante 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 MORCEAUX EMBLÉMATIQUES

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



# À PARTIR DU GIGOT D'AGNEAU



À partir d'un gigot entier

NOIX



TRANCHES À GRILLER



NOIX PÂTISSIERE



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



SOURIS



SOURIS À RÔTIR



# 5 idées de découpes à griller et à rôtir

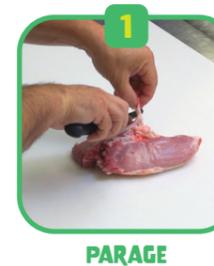


À partir d'un gigot entier



Les gestes complets en vidéo

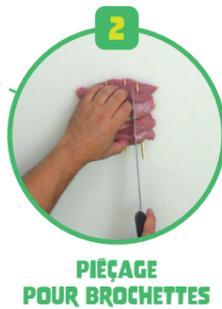
SOUS NOIX



TRANCHES FINES POUR PLANCHA



BROCHETTES



SELLE



ÉMINCÉS



## À PARTIR DE L'ÉPAULE D'AGNEAU

3 idées de découpes à rôtir, à griller, à mijoter



À partir d'une épaule d'agneau

**CÔTÉ  
PALETTE**



Les gestes complets  
en vidéo

## À PARTIR DE LA POITRINE ET DU COLLIER D'AGNEAU

4 idées de découpes à griller



Les gestes complets  
en vidéo

À partir de la poitrine : des morceaux à griller



À partir  
d'1 poitrine



1 **PARAGE :  
RETIRER LA PEAU  
OCRE**



2 **DÉSOSSAGE**



3 **PARAGE**



4 **FAÇONNAGE ET PIÇAGE  
POUR ROULADES**



**ROULADES  
DE POITRINE**



À partir de  
2 poitrines



1 **AFFRANCHIR  
LES EXTRÉMITÉS  
DES POITRINES**



2 **FAÇONNAGE  
POUR ROULADES  
À GRILLER**



3 **PIÇAGE  
POUR ROULADES**



**ROULADES  
DE POITRINE**



À partir  
d'1 poitrine



1 **RETIRER LA PEAU  
OCRE**



2 **DÉSOSSAGE  
DU STERNUM**



3 **PARAGE DES  
PEAUX ET EXCÉDENT  
DE GRAS**



**ÉPIGRAMMES**

À partir du collier : des tranches à griller



1 **DÉSOSSAGE**



2 **PARAGE**



3 **TRANCHAGE FIN  
POUR PIÈCES À GRILLER**



**COLLIER  
TRANCHES FINES**

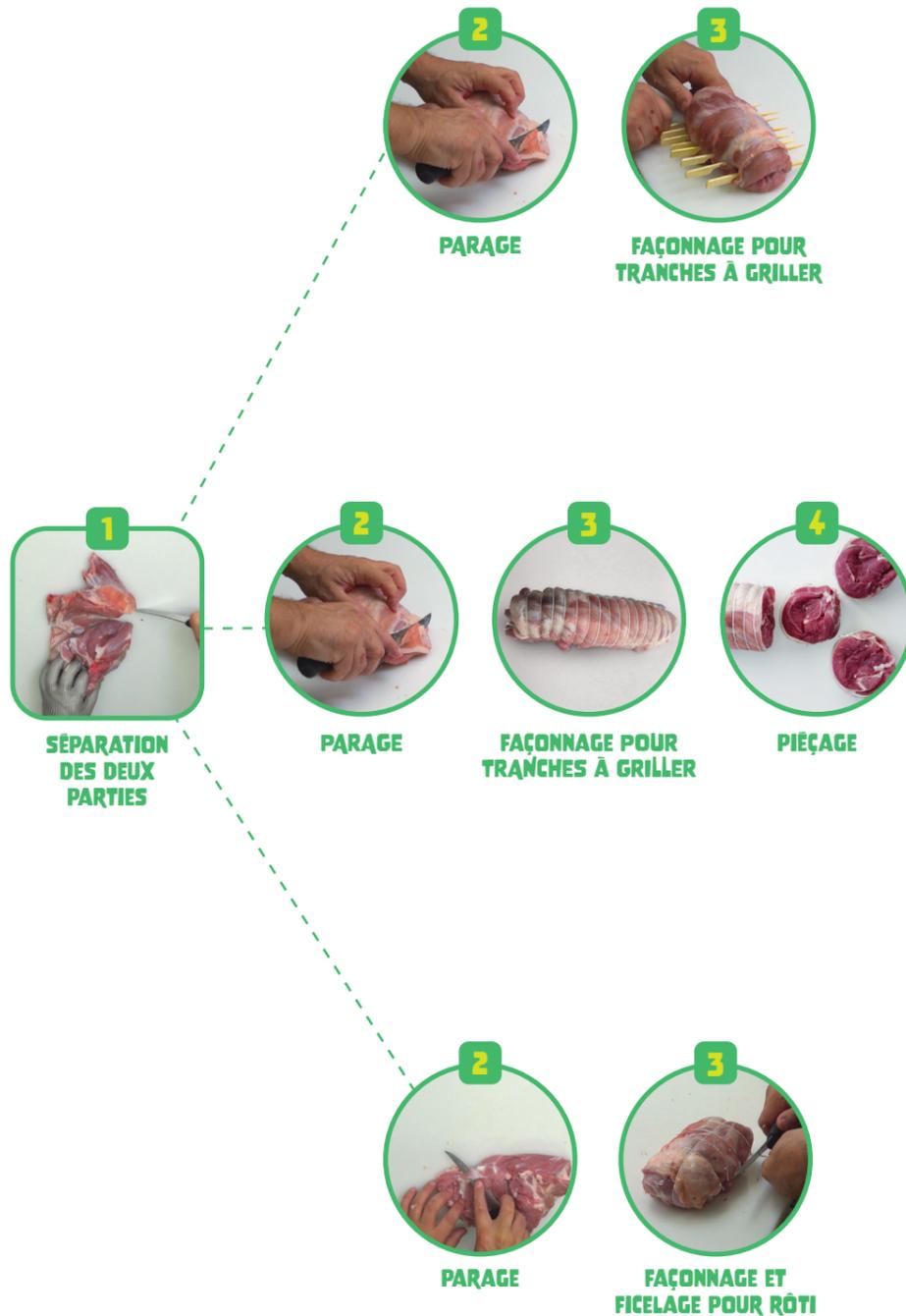
**TRANCHES D'ÉPAULE**



**TRANCHES  
À GRILLER**



**RÔTI D'ÉPAULE  
SANS OS**



# INSPIRATIONS PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

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

## BROCHETTES D'AGNEAU ESTIVALES

- À partir des noix de gigot, préparer des piécages pour brochettes
- Cf. tuto p 9

### Préparation

En utilisant des pics à brochettes alterner :

- Les cubes de gigot
- Les olives noires
- Les tomates cerises
- Un morceau de courgette



## TRANCHES D'ÉPAULES MARINÉES

- Préparer des tranches d'épaules
- Cf. tuto p 10

### Préparation

- Utiliser une marinade ail et fines herbes ou la préparer à base d'huile végétale, de pulpe d'ail, de thym, romarin, sel et poivre.
- Bien enrober les tranches et laisser mariner.
- À proposer avec les préparations pierrades et barbecue.



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

## ÉPIGRAMMES MARINÉS

- À partir d'une poitrine couper des épigrammes
- Cf. tuto p 11

### Préparation

- Badigeonner les épigrammes d'une marinade type piperade ou la préparer à base d'huile végétale, de coulis de tomate, purée de poivrons, piment d'Espelette, sel et poivre.
- Suggérer un épigramme mariné par personne.



## AIGUILLETTES POUR PLANCHA

- Préparer dans la selle des morceaux type émincés de taille moyenne (aiguillettes)
- Cf. tuto p 9

### Préparation

- Émincer très finement des poivrons verts, rouges, jaunes et un oignon rouge.
- Mélanger la viande et les légumes avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Une préparation pour les planchas à cuisson rapide.



# LES IDÉES DES BOUCHERS « CHANGEONS L'AGNEAU »

**La démarche « Nos clients changent, changeons l'agneau » intègre le suivi de 50 artisans bouchers et bouchers GMS.**

**Ils nous partagent leurs idées du changement de l'offre agneau.**

« Comment travailler l'épaule de manière différente ? »

## TRANCHES D'ÉPAULE MARINÉES

- «Pour valoriser et proposer l'épaule d'agneau en période d'été, je prépare en labo ma pièce prête à trancher, lui fait prendre un bain dans la marinade en lui faisant faire un passage en frigo sous film afin que celle-ci soit marinée à cœur.»
- «Grâce à cela je retrouve l'équilibre matière en été en proposant l'épaule d'agneau sous une autre forme pour honorer les grillades en été au même titre que les côtes.»

**M. MERIGUET  
ARTISAN BOUCHER  
PANAZOL**



« Comment travailler le gigot en été ? »

## LE GIGOT CUIT BASSE TEMPÉRATURE

- «Le gigot cuit permet de proposer le gigot différemment et de le vendre en été pour une consommation froide.»
- «Cela permet la vente de gigot l'été et de limiter la casse.»
- «C'est une alternative au rosbif classique.»
- «Cela permet de faire découvrir l'agneau sous une forme originale.»

**M. DENICOLAI  
ARTISAN BOUCHER  
MARSEILLE**



**Quatre idées issues du terrain pour assurer l'équilibre matière ou limiter la casse.**

« Comment travailler l'équilibre matière ? »

## LES BOULETTES KEFTAS

- «Je propose chaque semaine certaines préparations bouchères, afin d'innover et de renouveler mon offre pour mes clients, je ne propose pas la même chose d'une semaine sur l'autre. Dans tous les cas cela me permet de passer la matière moins noble visant ainsi à améliorer les rendements.»
- «La rentabilité est maîtrisée et la casse peu significative.»

**M. CATHALA  
BOUCHER GMS  
ROUJAN**



« Comment limiter la casse ? »

## LES KEFTAS ET SAUCISSES

- «La pousse des saucisses et merguez permet de passer tous les écarts de parage, les produits qui sèchent et de développer un volume conséquent, avec une forte élasticité l'été.»
- «Je diversifie l'offre en fonction des saisons pour assurer l'équilibre matière et maintenir une casse proche de zéro grâce aux préparations bouchères (saucisserie, boulettes, ...).»

**M. BREST  
BOUCHER GMS  
LAMBESC**



# DES INSPIRATIONS RECETTES



6 idées de recettes à retrouver en ligne sur  
[www.jadorelagneau.fr/pro/fiches-recette/](http://www.jadorelagneau.fr/pro/fiches-recette/)



Tranches de gigot d'agneau grillées, artichaut et tomates cerises



Houmous à l'agneau



Tacos d'agneau



Ribs d'agneau aux épices



Brochettes d'épaule d'agneau au chorizo



Sucettes de poitrine d'agneau aux herbes



Le coin des pros de l'agneau sur [jadorelagneau.fr/pro](http://jadorelagneau.fr/pro)

