

PÂQUES



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

POUR PÂQUES L'AGNEAU SE COUPE EN QUATRE !



**A Pâques, les amateurs de gigot seront au rendez-vous.
Alors comment assurer l'équilibre matière avec les épaules,
côtes, collier et poitrine ?**

**Retrouvez nos inspirations conciliant vos problématiques
avec les attentes des jeunes consommateurs.**

Nos clients changent ? Changeons l'agneau !

PÂQUES : UNE OPPORTUNITÉ POUR SÉDUIRE LES JEUNES CONSOMMATEURS EN TRAVAILLANT L'ÉQUILIBRE MATIÈRE

→ Aujourd'hui les jeunes achètent peu d'agneau

LES JEUNES ONT PERDU L'HABITUDE D'ACHETER ET CUISINER LA VIANDE D'AGNEAU.

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

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

CE SONT AUSSI CES CLIENTS DE PLUS DE 50 ANS LES FIDÈLES DU GIGOT DE PÂQUES.

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.

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

L'ÉQUILIBRE MATIÈRE EST UNE PROBLÉMATIQUE ENCORE PLUS FORTE À LA PÉRIODE DE PÂQUES.

→ Comment valoriser les autres morceaux que le gigot ?

→ Comment travailler l'offre avec les épaules, côtes, collier et poitrine notamment en dehors du pic de Pâques ?

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 écartent 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.



QUELLES SONT LES PLUS PETITES DÉCOUPES QUE JE PEUX PROPOSER EN RÉPONSE À LA DEMANDE DES CLIENTS ?



COMMENT DONNER ENVIE DE MANGER DE L'AGNEAU À CEUX QUI ONT PERDU L'HABITUDE D'EN ACHETER Y COMPRIS À PÂQUES ?



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 DE L'ÉPAULE D'AGNEAU

MORCEAU	ÉPAULE D'AGNEAU ENTIÈRE	RÔTI A MIJOTER
		
NOMBRE DE CONVIVES	5	2
POIDS	1,265 g	435 g
PRIX AU KILO*	18 €	20 €
PRIX DE VENTE CONSOMMATEUR	22,77 €	8,70 €
CIBLE CLIENTÈLE	Cible des acheteurs déjà familiers de l'agneau Pour 77 % des + de 50 ans	Cible des personnes plus jeunes en demande de découverte. Des morceaux permettant de se projeter plus facilement dans des idées de recettes.
RECOMMANDATION SUR LA SEMAINE	Week-end	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.

EXEMPLE À PARTIR DE L'ÉPAULE D'AGNEAU

	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 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



Epaule

- Navarin, sauté, tajine
- Rôtis
- Tranches



Carré

- Côtes
- Emincés
- Tranches, pavés
- Rôtis



Poitrine / Collier

- Dés d'agneau
- Navarin, sauté, tajine
- Roulades
- Tranches

À PARTIR DE L'ÉPAULE D'AGNEAU

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



Les gestes complets en vidéo



À partir d'une épaule d'agneau

CÔTÉ JARRET



1
SÉPARATION DES DEUX PARTIES



2
DÉSOSSAGE



3
PARAGE



4
PIÈÇAGE POUR NAVARIN



1
À LA JOINTURE....



2
...SCIER L'OLÉCRANE ET LA CROSSE



3
SÉPARER LA PARTIE JARRET



4
COUPER L'EXCÉDENT* ET FICELER

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



1
SÉPARATION DES DEUX PARTIES



2
DÉSOSSAGE



3
PARAGE



4
FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI

ÉPAULE (NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



UNE SOURIS DANS LE JARRET



RÔTI SANS OS À MIJOTER



À partir d'une épaule d'agneau

CÔTÉ PALETTE



2
PARAGE



3
FAÇONNAGE POUR TRANCHES À GRILLER



4
PIÈÇAGE



1
SÉPARATION DES DEUX PARTIES



2
PARAGE



3
FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI



2
PARAGE



3
FAÇONNAGE POUR TRANCHES À GRILLER

TRANCHES À GRILLER



RÔTI D'ÉPAULE SANS OS



TRANCHES D'ÉPAULE



À PARTIR DU CARRÉ D'AGNEAU

4 idées de découpes à griller et à rôti



Les gestes complets en vidéo

À partir des côtes filets



SÉPARATION DES NOIX



PARAGE



PIÈÇAGE EN ÉMINCÉS

ÉMINCÉS



À partir des côtes premières et secondes



MANCHONNAGE



SÉPARATION DE LA VERTÈBRE



PIÈÇAGE EN CÔTES SIMPLES

CÔTES SIMPLES



À partir des côtes découvertes



DÉSOSSAGE



PARAGE



FICELAGE, PIÈÇAGE POUR PAVÉS

PAVÉS À GRILLER



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI SANS OS



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



DÉSOSSAGE



PARAGE



PIÈÇAGE POUR NAVARIN

NAVARIN



TRANCHAGE FIN POUR PIÈCES À GRILLER

TRANCHES

COLLIER (NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



COLLIER TRANCHES FINES



À partir de 2 poitrines d'agneau entièrement parées



AFFRANCHIR LES EXTRÉMITÉS DES POITRINES



PIÈÇAGE DES EXTRÉMITÉS EN DÉS



AFFRANCHIR LES EXTRÉMITÉS DES POITRINES



FAÇONNAGE POUR ROULADES À GRILLER



PIÈÇAGE POUR ROULADES

DÉS D'AGNEAU



ROULADES DE POITRINE



INSPIRATIONS PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

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

1. PANÉS D'AGNEAU

- A partir du **collier**, de la **poitrine**, de l'**épaule côté jarret**, préparer du haché.

Préparation

Pour 1,2 kg de haché :

- Incorporer à la viande 3 échalotes ciselées, 2 cuillères à soupe de moutarde, 3 de sauce type « Worcestershire », 120g de fromage coupé finement, du sel et du poivre.
- Mettre en forme de steak au poids voulu et passer à la chapelure.
- Un produit prêt à cuire à la poêle ou au four.

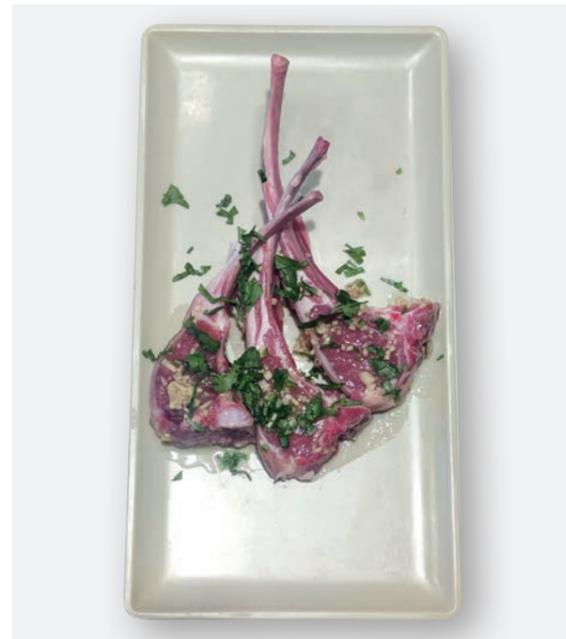


2. CÔTES D'AGNEAU FAÇON THAÏ

- A partir des **côtes premières et secondes**.
- Cf. tuto p 10.

Préparation

- Préparer une marinade à base de gingembre, ail, miel, sauce de poisson et huile de sésame.
- Bien enrober les côtes et laisser mariner.
- Ajouter de la coriandre ciselée pour la présentation
- Une recette à proposer toute l'année, facile à préparer et inspirante.



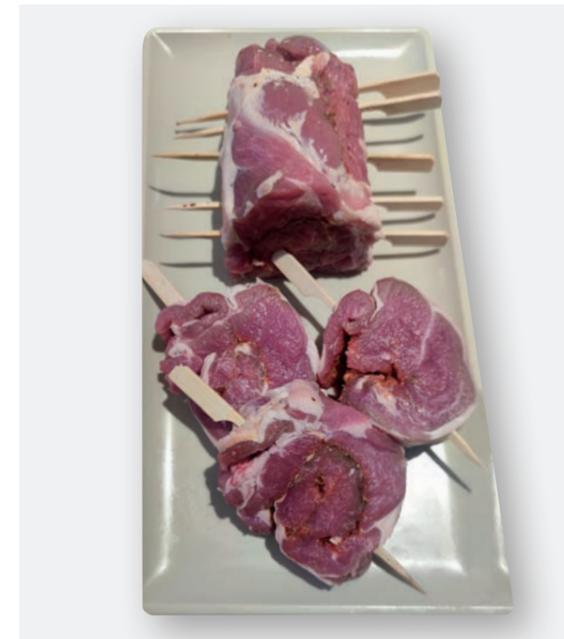
Les préparations bouchères permettent d'optimiser les marges en intégrant des ingrédients à plus faible valeur et en augmentant le prix de vente.

3. TRANCHES D'ÉPAULE ET MARINADE

- A partir de l'**épaule côté palette**.
- Cf. tuto p 9.

Préparation

- Ouvrir l'épaule partie palette.
- Badigeonner au pinceau avec de la pulpe d'ail. Saupoudrer de piment d'Espelette et de thym.
- Rouler et maintenir avec des pics bambou.
- Trancher et présenter.
- Vous pouvez les trancher à la demande.

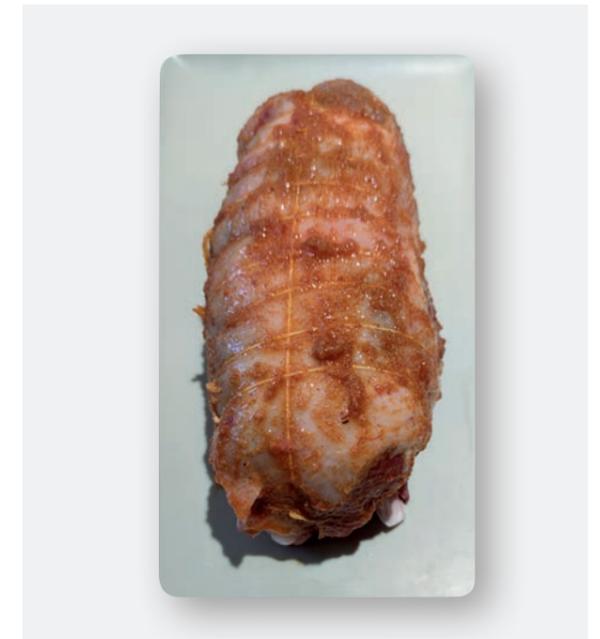


4. RÔTI D'AGNEAU AU PAPRIKA

- A partir d'un rôti dans l'**épaule côté palette**.
- Cf. tuto p 9.

Préparation

- Mélanger du paprika fumé, de l'ail, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Badigeonner le rôti d'agneau avec cette préparation.
- Vous pouvez utiliser cette idée pour des rôtis, des mini rôtis et également des tranches.
- Pour les clients ce produit est directement à mettre au four accompagné des légumes de leurs choix.



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 améliorer mon équilibre matière ? »

LES SAUCISSES À L'AGNEAU

- « Si je dispose d'un poussoir, je peux réaliser des saucisses. Ce sont des produits très intéressants pour limiter la casse en agneau. »
- « Je ne présente pas ces produits de manière régulière, ils sont là pour m'aider à améliorer mon équilibre matière. »
- « En plus les saucisses ça marche toute l'année. Tout le monde mange des saucisses. »
- les saucisses avec des épices différentes (ex. menthe et/ou gingembre). »

M. LAUILHE
BOUCHER GMS
BORDEAUX



« Comment conserver les morceaux en rayon ? »

L'AGNEAU MARINÉ SOUS VIDE

- « Ça me permet de ne pas perdre d'agneau parce que le produit se conserve plus longtemps. Même pour le client c'est plus intéressant, il peut acheter le produit à l'avance. »
- « Pour les clients tout est prêt, il n'a plus qu'à ouvrir et faire cuire. Au début il faut expliquer au client et ensuite quand le client connaît, ça marche très bien. »

MME CAYRAC
ARTISAN BOUCHER
TOULOUSE



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

« Comment vendre mes côtes toutes l'année ? »

LE RÔTI DANS LE FILET ET LES MÉDAILLONS D'AGNEAU

- « C'est bien pour les clients quand c'est désossé, c'est plus facile à cuire. »
- « C'est une bonne façon de passer les côtes filet l'hiver. En plus c'est pratique, je prépare sous forme de rôti et je peux couper à la demande. »
- « En médaillons, ça fait des portions individuelles sans os. »

M. MELKONIAN
BOUCHER GMS
MARSEILLE

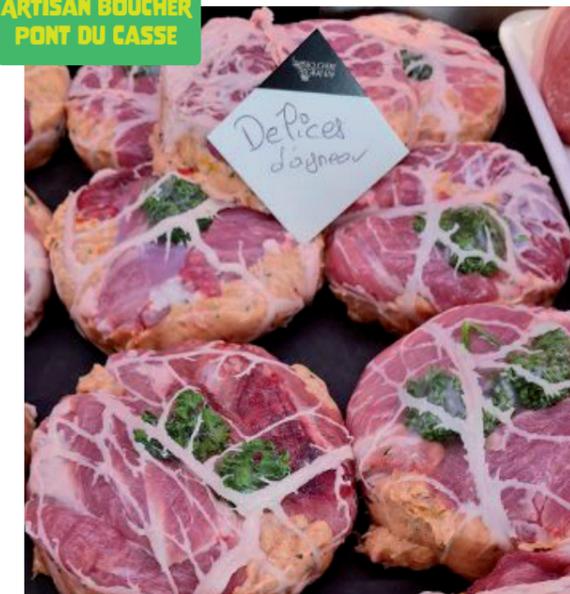


« Comment valoriser mes morceaux en rayon ? »

LE « DÉLICE D'AGNEAU »

- « J'avais de l'épaule que j'ai choisi de transformer en l'escalopant très finement. Ces tranches fines enveloppent une mousseline de porc (porc, noisettes torréfiées, échalotes, menthe, poivrons confits). Le tout est entouré de crépine. Décor persil. »
- « Mais je pourrais faire la même préparation avec des tranches de gigot, de la poitrine ou collier. »
- « Une préparation simple pour un mode de cuisson à la poêle. »

M. GRANAY
ARTISAN BOUCHER
PONT DU CASSE



DES INSPIRATIONS RECETTES



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



Rillettes d'agneau
aux cèpes



Salade de pommes
de terre et côtelettes
d'agneau grillées



Petits clafoutis
à l'agneau, asperges
vertes et fromage de brebis



Pastilla d'agneau
au boulgour, raisins secs
et miel



Lasagne à l'agneau
et aux olives



Côtelettes d'agneau
à l'ail, cuites au four



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

