

**RENTRÉE**



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

## **POUR LA RENTRÉE, DES IDÉES INSPIRANTES POUR DIVERSIFIER L'OFFRE DE VIANDE D'AGNEAU**



**A la rentrée les clients sont friands de nouvelles idées  
de repas pratiques à réaliser.**

**Ils ont besoin d'être inspirés et de comprendre rapidement  
ce qu'ils vont pouvoir cuisiner avec l'offre proposée en magasin.**

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

# LES CONSOMMATEURS CHERCHENT L'INSPIRATION EN MAGASIN

## → Les jeunes n'associent pas l'agneau à la praticité

SEULEMENT  
**36 %**  
PENSENT QU'ELLE EST  
RAPIDE À PRÉPARER  
SEULEMENT  
**45 %**  
QU'ELLE EST FACILE  
À PRÉPARER

ET SEULEMENT  
**42 %**  
QU'ELLE CONVIENT  
AUX REPAS  
DE TOUS LES JOURS

→ Les jeunes achètent peu d'agneau

→ Ils ont perdu l'habitude d'acheter et de cuisiner la viande d'agneau

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

## LA RENTRÉE PEUT ÊTRE L'OCCASION DE PROLONGER LA SAISON ESTIVALE

→ Si la météo est propice capitalisez sur l'offre grillades

→ Les grillades font partie des recettes à mettre en avant pour dynamiser l'offre



## LA RENTRÉE C'EST LA SAISON POUR POUSSER LES OFFRES PRATIQUES

→ Une offre adaptée aux recettes rapides

→ Des découpes propices aux repas du déjeuner



**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 DE L'ÉPAULE D'AGNEAU

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

→ 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 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 €
<b>RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE</b>	<b>22,77 €</b>	<b>8,70 €</b>	<b>+</b>	<b>14,71 € = 23,41 €</b>

\*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.

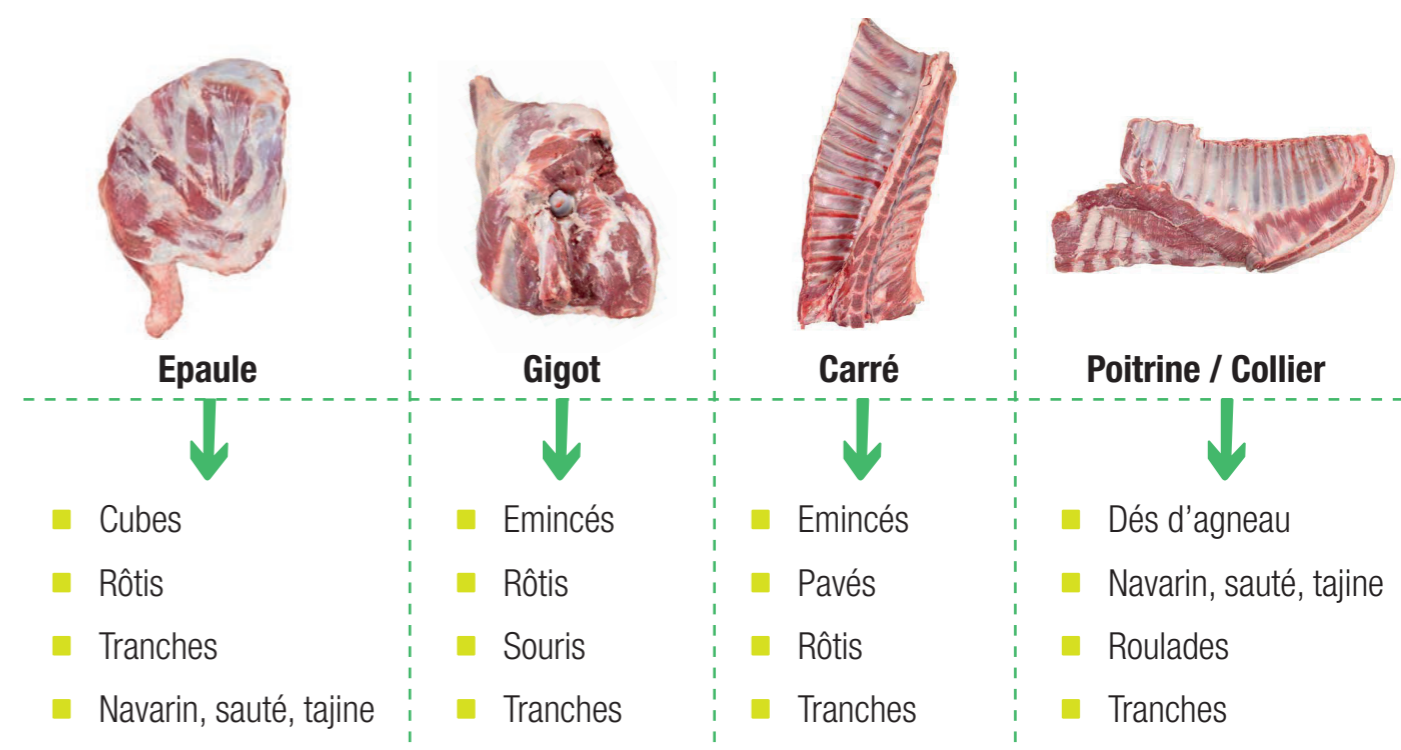
## LE CARRÉ D'AGNEAU



- 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 DE L'ÉPAULE D'AGNEAU

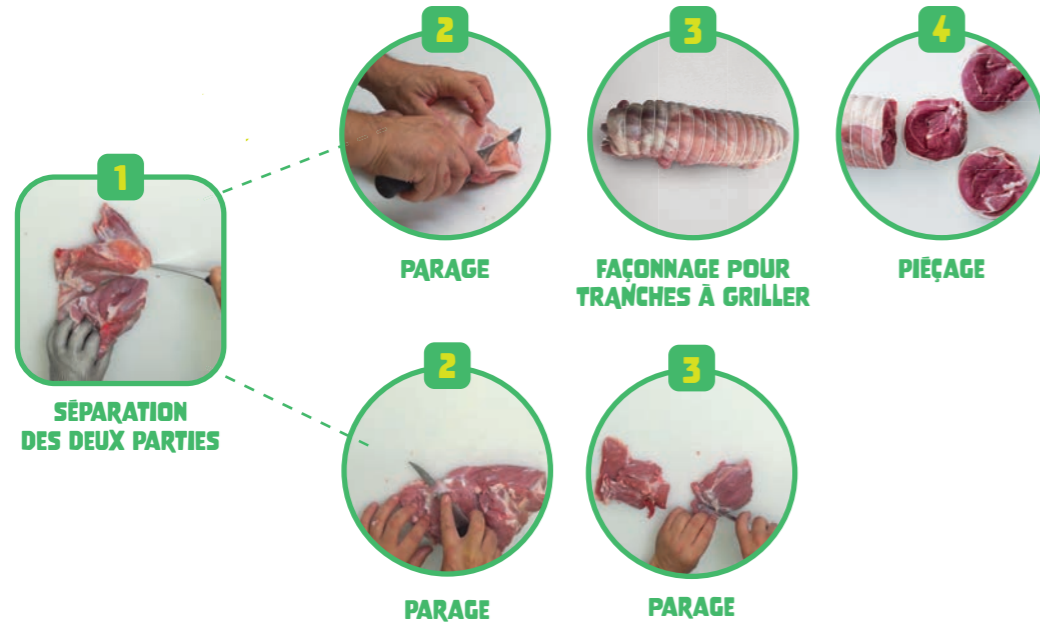
4 idées de découpes à rôtir, à griller, à mijoter



Les gestes complets en vidéo

À partir d'une épaule d'agneau

### CÔTÉ PALETTE



### TRANCHES À GRILLER



### CUBES



À partir d'une épaule d'agneau

### CÔTÉ JARRET



### RÔTI SANS OS À MIJOTER



### ÉPAULE (NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



## À PARTIR DU GIGOT D'AGNEAU

4 idées de découpes à griller et à rôtir



À partir d'un gigot d'agneau

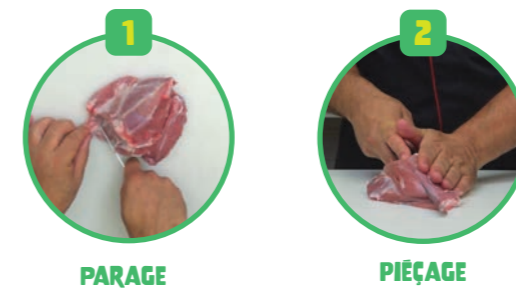


Les gestes complets en vidéo

SOUS NOIX



NOIX PÂTISSIÈRE



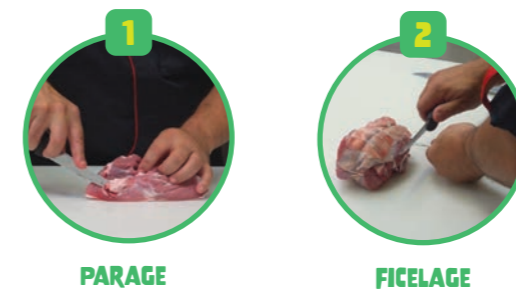
### EMINCÉS



### TRANCHES À GRILLER



SELLE



SOURIS



ASSEMBLAGE DU JARRET ET DU NERVEUX DE GITE

### RÔTI



### SOURIS À RÔTIR



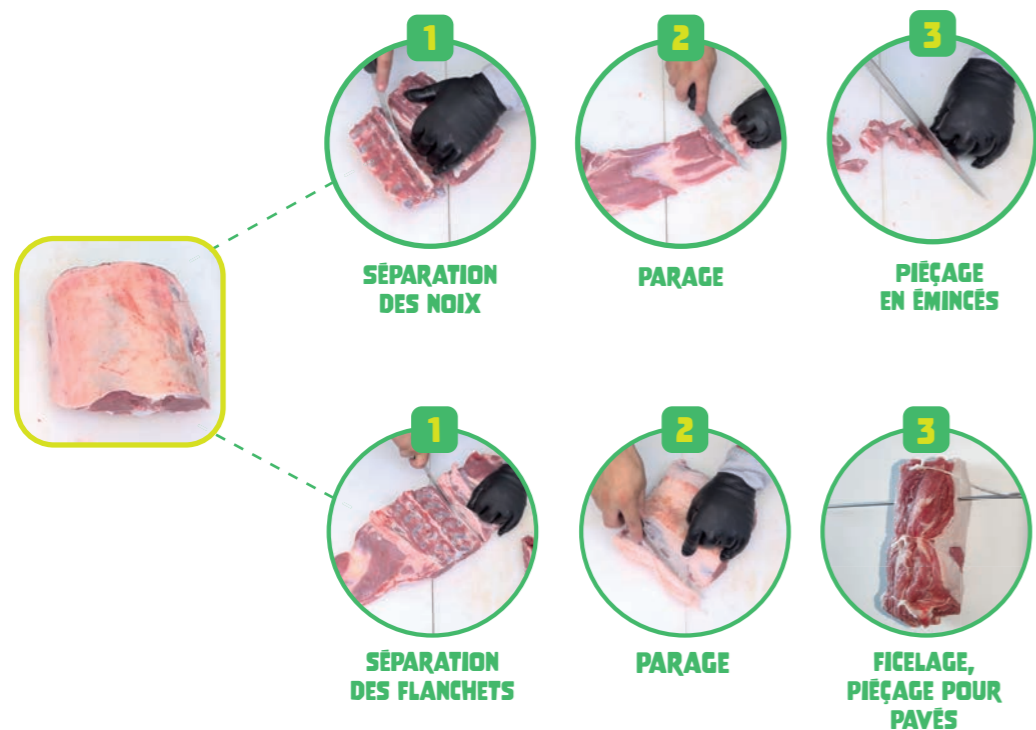
## À PARTIR DU CARRÉ D'AGNEAU

4 idées de découpes à griller et à rôtir

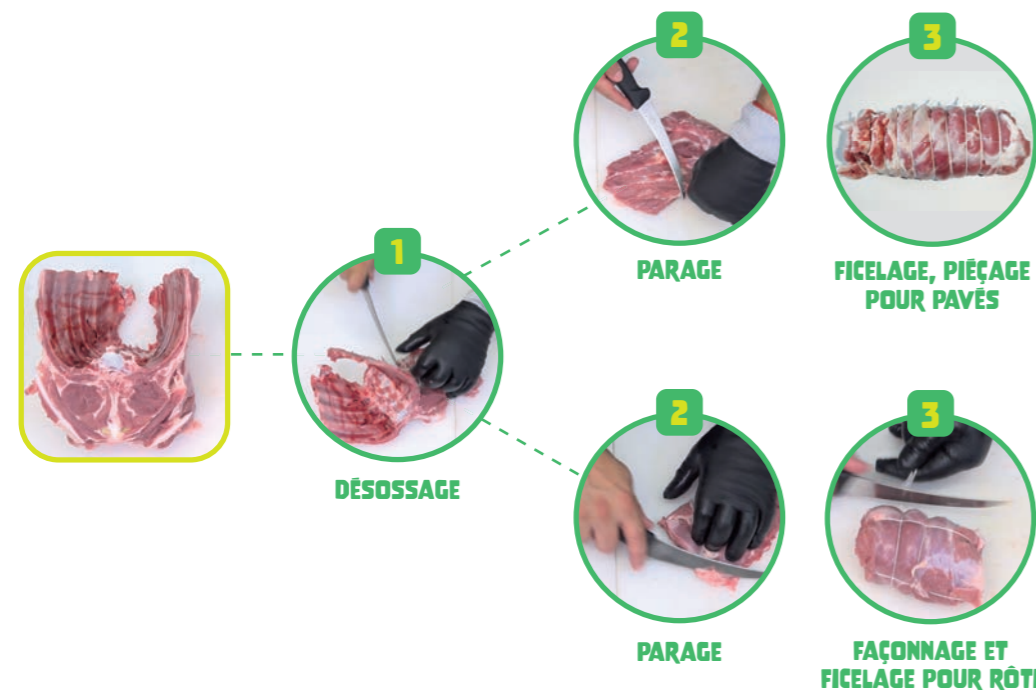


Les gestes complets en vidéo

À partir des côtes filets



À partir des côtes découvertes



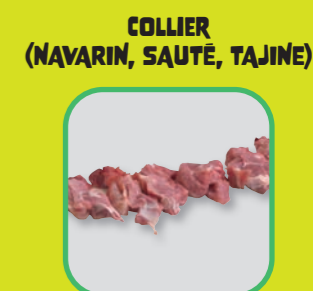
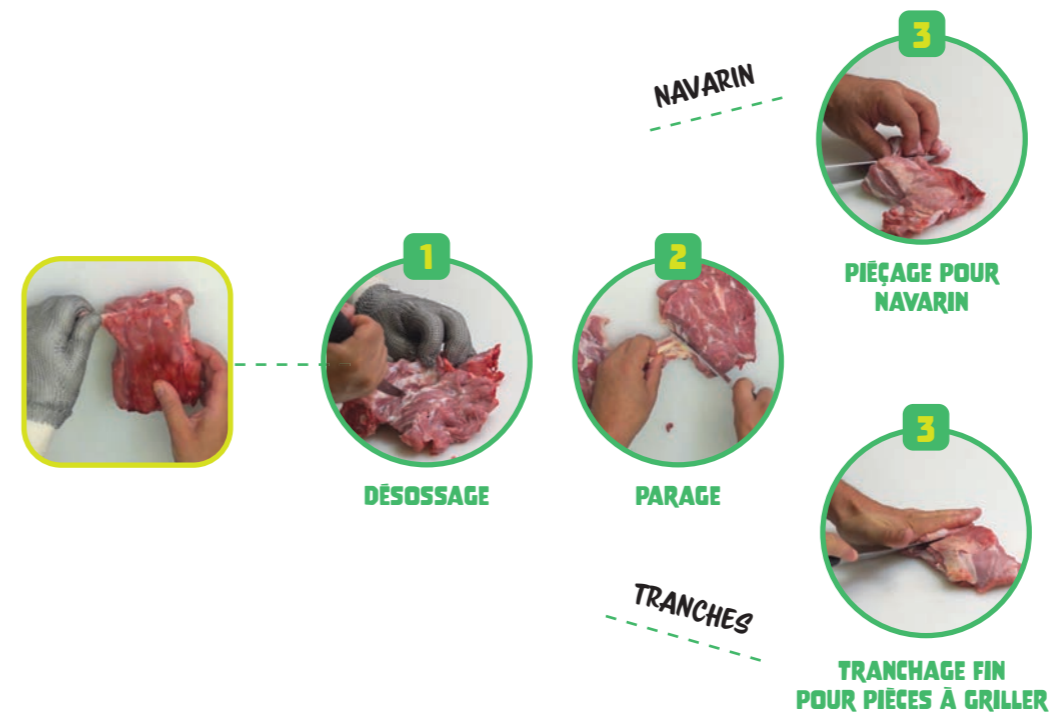
## À PARTIR DE LA POITRINE ET DU COLLIER D'AGNEAU

4 idées de découpes à griller et pour sauté

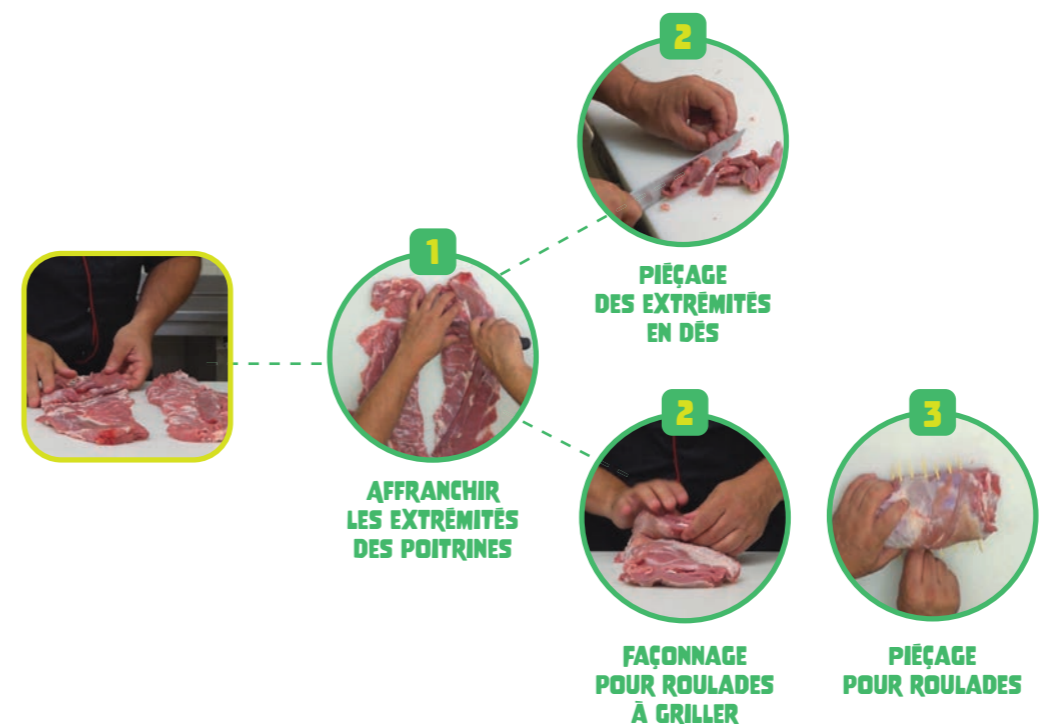


Les gestes complets en vidéo

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



À partir de 2 poitrines d'agneau entièrement parées



# INSPIRATIONS PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

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

## EMINCÉS AUX ÉPICES

- A partir des sous noix de gigot, préparer des émincés.
- Cf. tuto p 9.

### Préparation

- Mélanger les émincés d'agneau avec des épices.
- Notre suggestion de la rentrée : utiliser des préparations poivre citronné et ail des ours.
- Peut se manger chaud ou refroidi avec une salade.



## CUBES D'ÉPAULE À L'IBÉRIQUE

- Préparer des cubes d'épaule.
- Cf. tuto p 8.

### Préparation

- Mélanger les cubes d'épaule des poivrons grillés à l'huile d'olive.
- Ajouter du chorizo coupé en cubes.
- Assaisonner avec du paprika, du sel et du poivre.
- A conseiller pour prolonger les pierrades estivales.



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

## TRANCHES DE GIGOT SUCRÉES SALÉES

- Préparer des tranches dans les noix patissières.
- Cf. tuto p 9.

### Préparation

- Préparer une marinade à base de sauce teriyaki, sauce soja citronnée (ou sauce soja classique) et huile d'olive.
- Mélanger avec les tranches en ajoutant des graines de sésame noires, dorées et/ ou vertes au wasabi, au choix.



## BOULETTES À LA CORIANDRE

- Préparer des boulettes d'agneau à partir d'épaule, et/ ou de collier, poitrine, morceaux au choix.

### Préparation

- Hacher de l'ail et de la coriandre.
- Mélanger à de la chapelure, du sel et du poivre.
- Puis incorporer les ingrédients à la viande.
- Former des boulettes de la taille de votre 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 diversifier mon offre rôtis ? »

## ASSORTIMENT DE RÔTIS

- «Des rôtis à vendre entiers, portionnables pour 3 ou 4 personnes, à détailler en tournedos pour les jeunes».
- «Cette offre est proposée en fin de semaine et en période de festivité».
- «Cela permet de valoriser tout type de pièces. Les rôtis sont élaborés dans le gigot, l'épaule, la selle et le carré «nature», «persillé», «au fromage de chèvre ou frais», «à la provençale»...».

« Quelle offre grillade pour prolonger l'été ? »

## POITRINE ROULÉE EN SUCETTES AVEC DE LA FARCE

- «Ce produit permet de valoriser ma poitrine et proposer des produits «prêt à cuire» pour les clients».
- «Le bénéfice : améliorer ma rentabilité par l'ajout de condiments et légumes. De la matière moins chère est ajoutée à l'agneau (confit de tomate, olives, poivrons), idéal pour améliorer la rentabilité».
- «Des produits qu'on peut proposer pour un apéro».

**Quatre idées issues du terrain pour assurer l'équilibre matière et diversifier mon offre agneau.**

« Comment optimiser mon équilibre matière ? »

## BOULETTES NATURES

- «Un produit proposé prêt et facile à cuire pour les clients».
- «On peut le consommer tous les jours de la semaine».
- «Me permet d'améliorer mon équilibre matière en utilisant les morceaux moins nobles. Je travaille une marge pas trop élevée pour booster mon volume».

« Comment proposer l'épaule autrement ? »

## RÔTI D'ÉPAULE ROULÉ FAÇON MAÎTRE D'HÔTEL

- «Ce produit permet de valoriser l'épaule et de maintenir mon équilibre matière».
- «En valorisant l'épaule, j'augmente ma rentabilité et contribue à rajeunir ma clientèle».
- «Faire évoluer les préparations bouchères, sans éliminer les pièces de base, permet de réaliser un CA additionnel ou de le maintenir».

M. MERIGUET  
ARTISAN BOUCHER  
PANAZOL



M. SENEGAS  
ARTISAN BOUCHER  
CORNEILHAN



M. CATHALA  
BOUCHER GMS  
ROUJAN



M. TRANCHAND  
BOUCHER GMS  
CHÂTELLERAULT





# 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/)



Shakshuka à l'épaule d'agneau grillée



Patates douces rôties à l'agneau



Kefta d'agneau à la coriandre



Côtelettes d'agneau au curry, soupe de carottes crémeuse



Wraps d'agneau aux 4 épices



Selle d'agneau à la sauce miel-moutarde



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

