

HIVER



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

DE NOUVELLES INSPIRATIONS POUR DYNAMISER VOTRE OFFRE AGNEAU EN HIVER



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

Nos clients changent ? Changeons l'agneau !

EN HIVER, LES NOUVELLES INSPIRATIONS SONT LES BIENVENUES

→ Les clients se décident en magasin

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.



→ 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



→ En basse saison, comment renouveler l'offre ?

LES QUESTIONS IDENTIFIÉES DU TERRAIN

- Comment proposer du gigot autrement ?
- Comment proposer l'épaule de manière différente ?
- Comment vendre mes côtes d'agneau en hiver ?

DANS CE LIVRET VOUS TROUVEREZ DIFFÉRENTES IDÉES POUR VOUS INSPIRER

- Des idées de découpes.
- Des idées de préparation bouchères.
- Des idées recettes pour les consommateurs.

POUR TRAVAILLER L'ÉQUILIBRE MATIÈRE

- Des inspirations pour exploiter un gigot entier, des épaules, du collier, des côtes.



DES INSPIRATIONS DE DÉCOUPES TOUTES ISSUES DES 4 PIÈCES EMBLÉMATIQUES DE L'AGNEAU

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

LAISSEZ-VOUS INSPIRER
PAR DES IDÉES ADAPTÉES :

- À LA PROBLÉMATIQUE DE VOTRE MAGASIN
- À LA ROTATION DE VOTRE RAYON

DIFFÉRENTS NIVEAUX
DE PROPOSITIONS VOUS
SONT FAITS ET VOUS
CHOISISSEZ LE NIVEAU
QUI CORRESPOND À VOS
BESOINS DU MOMENT

VOUS CHOISISSEZ
DE NOUVELLES IDÉES A
INTÉGRER A VOTRE RAYON
EN FONCTION DE CE QUE
VOUS PROPOSEZ DÉJÀ
AUJOURD'HUI



LE GIGOT D'AGNEAU

- Pour s'adapter à une consommation plus actuelle ou à des foyers plus petits, l'idée est de trancher le gigot pour en faire des rôtis ou des pièces à griller.



L'ÉPAULE D'AGNEAU

- Découpée en plus petites pièces, son usage devient plus évident pour les jeunes clients et s'intègre dans de nombreuses recettes modernes



LA POITRINE ET LE COLLIER D'AGNEAU

- 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

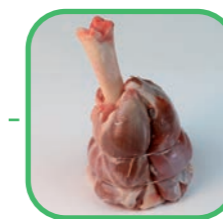
- La côte d'agneau est un morceau apprécié pour son moelleux. Le carré offre de nombreuses autres possibilités de découpes permettant de valoriser ce morceau tendre.

À PARTIR D'UN GIGOT D'AGNEAU

➔ Proposer 3 types de découpes



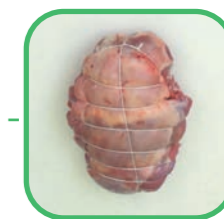
SOURIS À RÔTIR



TRANCHES À GRILLER



MILIEU DE GIGOT
SANS OS

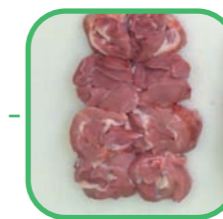


À PARTIR DE 2 ÉPAULES + 1 COLLIER

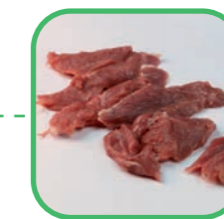
➔ Proposer 3 types de découpes



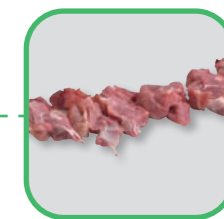
ÉPAULE
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



ÉPAULE
ÉMINCÉS



COLLIER
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



À PARTIR DU CARRÉ

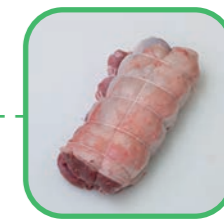
➔ Proposer des côtes même en hiver



CÔTES SIMPLES



RÔTI SANS OS



À PARTIR D'UN GIGOT D'AGNEAU



3 idées de découpes

Les gestes
en vidéo



SOURIS



1
ASSEMBLAGE DU JARRET
ET DU NERVEUX DE GÎTE

SOURIS À RÔTIR



NOIX



1
PARAGE



2
PIÉÇAGE

TRANCHES À GRILLER



MILIEU
DE GIGOT



1
DESOSSAGE :
COULER LE FÉMUR



2
PARAGE



3
FICELAGE
POUR RÔTI SANS OS

MILIEU DE GIGOT
SANS OS



3 idées de préparations bouchères

SOURIS AU MIEL

Reconstituer une souris avec le jarret et le nerveux de gîte ou à partir d'une souris classique.

■ Préparation

Dans un récipient verser de l'huile d'olive, du miel, des herbes type Provence, thym, romarin, un peu de sel.

Enrober la souris dans ce mélange qui est prête à cuire pour le client.

■ Cuisson préconisée

Au four ou en cocotte à mijoter longuement (minimum 1h).



TRANCHES DE GIGOT FAÇON YAKITORI

Découper des tranches fines dans une noix de gigot.

■ Préparation

Faire mariner les tranches dans de la sauce soja sucrée.

Plier et mettre sur pics à brochette.

Saupoudrer de graines de sésame.

■ Cuisson préconisée

A saisir à la poêle 1 minute de chaque côté seulement.



RÔTI

Gigot désossé sans le jarret nerveux de gîte et sans la noix.

■ Préparation

Ouvrir le gigot.

Y déposer de la menthe et de la coriandre ciselée. Saler, poivrer.

Ficeler.

■ Cuisson préconisée

Faire revenir chaque face dans une poêle très chaude avec une matière grasse puis faire cuire au four à 180°.



À PARTIR DE 2 ÉPAULES + 1 COLLIER



3 idées de découpes

Les gestes en vidéo →



À partir de l'épaule

CÔTÉ JARRET



1 SÉPARATION DES DEUX PARTIES



2 DÉSOSSAGE



3 PARAGE



4 PIÈÇAGE POUR NAVARIN

ÉPAULE (NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



À partir de l'épaule

CÔTÉ PALETTE



1 SÉPARATION DES DEUX PARTIES



2 PARAGE



3 PARAGE

ÉMINCÉS



À partir d'un collier

COLLIER (NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



1 DÉSOSSAGE



2 PARAGE



3 PIÈÇAGE POUR NAVARIN



4 idées de préparations bouchères

TAJINE D'AGNEAU AUX FRUITS SECS

A partir de morceaux à mijoter (épaule côté jarret) + collier.

■ Préparation

Dans un saladier mettre l'agneau avec des fruits secs comme des amandes émondées, des abricots secs, des dattes dénoyautées, des raisins secs ou des pruneaux.

Ajouter des épices, cumin ou ras el hanout et de l'huile d'olive. Mélanger le tout.

■ Cuisson préconisée

En cocotte bien fermée sur feu ou au four pour garder l'étouffé du tajine, en cuisson lente.



SAUTÉ D'ÉPAULE AU CURRY

A partir de morceaux à mijoter (épaule côté jarret) + collier.

■ Préparation

Préparer un tikka massala en mélangeant du garam massala, une poudre de paprika ou de piment, du cumin moulu, du curcuma moulu, un peu de cardamome moulu et un oignon ciselé. Enrober l'agneau de cette marinade sèche.

■ Cuisson préconisée

En cocotte ou au four en cuisson lente.



ÉMINCÉS POUR WOK

A partir de l'épaule côté palette découpée en émincés.

■ Préparation

Émincer des oignons, couper les carottes et navets en julienne. Ajouter du gingembre moulu, du sel et de l'huile. Mélanger aux émincés d'agneau.

■ Cuisson préconisée

5 minutes en sauteuse ou wok.



ÉMINCÉS POUR SOUPE

A partir de l'épaule côté palette découpée en émincés.

■ Préparation

Mélanger de l'ail des ours, du poivre citronné, de l'huile et les émincés d'agneau.

■ Cuisson préconisée

À saisir en aller-retour à la poêle ces émincés s'ajoutent à une recette de soupe au choix du client. Soupe hivernale, asiatique...



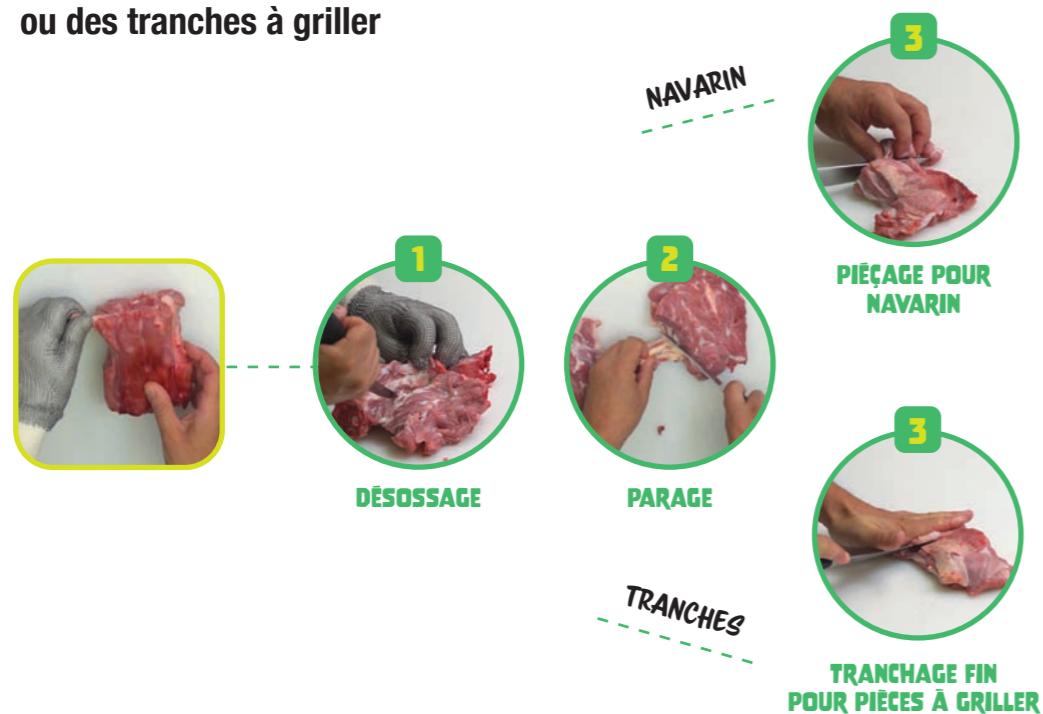
À PARTIR DE LA POITRINE ET DU COLLIER D'AGNEAU

4 idées de découpes

Les gestes 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



DÉS D'AGNEAU



ROULADES DE POITRINE



À PARTIR DES CÔTES PREMIÈRES ET SECONDES



Idée de préparation bouchère hivernale

CÔTES À L'ASIATIQUE

Préparer des côtes à griller à partir des côtes découvertes, des côtes premières et / ou des côtes secondes.

■ Préparation

Huiler les côtes. Saupoudrer d'épices thai.

En option ajouter de la coriandre fraîche ciselée.

■ Cuisson préconisée

A saisir à la poêle quelques minutes de chaque côté.

A servir avec des nouilles de riz à l'asiatique, des légumes ou même une purée.



Les gestes en vidéo



2 idées de découpes



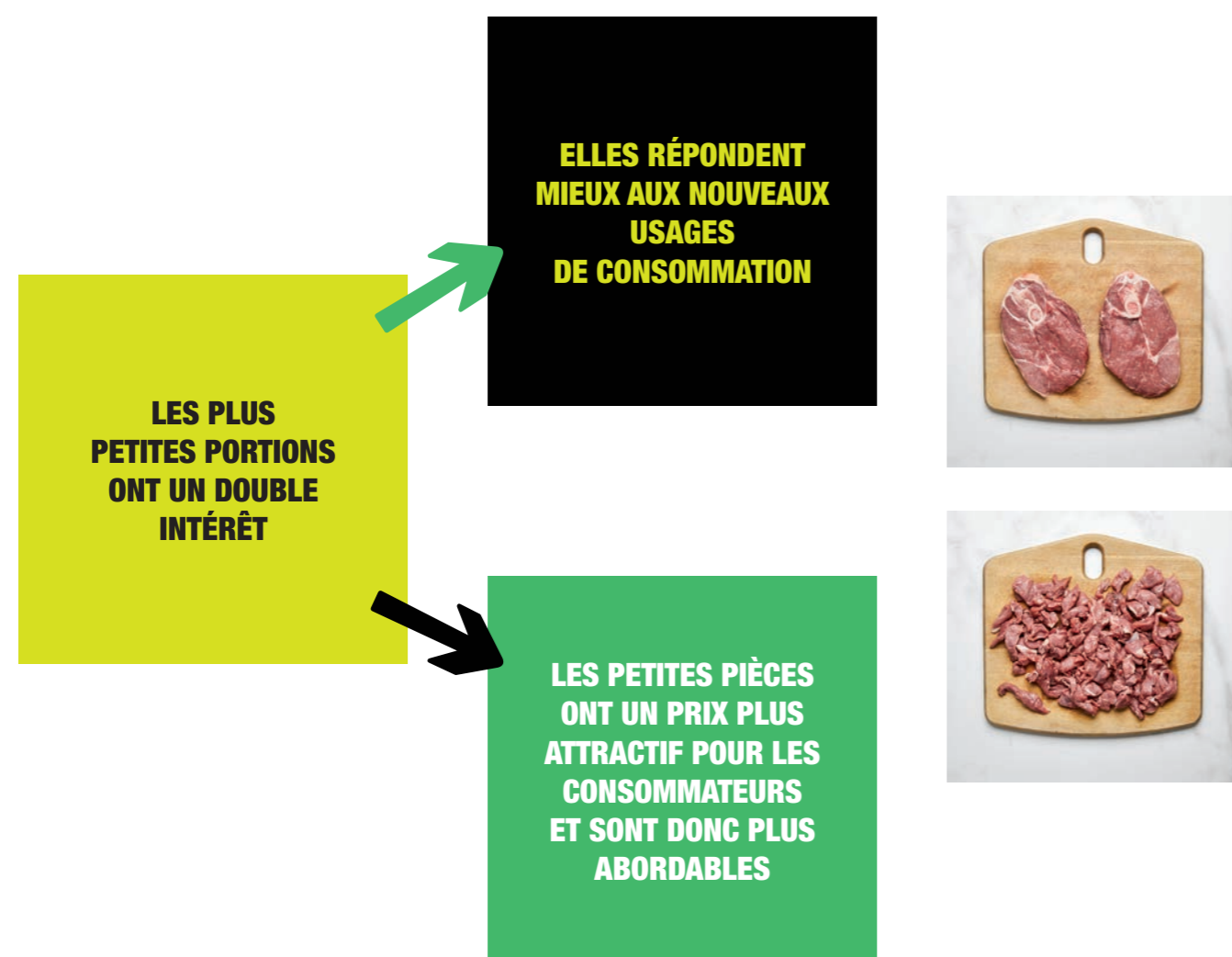
CÔTES SIMPLES



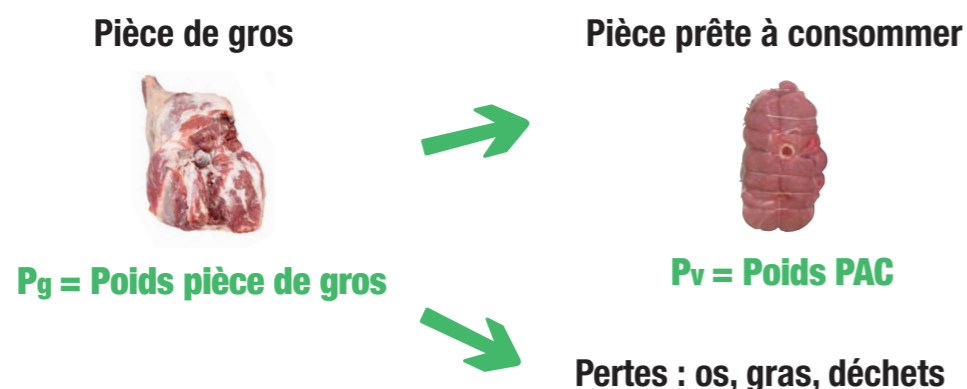
RÔTI SANS OS



INSPIRATIONS ÉCONOMIQUES ET RECETTES GÉNÉRÉES PAR LA VENTE



Selon la façon de travailler de chaque boucher, il pourra être utile de réaliser en plus d'un rendement découpe, un rendement sur chacun des morceaux pour établir le prix de revient de vos inspirations.



CALCUL DU RENDEMENT $R = \frac{P_v}{P_g} \times 100$

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

DES IDÉES RECETTES POUR INSPIRER LES CONSOMMATEURS ET LES AIDER DANS LEURS CHOIX

8 fiches recettes hiver à retrouver en ligne sur www.jadorelagneau.fr/pro/fiches-recette/



MIJOTÉ AVEC ÉPAULE ET/OU COLLIER



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

SOUPE AVEC ÉMINCÉS



Soupe de lentilles corail, émincés d'agneau au paprika

CÔTELETTES



Côtelettes d'agneau grillées au sirop d'érable

RÔTI (GIGOT, ÉPAULE OU CARRÉ)



Rôti d'agneau en croûte de pain d'épices



Tajine d'agneau



Soupe de topinambours lamelles d'agneau



Côtelettes d'agneau aux 4 épices et courge rôtie

SOURIS



Souris d'agneau braisées

NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

LE COIN DES PROS DE L'AGNEAU

sur jadorelagneau.fr/pro



A votre disposition des outils pratiques et pédagogiques pour trouver des inspirations à partir de chaque pièce traditionnelle de l'agneau.



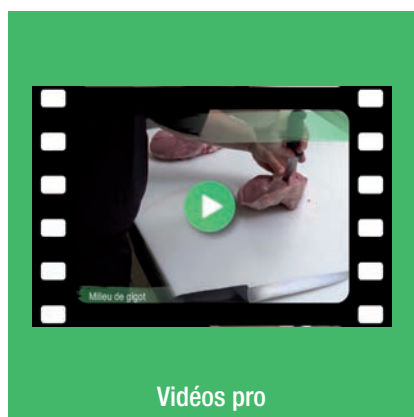
Livrets inspirations par temps fort



Fiches par morceaux



Fiches recettes



Vidéos pro

J'ADORE 
L'AGNEAU