

HIVER



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

**EN HIVER LA VIANDE D'AGNEAU SE MIJOTE
ET SE GRILLE AVEC TOUS LES MORCEAUX.
LAISSEZ-VOUS INSPIRER !**



**Dans ce livret trouvez de nouvelles inspirations
grâce aux épaules, gigots, carrés adaptés à la saison hivernale.**

Nos clients changent ? Changeons l'agneau !

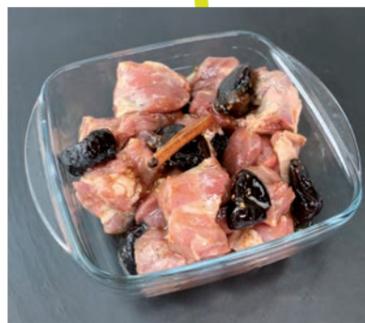
CET HIVER, DE NOUVELLES INSPIRATIONS POUR DYNAMISER L'OFFRE AGNEAU

→ 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.



→ Comment créer de l'attractivité pour les clients ?

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 ?

→ En hiver, comment améliorer l'équilibre matière de l'offre agneau ?

- Dans ce livret vous trouverez des inspirations pour exploiter et valoriser le collier, l'épaule, le gigot et le carré pour la saison hivernale.

→ Les **tranches de gigot** qui peuvent être marinées deviennent un produit simple à cuire et inspirant pour les clients.



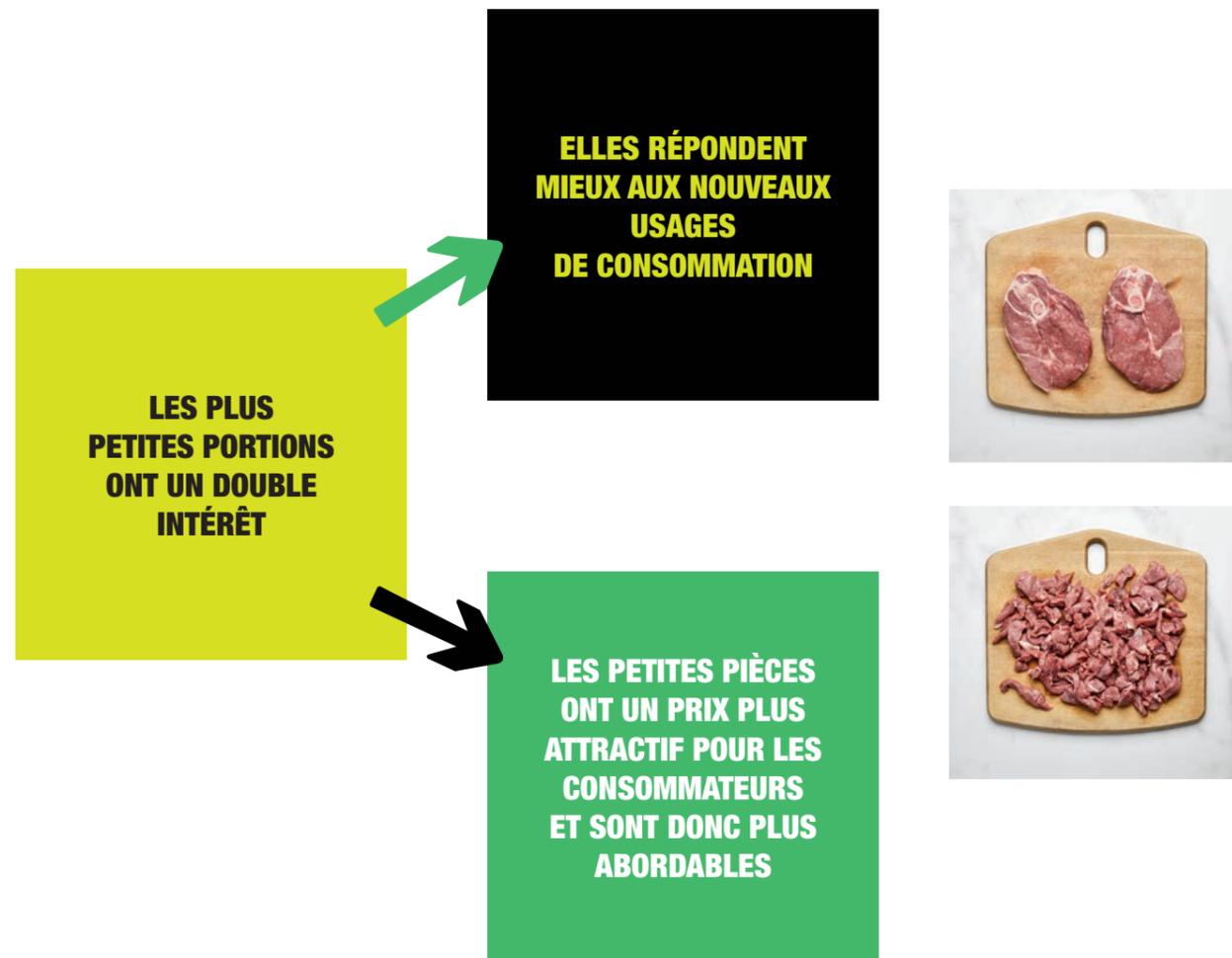
→ L'**épaule**, pouvant être mélangée au collier est idéale à mijoter. Des préparations en tajine peuvent créer des ventes additionnelles.



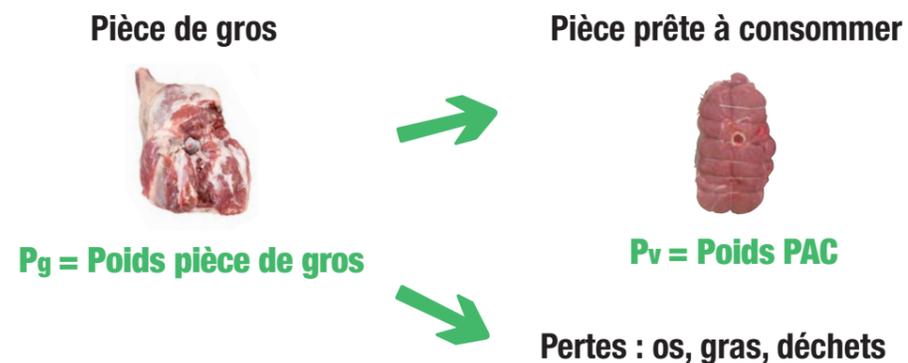
→ Le **carré** désossé se prête à différentes recettes hivernales.



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*	24 €	24 €	29,5 €	29,5 €	29,5 €	
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	60 €	9,60 €	10,33 €	20,65 €	20,65 €	= 61,23 €

*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 INSPIRATIONS TOUTES ISSUES DES 4 PIÈCES 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 SAISON HIVERNALE
- À LA ROTATION DE VOTRE RAYON

DIFFÉRENTS NIVEAUX
DE PROPOSITIONS VOUS
SONT FAITS ET VOUS
CHOISISSEZ LE NIVEAU QUI
CORRESPOND À VOTRE
PROBLÉMATIQUE

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 pièces à griller, d'autant plus inspirantes si elles sont marinées.



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 DU GIGOT

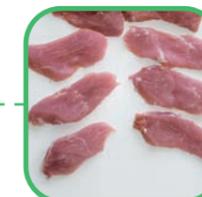
➔ Proposer des tranches et des souris



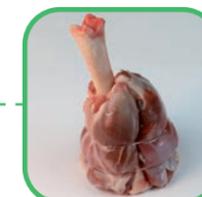
TRANCHES
À GRILLER



TRANCHES FINES
POUR PIERRADE



SOURIS À RÔTIR

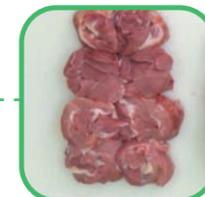


À PARTIR DE L'ÉPAULE ET DU COLLIER

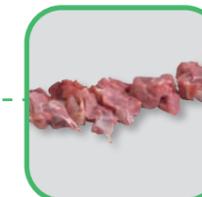
➔ Proposer des émincés et des morceaux à tajine



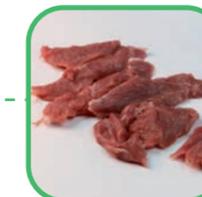
ÉPAULE
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



COLLIER
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



ÉMINCÉS



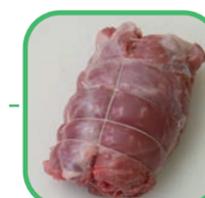
À PARTIR DU CARRÉ

➔ Proposer des rôtis et des tranches ou pavés

À partir des côtes découvertes



RÔTI SANS OS



À partir des côtes filets



RÔTI CÔTES FILET



TRANCHES OU PAVÉS
À GRILLER



À PARTIR DU GIGOT



Les gestes
en vidéo



SOUS NOIX



PARAGE



PARER POUR
PIÈÇAGE



PIÈÇAGE

TRANCHES FINES POUR PIERRADE



NOIX



PARAGE



PIÈÇAGE

TRANCHES À GRILLER



SOURIS



ASSEMBLAGE DU JARRET
ET DU NERVEUX DE GÎTE

SOURIS À RÔTIR



3 idées de préparations bouchères à griller et à mijoter

TRANCHES FINES POUR PIERRADE

Préparer des tranches fines pour pierrade

■ Ingrédients préconisés

3 poivres, 5 baies, graines de fenouil, zeste de citron jaune, jus de citron jaune, huile d'olive.

■ Préparation

Préparer une marinade avec les ingrédients. Mettre les tranches fines de gigot d'agneau à mariner dans ce mélange.

■ Cuisson recommandée

Sur pierrade ou à la poêle quelques minutes.



TRANCHES DE GIGOT MARINÉES

■ Ingrédients préconisés

Sauce soja salée, sauce soja sucrée, huile d'olive, poivre.

■ Préparation

Préparer une marinade avec les ingrédients. Mettre les tranches de gigot d'agneau à mariner dans ce mélange.

À présenter à l'unité. Ou par deux en libre-service.

■ Cuisson recommandée

À la poêle quelques minutes de chaque côté.



SOURIS MARINÉE MIEL ET PAPRIKA

Recette qui peut être préparée avec une souris classique ou une souris reconstituée avec le jarret et le nerveux de gîte.

■ Ingrédients préconisés

Miel, paprika.

■ Préparation

Enrober la souris de miel. Puis saupoudrer de paprika la souris ce qui donne à la souris une belle couleur rouge. Elle est prête à cuire pour le client.

■ Cuisson recommandée

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



À PARTIR DE L'ÉPAULE ET DU COLLIER



Les gestes
en vidéo



À partir de l'épaule

CÔTÉ
JARRET



1
SÉPARATION
DES DEUX PARTIES



2
DÉOSSAGE



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



1
DÉOSSAGE



2
PARAGE



3
PIÈÇAGE POUR
NAVARIN

COLLIER
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



3 idées de préparations bouchères à mijoter et à griller

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX

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

■ **Ingrédients préconisés**

Miel, pruneaux, cannelle, gingembre, huile d'olive.

■ **Préparation**

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients.

Y ajouter les morceaux d'agneau. A présenter en plat portionnable ou en barquette.

■ **Cuisson recommandée**

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



ÉMINCÉS À L'AIL DES OURS

■ **Ingrédients préconisés**

Ail des ours, huile de tournesol ou d'olive, sel, poivre.

■ **Préparation**

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients. Y ajouter les émincés d'agneau.

A présenter en plat portionnable ou en barquette.

■ **Cuisson recommandée**

À la poêle quelques minutes de chaque côté. L'ail des ours convient bien à une cuisson courte.



TAJINE D'AGNEAU CITRONS ET OLIVES

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

■ **Ingrédients préconisés**

Citrons confits, olives violettes, ail, ras-el-hanout, huile d'olive.

■ **Préparation**

Couper les citrons en rondelles. Ajouter l'ail, le ras-el-hanout, les olives, l'huile d'olive. Incorporer la viande.

A présenter en plat portionnable ou en barquette.

■ **Cuisson recommandée**

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



À PARTIR DU CARRÉ



Les gestes en vidéo



À partir des côtes découvertes



DÉSOSSAGE



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI SANS OS



À partir des côtes filets



SÉPARATION DES FILETS



SÉPARATION DES VERTÈBRES



CÔTE FILET



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI CÔTES FILET



SÉPARATION DES FLANCHETS



PARAGE



FICELAGE, PIÈÇAGE POUR PAVÉS

TRANCHES OU PAVÉS À GRILLER



3 idées de préparations bouchères à rôtir et à griller

RÔTI D'AGNEAU FAÇON ORLOFF

Préparer un rôti à partir des côtes découvertes.

■ Ingrédients préconisés

Jambon cru, fromage type cheddar ou brebis.

■ Préparation

Après l'avoir désossé, ouvrir le morceau d'agneau pour en faire une large bande. Mettre des tranches de jambon cru et des tranches de fromage. Rouler puis ficeler. Ajouter des tranches de fromage à l'extérieur.

■ Cuisson recommandée

Au four avec un peu de matière grasse.



RÔTI D'AGNEAU À LA MOUTARDE

Préparer un rôti à partir des côtes filets.

■ Ingrédients préconisés

Ketchup, moutarde douce, eau.

■ Préparation

Mélanger le ketchup et la moutarde douce dans un saladier, ajouter un peu d'eau. Après l'avoir désossé, ouvrir le morceau d'agneau pour en faire une large bande et y mettre de la marinade. Rouler puis ficeler. Puis bien recouvrir le rôti avec la marinade.

■ Cuisson recommandée

Dans un plat au four. Possibilité d'ajouter des pommes de terre ou des patates douces en morceaux.



TRANCHES OU PAVÉS D'AGNEAU MARINÉS

■ Ingrédients préconisés

Oranges, menthe ciselée, huile d'olive, sel, poivre.

■ Préparation

Presser le jus des oranges et verser le dans un saladier avec l'huile d'olive, du sel, du poivre et des feuilles de menthe ciselées. Mélanger la viande dans cette marinade et bien l'enrober.

■ Cuisson recommandée

À la poêle quelques minutes de chaque côté.



DES FICHES RECETTES AVEC DES IDÉES POUR LES CLIENTS



8 fiches recettes 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



Tajine d'agneau aux citrons et olives vertes

SOUPE AVEC ÉMINCÉS



Soupe de lentilles corail, émincés d'agneau

RÔTI : GIGOT, ÉPAULE OU CARRÉ



Rôti d'agneau en croûte de pain d'épices

SOURIS



Tajine d'agneau au fenouil, petits pois et pommes de terre



Tajine d'agneau aux pruneaux, patates douces et miel



Souris d'agneau caramélisées au miel et paprika

TRANCHES DE GIGOT



Tranche de gigot d'agneau et purée d'haricots blancs

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.



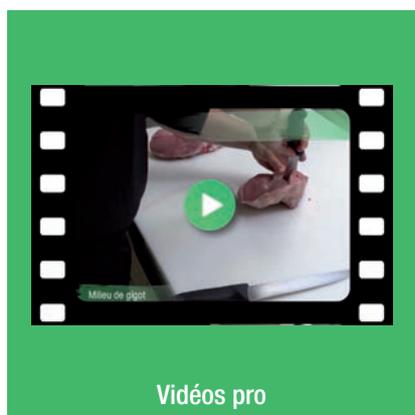
Livrets inspirations par temps fort



Fiches par morceaux



Fiches recettes



Vidéos pro

J'ADORE 
L'AGNEAU