

# PÂQUES



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

## DE NOUVELLES INSPIRATIONS POUR TRAVAILLER L'ÉQUILIBRE MATIÈRE DE L'AGNEAU À PÂQUES



**Retrouvez dans ce guide des idées  
pour renouveler vos propositions de viande d'agneau  
à partir de l'épaule et du carré.**

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

# PÂQUES : DES IDÉES 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.

## LA QUESTION DE L'ÉQUILIBRE MATIÈRE : UNE PROBLÉMATIQUE FORTE À LA PÉRIODE DE PÂQUES

→ Les questions identifiées

- Comment valoriser les autres morceaux que le gigot ?
- Comment travailler l'offre avec les épaules, côtes, collier et poitrine ?
- Comment donner envie de manger de l'agneau à ceux qui ont perdu l'habitude d'en acheter y compris à Pâques ?

## 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 l'épaule, le collier, le carré.



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

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

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



# 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

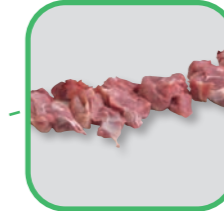
- La côte d'agneau est un morceau apprécié pour son moelleux. Le carré offre de nombreuses autres possibilités de coupes permettant de valoriser ce morceau tendre.

## À PARTIR DE L'ÉPAULE ET DU COLLIER

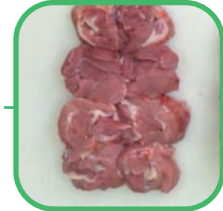
→ 4 idées de coupes



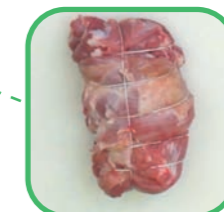
COLLIER  
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



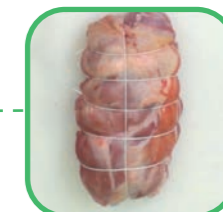
ÉPAULE  
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



RÔTI SANS OS  
CÔTÉ JARRET

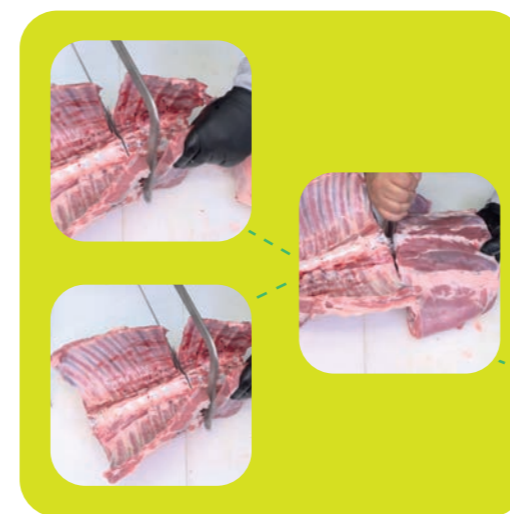


RÔTI SANS OS  
CÔTÉ PALETTE



## À PARTIR DU CARRÉ

→ 6 idées de coupes



TRANCHES OU PAVÉS  
À GRILLER



FILET D'AGNEAU



ÉMINCÉS



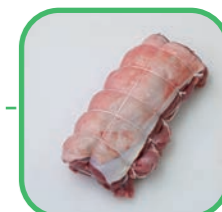
RÔTI SANS OS  
CÔTES DÉCOUVERTES



RÔTI SANS OS  
CÔTES 1ÈRE ET 2ÈME



RÔTI CÔTES FILET



# À PARTIR DE L'ÉPAULE ET DU COLLIER

Les gestes en vidéo



## 3 idées de découpes



COLLIER



ÉPAULE

### À partir d'un collier



DÉSOSSAGE



PARAGE



PIÇAGE POUR NAVARIN

COLLIER  
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



### A partir de l'épaule

CÔTÉ  
JARRET



SÉPARATION DES DEUX PARTIES



DÉSOSSAGE



PARAGE



PIÇAGE POUR NAVARIN

ÉPAULE  
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



SÉPARATION DES DEUX PARTIES



DÉSOSSAGE



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI  
SANS OS À MIJOTER



## 3 idées de préparations bouchères

### TAJINE D'AGNEAU

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

#### ■ Préparation

Couper des courgettes et de la patate douce en cubes.

Ajouter des oignons émincés, du sel et du poivre. 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'AGNEAU

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

#### ■ Préparation

Couper des carottes en bâtons et émincer des oignons.

Ajouter du sel et du poivre. Mélanger le tout.

#### ■ Cuisson préconisée

En cocotte en cuisson lente.



### RÔTI CÔTÉ JARRET

Préparer un rôti à partir de l'épaule côté jarret.

#### ■ Préparation

Badigeonner le rôti de miel et ajouter du thym.

#### ■ Cuisson préconisée

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





# À PARTIR D'UNE ÉPAULE



Les gestes en vidéo



À partir de l'épaule

CÔTÉ PALETTE



SÉPARATION DES DEUX PARTIES



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI D'ÉPAULE SANS OS



# À PARTIR DU CARRÉ



Les gestes en vidéo



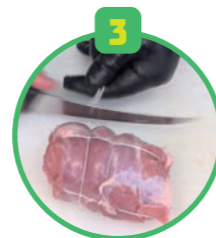
À partir des côtes découvertes



DÉSOSSAGE



PARAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI SANS OS



À partir des côtes premières et secondes



SÉPARATION DE LA VERTÈBRE



DÉSOSSAGE



FAÇONNAGE ET FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI SANS OS



## 3 idées de préparations bouchères

### RÔTI CÔTÉ PALETTE

Préparer un rôti à partir de l'épaule côté palette.

■ Préparation

Faire une marinade avec un mélange d'huile d'olive, de romarin, de curcuma, du sel et du poivre.

■ Cuisson préconisée

Au four ou en cocotte à rôtir 15/20 minutes.



### ROTI DANS LE CARRÉ AU PAPRIKA

Préparer un rôti dans les côtes découvertes.

■ Préparation

Badigeonner le rôti d'une marinade d'huile d'olive, de paprika ou paprika fumé, d'ail haché, de sel et de poivre.

■ Cuisson préconisée

Au four ou en cocotte à rôtir 15/20 minutes.



### ROTI DANS LE CARRÉ FARCI

Préparer un rôti dans les côtes premières et secondes.

■ Préparation

Après le désossage, garnir d'échalotes et persil ciselés et de champignons forestiers en bocaux. Rouler en rôti et ficeler.

■ Cuisson préconisée

Au four à rôtir 15 minutes.



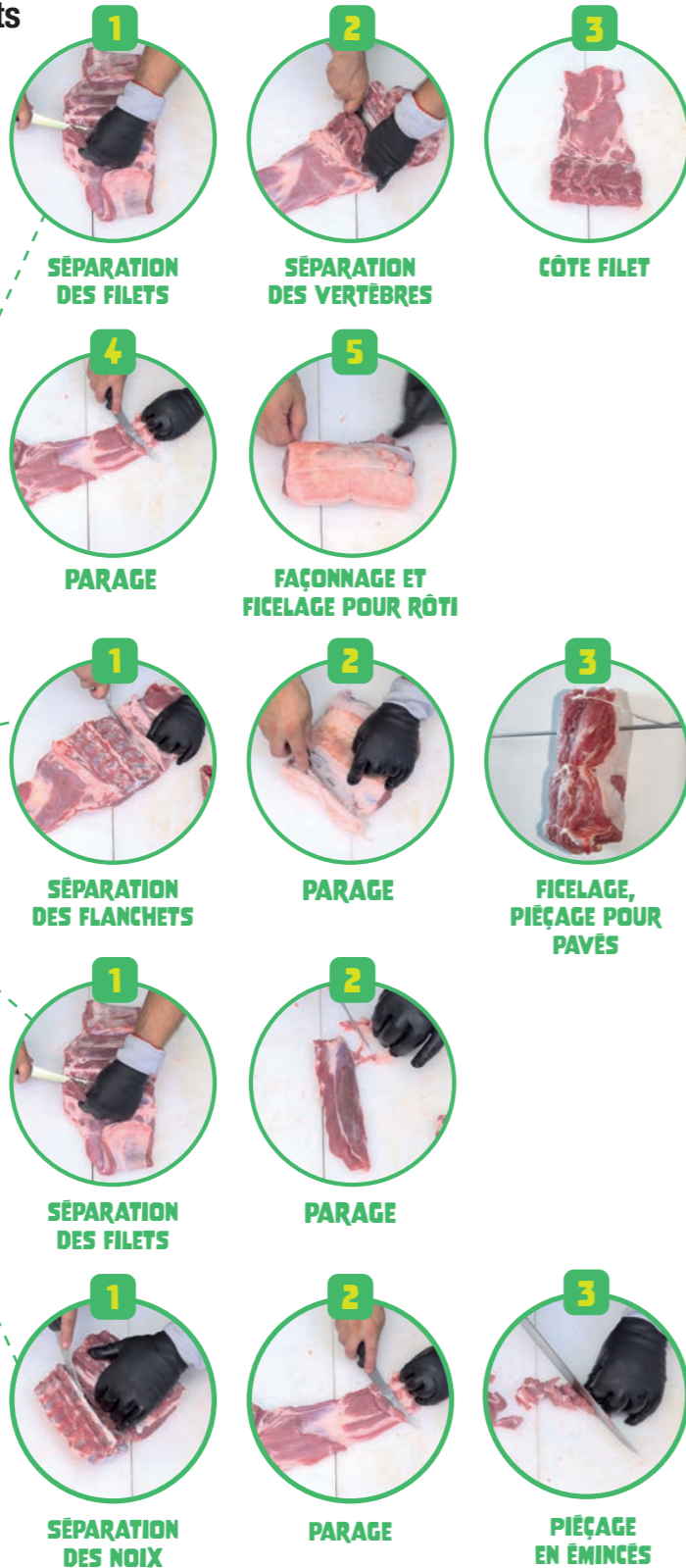


# À PARTIR DU CARRÉ

Les gestes  
en vidéo



## À partir des côtes filets



### RÔTI CÔTES FILET



### TRANCHES OU PAVÉS À GRILLER



### FILET D'AGNEAU



### ÉMINCÉS



## 3 idées de préparations bouchères

### TRANCHES À GRILLER PANÉES

Préparer des tranches dans les côtes filet.

#### ■ Préparation

Badigeonner les tranches de moutarde. Puis tremper les tranches dans de la chapelure.

#### ■ Cuisson préconisée

A saisir à la poêle quelques minutes avec un peu de matière grasse.



### FILET D'AGNEAU MARINÉ

Prélever les filets.

#### ■ Préparation

Préparer une marinade avec du jus de citron et des zestes de citron vert, de l'huile d'olive, du thym, du romarin, du sel, du poivre.

#### ■ Cuisson préconisée

A saisir à la poêle quelques minutes.



### ÉMINCÉS

Détailler des émincés dans les côtes filets.

#### ■ Préparation

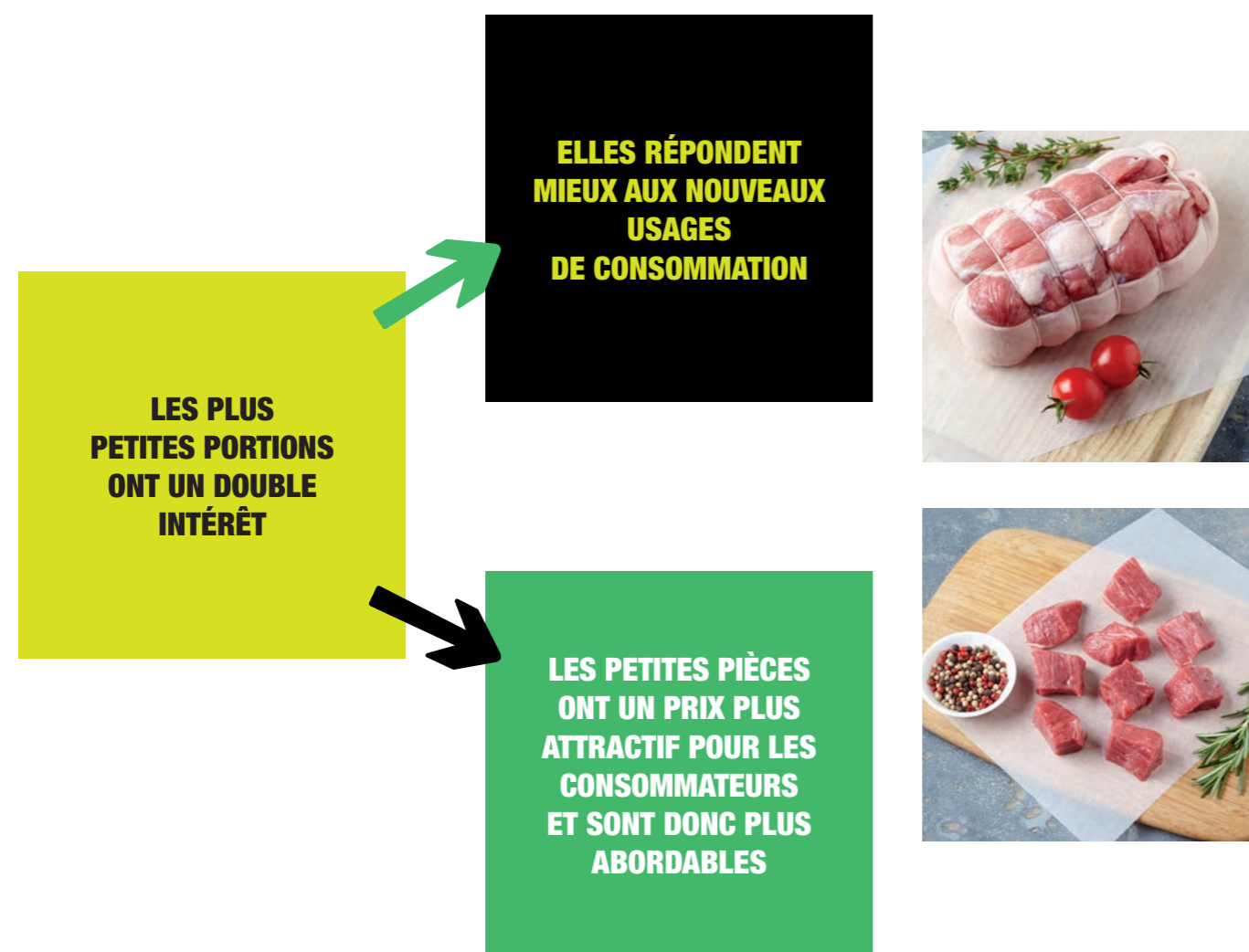
Mélanger les émincés avec des poivrons grillés à l'huile et des olives noires dénoyautées.

#### ■ Cuisson préconisée

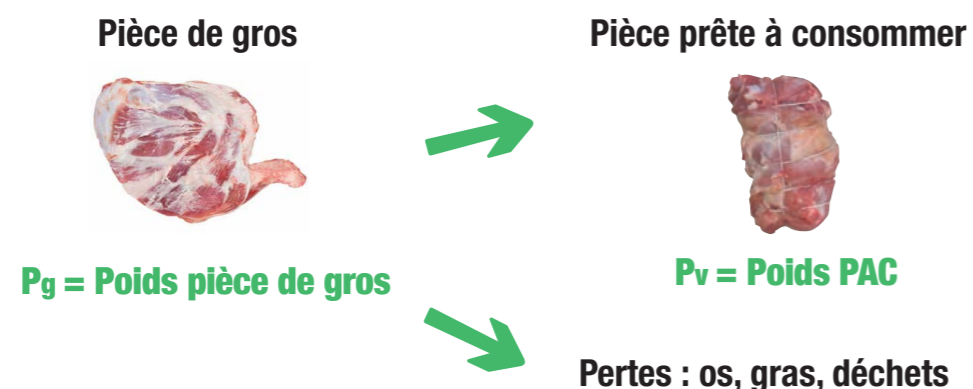
A saisir rapidement à la poêle deux/trois minutes.



# 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 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	
<b>NOMBRE DE CONVIVES</b>	5	3	+ 2	= 5
<b>POIDS</b>	1,265 g	545 g	+ 435 g	= 980 g
<b>PRIX AU KILO*</b>	21 €	28 €	26,5 €	
<b>RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE</b>	26,56 €	15,26 €	+ 11,53 €	= 26,79 €

\*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 AUTOUR DE LA PÉRIODE DE PÂQUES

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



## ÉPAULE



Tajine de sauté d'agneau aux citrons et olives vertes

## CÔTELETTES



Côtes d'agneau au citron, semoule aux petits pois et aux asperges

## ÉMINCÉS D'ÉPAULE



Rouleaux de printemps à l'émincé d'épaule d'agneau aux 5 parfums

## ÉPAULE DÉSOSSÉE



Rillettes d'agneau aux cèpes



Gratin d'effiloché d'agneau confit et pommes de terre



Côtelettes d'agneau rôties aux tomates et aux olives noires



Mini-tourtes à l'émincé d'agneau

## ÉPAULE HACHÉE



Gratin de gnocchis aux boulettes d'agneau



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

# LE COIN DES PROS DE L'AGNEAU



sur [jadorelagneau.fr/pro](https://jadorelagneau.fr/pro)



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



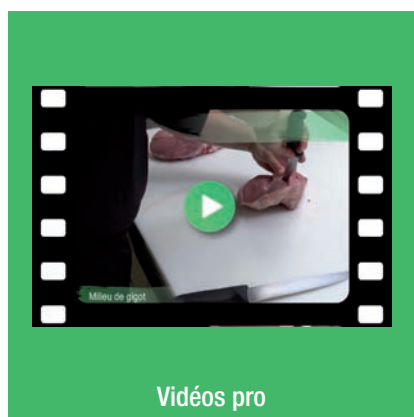
Livrets inspirations par temps fort



Fiches par morceaux



Fiches recettes



Vidéos pro

J'ADORE   
**L'AGNEAU**