



Consommation de viande d'agneau et stratégie de communication interprofessionnelle

Marianne Orlianges

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

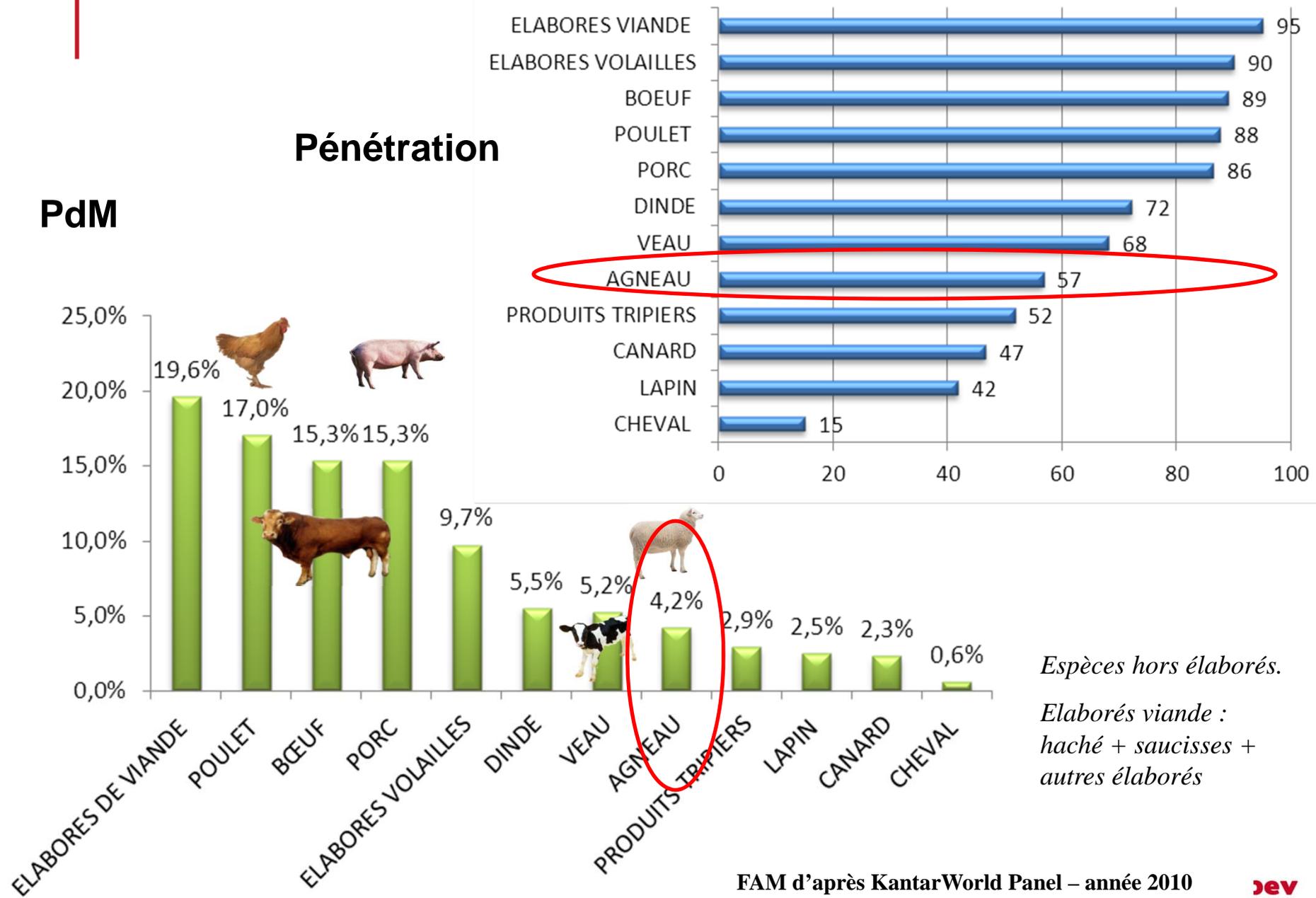
Au SPACE, le 18 septembre 2015



Consommation de viande d'agneau et stratégie de communication interprofessionnelle

- Consommation de viande d'agneau en France : état des lieux et évolution
- Stratégie de communication interprofessionnelle et principaux résultats

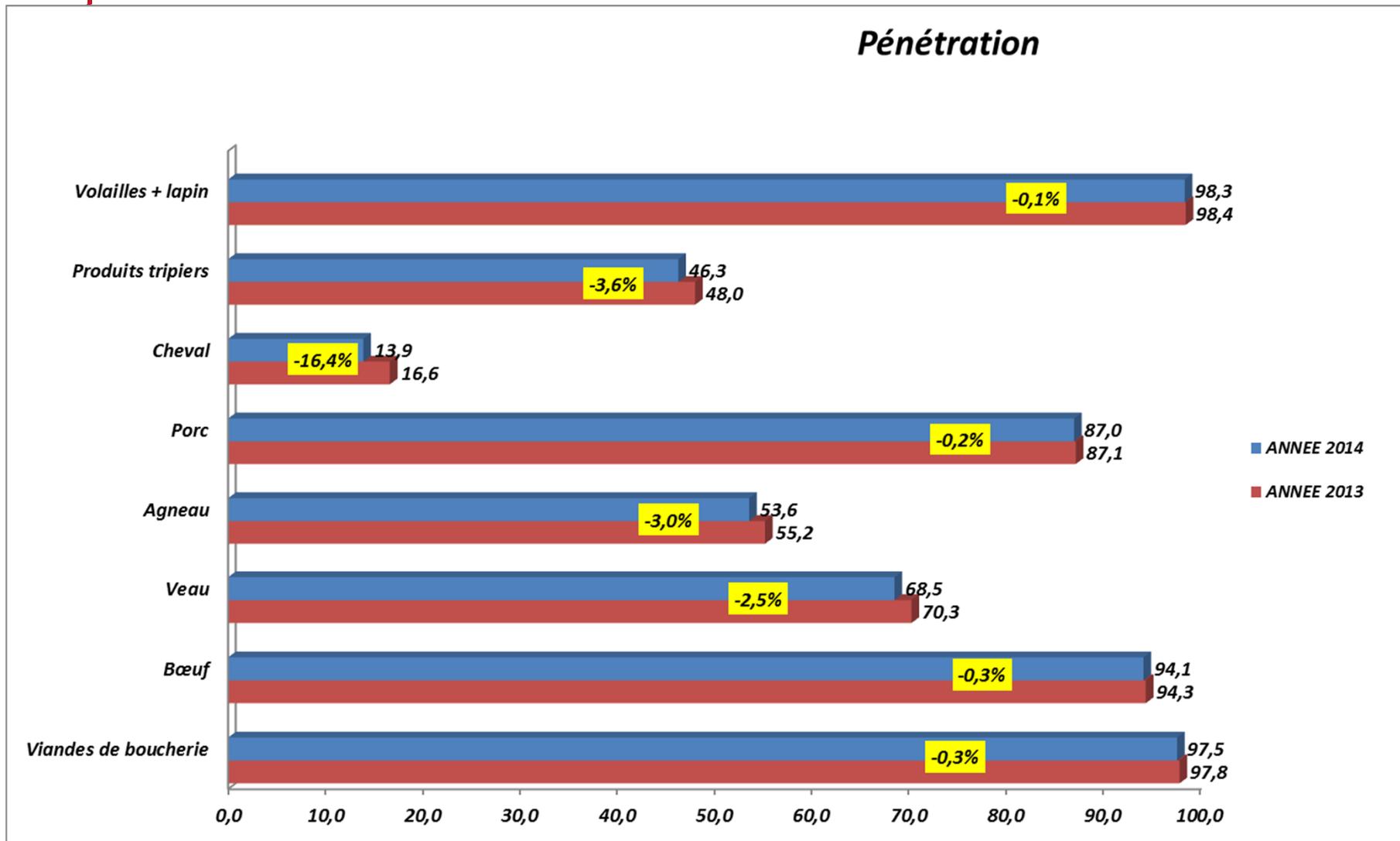
Consommation française au foyer : viande et volaille fraîches



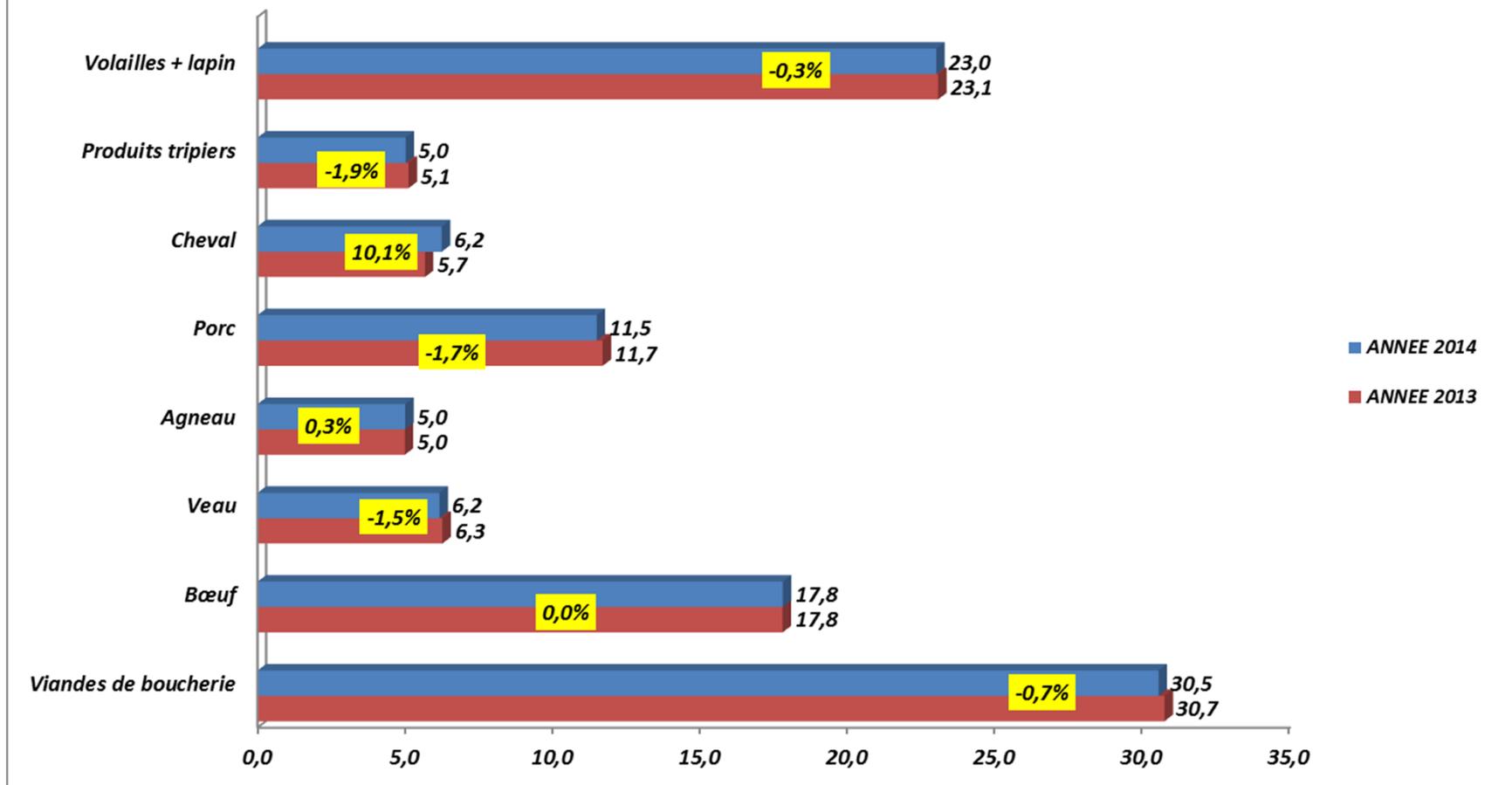
Espèces hors élaborés.

*Elaborés viande :
haché + saucisses +
autres élaborés*

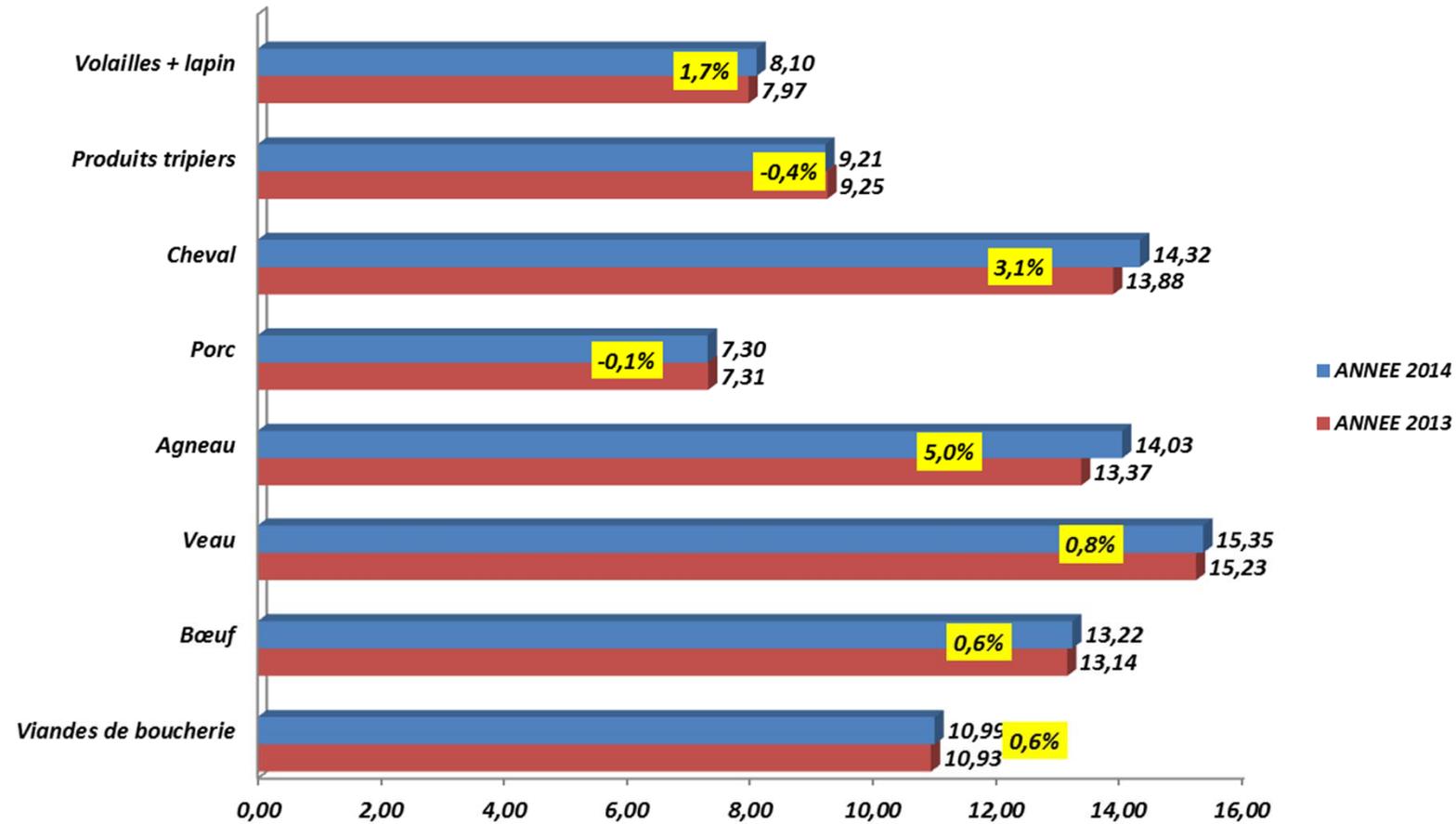
Bilan Kantar 2014



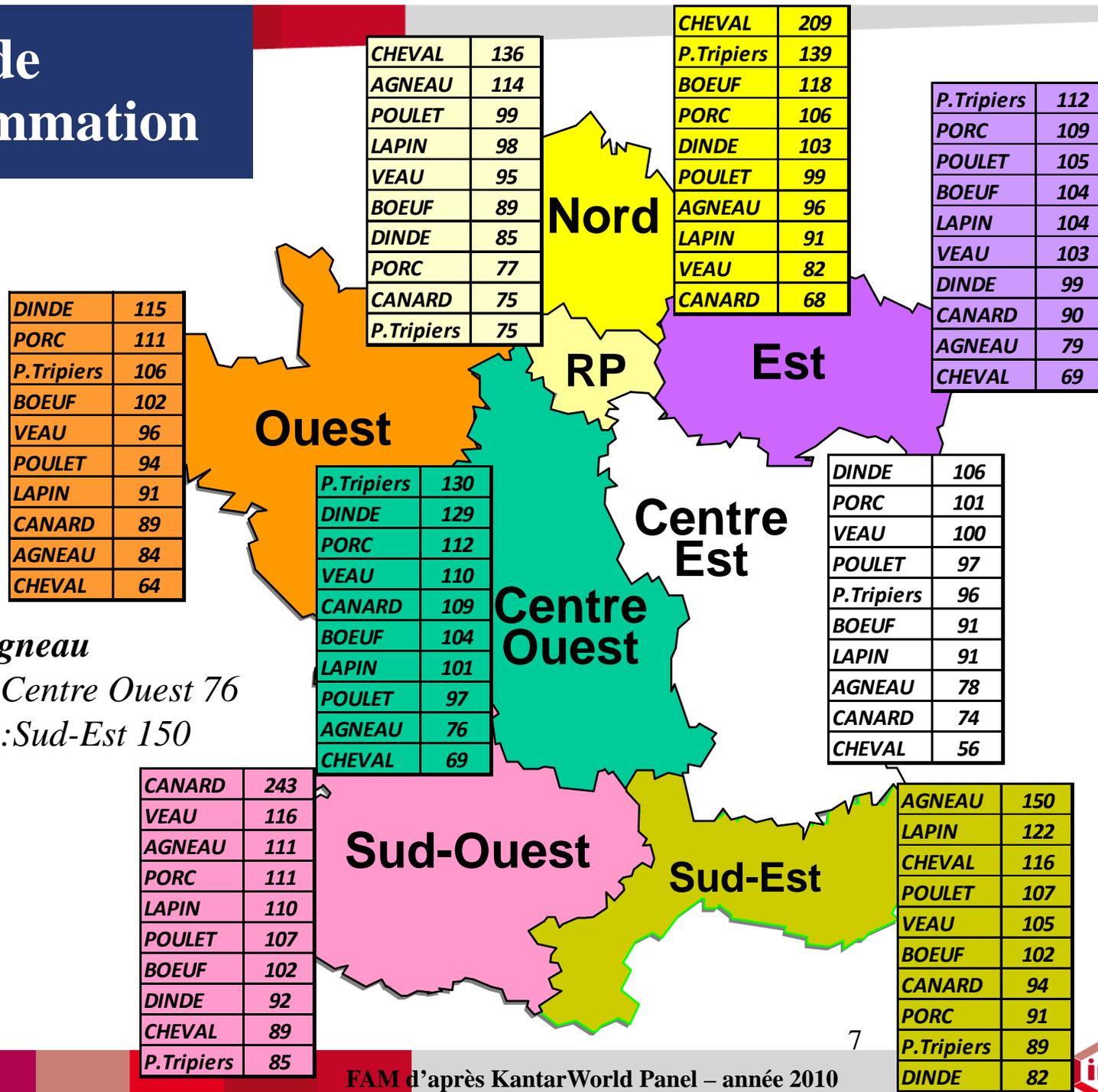
Nombre d'actes d'achat



Prix moyen



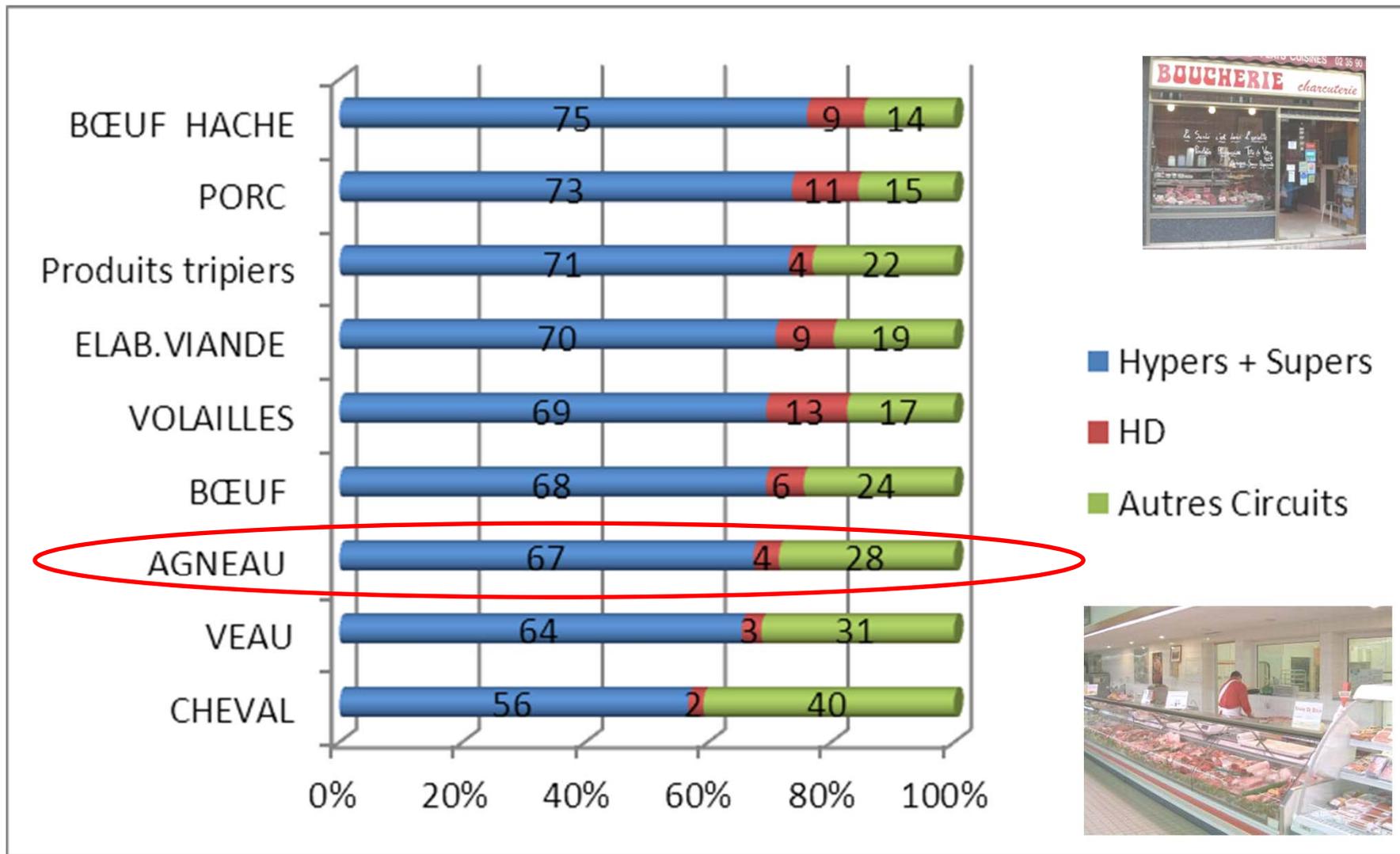
Niveau de consommation



*Agneau
plus faible : Centre Ouest 76
Plus fort : Sud-Est 150*

Dans quel circuit achète-t-on la viande fraîche ?

Part de marché volume – Total Viande et volaille fraîches - 2010

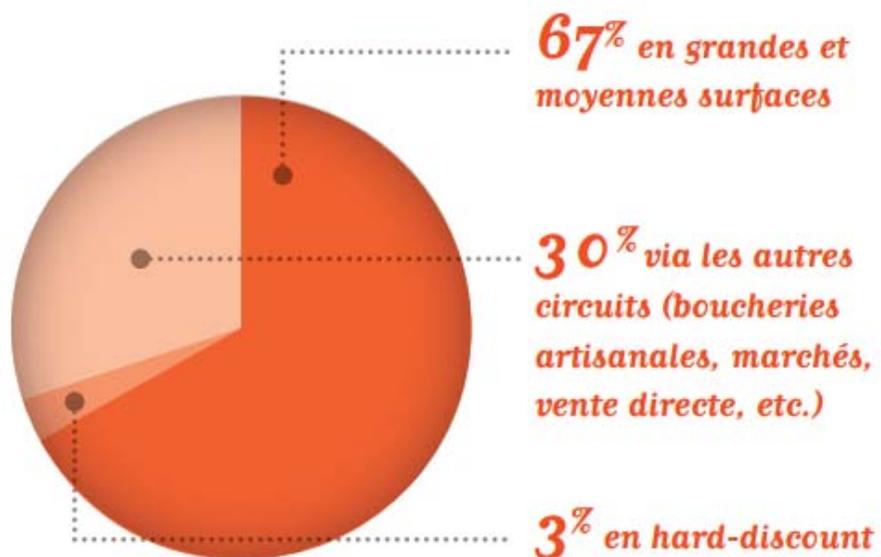


■ Hypers + Supers
■ HD
■ Autres Circuits



Distribution de la viande ovine en France

(source World Panel Kantar 2013, consommation des ménages)



Près de 2/3 de la viande ovine consommée en France est achetée dans le circuit de la grande distribution.

Les ménages âgés restent les plus gros acheteurs de viande ovine. Cependant, depuis 2012, son taux de pénétration augmente chez les jeunes ménages (- 35 ans).

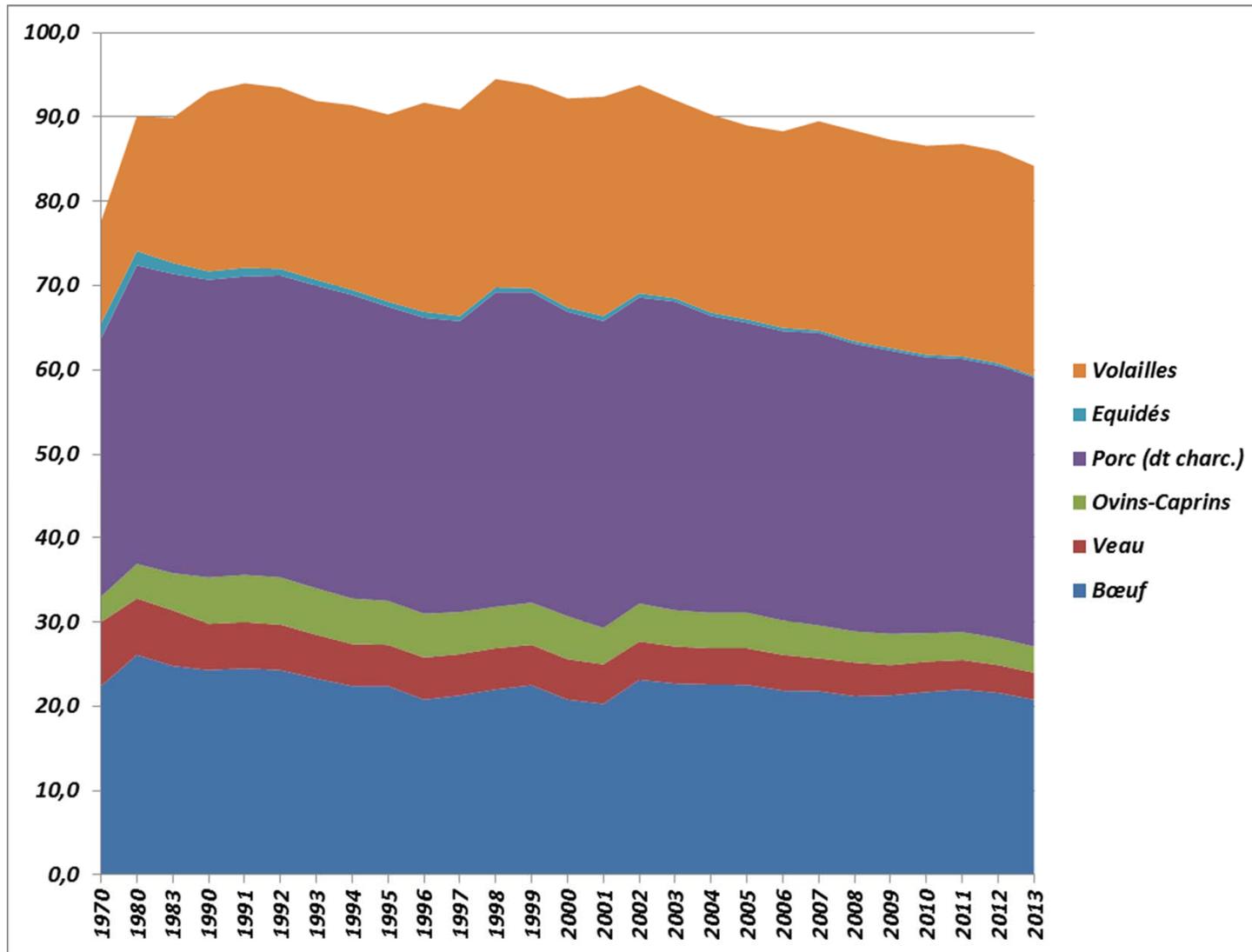
La consommation de viande d'agneau en France est saisonnière : elle est traditionnellement marquée par la fête de Pâques, les achats pouvant doubler à cette période.

Consommation - Document INTERBEV 2014 • 23

Le portrait robot du consommateur d'agneau

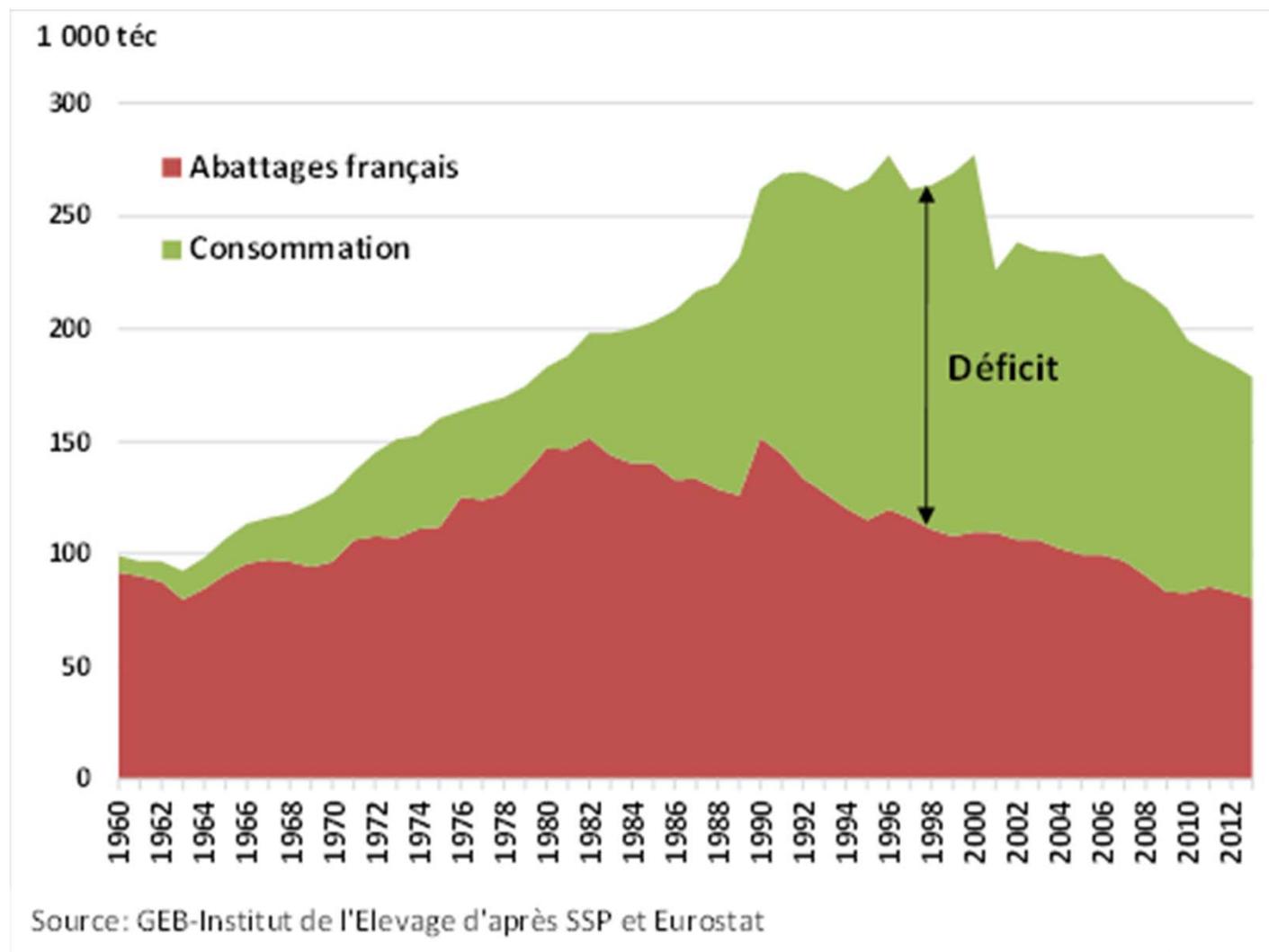


Déconsommation des viandes de boucherie



EVOLUTION DE LA CONSOMMATION MOYENNE DE VIANDE PAR HABITANTS

Une baisse de la consommation de viande d'agneau depuis les années 1990

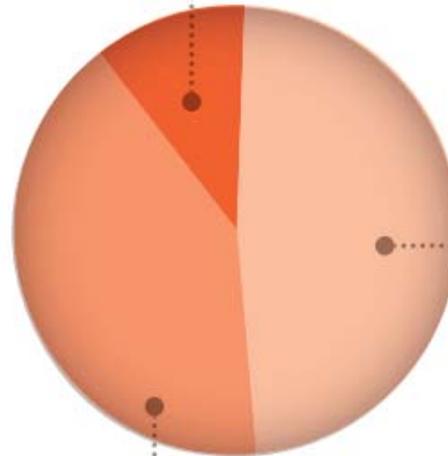


EVOLUTION DE LA PRODUCTION ET DE LA CONSOMMATION DE VIANDE d'AGNEAU

Origine de la viande ovine consommée en France

(source GEB/Idele Chiffres clés 2013 productions ovines)

11% Pays Tiers
(Nouvelle-Zélande surtout)



La Nouvelle-Zélande exporte majoritairement vers la France des gigots (dont 61% congelés) ; elle exporte également beaucoup vers l'Asie (bas morceaux).

48% UE
(Royaume-Uni surtout)

La France importe plus de la moitié de la viande ovine qu'elle consomme.

41% origine France

Communiquer

pour répondre aux défis
de la Filière Ovine



Stratégie de communication interprofessionnelle

1) Sécuriser
l'approvisionnement
(installation, performance de la
production)



- Charte de Relance
- Reconquête Ovine
- InnOvin

2) Valoriser le produit



- Faire évoluer le produit et
son image
- Soutenir et valoriser la
production française

Communication de la section ovine

2 grands axes de communication

1

Soutien à la production française
→ Campagnes en PDV

2

Evolution de l'image de la viande d'agneau
→ Travail sur l'offre et les usages pour rendre la consommation plus quotidienne

Campagne de communication en faveur de la viande d'agneau sous SIQO

Soutien d'Interbev Ovins aux opérateurs pour faire émerger la viande française en rayon

• *Campagne Européenne*

- *Les bœêêlles journées (Kits AB + GMS)*
- *Campagne radio Label Rouge*

• *Cofinancements opérateurs*

VALORISATION DE LA VIANDE D'AGNEAU FRANÇAIS SOUS SIQO



Principe de la campagne en PDV 2014

Une mécanique bien rôdée

- ▮ 2 temps à la campagne : temps pérenne et temps d'animation

EN GMS	EN BOUCHERIE ARTISANALE
<ol style="list-style-type: none">1. PLV Affiche pérenne (Repiquage logos)2. Stop-rayons3. Livrets recettes + Porte dépliant4. Argumentaires campagne	<ol style="list-style-type: none">1. PLV Affiche pérenne (Repiquage logos) avec personnalisation2. Livrets recettes + Porte dépliant3. Argumentaires campagne
<i>Urne + bulletins de jeu</i> <i>Livrets recette</i> <i>Stylos à distribuer</i>	<i>Urne + bulletins de jeu</i> <i>Vitrophanie</i> <i>Affiches jeu</i>
Mécanique de jeu : Tirage au sort en points de vente Dotations remise par le point de vente	

Visuels de la campagne – PLV pérenne



Affiche
GMS



Affiche BA



2 STOP-RAYONS
AVEC 3 MEGA

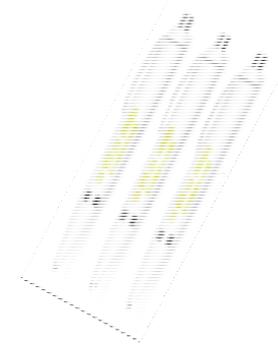
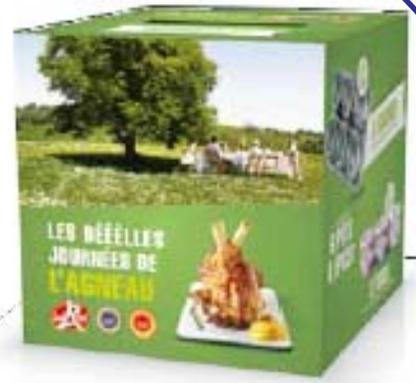
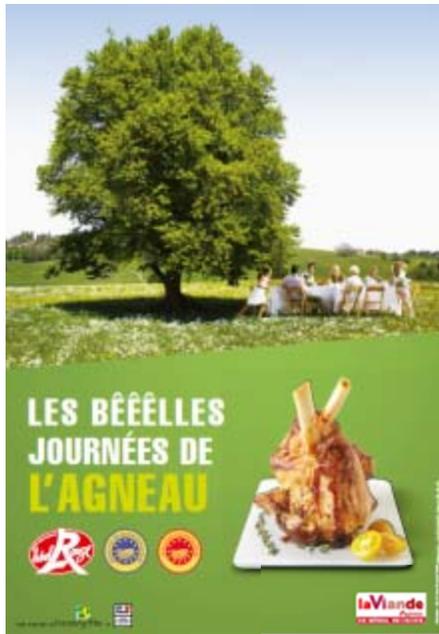


Visuels de la campagne – Animation « les bêteelles journées »

Animation en BA

Animation en GMS

UN GRAND JEU
ORGANISE EN PDV

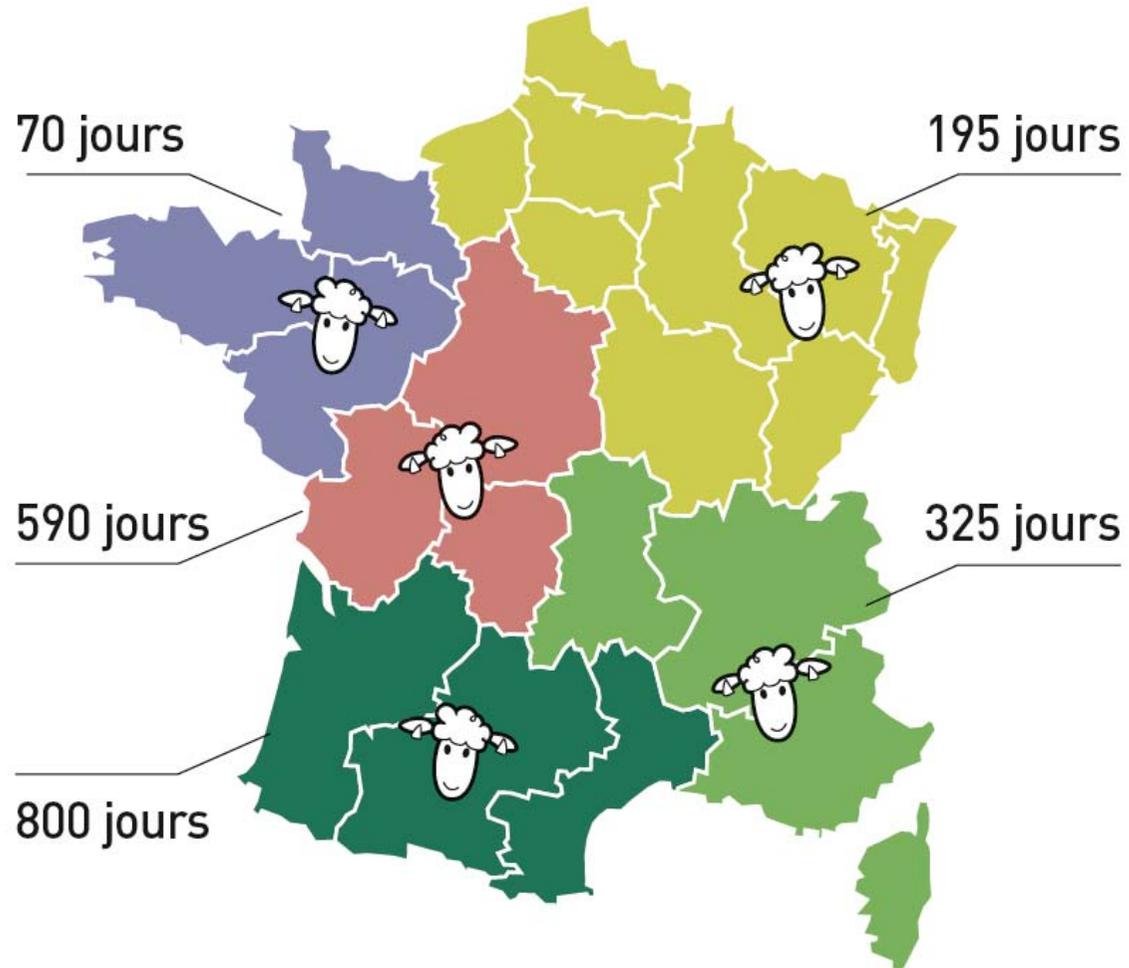


Dotations en BA

Dotations en GMS



Soutien aux opérateurs



➔ Journées d'animation cofinancées par grands bassins de production



Campagne Agneau Européen - 2015-2017

Avril 2015

**L'AGNEAU.
SI SIMPLE, SI BON**



Le concept

- *Démontrer que la viande d'agneau s'adapte à nos modes de consommation quotidiens, c'est une viande qui associe simplicité, rapidité, convivialité et plaisir !*



L'AGNEAU. Si simple, si bon.

A vertical advertisement for lamb. It features a central image of a roasted lamb with potatoes and onions in a pot. The background is a solid green color. At the top right, there is a small orange logo. Below the image, the text reads "L'AGNEAU" in large white letters, followed by "C'est toujours une partie de plaisir" in smaller white letters. At the bottom, the website "Agneausiteweb.eu" is listed. The bottom of the advertisement has a black background with the text "L'AGNEAU. SI SIMPLE. SI BON." in white.

L'AGNEAU
C'est toujours une partie de plaisir
Agneausiteweb.eu
L'AGNEAU.
SI SIMPLE. SI BON.



L'activation sur le marché français

Défendre et moderniser durablement l'image de la viande d'agneau et inciter les jeunes consommateurs à s'y intéresser.

1 - Adaptation du site internet en langue française



2 - Relations presse

Favoriser la diffusion du nouveau positionnement dans les medias GP et Pro : communiqués, rencontres journalistes, relations blogueurs...



3 - Trade marketing

Pour augmenter la présence et la visibilité de la viande d'agneau en PDV et contribuer à augmenter le taux de pénétration chez les plus jeunes consommateurs



Inciter à faire évoluer l'offre Agneau en PDV avec la mise en avant de découpes et morceaux adaptés à une consommation plus quotidienne, en s'appuyant sur un panel de PDV impliqués : merchandisers, PLV, animations...

Mise en place de la campagne

Une volonté forte :

- *Travailler avec des magasins impliqués dans une démarche de « modernisation » de l'offre agneau afin de rajeunir leurs consommateurs*
 - *Moins de PDV, mais une campagne axée sur l'engagement de CDR dynamiques et volontaires qui acceptent une mobilisation toute l'année*

➔ *Objectif : 300 Points de Vente en Année 1*

Un nouveau mode de recrutement des PDV :

- *Par les enseignes*
- *Par les fournisseurs*
- *Suite aux actions mises en place en 2014*



Mise en place et suivi de la campagne

Dès 2015, 2 modes de suivi des PDV :

- soit par les commerciaux des opérateurs *pour les PDV recrutés par les fournisseurs eux-mêmes*
- soit par des promoteurs *spécifiquement formé pour le programme pour tous les autres PDV*

En début de campagne, une liste des PDV participants sera *transmises aux enseignes. En cours d'année, elle sera actualisée et fournie régulièrement.*

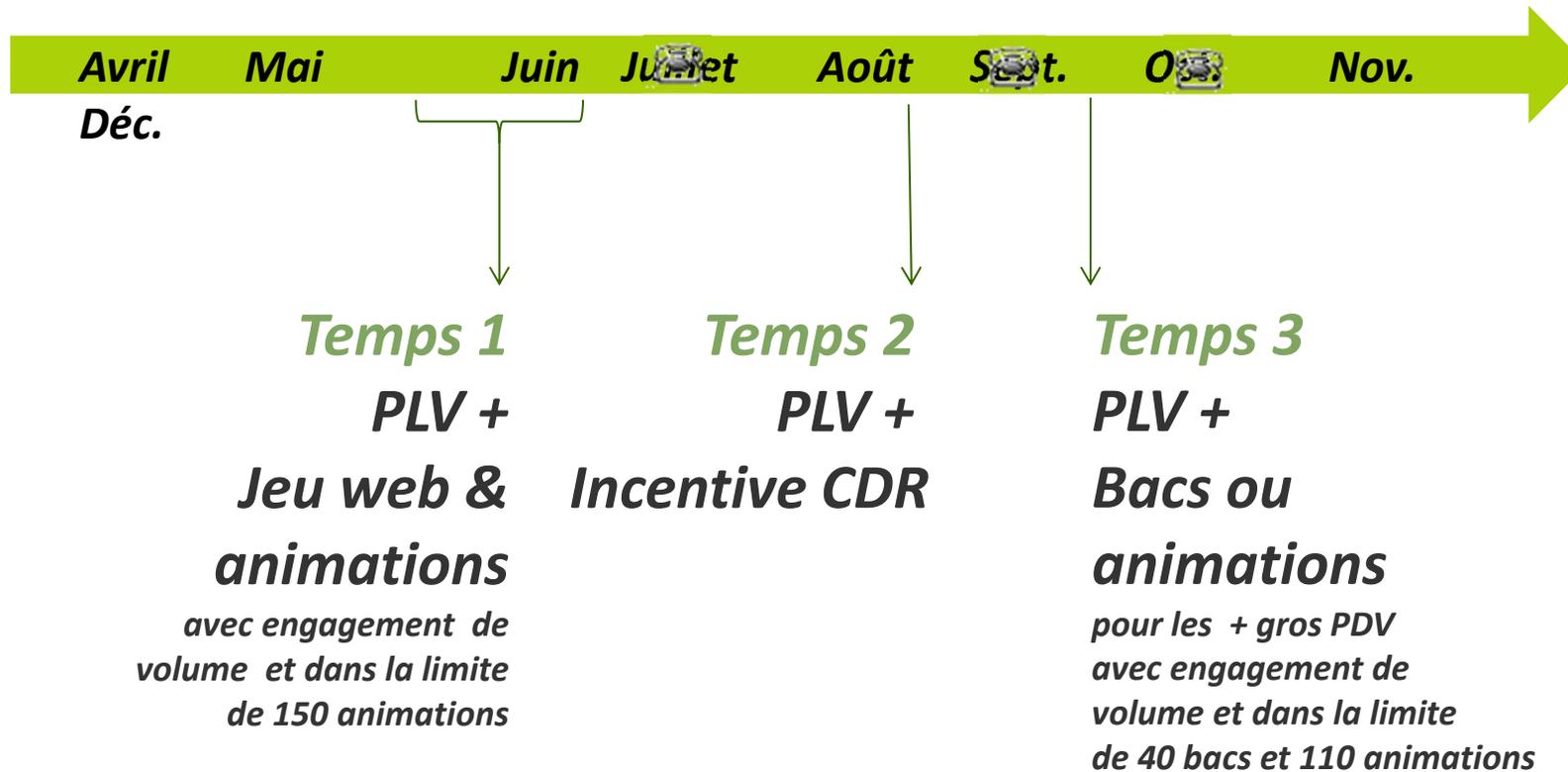
En fonction de leur engagement dans la campagne notamment au niveau des volumes commandés et des temps de la campagne, les CDR se verront proposer de bénéficier d'animation ou de bac.



-



Le dispositif en magasin



L'agneau. Si simple si bon

Site web

<http://www.agneausibon.fr/>

Vidéo

<https://www.youtube.com/channel/UCdUxmdEnQhtWRI5MCBiJQZg>



The advertisement features a central image of a roasted lamb in a pot, garnished with potatoes and onions. The background is a solid green color. In the top right corner, there is a small orange logo. Below the image, the text reads 'L'AGNEAU' in large white letters, followed by 'C'est toujours une partie de plaisir' in smaller white letters. At the bottom, the website 'Agneausiteweb.eu' is listed. The bottom of the advertisement has a black background with the text 'L'AGNEAU. SI SIMPLE. SI BON.' in white.

CUISINE ET VINS DE France

JUIN 2015

1 280 000 lecteurs

CVF MARCHÉ DE SAISON

L'agneau à GRILLER

Le jeune mouton ne manque pas de morceaux juste parfaits pour les grill, plancha et barbecue dès que l'été arrive.

Photos : Laurent Rouvrais - réalisation et stylisme : Catherine Maclere - recettes : Irène Karavaty - textes : Catherine Gerbold

Bons morceaux

La série des côtes ou côtelettes débute par les cinq côtes découvertes, juste à la suite du collier. Elles se découvrent lors de la découpe, une fois l'épaule enlevée, d'où leur nom. Leur chair couvre généreusement le manche. Juste après viennent les quatre côtes secondes, un peu plus grasses que les quatre côtes premières dotées d'un long manche. Dépourvues de manche, les côtes filet sont réputées pour leur viande délicate. Dans la selle de gigot désossée, on taille des tranches à griller, appelées tranches de gigot ou parfois tournedos d'agneau. Moins connu, l'épigamme est une partie de la poitrine. Il est très savoureux cuit après marinade comme les morceaux de poitrine tranchés façon travers de porc. La viande pour brochette se taille dans le gigot, l'épaule ou la selle.

Bien le choisir

La viande doit avoir un grain fin, une couleur rose pâle ou rose plus soutenue. La graisse doit être ferme et blanche. Le logo Viande ovine française est réservé aux agneaux nés, élevés et abattus en France. Les logos AB, IGP ou label Rouge correspondent à des cahiers des charges encore plus précis quant aux races et liens au terroir. Les agneaux du Royaume-Uni, d'Irlande et de Nouvelle-Zélande complètent l'offre. *Entre 25 et 35 € le kilo pour de l'agneau labellisé.*

Côté diététique

Comme toutes les viandes, elle apporte des acides aminés importants pour l'organisme. Elle procure aussi des vitamines B12 et PP, du fer et du zinc. L'agneau est une viande relativement grasse. Une côtelette grillée apporte 234 kcal aux 100 g.

Côté vins

L'agneau aime le vin rouge et vice versa ! Sur une tranche de gigot, optez pour un médoc ou un bordeaux-supérieur pour des brochettes. Sur des préparations épicées, préférez des rouges aux tanins patinés de Madiran ou très charnus du Languedoc-Roussillon.

Idee recette du boucher

Côtes d'agneau au miel et gingembre

Pour 4 personnes. Faites une marinade avec 2 cuill. à soupe de cognac, 2 cuill. à soupe de miel, 4 cuill. à soupe de sauce soja, 4 cuill. à soupe d'huile d'olive, 1 pincée de piment d'Espelette, 1 cuill. à café de gingembre frais râpé, 1 gousse d'ail hachée, 1 pincée de curcuma. Laissez-y mariner 4 côtes d'agneau au moins 2 h. Faites griller les côtes au barbecue ou à la poêle 4 à 5 min de chaque côté. Servez avec de la semoule épicée et des tagliatelles de courgettes.



CVF 30

interbev OVINS
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

CUISINE ET VINS DE France

JUIN 2015

1 280 000 lecteurs



Epigramme d'agneau au tamarin

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 20 min
Marinade : 3 h
Cuisson : 20 min

POUR 6 PERSONNES

1,2 kg d'epigrammes d'agneau
POUR LA MARINADE : 4 oignons nouveaux « 6 cuill. à soupe de sauce soja » 3 cuill. à soupe de ketchup « 2 cuill. à soupe d'huile » 1 cuill. à soupe de pulpe de tamarin (rayon exotique des grandes surfaces) « 1 cuill. à soupe de sucre » 1 cuill. à café de cumin « le jus de 2 citrons » sel « poivre

Pelez et émincez finement les oignons. Dans un plat creux, ajoutez-les aux autres ingrédients de la marinade et mélangez. Mettez les epigrammes dans ce plat, retournez-les pour bien les impré-

gner de ce mélange et laissez mariner au frais pour 3 h.

Préparez un barbecue. Placez ensuite les epigrammes égouttées (réservez la marinade) sur la grille du barbecue et faites-les cuire 20 min en les retournant régulièrement et en les badigeonnant de marinade au pinceau.

Servez avec des pommes de terre au four ou cuites en papillotes au barbecue.

NOTRE BON ACCORD : un terrasses-du-larzac (rouge du Languedoc).

Sur une idée de Stéphanie Reynaud

Info produit

Le tamarin est le fruit d'un arbre d'origine indienne. Les gousses dont il se compose renferment une pulpe brune au délicieux goût acidulé.

Brochettes d'agneau, sauce satay

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

POUR 6 PERSONNES

6 tranches de gigot d'agneau « 12 branches de romarin de 15 cm de long » 2 cuill. à soupe d'huile d'olive « sel » poivre
POUR LA SAUCE SATAY : 200 g de beurre de cacahuète « 2 échalotes » 2 cuill. à soupe de sauce soja « le jus de 1 citron » 1 cuill. à soupe de sucre « 1 cuill. à café d'huile neutre » Tabasco « sel » poivre

Préparez la sauce : pelez et ciselez les échalotes. Dans une casserole, faites-les fondre à feu doux 4 à 5 min dans l'huile neutre puis ajoutez les autres ingrédients de la sauce satay. Al-

longez avec 10 cl d'eau et laissez réduire 5 min à feu doux. Réservez au chaud.

Détaillez les tranches de gigot en gros cubes. Effeuiliez les branches de romarin sur les deux tiers de leur longueur et coupez le bout de la tige en pointe pour former des brochettes.

Piquez les cubes d'agneau sur ces brochettes, salez, poivez et badigeonnez d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Préparez un barbecue. Placez ensuite les brochettes sur sa grille et faites-les cuire 10 min en les retournant régulièrement.

Servez bien chaud avec la sauce satay dans une coupelle. Accompagnez de riz thaï.
NOTRE BON ACCORD : un madiran (rouge du Sud-Ouest).

LE JOURNAL DES FEMMES.FR

15 JUN 2015

5 000 000 visiteurs



LE JOURNAL
DES FEMMES



S'INSCRIRE CONNEXION

Recherche

MODE BEAUTÉ LUXE DÉCO MAMAN MARIAGE COUPLE SANTÉ CUISINE PEOPLE SOCIÉTÉ PLUS ▼

Journal des Femmes > Cuisiner > Viandes > Agneau

Recette Pavés d'agneau grillés et pesto de roquette à la pistache

Imprimer cette recette Partager Ajouter à mon carnet Donner mon avis



Ingrédients / pour 4 personnes

- > 4 pavés d'agneau (600 g)
- > 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > Sel et poivre du moulin
- > Pesto de roquette :
- > 50 g de roquette
- > 50 g de pistaches non salées et décortiquées
- > 50 g de parmesan râpé
- > 10 cl d'huile d'olive
- > Sel et poivre du moulin

Réalisation

Difficulté	Facile
🕒 Préparation	15 mn
🕒 Cuisson	5 mn
🕒 Temps Total	20 mn

Recette proposée par **La Rédaction**

« Recette proposée par L'agneau. Si simple si bon. - Crédit photo Studio Wauters. »

Journal des Femmes > Cuisiner > Viandes > Agneau

Recette Côtes d'agneau piquantes et salsa à l'avocat

Imprimer cette recette Partager Ajouter à mon carnet Donner mon avis



Ingrédients / pour 4 personnes

- > 800 g de côtes d'agneau (2 ou 3 par personne selon la taille)
- > 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- > 1 pincée de piment d'Espelette ou de pili-pili en poudre
- > Sel et poivre du moulin
- > Salsa à l'avocat :
- > 1 avocat,
- > 3 tomates
- > 1/2 oignon rouge
- > 1 citron vert
- > 10 olives noires dénoyautées
- > 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée.

Réalisation

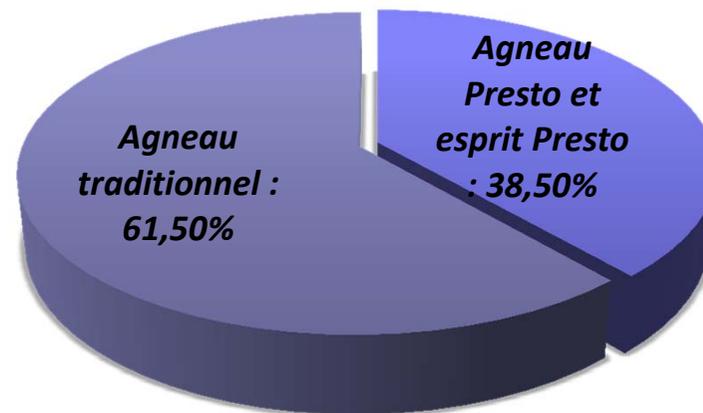
Difficulté	Facile
🕒 Préparation	15 mn
🕒 Cuisson	9 mn
🕒 Repos	30 mn
🕒 Temps Total	54 mn

Recette proposée par **La Rédaction**

« Recette proposée par L'agneau. Si simple si bon. - Crédit photo Studio Wauters. »

Panorama de l'offre en rayon

Présence Agneau Presto et Esprit Presto en magasins en 2014



- Une offre Presto et type Presto qui représente plus d'1/3 des références (+3 % entre 2013 et 2014)
 - Pas de différence significative entre l'IDF et les régions contrairement à 2013
- ... dans un contexte où le nombre de références du rayon Agneau diminue (- 7% en IDF et – 3% en régions) entre 2013 et 2014

Perspectives ...

- 58% consomment de l'agneau pour les fêtes, 55% le WE en famille ou avec des amis
- 37% disent ne pas consommer d'agneau car ils n'ont pas l'habitude de le cuisiner
- 75% sont d'accord pour dire que l'élevage ovin contribue à l'activité économique des zones rurales et 59% qu'il joue un rôle d'entretien du paysage
- Seulement 17% estiment être suffisamment informés sur la façon de produire la viande d'agneau

