



L'ATELIER

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

N°12

LES RECETTES DE SAISON

LES NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE

ZOOM SUR LES SITES DE PRODUCTION
DES PRODUITS JAEGER

L'ATELIER N°12 SEPTEMBRE 2025

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

Jaeger
— depuis 1924 —

Sommaire

14

Les ferments
multi-applications



4-7

Les recettes
de saison

15

Infographie

8-9

Les solutions
traiteur

16

Informations
groupe

22-23

Interview
de M. Gril

10-11

Interview
de M. Fillion

18

Les chapelures

24-25

Valoriser vos étals face
à la hausse des prix

12-13

Les sauces en sachet :
nouvelle recette

20-21

Les sauces
déshydratées

27

La minute
législative

Édito

Chères clientes, chers clients,

La rentrée marque toujours un nouveau souffle pour vos commerces : après l'été, vient le temps des retrouvailles, des moments conviviaux et du retour des saveurs généreuses qui réchauffent les tables. Chez Jaeger, nous savons combien cette période qui s'étend de septembre à janvier est cruciale : elle concentre à la fois l'automne gourmand, les fêtes de fin d'année et les premières envies de renouveau en janvier.

Dans ce numéro, nous avons souhaité vous accompagner avec des inspirations et des solutions adaptées à vos besoins du quotidien comme aux grands rendez-vous de la saison. Vous y retrouverez des **inspirations automnales et festives** autour des champignons, des farces, des sauces et des chapelures qui valorisent vos préparations. Des **idées traiteur clés en main**, pour répondre à la demande croissante de vos clients en quête de praticité et de plats gourmands.

Mais, également, des **témoignages de vos confrères** pour partager expériences et bonnes pratiques.

Ou, encore des **pistes concrètes pour valoriser chaque morceau de viande**, un enjeu particulièrement fort dans ce contexte d'inflation.

Plus que jamais, Jaeger est à vos côtés pour soutenir votre créativité, enrichir votre offre et vous aider à transformer chaque saison en opportunité. Ensemble, continuons à sublimer le métier et à offrir à vos clients le meilleur du savoir-faire artisanal.

Bonne lecture et excellente saison à vous,

Aurélie POUILLY
Chef de produit Jaeger

WATERZOÏ DE POISSONS



Ingédients

Poissons : saumon, cabillaud, lieu noir	500 g
Légumes : carotte, poireau, oignon, champignon	150 g
Eau	2 l
Crème fraîche	80-100 g
Préparation déshydratée pour court-bouillon R068733	50 g
Roux blanc 8007421258	80 g
Préparation déshydratée pour fumet de poisson R067401	15 g

Préparation

- 1 Cuber les poissons et couper les légumes.
- 2 Mélanger 50 g de préparation déshydratée pour court-bouillon dans 2 l d'eau. Cuire les poissons dans ce court-bouillon pendant 15 minutes.
- 3 Cuire les légumes.
- 4 Filtrer le court-bouillon et verser 1 litre dans une casserole avec 15 g de fumet de poisson. Porter à ébullition.
- 5 Ajouter 80 g de roux blanc et laisser cuire 3-4 minutes sans cesser de remuer.
- 6 Ajouter la crème fraîche.
- 7 Dans un plat, disposer les légumes, les poissons et la sauce.

PASTRAMI DE BŒUF AUX ÉPICES TZIGANE



Ingédients

Rond de gîte – Boule de macreuse	
Tzigane N2 C80332501	30 g
Ail semoule H657131	4 g
POUR LA SAUMURE :	
Eau froide	10 l
Samix choix C000110	1,2 kg
Sel nitrité 8001201056	1,4 kg
Saveur ail C010101	0,050 kg
Ascofor C001001	0,100 kg
	12,750 kg

Préparation

- 1 Préparer la saumure en dispersant le samix dans l'eau puis ajouter le sel nitrité, le saveur ail et l'ascofor. L'idéal est de préparer cette saumure la veille.
- 2 Découper les morceaux de bœuf.
- 3 Injecter à 15 %.
- 4 Mélanger les épices tzigane avec l'ail semoule. Utiliser ce mélange à un dosage de 34 g/kg.
- 5 Déposer une feuille à jambon et la saupoudrer d'une petite quantité de mélange d'épices. Déposer les pièces de viande et enrober avec le reste d'épices.
- 6 Rouler dans la feuille, ficeler et emballer sous vide.
- 7 Cuisson en four vapeur ambiance 65-67 °C pour une sortie à cœur à 60-62 °C.

PÂTÉ BASQUAIS



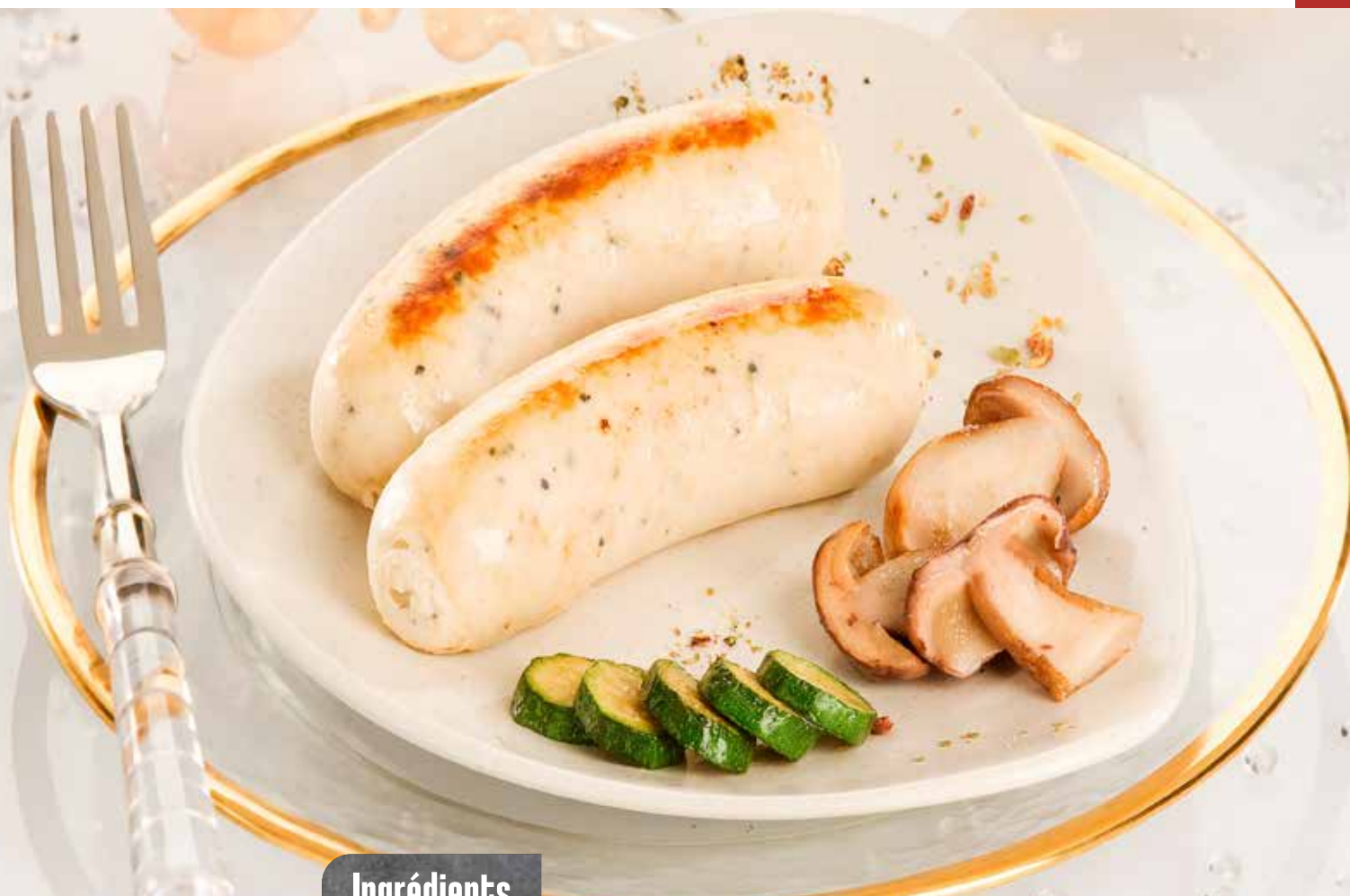
Ingrédients

Flanchet – poitrine de veau	450 g
Gras de veau	100 g
Hauts de cuisse de dinde	300 g
Filets de poulet	150 g
Poivrons pochés	100 g
Eau froide	50 g
L.A pâté basquais C046533	50 g
Sel nitrité 8001201056	10 g
Ascofor C001001	1 g

Préparation

- 1 Passer les viandes au broyeur : le flanchet et la poitrine de veau à la plaque 3 mm, les hauts de cuisse de dinde et filets de poulet à la plaque 5-6 mm.
- 2 Au mélangeur, ajouter les ingrédients puis les marquants. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- 3 Mouler en terrine de poids régulier. Laisser reposer une nuit en chambre froide.
- 4 Cuire au four à 150 °C pendant 15-20 min puis régler à 90 °C pour une sortie à cœur à 72-75 °C.

BOUDIN BLANC AUX QUEUES DE MORILLES



Ingédients

Viande de volaille	300 g
Gorge de porc	200 g
Maigre de porc	150 g
Lait chaud	350 g
LCA boudin blanc C80068705	100 g
Arôme N5 8011241399	2 g
Queues de morilles réhydratées 804122166	50 g
Porto	20 g
Menu de porc 32-34 C042900	

Préparation

- 1 Réhydrater les champignons, les cuire et les émincer.
- 2 Au broyeur, passer les viandes à la plaque 2-3 mm.
- 3 Ajouter le LCA boudin blanc puis, progressivement, le lait chaud à 50 °C max, le porto et l'arôme N5.
- 4 Ajouter les champignons en vitesse mélange.
- 5 Embosser en menu de porc.
- 6 Cuire dans l'eau à 80 °C de préférence ou au four vapeur saturée pendant 20-25 minutes.
- 7 Refroidir par douchage ou en bain d'eau froide.

L'ART DU GOÛT AU SERVICE DE VOTRE SAVOIR-FAIRE

Des fonds, fumets, bouillons et jus déshydratés,
pensés pour les artisans.



Jaeger propose une gamme complète de fonds, fumets, bouillons et jus déshydratés, alliant authenticité, praticité et régularité.

Une gamme professionnelle complète et performante

Ils révèlent les viandes avec une touche de caractère et une finition professionnelle.



NOS JUS

- Le jus de veau lié
- Le jus de canard
- Le jus de porc
- Le jus de bœuf
- Le jus d'agneau

Ils apportent structure, corps et profondeur à toutes les sauces et cuissons longues.



NOS FONDS

- Le fond blanc de volaille
- Le fond brun lié

Clairs et aromatiques, ils offrent une base rapide, équilibrée et polyvalente pour les soupes, sauces et plats mijotés.



NOS BOUILLONS

- Le bouillon de volaille
- Le bouillon de légumes
- Le bouillon de bœuf
- Le court- bouillon

Ils concentrent toute la richesse des saveurs marines pour sublimer poissons et fruits de mer.



NOS FUMETS

- Le fumet de poisson
- Le fumet de crustacés
- Le fumet type St-Jacques

LES AVANTAGES DE LA GAMME JAEGER

Goût authentique et constant
Gain de temps en production
Longue conservation
(produits déshydratés)
Dosage précis, selon vos besoins
Base idéale pour créations
sur-mesure

Interview

de Alban FILLION

Boucherie à Bièvres 91570



Parlez-nous un peu de votre parcours

J'ai choisi ce métier par passion et parce que je baigne dedans depuis petit.

J'ai fait un CAP boucherie en 2 ans, puis un BP boucherie en 2 ans également. Aujourd'hui, j'entame ma 4ème année en tant qu'ouvrier et avec mon alternance cela fait 8 ans que je travaille dans la boucherie de mon père à Bièvres.

Quel type de clientèle avez-vous ?

Nous avons une clientèle fidèle. Mon père a la boutique depuis 1999. Il y a des gens qui viennent depuis plus de 20 ans !

Beaucoup viennent de Bièvres mais 40 % de notre clientèle vient de l'extérieur grâce au bouche-à-oreille. Aujourd'hui, nous ne communiquons pas encore sur Internet, mais cela va bientôt changer : nous sommes en train de créer un site vitrine et prochainement nous allons nous lancer sur les réseaux sociaux.

Quelles sont, selon vous, les clés de votre succès ?

Nos clients sont fidèles, pour la qualité de l'offre et pour la variété.

Nous proposons un large choix aux rayons boucherie, charcuterie, traiteur, rôtisserie et fromagerie.

Notre viande est de qualité et nous faisons attention à tous les approvisionnements. De plus nos clients

nous sont fidèles pour la qualité de l'accueil et du service, nous avons beaucoup de compliments sur ce point. Nous avons ce côté humain et la proximité d'une petite boucherie de village. Le contact client est aussi importante que la qualité de la viande, c'est à ça qu'on reconnaît aussi un bon boucher.

Comment évoluent les habitudes de consommation ?

On sent qu'il y a une baisse dans les ventes de viandes classiques mais une augmentation dans le traiteur. On vend la même quantité mais on la travaille différemment.

Nos clients préfèrent acheter des plats déjà prêts. Dans le traiteur nous avons de tout : on peut faire des plats traditionnels, des plats basiques comme des pâtes bolognaise ou même, le vendredi, nous proposons des plats à base de poisson. Nous avons une offre variée parce que la clientèle du traiteur est elle-même variée. Ce sont des personnes qui travaillent ou des personnes âgées. Tout est vendu en barquette, il suffit d'enlever l'opercule pour réchauffer. Certains clients mangent chez nous tous les jours, donc nous sommes obligés de varier les recettes.

Vous êtes arrivé 3^e à la Coupe du Monde de Boucherie en individuel dans la catégorie Jeune Boucher – de 35 ans. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Oui bien sûr, l'équipe de France était constituée de 14 personnes : une équipe de 7 bouchers seniors avec 1 remplaçant, 3 bouchers et 3 apprentis. La sélection dure presque un an. Il y a d'abord une sélection sur CV et lettre de motivation, puis un entretien avec une dizaine de personnes pour évaluer notre savoir-être et notre savoir-vivre. Enfin, une épreuve technique.

Une fois sélectionnés dans l'équipe de France, nous avons un an d'entraînement. Pendant cette période, on s'entraîne une à deux fois par mois à l'ENSMV et nous sommes aussi suivis par des juges et des coaches.

C'est une super expérience. On côtoie beaucoup de gens novateurs, et on est encore en contact aujourd'hui. On continue à s'entraider. C'est comme ça que le métier avance, et je trouve qu'il évolue bien en ce moment.

« On achète avec les yeux donc un produit qui attire l'œil, c'est déjà presque vendu ! »

Comment se déroule l'épreuve ?

L'épreuve dure 2h30. On doit travailler les pièces suivantes : ½ agneau, 1 hanche de bœuf, 1 middle de porc et 2 poulets. Toutes les viandes sont en carcasse, donc il faut désosser, parer, éplucher... Ensuite, on va venir en faire des spécialités bouchères crues prêtes à cuire. Tout est assaisonné, mis en valeur, prêt à être mis en étalage.

Toutes nos réalisations sont exposées sur un plateau. Le jury observe pendant toute l'épreuve. Il évalue l'originalité des recettes, le travail, le mariage des ingrédients, la présentation...

J'ai réalisé 28 préparations différentes. Pour chaque préparation, il peut y avoir 4 à 5 petites pièces. C'est un travail conséquent !



Comment avez-vous fait la différence avec vos concurrents ?

Le visuel et le goût avec un mariage de nouvelles saveurs. Sur le visuel, ce qui marche en ce moment ce sont les spécialités à la part : des portions individuelles qui font entre 180 et 200g joliment présentées avec un bel emballage.

Sur le goût, l'enjeu a été de remplacer les ingrédients habituels qu'on a un peu normalisé dans les spécialités bouchères. Nous allons appliquer cela dans notre boutique, à la rentrée.

Par exemple, je suis en train de préparer des recettes pour remplacer les rôtis ficelés par des formes qui changent sans ficelle. Je travaille aussi sur des pièces individuelles pour 2 ou 3 personnes

avec des visuels attractifs et des assaisonnements qui changent. On achète aussi avec les yeux donc un produit qui attire l'œil c'est déjà presque vendu.



Quelles sont vos associations coup de cœur de la coupe du monde ?

Un entremet flamme et fromage composé d'agneau avec du piment d'Espelette et de l'Ossau-Iraty.

Le melon d'agneau ail et persil, c'est une épaule d'agneau qui est formée comme un melon, avec de la crêpine, de la marinade Maître d'Hôtel de chez Jaeger et des gousses d'ail.

Le wok flexitarien avec beaucoup de petits légumes et du bœuf, du sésame, du pavot et de l'huile d'olive.



NOS SAUCES EN SACHETS POUR 2 PERSONNES FONT PEAU NEUVE

Pratiques, savoureuses et parfaitement dosées,
elles sont conçues pour répondre aux besoins des professionnels comme des particuliers.



UN FORMAT PRATIQUE ET PRÊT À L'EMPLOI

Chaque sauce est conditionnée en **sachet individuel de 100 g**.

Elles sont proposées en **carton présentoir de 12 unités**, pour une mise en rayon simple et attractive, ou un stockage facilité en cuisine.

UNE CONSERVATION ALLONGÉE À 12 MOIS

La DLUO passe désormais à **12 mois** (au lieu de 6 mois précédemment), tout en garantissant **la même qualité et saveur**.

Un avantage logistique pour les clients et un confort d'usage supplémentaire pour les consommateurs.



DES RECETTES IDENTIQUES

MAIS UN NOUVEAU VISUEL

Nous avons repensé **l'habillage de nos sachets** avec un design plus moderne et plus lisible pour mieux valoriser vos linéaires et séduire vos clients dès le premier regard.



Une gamme enrichie avec la nouvelle SAUCE BRASSERIE

NOUVEAUTÉ



Une sauce onctueuse, **emblématique de la cuisine de bistrot** et relevée par des notes d'échalote et de persil. Elle est idéale pour accompagner viandes, burgers, frites et plats traditionnels.

La sauce brasserie vient compléter une gamme déjà riche et appréciée :

LA SAUCE **BÉARNAISE**

Une sauce onctueuse à l'estragon, échalote et cerfeuil.

LA SAUCE **ÉCHALOTE**

Une sauce traditionnelle à base d'échalote et de vin rouge.

LA SAUCE **CHAMPIGNON**

Une sauce savoureuse aux champignons de Paris et forestiers.

LA SAUCE **ROQUEFORT**

Une sauce crémeuse à base de roquefort et de crème fraîche.

LA SAUCE **POIVRE**

Une sauce intense à base de crème et de poivre de Madagascar.

DES FERMENTS PERFORMANTS POUR TOUTES LES CHARCUTERIES

Une gamme complète de ferments prêts à l'emploi spécialement développés pour la fabrication de charcuteries artisanales qu'elles soient crues, cuites ou sèches.



Des souches sélectionnées pour chaque type de charcuterie

Les ferments sont formulés à partir de cultures soigneusement sélectionnées pour répondre aux exigences spécifiques de chaque procédé :

- **FERMENTS POUR CHARCUTERIE CRUE :** le bio conservateur BC10
- **FERMENTS POUR CHARCUTERIE CUITE :** le ferment texel natured
- **FERMENTS POUR CHARCUTERIE SÈCHE :** le ferment de masse et la fleur de surface

Optimisez vos fabrications charcutières avec notre gamme de ferments techniques, alliant tradition, performance et sécurité.

Contactez votre technico commercial pour des conseils d'utilisation personnalisés.

LA CONSOMMATION DE POULET EN FRANCE

+26 %

c'est la hausse
de la consommation de poulet
entre 2019 et 2024

79 %

des volumes de volaille
consommés sont du poulet

+10,5 %

c'est la hausse de la production
de poulet en France
entre 2019 et 2024

SOLINA

UNE PRÉSENCE INTERNATIONALE

Solina appuie son développement sur des acquisitions stratégiques en phase avec la culture de l'entreprise et mise sur la diversification.

Aujourd'hui, ce sont 30 centres recherches et développement et 50 sites de production et logistique au service de l'alimentation de demain dont **37 en Europe**.

Jaeger

— depuis 1924 —

UNE MARQUE PRODUITE EN EUROPE



Tous les produits Jaeger sont fabriqués en France, Belgique, Pays-Bas et Espagne : **une production 100 % européenne**.

L'ASSAISONNEMENT QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE

Une gamme pensée pour sublimer
les farces : volailles, rôtis
ou légumes farcis

Les carmichair farces **C403665**

et neutrachair farces **C104265**

2 classiques aux notes d'ail et de persil

L'aromatisation force à tomate nat **C044333**

Pour une recette clean label aux
notes d'oignon rouge et d'estragon

La farce à tomate renforcée **C046165**

Pour une recette très typée
en herbes aromatiques

La farce forestière **C041433**

pour des recettes automnales savoureuses

GOÛT MAÎTRISÉ, RÉSULTAT
RÉGULIER, SIMPLICITÉ GARANTIE.

LES CHAPELURES

CROQUEZ DANS LA CRÉATIVITÉ !

Dans les vitrines comme dans les buffets, chaque détail compte. La chapelure ne se limite plus au croustillant : elle devient un ingrédient à part entière, une signature visuelle et gustative.

LES UTILISATIONS :

Pour les produits panés : escalopes, cordons bleus, nuggets, croquettes...

Pour les créations traiteur : boulettes apéritives, gratinés, brochettes, bouchées festives...

LES + PRODUITS :

- Une texture croustillante
- Une excellente tenue à la friture et au four
- Une stabilité en vitrine
- Une variété de références
- Un visuel attractif
- Une solution économique
- Compatibles avec produits végétariens ou sans gluten (selon références)

NOTRE GAMME EN UN COUP D'ŒIL :



La Dorée



La Jaune



La Tricolore



La Corn Flakes



La Napoli



La Boréale



La Décor

ASTUCES :

les chapelures peuvent être utilisées pour différencier les recettes à base identique (ex : 3 versions de cordons bleus : chapelure dorée, jaune et Napoli). L'impact visuel et gustatif est immédiat.

NOUVEAUTÉ

ENROBAGE CRÉATIF, EFFET GARANTI

CROUSTI BETTERAVE

Une chapelure originale
à base de betterave et
de pomme de terre.



Pour des panures qui attirent l'œil... et ouvrent l'appétit.
IDÉALE POUR LES FÊTES, LES CRÉATIONS SIGNATURE OU L'AUTOMNE.

NOS SAUCES DESHYDRATÉES

Pensée pour les professionnels, notre gamme de **saucés déshydratées** allie **performance technique** et **plaisir gustatif**.
Faciles à préparer, rapides à mettre en œuvre, elles offrent une **texture onctueuse** et un **goût fidèle** à la tradition culinaire.

LES + PRODUITS

Reconstitution rapide à l'eau

Dosage précis et constant

Longue conservation,
sans gaspillage

Petit format de 1 kg adapté
aux besoins des artisans

Boîtes refermables et empilables,
idéales pour le stockage



GAGNEZ DU TEMPS SANS COMPROMIS SUR LA QUALITÉ

Une solution maligne pour les périodes de forte production
comme les fêtes.

Chaque recette est développée pour garantir **stabilité, goût et régularité**, avec une **texture nappante idéale** pour l'assiette comme pour le dressage en vitrine.

Une gamme complète pour accompagner plats mijotés, rôtis et recettes gourmandes d'automne et d'hiver.



LES SAUCES POUR LES GRATINS

Pour réaliser toutes sortes de gratins, tel que la sauce béchamel ou sauce aux fromages...



LES SAUCES TRADITIONNELLES DE LA CUISINE FRANÇAISE

Telles que la sauce 3 poivres, la béarnaise, la marchand de vin, la sauce Madère, la piquante et bien d'autres.



LES SAUCES CHAMPIGNON

Telles que la sauce suprême champignon ou sauce morilles; des sauces idéales pour les plats d'automne ou festifs.



LES SAUCES TOMATE

Nos bases tomate pour la préparation de sauce bolognaise ou tous types de plats tomatés.



LES SAUCES POUR LE POISSON

Des sauces qui se marient avec les plats à base de poisson telle que la sauce beurre blanc, hollandaise ou armoricaine.

Contactez votre technico commercial pour plus de détails.

Interview

de M. GRIL

Boucherie Chez Gril 8100 Albi



Depuis combien de temps êtes-vous boucher-charcutier ? Quel est votre parcours ?

J'ai commencé à l'âge de 15 ans par un CAP Boucher, après 2 ans, j'ai fait un CAP charcutier-traiteur. Puis, à mes 20 ans, j'ai obtenu mon brevet professionnel charcutier-traiteur. J'ai ouvert ma boutique en 2010 dans la région d'Albi, ça va faire 15 ans cette année. D'ailleurs, nous ouvrons une seconde boutique en septembre, toujours dans la région, à Saint-Juéry.

Super nouvelle ! Comment vous préparez-vous à cette nouvelle étape ?

C'est beaucoup de travail donc nous allons déléguer la gestion du « quotidien » tout en chapeautant et gardant un œil sur la boutique. L'idée est de proposer à nos clients le même niveau de qualité.

En parlant de vos clients, comment qualifieriez-vous votre clientèle ?

Ce sont majoritairement des particuliers. Je dirai 2/3 de particuliers pour 1/3 de professionnels.

Avez-vous constaté des changements d'habitudes chez vos clients durant ces dernières années ?

Il y a eu un avant et après COVID, les particuliers se sont rapprochés des petits commerces. Même si certains ont repris leurs habitudes initiales avec le retour à la normale, une majorité est restée fidèle aux commerces de proximité. Cela nous a permis de grossir rapidement. En 2010, il y avait un seul cuisinier dans l'équipe et depuis, nous embauchons 1 personne et demie par an. Aujourd'hui, nous sommes 22.

Comment préparez-vous les périodes estivales ?

Quels sont les produits les plus attendus ?

Chez nous, l'offre à base de marinades fonctionne très bien que ce soit en brochette, en lomo, en escalope de dinde... En gros tout type de viande marinée, ça fonctionne très bien ! Les clients aiment beaucoup la romarin-citron, curry-coco, Maître d'hôtel ou encore ail des ours. Après, en période estivale, les brochettes traditionnelles de bœuf nature fonctionnent aussi.



« Il y a eu un avant et après COVID, les particuliers se sont rapprochés des petits commerces. »

Comment animez-vous votre boucherie à cette période ?

On ne fait pas de promotion particulière, l'animation passe principalement à travers notre offre, elle est variée, chacun peut trouver son bonheur ! Au rayon traiteur, c'est environ 30 plats différents, entre 20 et 30 variétés de salade... On a récemment lancé des woks aussi, ça marche très bien. Ça se mange à quasi-température, c'est l'idéal. Là aussi, nous avons misé sur une belle variété : wok à l'oriental, aux crevettes, bœuf thaï, poulet tandoori, viande marinée... Des saveurs actuelles qui plaisent !

Vous avez réactivé vos réseaux sociaux depuis juin, quelles sont les motivations derrière cette exposition sur les réseaux, vos objectifs ?

J'ai missionné une personne pour gérer cette partie, quelqu'un du métier. Je n'en voyais pas forcément l'utilité, je faisais quelques publications ici et là, mais finalement, je m'aperçois que c'est sur ces plateformes, notamment Instagram que l'on peut attirer les jeunes. Les 20-30 ans, c'est la clientèle de demain. Puis ça dynamise aussi le magasin. On essaye de proposer du contenu sympa, à notre image en mettant en avant tant nos produits que notre équipe.

Vous diversifiez aussi vos activités en participant à certains événements, récemment le festival Pause Guitare, comment identifiez-vous ces opportunités ?

En général, les associations et les organisateurs viennent à nous. Le bouche-à-oreille marche en notre faveur. Puis les réseaux sociaux aident aussi à la visibilité. Ça se fait plutôt naturellement.

Quel est votre rôle ? Qu'est-ce que cela vous apporte ?

Nous avons fourni la marchandise commandée en liaison chaude. Sur les 3 jours, c'est 2500 parts de riz qui sont passés, 2500 parts d'émincés de poulets et la même portion de saucisses basques pour les sandwiches. Ils composaient, ensuite, à leur convenance et selon leurs recettes. Il n'y avait pas de panneau publicitaire particulier, à notre niveau nous avons relayé sur Facebook pour les remercier.



Quel est votre secret de réussite ? Ce qui fait votre force ?

On a un rapport qualité-prix correct et une très grande variété dans notre offre. À côté, nous proposons aussi une belle gamme de fromages, de fruits et légumes, et même des étals d'épicerie. C'est ce qui fait notre force. Il ne nous manque plus que le pain !

Quelles sont les contraintes ou difficultés auxquelles vous faites face dans votre métier ?

Les contraintes, c'est surtout sur la partie boucherie. Dans notre secteur géographique, les gens cuisinent de moins en moins donc tous les bas morceaux, on les cuisine systématiquement pour éviter les pertes puisque l'on achète des carcasses entières. Et puis la valeur ajoutée est plus importante. Les plats préparés marchent très bien dans notre boutique.

À la vente, en boucherie, on ne propose que les beaux morceaux, c'est ce qui fonctionne et on veille toujours à la qualité visuelle. Le reste, on le cuisine.

Depuis combien de temps êtes-vous client de Jaeger ? Quels produits préférez-vous chez Jaeger ?

Ça doit faire une dizaine d'années. Nous sommes surtout clients des marinades. Elles sont supers, elles nappent bien les morceaux, elles tiennent... Elles sont plus onéreuses mais, elles sont performantes.

MIEUX VENDRE, MIEUX TRANSFORMER, MIEUX VALORISER : FAIRE FACE À LA HAUSSE DES COÛTS EN BOUCHERIE

Depuis 2021, les professionnels de la boucherie subissent des **fluctuations importantes des prix des matières premières** en particulier sur :

- **Les pièces nobles** : +18 à 25 % sur certaines viandes rouges selon les périodes.
- **Le porc** : volatilité importante sur le marché européen depuis mi-2023.
- **L'énergie et les emballages** : +20 à 40 % sur certains matériaux depuis deux ans.

La rentabilité est donc fragilisée, et les marges se réduisent.



VALORISER LES MORCEAUX DITS « SECONDAIRES »

C'est le moment de remettre en avant les **bas morceaux**, moins chers à l'achat, mais riches en goût une fois bien travaillés. Par exemple : joue de bœuf, paleron, poitrine, épaule, côtes découvertes, collier ou jarret.

Les marinades ou sauces prêtes à l'emploi Jaeger peuvent apporter une vraie valeur ajoutée à ces pièces moins coûteuses mais savoureuses.

MISER SUR LES PRODUITS MAISON À FORTE VALEUR PERÇUE

Préparer sur place des produits transformés permet de **maîtriser vos coûts matière**, d'y ajouter votre **savoir-faire** et de proposer des produits « premium » à prix maîtrisé.

Grâce à la gamme Jaeger, il est possible de fabriquer des **farces maison** à l'aide de notre gamme d'assaisonnements pour farces, de proposer des **plats préparés premium** grâce à notre gamme de fonds, fumets, jus et bouillons.



C'est aussi un moyen de **justifier un prix au kilo plus élevé**, grâce à l'aspect pratique et la gourmandise du produit fini.

OPTIMISER LA VITRINE : MOINS MAIS MIEUX

Mieux vaut réduire le nombre de références exposées mais mettre en avant les produits les plus rentables.

Utilisez les couleurs de nos marinades Jaeger ou nos différentes références de chapelures pour jouer sur l'attrait visuel.



ANIMER LES VENTES POUR FIDELISER

En période tendue, l'expérience client fait la différence.

Il est possible de proposer des dégustations de produits marinés, saucisses ou merguez.

Des offres « plat du jour » sont également très intéressantes pour satisfaire l'expérience client.

Eldo-fix, notre gamme de 6 références de sauces avec de beaux marquants de légumes, vous permettra de proposer des assortiments prêts à cuire ou déjà cuits sur place.

C'est une façon simple et rapide de proposer de la diversité dans votre rayon.

Chez **Jaeger**, nous vous proposons :

- Une large gamme **d'assaisonnements pour farces et produits traiteur**
- **Des marinades tendance** (fumées, douces, épicées) en bidon 3,3 kg.
- Des mélanges **stables, économiques et faciles à mettre en œuvre.**

Testez nos nouveautés de saison et gagnez du temps en production sans jamais sacrifier le goût.

LES CHAMPIGNONS DÉSHYDRATÉS

IDÉAL POUR SAUCES, FARCES, TERRINES, RÔTIS ET PLATS TRAITEUR.

Réhydratation rapide

Usage multiple

Produit naturel

Conditionnement pratique

Longue durée de conservation



Photo non contractuelle



Cèpes



Girolles



Queues
de morilles



Trompettes
de la mort



Morilles



Mélange
forestier

MINUTE LÉGISLATIVE

ARÔMES DE FUMÉE

Les arômes de fumée sont utilisés depuis des années pour conférer aux aliments un goût fumé sans avoir recours au procédé de fumage traditionnel.

Pour pouvoir utiliser ces arômes au sein de l'Union Européenne, une liste des arômes autorisés est établi par le règlement d'exécution (UE) no 1321/2013.

Dix produits primaires d'arômes de fumée (SF-001 à SF-010) ne sont plus autorisés depuis le 31/07/2024 suite au Nouveau règlement d'exécution (UE) 2024/2067 modifiant le règlement d'exécution (UE) no 1321/2013.

Des mesures transitoires ont cependant été prévues afin de permettre aux exploitants du secteur alimentaire de trouver des solutions de remplacement.

Les denrées alimentaires contenant ces arômes de fumée peuvent être ainsi écoulées jusqu'à fin DLC / DDM si elles sont placées sur le marché avant le :

01/07/2029 pour les catégories suivantes :

1.7- Fromages et produits fromagers

08- Viandes (dont font partie les préparations de viandes et les produits à base de viandes)

09.2- Poissons et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés

09.3- Œufs de poisson

01/07/2026 pour toutes les autres catégories

Les préparations contenant des arômes de fumée, non destinées à être consommés en l'état peuvent être vendus et utilisés jusqu'à ces dates selon leurs applications.

Exemples :

- Une marinade destinée à de la viande ou du poisson (catégories 8 ou 9.2) pourra être vendue et utilisée jusqu'au 01/07/2029.
- Une aromatisation destinée à un snack ou à un produit veggie (catégories autres que 1.7, 8, 9.2 et 9.3) pourra être vendue et utilisée jusqu'au 01/07/2026.

Attention :

Après ces dates, il ne sera plus possible d'utiliser ces produits dans vos préparations.



POUR VOUS ACCOMPAGNER AU MIEUX
nous partageons régulièrement des contenus utiles sur nos différents canaux.

Pour ne rien manquer, suivez-nous sur les réseaux sociaux
et abonnez-vous à notre newsletter en nous adressant un mail à :
jaeger@solina.com

SOLINA

(distribué par Cap Traiteur)
1-3, Avenue des Grands Champs
95500 LE THILLAY
Tél. +33 (0)1 34 38 87 85

commandes.cap@solina.com

   **JAEGER
BY SOLINA**
www.jaeger-pro.com