

ENTREPRISES - AGROALIMENTAIRE - ALSACE

## L'Alsacien CGA surfe sur la croissance du marché du snacking

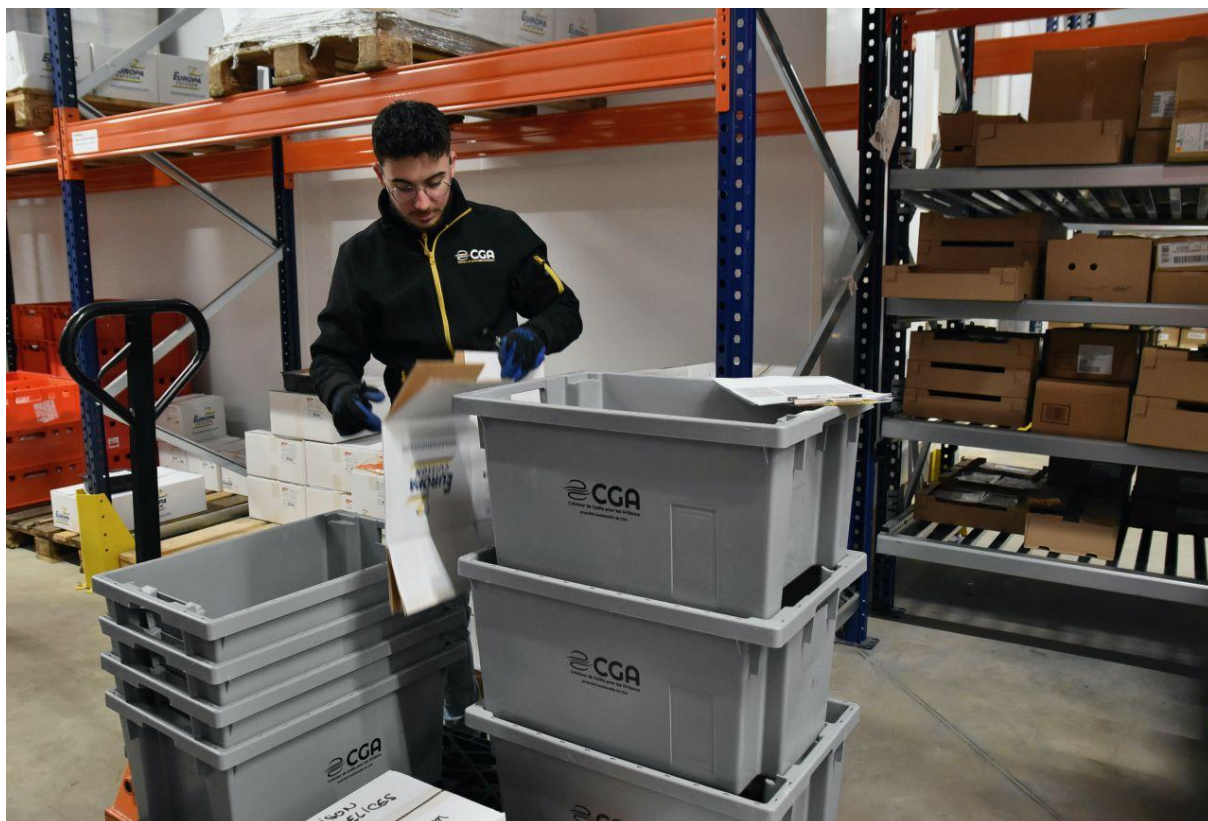
Publié le 30 avril 2024 par Julie Giorgi



La société a plus que doublé ses références de produits depuis six ans. Elle intègre 45 nouveautés à son catalogue chaque année. © Julie Giorgi

Depuis 30 ans, CGA fournit des produits alimentaires pour les artisans boulangers en Alsace et Moselle et jusqu'à Héricourt en Haute-Saône. En 2018, Charles Weiss rachète l'entreprise, suite au départ à la retraite de Claude Grosjean, le dirigeant fondateur. **En cinq ans il a doublé le nombre de ses clients et de ses références produits**, celles-ci étant passées à 350 aujourd'hui. **L'entreprise qui emploie 15 salariés a réalisé un chiffre d'affaires de 4,3 millions d'euros en 2023, contre 1,8 million en 2017.** Elle porte l'objectif d'atteindre 5,5 millions d'euros dans les deux ans à venir.

En 2023, le dirigeant a impulsé un investissement d'1 million d'euros dans le but de **tripler la capacité de stockage de l'entrepôt frigorifique et de moderniser les équipements** par un système de convoyage sur tapis roulant. Aujourd'hui, la surface de stockage couvre 800 m<sup>2</sup> et l'entreprise s'étend sur un total de 1.000 m<sup>2</sup>.



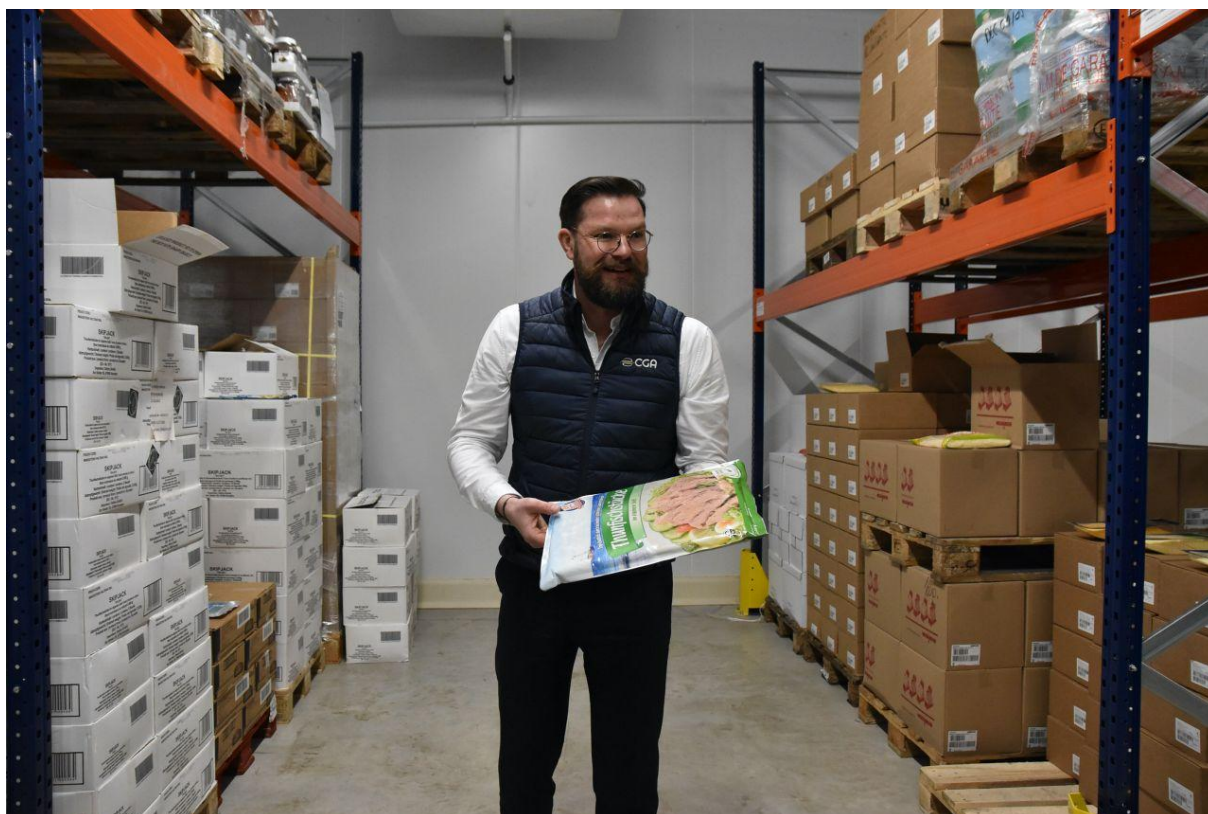
L'investissement réalisé l'an dernier a augmenté les surfaces de stockage de CGA à Mutzig (Bas-Rhin), pour les porter à 800 m<sup>2</sup>. © Julie Giorgi

Un espace « *showroom* » a également été créé pour accueillir les clients et les inviter à des dégustations selon une thématique spécifique, par exemple les recettes végétaliennes, orientales, italiennes... « *Nous apportons un service complet à nos clients. Nous pouvons les dépanner en leur livrant rapidement des marchandises additionnelles, et nous comptons quatre conseillers en snacking issus des métiers de bouche qui peuvent accompagner les boulangers et les renseigner sur les nouvelles tendances et les attentes des consommateurs* », explique Charles Weiss.

Alors que la consommation de pain est en baisse (36% des répondants à un sondage Ifop de novembre 2023 assurent manger moins de pain qu'il y a cinq ans), le snacking ou restauration rapide (sandwichs, burgers, pizzas, bagels, salades) se porte bien. Cette activité offre un grand potentiel de développement économique pour les boulangeries, jusqu'à pouvoir représenter entre 35 et 50% de leur chiffre d'affaires. CGA livre 350 boulangeries, grâce à quatre chauffeurs livreurs.



## Se démarquer par la nouveauté



Charles Weiss a repris en 2018 l'entreprise au dirigeant fondateur parti en retraite Claude Grosjean. © Julie Giorgi

« Nous aidons nos clients à développer leur offre snacking de façon à développer leur chiffre d'affaires », ajoute le dirigeant. Pour ce faire, CGA propose des produits de qualité et des nouveautés. La gamme provient à 80% de France et comprend des marques régionales comme les charcuteries du Val d'Argent, Alsace Lait, le moutardier Alélor, les fromages Valmartin...

Chaque année, l'entreprise intègre 45 nouveautés à son catalogue. Elle s'apprête ainsi à lancer une gamme à base de truffes et des salades surgelées qui permettront de réduire le nombre de conservateurs. Aujourd'hui le poulet, le thon, le pesto vert, la rosette et les cornichons font partie des meilleures ventes.

Afin d'étoffer le nombre de ses références et obtenir des prix compétitifs, la société bas-rhinoise a adhéré au GRAL, un GIE de 60 grossistes alimentaires en France dont la centrale d'achat se trouve à Rungis en région parisienne.

Charles Weiss souhaite encore faire conquérir de nouveaux marchés à CGA, « mais en restant dans notre zone de chalandise de l'Est », précise-t-il.

**Mots-clés :** Alsace, Haute-Saône, Héricourt, Moselle, Alsace Lait, Charcuterie du Val d'Argent, Alélor, Région Grand Est, CGA, Mutzig, Charles Weiss, Val Martin, GRAL

LIEN : <https://www.tracesecritesnews.fr/actualite/l-alsacien-cga-surfe-sur-la-croissance-du-marche-du-snacking-2>