

◆ BAS-RHIN | # DISTRIBUTION # PME

CGA promeut l'art du snacking auprès des boulangers alsaciens

🔖 Ajouter à ma sélection

🔗 Partager

Par Fabrice Voné

Publié le 9 avril 2024 à 18h12

🕒 3 min de lecture

La PME bas-rhinoise, spécialisée dans la restauration boulangère, vient d'investir un million d'euros pour tripler la superficie de son siège à Mutzig. Du stockage aussi aux espaces d'accueil des salariées jusqu'au showroom. Elle espère ainsi faire rapidement passer son chiffre d'affaires au-delà des cinq millions d'euros.



Charles Weiss, PDG de CGA, qui développe une offre de snacking auprès des boulangers alsaciens depuis son siège à Mutzig — Photo : Fabrice Voné

Fondée il y a 30 ans à Mutzig (Bas-Rhin), CGA a été reprise fin 2018 par Charles Weiss. Spécialisée dans la distribution pour la restauration boulangère, cette PME entend accélérer sa croissance en développant l'offre snacking auprès de ses clients établis dans l'est de la France, entre Saint-Avold (Moselle) et Héricourt (Haute-Saône) même si la plupart d'entre eux se situent en Alsace. D'autant que le snacking pèse de plus en plus dans le chiffre d'affaires (de 35 à 50 %) de ces artisans boulangers indépendants et bien souvent au détriment de la vente de pain qui enregistre depuis cinq ans une baisse de 36 %, selon une enquête de l'IFOP. "Par nos services et nos conseils, on propose de faire en sorte que nos clients développent leur chiffre d'affaires", indique Charles Weiss.

Plus de 350 références produits

Sur cette même période de cinq ans, CGA a doublé le nombre de ses clients - plus de 250 - et de ses références produits - plus de 350 - afin de devenir une force de proposition pour répondre, par ricochet, aux attentes des consommateurs. En proposant des ingrédients pouvant servir notamment à l'activité sandwicherie et traiteur des boulangeries. Ces ingrédients sont sourcés à 80 % en provenance de fournisseurs alsaciens et nationaux, voire labellisés, comme la mortadelle de Bologne où le reblochon de Savoie.

CGA a également intégré le GRAL, un GIE de grossistes français dont la centrale d'achats est basée à Rungis (Val-de-Marne) et est à l'origine de la marque de distributeurs "Grand Cœur". Une stratégie globale qui a permis à la PME alsacienne de tripler son chiffre d'affaires qui s'établit aujourd'hui à 4,3 millions d'euros et son effectif, qui s'élève à 15 salariés, tout en digitalisant son fonctionnement pour limiter le gaspillage.

Un objectif de 5 millions d'euros de chiffre d'affaires

Cette croissance a été accompagnée il y a quelques mois d'un investissement d'un million d'euros pour, là encore, tripler les capacités d'accueil et de stockage de l'entreprise dont l'acronyme CGA signifie désormais "Créateur de Goûts pour les Artisans".

À Mutzig, la PME dispose d'un showroom où elle convie régulièrement ses clients, pour "les sortir de leur fournil" selon Charles Weiss. Et leur faire découvrir de nouveaux ingrédients et de nouvelles saveurs, avec notamment une future gamme de produits à base de truffe.

L'entreprise leur adresse également une newsletter mensuelle, au format papier, où figurent ses dernières offres ainsi que des recettes. Elle ambitionne de renforcer son catalogue de références, en l'enrichissant chaque année d'une quarantaine de nouveautés, tout comme son maillage territorial en vue d'atteindre rapidement 5 millions de chiffre d'affaires et d'étoffer son équipe de chauffeurs livreurs afin de répondre au mieux "à un métier en pleine mutation", d'après Charles Weiss.