

À LA UNE



Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA)

Des fournisseurs et des produits locaux par goût

PRATIQUE

PUBLIÉ LE 01/07/2024

Le grossiste Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA) basé à Mutzig est spécialiste des ingrédients pour la restauration boulangère et les pizzas. L'entreprise livre 350 points de vente, en Alsace, en Moselle et dans le Territoire de Belfort. Parmi ses clients, la ferme Rothgerber, à Traenheim, et les volailles Stirmel, à Goxwiller, qui proposent de la restauration rapide. Parmi ses fournisseurs, des champions du circuit court : Alélor, Alsace Lait et la charcuterie du Val d'argent, entre autres.

PRATIQUE



Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA)

PUBLIÉ LE 01/07/2024

Des fournisseurs et des produits locaux par goût

LES DERNIERS ARTICLES



Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA...)

Des fournisseurs et des produits locaux par goût

Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA)

Des fournisseurs et des produits locaux par goût

PUBLIÉ LE 01/07/2024 | PAR ANNE FRINTZ



© Anne Frintz Charles Welss, directeur de CGA, est encadré par Jean-Christophe Deveney, responsable commercial, à gauche, et par Sylvie Paulen, responsable administrative. David Steyer, à droite, est responsable logistique.

Le grossiste Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA) basé à Mutzig est spécialiste des ingrédients pour la restauration boulangère et les pizzas. L'entreprise livre 350 points de vente, en Alsace, en Moselle et dans le Territoire de Belfort. Parmi ses clients, la ferme Rothgerber, à Traenheim, et les volailles Stirmel, à Goxwiller, qui proposent de la restauration rapide. Parmi ses fournisseurs, des champions du circuit court : Alélor, Alsace Lait et la charcuterie du Val d'argent, entre autres.

61 fournisseurs, français pour la grande majorité, dont huit alsaciens, élargissent constamment la gamme de produits que propose [CGA](#), grossiste à Mutzig, aux boulangeries et pizzerias, pour leurs garnitures.

Œuvrent pour CGA : les alsaciens [Alélor](#), pour les cornichons et la moutarde (qui a relancé une filière locale, récemment) ; [Alsace Lait](#), pour les fromages blancs et la crème Label rouge ; [la cave d'affinage de munsters Kurtzemann](#) (qui travaille avec trente fermes locales) ; [la charcuterie du Val d'argent](#), dont la moitié des porcs proviennent d'élevages alsaciens ; [Idhéal Saveurs et sauces](#) (à Hochfelden), pour la mayonnaise et la vinaigrette ; [Relais d'Or – ROMAF](#) (à Illkirch-Graffenstaden), pour la sauce tomates et les galettes de pommes de terre, notamment ; [la Sapam](#), pour les fruits, les légumes et les jus ; et [Sodicru](#) (à Breuschwickersheim), pour les crudités, la salade et les oignons.

10 % de produits alsaciens

« Nous cherchons le meilleur, partout. Au moins 10 % de nos produits viennent d'Alsace, parce qu'ils sont bons. Ce n'est pas un argument commercial mais c'est dans l'ADN de CGA : tout ce qu'on peut avoir en local, on le prend », déclare Charles Weiss, le jeune gérant de la SARL CGA, qu'il a repris fin 2018.

Il a développé l'entreprise créée en 2004, en élargissant la gamme à 350 références de garnitures pour sandwiches et pizzas. Chaque année, une trentaine de nouveautés sont ajoutées au catalogue. Charles Weiss est ouvert à toutes les propositions, tant que le produit est innovant, prêt à l'emploi et qu'il est « traçable », conventionnel ou bio. Le prix joue aussi mais il n'a pas empêché Charles Weiss d'intégrer de la crème de truffes à sa gamme, par exemple.

En cinq ans, le nombre de références (à 80 % françaises) a doublé ; le dépôt de CGA a donc triplé de volume. Les effectifs ont, eux aussi, triplé (ils sont quinze, aujourd'hui) et la surface des bureaux a doublé. Le nombre de clients a aussi été multiplié par deux et le chiffre d'affaires (CA), par trois, passant de 1,9 millions d'euros, en 2018, à 4,5 millions d'euros, en 2024.

Des partenariats gagnants-gagnants

CGA fait partie du groupement agro-alimentaire **GRAL GIE** (pour la marque Gran cœur). Grâce à l'appui de Charles Weiss, la charcuterie du Val d'argent est entrée dans le groupement et... vend des knacks à Paris ! « Nous avons tout intérêt à promouvoir l'Alsace », ajoute Charles Weiss. La philosophie de l'entreprise, c'est le partenariat, souligne encore l'homme de 38 ans. Deux fois par semaine, dans le showroom de CGA, les clients, boulangers pour la plupart, testent les nouveautés.

« Entre 35 et 50 % du CA des boulangeries provient de l'offre de snacking, aujourd'hui, en France », sait Charles Weiss. Le marché est donc porteur pour CGA : les boulangers ont intérêt à être dans le coup. Entre un tiers et un quart des boulangeries alsaciennes font appel à ses services. L'entreprise a su les fidéliser par sa proximité et sa disponibilité ; les livreurs étant salariés de CGA, par exemple.

« CGA, c'est toute une équipe qui avance ensemble », conclut Charles Weiss. Le directeur commence juste à communiquer en direction du grand public. On peut goûter aux garnitures qu'il a sélectionnées à la ferme Rothgerber, à Traenheim, et chez les volailles Stirmel, à Goxwiller, notamment. Elles proposent toutes deux de la restauration rapide.



Les produits locaux ont toute leur place, dans le dépôt de CGA, à Mutzig. © Anne Frintz



Les garnitures pour sandwichs et pizzas que vend CGA s'utilisent à froid et à chaud. © CGA



Les livreurs sont employés par CGA : un avantage considérable. © Anne Frintz



Quinze personnes travaillent pour CGA. © Anne Frintz

LIEN : <https://www.est-agricole.com/article/des-fournisseurs-et-des-produits-locaux-par-gout>

À LA UNE



Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA)

Des fournisseurs et des produits locaux par goût

PRATIQUE

PUBLIÉ LE 01/07/2024

Le grossiste Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA) basé à Mutzig est spécialiste des ingrédients pour la restauration boulangère et les pizzas. L'entreprise livre 350 points de vente, en Alsace, en Moselle et dans le Territoire de Belfort. Parmi ses clients, la ferme Rothgerber, à Traenheim, et les volailles Stirmel, à Goxwiller, qui proposent de la restauration rapide. Parmi ses fournisseurs, des champions du circuit court : Alélor, Alsace Lait et la charcuterie du Val d'argent, entre autres.

LES DERNIERS ARTICLES



Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA...)

Des fournisseurs et des produits locaux par goût

PRATIQUE



Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA)

PUBLIÉ LE 01/07/2024

Des fournisseurs et des produits locaux par goût

Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA)

Des fournisseurs et des produits locaux par goût

PUBLIÉ LE 01/07/2024 | PAR ANNE FRINTZ



© Anne Frintz Charles Welss, directeur de CGA, est encadré par Jean-Christophe Deveney, responsable commercial, à gauche, et par Sylvie Paulen, responsable administrative. David Steyer, à droite, est responsable logistique.

Le grossiste Créateur de Goûts pour les Artisans (CGA) basé à Mutzig est spécialiste des ingrédients pour la restauration boulangère et les pizzas. L'entreprise livre 350 points de vente, en Alsace, en Moselle et dans le Territoire de Belfort. Parmi ses clients, la ferme Rothgerber, à Traenheim, et les volailles Stirmel, à Goxwiller, qui proposent de la restauration rapide. Parmi ses fournisseurs, des champions du circuit court : Alélor, Alsace Lait et la charcuterie du Val d'argent, entre autres.

61 fournisseurs, français pour la grande majorité, dont huit alsaciens, élargissent constamment la gamme de produits que propose [CGA](#), grossiste à Mutzig, aux boulangeries et pizzerias, pour leurs garnitures.

Œuvrent pour CGA : les alsaciens [Alélor](#), pour les cornichons et la moutarde (qui a relancé une filière locale, récemment) ; [Alsace Lait](#), pour les fromages blancs et la crème Label rouge ; [la cave d'affinage de munsters Kurtzemann](#) (qui travaille avec trente fermes locales) ; [la charcuterie du Val d'argent](#), dont la moitié des porcs proviennent d'élevages alsaciens ; [Idhéal Saveurs et sauces](#) (à Hochfelden), pour la mayonnaise et la vinaigrette ; [Relais d'Or – ROMAF](#) (à Illkirch-Graffenstaden), pour la sauce tomates et les galettes de pommes de terre, notamment ; [la Sapam](#), pour les fruits, les légumes et les jus ; et [Sodicru](#) (à Breuschwickersheim), pour les crudités, la salade et les oignons.

10 % de produits alsaciens

« Nous cherchons le meilleur, partout. Au moins 10 % de nos produits viennent d'Alsace, parce qu'ils sont bons. Ce n'est pas un argument commercial mais c'est dans l'ADN de CGA : tout ce qu'on peut avoir en local, on le prend », déclare Charles Weiss, le jeune gérant de la SARL CGA, qu'il a repris fin 2018.

Il a développé l'entreprise créée en 2004, en élargissant la gamme à 350 références de garnitures pour sandwiches et pizzas. Chaque année, une trentaine de nouveautés sont ajoutées au catalogue. Charles Weiss est ouvert à toutes les propositions, tant que le produit est innovant, prêt à l'emploi et qu'il est « traçable », conventionnel ou bio. Le prix joue aussi mais il n'a pas empêché Charles Weiss d'intégrer de la crème de truffes à sa gamme, par exemple.

En cinq ans, le nombre de références (à 80 % françaises) a doublé ; le dépôt de CGA a donc triplé de volume. Les effectifs ont, eux aussi, triplé (ils sont quinze, aujourd'hui) et la surface des bureaux a doublé. Le nombre de clients a aussi été multiplié par deux et le chiffre d'affaires (CA), par trois, passant de 1,9 millions d'euros, en 2018, à 4,5 millions d'euros, en 2024.

Des partenariats gagnants-gagnants

CGA fait partie du groupement agro-alimentaire [GRALGIE](#) (pour la marque Grancœur). Grâce à l'appui de Charles Weiss, la charcuterie du Val d'argent est entrée dans le groupement et... vend des knacks à Paris ! « Nous avons tout intérêt à promouvoir l'Alsace », ajoute Charles Weiss. La philosophie de l'entreprise, c'est le partenariat, souligne encore l'homme de 38 ans. Deux fois par semaine, dans le showroom de CGA, les clients, boulangers pour la plupart, testent les nouveautés.

« Entre 35 et 50 % du CA des boulangeries provient de l'offre de snacking, aujourd'hui, en France », sait Charles Weiss. Le marché est donc porteur pour CGA : les boulangers ont intérêt à être dans le coup. Entre un tiers et un quart des boulangeries alsaciennes font appel à ses services. L'entreprise a su les fidéliser par sa proximité et sa disponibilité ; les livreurs étant salariés de CGA, par exemple.

« CGA, c'est toute une équipe qui avance ensemble », conclut Charles Weiss. Le directeur commence juste à communiquer en direction du grand public. On peut goûter aux garnitures qu'il a sélectionnées à la ferme Rothgerber, à Traenheim, et chez les volailles Stirmel, à Goxwiller, notamment. Elles proposent toutes deux de la restauration rapide.

LIEN : <https://www.phr.fr/article/des-fournisseurs-et-des-produits-locaux-par-gout>