CGA

Créateur de Goûts pour les Artisans

NEWSletter

Avril 2025

« Du végétal qui cartonne : osez la gamme végétale dans votre snacking ! »

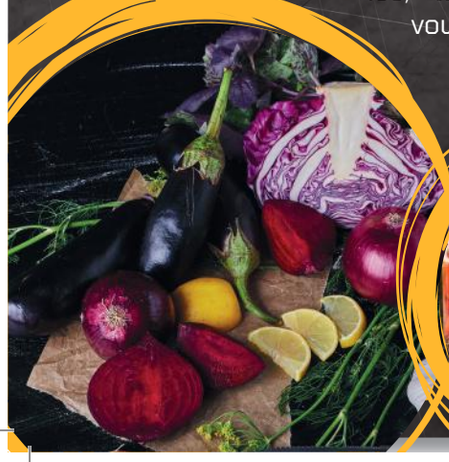
Le snacking évolue, et les attentes des consommateurs aussi. Aujourd'hui, manger végétarien n'est plus une tendance mais une véritable habitude ancrée dans les modes de consommation.

Que ce soit pour des raisons de santé, d'éthique ou simplement de curiosité culinaire, de plus en plus de clients recherchent des alternatives sans viande. Et c'est là que CGA vous accompagne avec une gamme végane savoureuse, originale et pensée pour la vente à emporter. C'est pourquoi, nous vous avons préparé ce mois-ci une newsletter spéciale !

Arancini de riz, Croque fromage fondant, bouchée panée épicée à l'avocat, râpé croustillant de pommes de terre ou encore boulettes panées de blé riches en protéines végétales... chaque produit a été conçu pour séduire le plus grand nombre, végétariens ou flexitariens. Le goût, la texture et la gourmandise sont au rendez-vous.

Ces références prêtes à l'emploi s'intègrent facilement à votre carte snacking : à proposer en plat chaud, en formule déjeuner ou à combiner avec une salade pour une pause saine et moderne. Leur plus ? Elles permettent de diversifier votre offre, d'attirer une nouvelle clientèle et de répondre à la demande croissante d'options végétales sans compliquer votre organisation et en améliorant votre marge. CGA vous facilite la vie en sélectionnant des produits performants, au format pratique et au rapport qualité-prix optimisé.

Alors, prêts à faire une place au végétal dans votre vitrine ? Contactez nos conseillers spécialisés en snacking et essayez-les, testez-les, vos clients vous remercieront !



La sélection du mois

Tortillas

- *Paquet de 18 pièces*
- *470501*

Mme Loïk ail et fines herbes

- *Pot de 500g*
- *480305*
- *Existe aussi Mme Loïk nature 480304*

Falafel 20g cuit

- *Paquet de 125 pièces*
- *350607*

Tartare méditerranéen

- *Barquette de 1kg*
- *440811*
- *Existe aussi en tartare de tomate 440803 et tartare de concombre 440809*

Feta cube

- *Barquette de 500g net égoutté*
- *340306*
- *Existe aussi en pain de 1kg 340302*

Boulette panée de blé façon thaï cuite 17/19g

- *370606*
- *Paquet de 2.5kg*

Galette râpée de pomme de terre 100g préfrit

- *370605*
- *Paquet de 1.5kg*

Bouchée tex mex avocat, haricots et cheddar cuite 23/27g

- *370604*
- *Paquet de 2.5kg*

Croque fromager 100g cuit

- *370603*
- *Paquet de 2kg*

Arancini tomate mozzarella cuit 15/20g

- *370602*
- *Paquet de 2.5kg*

Le Wrap

Libanais

Ingrédients :

- **470501 : Tortillas** *(1p) Antalya*
- **480305 : Mme Loïk ail et fines herbes** *(env 15g) Paysan Breton*
- **350607 : Falafels IQF** *(2p) Cité marine*
- **440811 : Tartare méditerranéen** *(15g) Sobreval*
- **340306 : Feta cube** *(10g) Hotos*
- **280513 : Roquette** *(env 10g) Sapam*

Étapes :

> Tartiner une fine couche de Mme Loïk ail et fines herbes sur la tortilla.

> Après les avoir toastés au four, émiettez deux falafels sur la fine couche de Mme Loïk ail et fines herbes.

> Parsemer sur les falafels émiettés le tartare méditerranéen à l'aide d'une cuillère à soupe.

> Déposer en quinconce des cubes de feta en brisure entre les falafels et le tartare méditerranéen.

> Agrémenter le tout avec quelques feuilles de salade roquette.

> Rabatter les bords de la tortilla vers l'intérieur, puis rouler le wrap en prenant bien soin de serrer les différentes couches.

> Couper le wrap au milieu en biseau puis placer le dans un présentoir.

PRIX
de revient
HORS PAIN
à **1.30 €/p**

Info filière

Snacking 2025 : les clés pour rester dans la course.

Le marché du snacking continue d'évoluer à grande vitesse. Selon l'étude Speak Snacking 2025, présentée par Nicolas Nouchi (Strateg'eat), la restauration rapide reste un pilier du hors domicile avec 2,1 milliards de transactions et 22 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2024. Malgré un léger repli dû à la conjoncture, les opportunités restent nombreuses, notamment pour les boulangeries-pâtisseries qui, malgré une baisse du nombre de points de vente, ont su se réinventer et voir leur chiffre d'affaires progresser.

Une tendance forte se confirme : les consommateurs, notamment la génération Z, exigent rapidité, qualité, nouveauté… et prix maîtrisés. Ils consomment plus souvent sur place qu'en livraison ou à emporter, redonnant à l'espace boutique une place centrale. Le temps de pause déjeuner s'allonge (47 minutes en moyenne) mais le budget reste serré. Le ticket psychologique ne cesse de baisser, rendant les formules attractives plus que jamais indispensables.

Autre enseignement majeur : les boissons chaudes prennent de l'ampleur, représentant 12 % des ventes hors domicile. Les jeunes générations plébiscitent cappuccinos et recettes gourmandes, et fréquentent de plus en plus les boulangeries pour ces instants « coffee shop ».

Dans ce contexte exigeant, les acteurs du snacking doivent innover, proposer des produits différenciants et s'adapter aux nouveaux rythmes de consommation. La digitalisation, les offres promotionnelles ciblées et la maîtrise des marges seront les piliers de la rentabilité.

CGA accompagne les professionnels en proposant une offre snacking adaptée, actuelle, et toujours plus créative. En 2025, miser sur la variété, la praticité… et l'expérience client est plus que jamais essentiel pour faire la différence.

Photos non contractuelles - Conception Onze heures 45 - Impression Publi-H