CGA

Créateur de Goûts pour les Artisans

NEWSletter

Juin 2025

Vous accompagner tout au long des saisons, c'est notre métier

L'été approche, et avec lui de nouvelles envies, de nouveaux réflexes de consommation, et un besoin de fraîcheur dans l'assiette. Chez CGA, notre ambition reste la même tout au long de l'année : vous accompagner, saison après saison, avec des solutions concrètes, adaptées à vos besoins et à ceux de vos clients.

Apporter les dernières tendances, anticiper les attentes des consommateurs, vous aider à optimiser vos gammes et vos marges : voilà notre engagement. Car derrière chaque nouveauté proposée, chaque sélection de produits, il y a l'envie de vous simplifier la vie et de faire de votre offre snacking un véritable levier de différenciation.

C'est pourquoi, cet été, nos conseillers snacking ont sélectionné pour vous une gamme ensoleillée, colorée et savoureuse. Découvrez par exemple notre sélection de produits italiens, nos saumons de qualité, ou encore nos salades fraîches prêtes à l'emploi pour composer facilement wraps, sandwichs ou bowls.

Besoin d'inspiration ou d'un coup de main pour repenser votre vitrine estivale ? N'hésitez pas à solliciter nos conseillers et notre démonstrateur snacking. Ils sont là pour vous aider à mettre en valeur vos produits, créer de nouvelles recettes ou dynamiser vos ventes.

Cet été, donnons ensemble de la couleur à votre offre snacking... et le sourire à vos clients !

La sélection du mois

Thon naturel

- *Poche de 1kg*
- *450701*
- *Existe aussi en 650g 330705, 3kg 450702 et à l'huile 1kg 330701, 3kg 450703*

Tartinade paprika chili

- *Pot de 400g*
- *700405*
- *Existe aussi en carotte gingembre 700403, mangue curry 700404, paprika chili 700405, aubergine 700406 et houmous 700407*

Tomate confite

- *Paquet de 500g ESV*
- *440801*

Olives noires dénoyautées

- *Boite 4/4*
- *700501*

Oignons frits

- *Paquet de 500g*
- *130712*

Câpres capucines

- *Pot 1000ml*
- *700502*

Oignons Pickles

- *Pot de 2400ml*
- *700503*

Le Sandwich

Le Thon Estival sur un pain viennois

Ingrédients :

- **450701 : Thon naturel** *(env 50g)*
- **320409 : Tartinade paprika chili** *(env 15g) CGA Snacking*
- **440801 : Tomate confite ESV** *(env 20g) Sobreval*
- **700501 : Olives noires dénoyauté** *(env 5g) Sepal*
- **130712 : Oignon frits** *(env 5g) SDV*
- **270512 : Batavia feuille** *(env 5g) La manufacture de légumes*

Étapes :

> Égoutter soigneusement le thon, puis l'émietter dans un saladier.

> Incorporer la tartinade paprika-chili et mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène.

> Tartiner généreusement la base du pain avec cette préparation onctueuse.

> Disposer les lamelles de tomates confites de manière uniforme.

> Ciseler finement les olives noires, puis les répartir sur la garniture.

> Ajouter une touche croquante avec les oignons frits.

> Compléter avec quelques feuilles de batavia pour la fraîcheur.

> Refermer le pain et presser légèrement pour bien maintenir l'ensemble.

PRIX de revient *HORS PAIN* à **1.22€/p**

Info filière

Snacking et chaleur estivale : comment adapter son offre en boulangerie ?

Avec l'arrivée des fortes chaleurs dès le mois de juin, les habitudes alimentaires évoluent. Le midi comme à la pause de 16 h, les consommateurs recherchent fraîcheur, légèreté, praticité. Pour les artisans boulangers proposant une offre snacking, c'est le moment de revoir leurs vitrines.

Les produits chauds perdent en attractivité : les clients se tournent vers des solutions froides ou tempérées. Wraps aux crudités, sandwiches nordiques, taboulés revisités, salades de pâtes au pesto et aux légumes grillés... Ce sont les recettes simples, bien assaisonnées, prêtes à emporter, qui font la différence.

Pensez aussi à proposer des formules "été" claires et bien identifiées : par exemple, « fraîcheur du jour » avec une boisson fraîche, ou une formule express salade + pain + dessert léger.

Côté boissons, l'ajout de références tendance comme les eaux infusées, les limonades artisanales ou les jus pressés peut booster le ticket moyen tout en répondant aux attentes de naturalité.

Enfin, l'agencement du point de vente joue un rôle essentiel : un coin "pause fraîcheur", une vitrine bien réfrigérée, une mise en avant attractive des produits froids renforcent l'effet "été".

Juin est le mois pour ajuster l'offre, tester des nouveautés et observer ce qui fonctionne. Une bonne anticipation permettra de capter pleinement la clientèle estivale tout en limitant le gaspillage sur les produits chauds délaissés.

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