

“ Anticiper la rentrée,
c'est maintenant ! ”

Août est souvent un mois en deux temps : encore les vacances pour certains, mais déjà une reprise progressive pour d'autres. Et pour vous, artisans boulangers, c'est le moment idéal pour anticiper la rentrée snacking et préparer une offre adaptée aux nouveaux rythmes.

Chez CGA Snacking, nous restons à votre service tout l'été, et nous savons que cette période plus calme est aussi celle des bonnes décisions.

Nouveaux produits, nouvelles formules, nouveaux rituels de consommation : tout se met en place en amont pour aborder septembre sereinement.

Nos conseillers vous accompagnent pour faire évoluer votre carte, tester de nouvelles références ou repenser vos présentations.

En septembre, les attentes changent : le retour au bureau, à l'école ou en déplacement s'accompagne d'un retour du snacking rapide, nourrissant, mais toujours gourmand.

C'est donc le bon moment pour revoir vos best-sellers, moderniser vos vitrines ou réajuster vos formules déjeuner. Salades plus consistantes, sandwiches chauds de retour, formats pratiques à emporter : chaque détail compte pour répondre aux besoins d'une clientèle pressée mais exigeante.

N'hésitez pas à nous solliciter : que ce soit pour tester une nouveauté, repositionner une gamme ou simplement échanger, nos équipes sont à vos côtés.

**Toute l'équipe CGA Snacking vous souhaite
une belle fin d'été... et une
rentrée bien préparée !**



La sélection du mois

Tortillas



- Paquet de 18p
- 470501

Tartinade Paprika Chili



- Pot de 400g
- 700405
- Existe aussi en :
 - Carotte Gingembre 700403
 - Mangue Curry 700404 - Aubergine 700406
 - Houmous 700407 - Basilic 320407

Cream cheese



- Barquette de 1kg
- 480309
- Existe aussi en :
 - Mme Loïk Nature 480304
 - Mme Loïk Ail et fines herbes 480305

Émincé de filet de poulet mariné Tex-Mex



- Barquette de 1kg
- 360115
- Existe aussi en :
 - Émincé de filet de poulet mariné Tikka 170105
 - Émincé de filet de poulet mariné Tex-Mex IQF 490602

Tomate confite



- Paquet de 500g égouttée sous vide
- 440801
- Existe aussi en :
 - Mélange de légume provençal 440807

Feta cube AOP



- Barquette 500g net égouttée
- 340306
- Existe aussi en :
 - Feta pain AOP 1kg 340302



Le Wrap

Sombrero



Ingrédients :

- 470501 : Tortillas
(1p) Antalya
- 700405 : Tartinade Paprika Chili
(env. 10g) CGA Snacking
- 480309 : Cream cheese
(env. 20g) Paysan Breton
- 360115 : Émincé de filet de poulet
mariné Tex-Mex
(env. 45g) Europa Cuisson
- 440801 : Tomate confite égouttée
sous vide
(env. 10g) Sobreval
- 340306 : Feta cube AOP
(env. 10g) Hotos

Préparation :

1. Mélanger le cream cheese avec la tartinade Paprika Chili pour obtenir un mélange lisse et homogène.
2. Tartiner le wrap avec le mélange cream cheese Paprika Chili pour recouvrir toute la surface de la tortilla.
3. Déposer au centre du wrap le filet de poulet mariné aux épices Tex-Mex en veillant à former une ligne.
4. Poser en quinconce sur le poulet la tomate confite égouttée ainsi que la feta en cube.
5. Rabattre les bords de la tortilla vers l'intérieur, puis rouler le wrap en prenant bien soin de serrer les différentes couches.
6. Couper le wrap au milieu en biseau puis le placer dans un présentoir.

PRIX
de revient
HORS PAIN

à **1.48** €/p

Info filière



3 axes pour réussir sa rentrée snacking.

La rentrée de septembre est un moment clé pour les boulangers : c'est là que les habitudes se reforment et que les consommateurs prennent leurs nouveaux repères.

Voici 3 axes à anticiper dès août pour bien amorcer la transition :

> 1. Reprendre le rythme de la pause déjeuner

Les salariés, les étudiants et les parents reprennent tous une routine en septembre. C'est le bon moment pour ajuster votre carte avec des recettes plus nourrissantes, des formules express équilibrées, et un retour progressif du snacking chaud (croques, paninis, quiches).

> 2. Soigner la visibilité et la signalétique

Un bon affichage extérieur ou vitrine claire peut faire la différence. Nommez vos produits de façon attractive, mettez en avant vos offres combo ou nouveautés. Un bon début de mois se joue aussi sur la présentation.

> 3. Gagner du temps avec l'organisation

En août, revoyez vos process : préparation en avance, dressage optimisé, gestion des stocks. Une meilleure organisation dès la rentrée = moins de stress et plus de régularité, même aux heures de pointe.

**Anticiper, c'est gagner en efficacité...
et en rentabilité.**

À vos marques ...1.2.3 Snacker !