

Redonner de l'élan à
votre offre snacking dès
le début d'année.

Chères clientes, chers clients,

L'entrée dans une nouvelle année est toujours un moment particulier : celui où l'on remet du mouvement, de la clarté et du rythme dans son activité. Pour 2026, nous vous souhaitons une année constructive, porteuse d'opportunités et riche en innovations au sein de vos espaces snacking.

Après les fêtes, les habitudes de consommation évoluent. Votre clientèle recherche davantage de fraîcheur, de variété et de choix. Le début d'année est donc l'occasion d'ajuster vos propositions et de miser sur des recettes plus actuelles, répondant aux attentes nutritionnelles et aux tendances du marché.

La recette du mois, Le Végétarien, s'inscrit précisément dans cette dynamique : une composition moderne, colorée, facile à produire et parfaitement adaptée à la montée du végétal dans les habitudes alimentaires. Elle illustre l'intérêt croissant pour des solutions équilibrées, accessibles et capables de renouveler votre offre sans complexifier votre organisation.

Pour 2026, notre ambition reste simple : vous permettre de développer un snacking attractif, qualitatif et rentable. Cela passe par des produits adaptés, des idées pragmatiques et des solutions conçues pour faciliter votre quotidien.

Notre rôle est de rester à vos côtés, de vous aider à anticiper les tendances et de vous proposer chaque mois des outils concrets pour dynamiser vos ventes.

Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons une excellente année dans vos boutiques et points de vente.

L'équipe
CGA Snacking



La sélection du mois

Tartinade houmous



- Pot de 400 g
- 700407
- Existe aussi en aubergine 700406, basilic 320407, carotte-gingembre 700403, mangue-curry 700404 et paprika-chili 700405

Rondelles de chèvre diamètre 42 mm



- Boîte de 500 g
- 680603
- Existe aussi en bûchette de 180 g (680302) et bûche de 1 kg (680301)

Bouchées végétales Tex Mex avocat, haricot rouge, cheddar



- Paquet de 2,5 kg
- 370604

Galettes râpées de pomme de terre 100 g



- Paquet de 1,5 kg
- 370605

Pesto verde alla genovese



- Pot de 1 000 ml
- 700402
- Existe aussi en pesto rosso 700401 et pesto frais 440703

Quescrem bûche de chèvre



- Pot de 500 g
- 760301
- Existe aussi en olive 760302 et en cream cheese nature 760303

Bacon crispy tranché



- Barquette de 1 kg
- 760601

Le végétarien

Sur un pain au
curcuma et
encore de
seiche



Ingrédients :

- 700407 : Tartinade houmous (env. 50 g)
- 680603 : Chèvre (env. 50 g)
- 280543 : Tomates rondes (env. 15 g)
- 370604 : Bouchées végétales Tex Mex (env. 60 g)
- Avocat : (env. 20 g)
- 280549 : Jeunes pousses (env. 15 g)
- 440703 : Pesto vert au basilic (env. 10 g)

Préparation :

1. Tartiner l'houmous sur la partie inférieure du pain.
2. Déposer les rondelles de chèvre.
3. Couper les tomates et le concombre en cubes.
4. Déposer les dés de tomates et de concombre sur le fromage de chèvre.
5. Disposer les bouchées Tex Mex.
6. Couper l'avocat en tranches.
7. Parsemer les tranches d'avocat.
8. Ajouter les jeunes pousses de salade.
9. Verser un filet de pesto vert au basilic.
10. Refermer le sandwich.

ASTUCE :
Sandwich
pouvant se
servir chaud.



PRIX
de revient
HORS PAIN

à 2.92 €/p

Suggestion de présentation

Info filière



Tendances 2026 : la restauration boulangère continue de progresser.

La Fédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie (FNBP) a récemment publié plusieurs indicateurs confirmant la forte progression du snacking dans les boulangeries. Les points clés à retenir :

- > Le snacking reste l'un des premiers leviers de croissance du secteur, porté par une demande régulière tout au long de la journée.
- > Les offres végétales et flexitariennes enregistrent l'une des plus fortes hausses de demande, en particulier sur les tranches 18-45 ans.
- > La Fédération encourage les artisans à structurer davantage leur offre de restauration boulangère, afin de capter une clientèle en quête de rapidité, de praticité et de variété.

Ces tendances, relayées lors des Assises de la Boulangerie et dans les bulletins professionnels FNBP 2024-2025, confirment que le snacking est devenu un axe stratégique incontournable pour le développement des boulangeries modernes.

CGA Snacking s'inscrit pleinement dans cette dynamique en vous proposant chaque mois des recettes, solutions et produits pensés pour renforcer votre attractivité et votre chiffre d'affaires.

Sources :

- Communiqués FNBP 2024-2025
- Assises de la Boulangerie Française
- Observatoire de la Consommation Snacking - Tendances 2025