

« Un printemps qui se prépare ensemble »

Mars marque un temps fort pour notre profession. Entre préparation de Pâques, renouvellement des vitrines et montée en puissance de l'activité printanière, c'est aussi le moment idéal pour prendre de la hauteur... et venir à la rencontre de votre partenaire.

Du 15 au 18 mars 2026, CGA Distribution vous donne rendez-vous à Strasbourg au salon EGAST. Pendant quatre jours, nos équipes seront mobilisées pour vous accueillir et vous faire vivre une véritable expérience métier.

Au programme : animations, démonstrations et dégustations tout au long de la journée, autour de la boulangerie, du snacking et de la pâtisserie professionnelle. L'occasion concrète de découvrir des mises en œuvre produits, d'échanger sur vos problématiques terrain et d'identifier des solutions directement applicables dans votre laboratoire.

Nous vous réservons également des offres spéciales salon, accessibles uniquement aux visiteurs présents. Un moment stratégique pour préparer la saison printemps-été avec des bases solides, maîtrisées et rentables.

Partenaire du Trophée Thomas Marie, CGA Distribution affirme plus que jamais son engagement auprès des artisans et des talents de la filière. Notre mission reste la même : vous accompagner avec des produits performants, des conseils concrets et une proximité réelle.

> Retrouvez-nous Stand N° 1F35.

> Pour recevoir vos invitations gratuites, connectez-vous sur [www.egast.eu](http://www.egast.eu)

Nous vous attendons nombreux à Strasbourg pour partager, échanger et construire ensemble les prochaines réussites de votre activité.

À très bientôt sur le salon.

L'équipe  
CGA Snacking

Salon Professionnel



## La sélection du mois

### Effloché de bœuf cuit



- Sachet de 1kg
- 250603

### Chorizo en cube



- Barquette de 500g
- 120109
- Existe aussi en tranche de chorizo 120106, en allumette de chorizo 120119 et en bloc de chorizo 120112

### Poivrons rouges et jaunes grillés en lanières



- Poche égoutté sous vide de 1kg
- 440401
- Existe aussi en mélange de légume provençale 440807

### Mayonnaise 70%



- Seau de 4.7kg
- 430701
- Existe aussi en tube de 1l 220710

### Sauce Barbecue



- Tube de 1l
- 430709



# Le Mexicain

« Sandwich chaud  
au caractère  
relevé »



Sur pain de tradition

## Ingrédients pour 1 sandwich :

- 250603 : Effloché de bœuf cuit (env. 50 g)
- 120109 : Chorizo en cubes (env. 20 g)
- 440401 : Poivrons en lanières rouges & verts (env. 10 g)
- 430701 : Mayonnaise (env. 20 g)
- 430709 : Sauce barbecue (env. 10 g)
- 280543 : Tomates rondes 47/57 (env. 20 g)
- 280513 : Roquette (env. 15 g)
- Épices mexicaines (env. 10 g)

## Préparation :

1. Faire revenir le chorizo à la poêle.
2. L'égoutter pour retirer l'excédent de graisse.
3. Ajouter l'effloché de bœuf et les poivrons, puis incorporer la mayonnaise, la sauce barbecue et les épices mexicaines.
4. Mélanger délicatement l'ensemble pour obtenir une préparation homogène.
5. Tartiner ce mélange sur la partie inférieure du pain.
6. Déposer deux rondelles de tomates.
7. Ajouter une belle poignée de roquette fraîche.
8. Refermer le sandwich.

### Astuce du chef

> Vous pouvez substituer l'effloché de bœuf par de la viande de bœuf égrenée pour varier les textures et optimiser vos coûts matière.



**PRIX**  
de revient  
HORS PAIN  
à 1.87 €/p



## « Info filière »

### Snacking & boulangerie : les indicateurs 2026

Le snacking confirme sa solidité dans un contexte économique pourtant tendu. Selon les dernières estimations sectorielles, le marché français du snacking pèse entre 18 et 20 milliards d'euros selon le périmètre retenu (Xerfi, étude marché du snacking 2025). La dynamique reste positive en valeur, portée par l'inflation mais aussi par une fréquence d'achat soutenue.

L'évolution majeure observée ces deux dernières années concerne la **déstructuration des repas**. Les consommateurs multiplient les prises alimentaires, atteignant en moyenne **5 à 6 occasions de consommation par jour** (Congrès du Snacking 2025 / Boulangerie-Bakery.com). Le snacking dépasse désormais le seul déjeuner pour investir le petit-déjeuner à emporter, la pause de milieu de matinée et le goûter premium.

Autre donnée clé : la boulangerie s'impose comme le **circuit préféré pour le snacking**. D'après l'étude Speak Snacking 2025, plus d'un Français sur deux déclare privilégier son boulanger pour une pause rapide, devant les enseignes de restauration rapide. La proximité et la perception de qualité jouent un rôle déterminant.

Côté tendances produits, les professionnels observent une montée en puissance :

- des recettes à identité marquée (influences internationales),
- d'une meilleure lisibilité en vitrine,
- et d'une exigence accrue sur le **rapport qualité-prix** (Speak Snacking 2025).

Enfin, les salons professionnels comme **Sirha Bake & Snack 2026** confirment une recherche d'équilibre entre gourmandise assumée et rationalisation des coûts de production.

Le snacking 2026 repose donc sur trois leviers structurants : **fréquence de consommation, différenciation produit et maîtrise des marges**.