

EGAST : passion, partage et créativité

Le salon EGAST a une nouvelle fois confirmé qu'il est un rendez-vous incontournable pour les professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie et du snacking.

Pendant ces quelques jours, toute l'équipe **CGA Distribution**, à travers **CGA Snacking** et **CGA Fournil**, a eu le plaisir de vous accueillir sur son stand pour partager notre passion du métier.

Démonstrations, dégustations et échanges ont rythmé ce salon riche en rencontres.

Vous avez été nombreux à venir découvrir **nos gammes de produits, nos nouveautés et plusieurs recettes imaginées pour inspirer votre créativité**, que ce soit pour le snacking, la viennoiserie ou la pâtisserie. Ces moments privilégiés avec vous, artisans et professionnels, sont toujours une source d'inspiration pour nos équipes.

Nous souhaitons également adresser **nos plus sincères félicitations aux grands vainqueurs du Trophée Thomas Marie**, concours international d'excellence en binôme : **Jean Aubry & Stéphane Cape**

Une performance remarquable qui illustre parfaitement le savoir-faire et la passion qui animent les métiers de la boulangerie.

En tant que partenaire de ce concours prestigieux, **CGA est fier de soutenir l'excellence.**

Un grand merci à **nos partenaires, à nos clients et à tous ceux qui sont venus à notre rencontre** durant ces journées. Votre confiance et votre enthousiasme nous motivent chaque jour à continuer de vous proposer **les ingrédients du succès.**

À très bientôt pour de nouvelles inspirations gourmandes.

L'équipe CGA Snacking



La sélection du mois

Emincé de saucisse de Lyon

- Paquet d'environ 1kg
- 560104
- Existe aussi en saucisse de Lyon 660102, en cervelas 660115



Emmental râpé salade

- Paquet de 1kg
- 350301
- Existe aussi en emmental râpé moyen 510301, en emmental râpé Grand cœur 160301



Vinaigrette « comme à la maison »

- Jerrycan de 5l
- 410701



Œufs durs écalés

- 3 poches de 18 pièces
- 580301
- Existe aussi en seau de 150 pièces 580304



Oignons pickles

- Pot de 2400ml
- 700503



Relish de cornichon

- Pot de 2400ml
- 700504



Cornichons TR

- 2400 mL
- 250701



NOTRE ÉQUIPE
avec les Meilleurs
Ouvriers de France

L'Alsacien

« Sandwich froid
au caractère
régional »



Sur pain bretzel

Ingrédients pour 1 sandwich :

- 560104 : Émincé de saucisse de Lyon (env. 80 g)
- 350301 : Emmental râpé gros (env. 40 g)
- 410701 : Vinaigrette Melfor (env. 25 g)
- 580301 : Œufs durs écalés (env. 40 g)
- 700503 : Oignons pickles (env. 20 g)
- 280543 : Tomates rondes (env. 20 g)
- 270501 : Salade mélangée (env. 15 g)

PRIX
de revient
HORS PAIN
à 1.87 €/p

Préparation :

1. Mélanger l'émincé de saucisse de Lyon, l'emmental râpé et la vinaigrette.
2. Déposer une belle portion du mélange sur la partie inférieure du pain bretzel.
3. Disposer en alternance les rondelles de tomates et d'œufs durs.
4. Parsemer d'oignons pickles.
5. Ajouter une poignée de salade mélangée.
6. Refermer le sandwich.

Astuce du chef

> Pour encore plus de gourmandise, ajoutez quelques cornichons pour apporter une touche acidulée et croquante.



« Info filière »

La pause déjeuner se raccourcit : un défi pour le snacking

Les habitudes de consommation évoluent rapidement et les professionnels du snacking le constatent chaque jour : **le temps consacré à la pause déjeuner continue de diminuer.** Dans de nombreuses zones urbaines et zones d'activités, la durée moyenne du déjeuner passe désormais sous la barre des 30 minutes. Une réalité qui impacte directement l'organisation des points de vente.

Face à cette contrainte de temps, les consommateurs privilégient des offres **rapides, visibles et immédiatement disponibles.** Le choix se fait souvent en quelques secondes, ce qui renforce l'importance d'une vitrine claire, structurée et attractive. Pour les boulangeries et établissements de snacking, il s'agit désormais de **penser le parcours client**

dans sa globalité : fluidité du service, accessibilité des produits, rapidité d'encaissement et gestion des flux sur les heures de pointe.

L'anticipation devient un levier clé. Préparer en amont les produits les plus demandés permet de répondre efficacement au rush du midi tout en garantissant régularité et fraîcheur. À l'inverse, un manque d'anticipation peut rapidement entraîner des ruptures ou des temps d'attente dissuasifs.

Cette évolution confirme une tendance de fond : **le snacking est autant une question d'organisation que de savoir-faire.** Les établissements les plus performants sont ceux qui parviennent à allier rapidité, lisibilité de l'offre et qualité produit.

Dans ce contexte, la boulangerie artisanale dispose d'un véritable atout pour s'imposer durablement comme une solution de restauration rapide, qualitative et adaptée aux nouveaux rythmes de vie