

Septembre

Septembre a cette capacité assez étonnante à remettre tout le monde dans le rythme en quelques jours. Les cartables ressortent, les agendas se remplissent, les pauses déjeuner reprennent leur cadence habituelle... et les vitrines retrouvent leurs clients pressés, fidèles, parfois encore un peu nostalgiques des vacances.

Pour les boulangers, la rentrée marque souvent un retour aux repères du quotidien. Les actifs cherchent une solution rapide avant de retourner travailler, les étudiants veulent manger bon sans exploser leur budget, les familles reprennent leurs habitudes et les pauses du midi redeviennent un moment clé de la journée. Bref, septembre ne laisse pas vraiment le temps de s'échauffer : il faut être prêt dès le coup de sifflet.

Dans ce contexte, le snacking joue pleinement son rôle. Une offre claire, facile à identifier et bien présentée permet de répondre efficacement aux attentes de la rentrée. L'objectif n'est pas forcément de tout réinventer, mais de proposer des recettes qui rassurent, qui donnent envie et qui se servent simplement, même quand la boutique tourne à plein régime.

La recette du mois viendra donc s'inscrire dans cet esprit : pratique, gourmande et pensée pour accompagner cette reprise où chacun cherche à gagner du temps sans renoncer au plaisir.

Toute l'équipe CGA vous souhaite une très belle rentrée, pleine d'énergie, de belles ventes et de clients au rendez-vous. Et si septembre démarre fort, c'est plutôt bon signe : les vacances sont finies, mais les gourmands sont de retour !



La sélection du mois

Lamelles de viande kebab



- Paquet de 800 g
- 730603

Oignon pickles



- Pot PET de 2400 ml
- 700503

Cube de feta



- Barquette de 1500 g
- 340306
- Existe aussi en bloc de 1 kg 340302

Maïs



- Boîte 4/4
- 350801

Sauce kebab



- Tube de 1 L
- 430704
- Existe aussi en PET 3 L 130709

Tartinade houmous



- Pot de 400 g
- 700407

Tzatziki



- Barquette de 500 g
- 440707

Olives noires dénoyautées



- Boîte 4/4
- 700501

Sauce César en dosette



- Dosette de 40 g x 148 pièces
- 430722

NOUVEAUTÉ

Le Grec



Sur un
pavé bagnat à
l'huile d'olive

Ingrédients :

- 730603 : Lamelles de viande kebab (Env. 150 g)
- 700503 : Oignons pickles (env. 10 g)
- 270521 : Chou-carotte râpé (env. 30 g)
- 280543 : Tomates rondes (env. 10 g)
- 340306 : Feta cubes AOP (env. 20 g)
- 350801 : Maïs boîte 4/4 (env. 10 g)
- 280513 : Roquette (Env. 10 g)
- 430704 : Sauce kebab (env. 50 g)

Préparation :

- Déposez généreusement les lamelles de viande kebab, puis ajoutez les pickles d'oignons.
- Répartissez harmonieusement le mélange de chou et de carotte râpés, les tomates et le maïs.
- Parsemez de dés de feta, agrémentez de quelques feuilles de roquette et terminez en nappant le tout d'une savoureuse sauce kebab.

PRIX
de revient
HORS PAIN
à **2.63** €/p



Info filière

Le nécessaire de rentrée en boulangerie-snacking

La rentrée est un moment stratégique pour les boulangeries artisanales qui développent une offre snacking. Après la période estivale, les flux se réorganisent rapidement autour des horaires de travail, des écoles, des entreprises et des pauses déjeuner. Pour les professionnels, l'enjeu est moins de multiplier les nouveautés que de remettre en place une organisation efficace, lisible et sécurisée.

Premier point de vigilance : l'équipe. Avec la reprise de septembre, l'accueil des apprentis et des nouveaux collaborateurs mérite une attention particulière. L'arrêté du 9 mars 2026 créant la spécialité Bac Pro « boulangerie pâtisserie » confirme l'importance des compétences transversales : production, hygiène, organisation, vente et valorisation des produits. Pour une boutique, cela rappelle que le snacking ne se limite pas à l'assemblage d'une recette : il demande méthode, régularité et bonne transmission des gestes.

Deuxième point : retrouver rapidement les bons repères de production. En snacking, la régularité des portions, l'anticipation des volumes et la bonne gestion des préparations deviennent essentielles dès que les flux de septembre repartent. Des grammages maîtrisés, des recettes simples à reproduire et une organisation adaptée aux heures de pointe permettent à la fois de maintenir la qualité, de mieux maîtriser les coûts et de limiter les ruptures en vitrine.

Enfin, septembre est le bon moment pour revoir ses fondamentaux commerciaux : formules déjeuner bien visibles, prix clairement affichés, recettes faciles à comprendre, production anticipée et gestion des ruptures. Dans un contexte où les clients restent attentifs à leur budget, la lisibilité de l'offre devient un vrai levier de vente.

Une rentrée réussie, c'est donc une vitrine attractive, une équipe bien informée et une organisation qui permet de servir vite, bien, et avec le sourire.