

À l'occasion de son anniversaire, le distributeur référent des Métiers de Bouche revient sur son parcours et regarde vers l'avenir

DGF a pris le virage du numérique en lançant son outil de prise de commande en ligne, mais aussi en organisant des masterclass inédites via l'Académie des Experts DGF. Sur tous les fronts pour approvisionner et former les professionnels, DGF revient sur 35 ans de services... et présente sa vision pour les prochaines années.



« Du haut de nos 35 ans, nous pouvons regarder le chemin parcouru avec fierté ! DGF a grandi aux côtés des artisans et au plus proche de leurs besoins. Nous leur devons ce succès. Ils sont notre inspiration quotidienne pour innover et proposer de nouveaux produits et services. Depuis plus d'un an, DGF se digitalise pour que rien, pas même une crise sanitaire, ne puisse nous empêcher d'être au contact quotidien des professionnels des Métiers de Bouche. Modernisation de l'outil de commande en ligne, dont le déploiement doit s'achever sous peu, digitalisation de nos formations à l'Académie des Experts DGF, nous avons l'ambition d'être moteur dans ce changement profond du secteur ! Et cette 35e année va s'achever de manière grandiose avec le Mondial des Arts Sucrés, le concours organisé par DGF depuis 2008. Cette année, la finale se tiendra pour la première fois sur le Salon du Chocolat et challengera les binômes internationaux autour d'un sujet au centre des préoccupations mondiales : la biodiversité. Et là encore, le digital sera présent, avec des retransmissions permanente on-line, des animations et des démos. »
Stéphane Corthier, Président de DGF

DGF EST PARTOUT POUR 100 % DE SATISFACTION

DGF a entamé un virage digital il y a quelques années qui a conduit, en 2020, à la modernisation de la prise de commande. En mai 2021, 10 sites étaient déjà équipés de cet outil e-commerce qui simplifie l'approvisionnement pour les professionnels. **Dès juillet, 100 % des clients DGF pourront passer leurs commandes en ligne !**

Forte de cette innovation, **DGF ambitionne ainsi d'accroître sa couverture dans les grandes agglomérations**, jusqu'ici peu représentées au sein de sa clientèle. La force de vente DGF dispose désormais d'un outil en phase avec les besoins et les attentes des professionnels pour proposer les offres et services dans les plus grandes villes de France. Un outil qui vient s'ajouter au rachat de Blédélices (Bordeaux) en mars 2020, et la SARL PIERRE (Reims) en mars 2021, permettant aujourd'hui à **DGF de couvrir l'ensemble de la France métropolitaine.**

Pour satisfaire pleinement les artisans, **l'entreprise s'appuie sur deux marques propres, couvrant l'ensemble des besoins** : la marque DGF, avec plus de 1 500 références sous forme d'ingrédients et Four à Idées, avec 1 000 produits semi-finis et finis, surgelés. Sans oublier tout le matériel utile au quotidien, autant pour cuisiner que pour entretenir les labos et espaces. Sous toutes les formes et toutes les étapes de la production, DGF répond à tous les besoins des professionnels. Des produits que DGF améliore en permanence, en prenant la température sur le terrain. **Les équipes commerciales sur le terrain travaillant en étroite collaboration avec les équipes R&D**, le développement des produits est ainsi en phase avec le quotidien des professionnels.

L'ACADÉMIE DES EXPERTS DGF : L'EXCELLENCE, TOUT SIMPLEMENT

Les équipes DGF fourmillent de talents, parmi eux des Chefs, notamment pâtisseries, d'excellence. Reposant sur ces professionnels, DGF a su dès 1994 se diversifier en créant la première école internationale culinaire destinée aux professionnels. En combinant excellence, simplicité et convivialité, cette structure, unique à l'époque, a pour objectif de transmettre des savoir-faire essentiels dans l'activité quotidienne des professionnels des Métiers de Bouche. Entre formations aux nouvelles techniques ou perfectionnement, les Chefs transmettent aux Chefs dans le plus pur respect des traditions culinaires. **Les équipes de l'Académie des Experts DGF forment et perfectionnent des centaines de professionnels tous les ans.** Qu'ils soient en activité, en CAP ou en entraînement pour un concours comme celui de Meilleur Ouvrier de France, DGF propose un catalogue très large de formations pour permettre d'acquérir de nouveaux réflexes et savoir-faire indispensables.



« Cette école, c'est un service rendu aux professionnels dans leur quotidien. Les Chefs répondent à toutes les problématiques des artisans avec des formations complètes et rationnelles. L'objectif, c'est de leur permettre d'améliorer leurs techniques au quotidien pour gérer leur entreprise de manière pérenne, tout en continuant à surprendre leurs clients. »

Sébastien Odet, Responsable de l'Académie des Experts DGF

L'Académie des Experts DGF, c'est aussi l'incarnation de l'innovation vue par DGF. Depuis 2020, l'établissement partage son excellence grâce à des masterclass en ligne. Pratique, ce format apporte du contenu aux professionnels qui n'ont pas le temps ou les moyens géographiques de se déplacer jusqu'à Chanteloup-les-Vignes, dans les Yvelines, où est située l'École.

LE MONDIAL DES ARTS SUCRÉS : LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE LA PÂTISSERIE

En 2008, DGF décide de faire **rayonner l'excellence à la française dans un concours international de pâtisserie**. Avant-gardiste, DGF a bâti ce concours sur une règle d'or : les duos représentant des nations du monde entier doivent obligatoirement être mixtes. Le Mondial **récompense l'excellence, valorise la mixité, prône la convivialité** en offrant un réel tremplin à ces jeunes pâtisseries. Treize ans après sa création, le Mondial des Arts Sucrés est reconnu par tous les professionnels. Depuis ses débuts, il a été présidé par les plus grands... Christophe Michalak, Joël Robuchon, Alain Ducasse et Pierre Hermé. Ces noms attestent de l'engouement pour le Mondial, et cela ne fait que commencer !

Véritable tremplin pour les jeunes pâtissiers du monde entier, le Mondial des Arts Sucrés se tiendra cette année pour la première fois devant le regard émerveillé du grand public, pendant le **Salon du Chocolat, du 28 octobre au 1^{er} novembre 2021**. Convoitée par des équipes mixtes venues du monde entier, la première place sonne comme une consécration et un tremplin pour les pâtissiers du monde entier. Sculpture en chocolat et en sucre, entremets, desserts à l'assiette, les duos s'affronteront avec rigueur et précision



pendant 20 heures réparties sur 4 jours pour proposer des pièces d'exception à un jury de 32 professionnels. Pour cette finale, le Mondial Des Arts Sucrés fera se rencontrer la pâtisserie et un **sujet au centre des préoccupations mondiales : la biodiversité**. Une rencontre qui permettra d'associer la dimension créative et esthétique du métier, guidée par les 5 sens, à la diversité de la vie sur la Terre...

35 ANS DE CONFIANCE

En 1986, naît l'idée de créer un **réseau de distributeurs différent des groupements d'achats habituels**, qui propose des produits à marque propre aux boulangers-pâtissiers. Bien que tous n'aient pas cru en l'idée dès le départ, la croissance soutenue de DGF depuis 1986 témoigne de la pertinence du concept. En l'espace de 35 ans, DGF a su évoluer avec son temps et créer les conditions d'une réussite complète. Désormais **au cœur des habitudes des professionnels de toute la France**, le distributeur des Métiers de Bouche continue de les accompagner quotidiennement avec des solutions adaptées au terrain.

LES 35 ANS DE DGF EN QUELQUES CHIFFRES

- ✓ 750 collaborateurs
- ✓ 24 distributeurs en France
- ✓ 82 distributeurs à travers le monde
- ✓ 200 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2020
- ✓ 10 000 références dont 2 500 produits en marque propre

