

Le géant de la distribution allemande Rewe s'essaie au bio avec une nouvelle enseigne de supérettes, Temma, déclinée sur neuf magasins. Visite du site de Benrath, au sud de Düsseldorf.

Temma, le concept bio de Rewe

POINTS FORTS...

Les fiches détaillées des produits.
La restauration dans les magasins, bonne et pas chère.

Les viandes et les fromages à la coupe.
Les armoires de présentation dignes d'un magasin de brico.

... ET FAIBLE

L'absence de MDD
Une offre alimentaire peu différente de celle de la concurrence.

qu'il faudra attendre le mois d'avril pour croquer de la rhubarbe, alors que les noix sont bonnes en novembre. Temma est aussi un lieu où l'on vient se restaurer bio sans casser sa tirelire pour autant... Le sandwich au fromage de chèvre frais, à la roquette et à la gelée de coing coûte à peine 2,80 €. Le petit-déjeuner complet ne dépasse pas, lui, 4,90 €. Bon et pas cher.

Des magasins à revaloriser

Le plus «décevant» dans cette chaîne est le supermarché en lui-même. Les gondoles sont des étagères métalliques que l'on assemble généralement soi-même avant de les mettre à la cave. La gamme de produits presque exclusivement alimentaires à l'exception de quelques articles de nettoyage et d'une offre assez large de cosmétiques, n'est pas particulièrement impressionnante. Les fromages à la coupe et les viandes ainsi que les charcuteries sont assez appétissantes, mais les produits frais présentés dans des armoires réfrigérées fermées ressemblent à ceux de n'importe quel supermarché de taille moyenne. La marque propre du magasin, hormis trois bouteilles de vin étiquetées Temma, n'est autre que Rewe Bio. Logique, me direz-vous, pour une enseigne d'à peine neuf magasins qui appartient à un géant de 330000 salariés. Mais pour avoir sa propre identité, surtout sur le marché bio, n'est-il pas nécessaire de mettre en avant son propre logo et non pas celui de sa maison mère? Alain Caparros, le patron français du groupe allemand, se dit très fier de sa nouvelle enseigne dont les magasins sont situés en plein cœur des villes. «*Peut mieux faire*», aurions-nous tendance à lui répondre... ■

FRÉDÉRIC THERIN, À DÜSSELDORF

6000
références

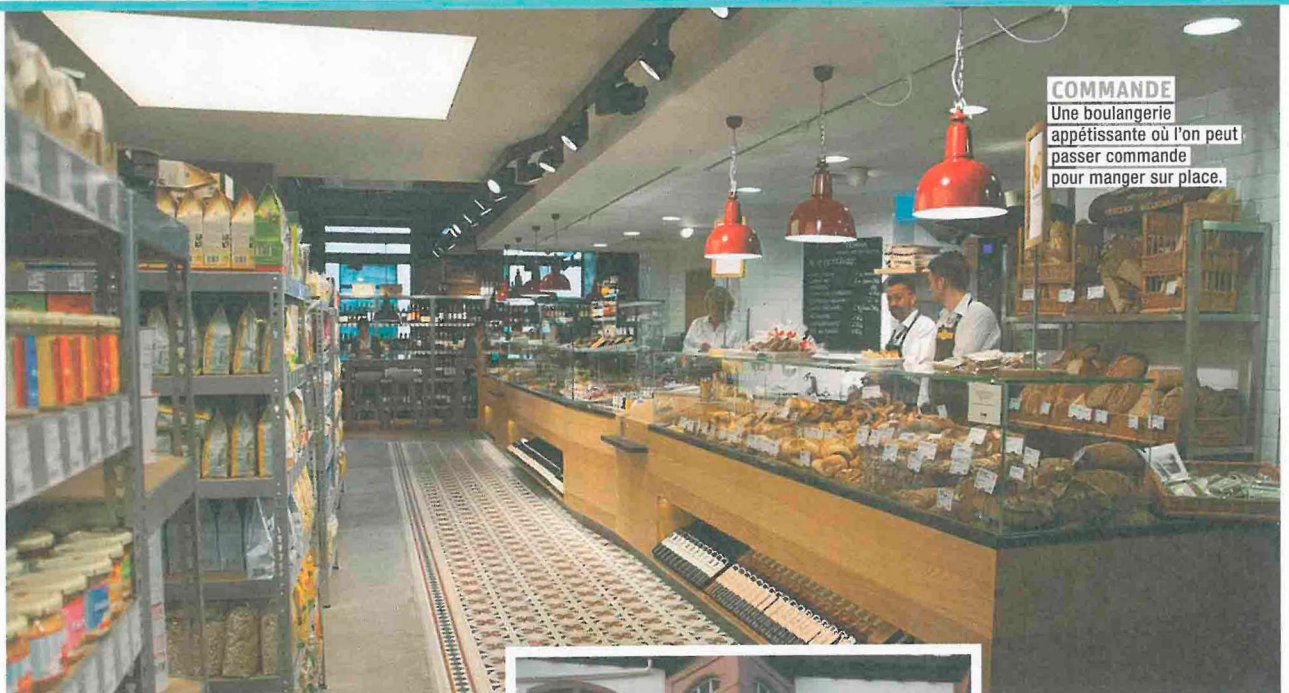
25
salariés par magasin

9
magasins

600 m²
de surface moyenne

Source: Temma

En ce mois d'octobre gris et humide, l'enseigne bio du groupe Rewe met les pommes à l'honneur. Devant le magasin Temma du quartier de Benrath, à Düsseldorf, pas moins de sept variétés sont présentées aux passants. topaz, pinova, boskeep, melrose ou santana... Il y en a pour tous les goûts. Avant de faire leur choix, les clients peuvent consulter une fiche informative qu'il est possible de rapporter à la maison. Le curieux découvre ainsi que la Cox Orange a été cultivée pour la toute première fois en Angleterre en 1825 ou que la topaz vient de République tchèque. Une autre note vous fait découvrir la famille Clostermann qui livre ses pommes à Temma. Tout le concept de cette chaîne est là. À chaque coin de ses magasins, des notes expliquent les bienfaits de tel ou tel produit, ainsi que ses origines. Dans l'espace dédié aux vins, plus de 70 petites étiquettes détaillent la région où le cru a été cultivé, le nom du raisin, l'arôme du «nectar» et les plats avec lesquels il peut être dégusté. Au rayon frais, une grande affiche présente les mois ou tels ou tels fruits sont cultivés en Allemagne et à l'étranger. On apprend ainsi



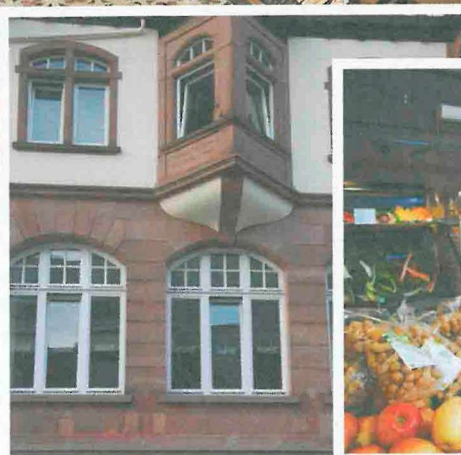
COMMANDE

Une boulangerie appétissante où l'on peut passer commande pour manger sur place.



DÉGUSTATION

Des séances de dégustation de vin payantes sont organisées régulièrement en soirée.



TEMMA

Alles isst natürlich.



PHOTOS: DR

FICHES DE SAISON

Sur chaque étal du magasin, des fiches expliquent les bienfaits et l'origine des produits.



RESTAURATION

Grignoter haut perché, mais à l'économie, avec des prix bas autour de bonnes bouteilles.

GÉANT

L'enseigne bio Temma devra affirmer son identité au sein d'un groupe géant, qui compte 330 000 salariés.

« CHEAP »

Un bémol: un concept sobre, pour ne pas dire basique, qui n'est pas à la hauteur de la qualité des références proposées.

