

# Un Super U centré sur le frais et le local

À Gagnac-sur-Garonne, près de Toulouse, Système U a ouvert un supermarché avec une zone métiers de bouche renforcée, et équipé de nombreux systèmes d'économie d'énergie. Le tout dans un environnement très concurrentiel.

Le Sud-Ouest est connu pour être la région qui accueille le plus de nouveaux habitants chaque année. Et l'ouverture de magasins accompagne ce mouvement, dont l'inauguration, le lundi 11 janvier, d'un Super U à Gagnac-sur-Garonne, dans la banlieue de Toulouse. Ouvrir un format de 2500 m<sup>2</sup> dans une petite ville en suburbain, « c'est ce qu'on sait le mieux faire », souligne le PDG du groupement coopératif, Serge Papin, présent pour l'occasion. Il résume le principe du magasin, « qui ne se veut pas luxueux, mais efficace ». Implanté dans une région où l'aéronautique est reine, le point de vente présente une architecture intérieure qui rappelle les hangars et l'industrie, avec de nombreux treillis au plafond, de fausses poutres métalliques et des tons de gris.

## Des métiers frais valorisés

Sous cet habillage, le principe du magasin reste classique. Mais compte tenu de la forte concurrence (trois hypermarchés Leclerc ceinturent Toulouse, et un Géant Casino est tout proche, ainsi que de nombreuses enseignes spécialisées), l'offre non alimentaire a été réduite, la part belle étant

**2500 m<sup>2</sup>**

de surface de vente

**8 M€**

d'investissement pour la construction et le terrain

**57** embauches pour 47 équivalents temps plein

**10** caisses

Source : Système U

faite aux métiers traditionnels, avec une surreprésentation des espaces de produits frais.

« C'est sur les métiers frais que l'on crée la différenciation. Dans le magasin, nous utilisons trois matériaux : bois, ardoise et métal. Et tous les espaces métiers sont ainsi réchauffés avec bois et ardoise », explique Sébastien Laurent, l'associé de Gagnac-sur-Garonne. La poissonnerie fonctionne avec un service avant, alors que les ateliers boucherie

et boulangerie sont ouverts sur le public. L'îlot charcuterie, assez imposant, trône au milieu de la zone de marché, avec une cave à jambons et une dédiée aux fromages. Pour les fruits et légumes, de grandes tables en bois accueillent les produits.

## Régional et « vert »

La dimension locale n'est pas négligée, avec des têtes de gondoles (côté caisses) qui regorgent de confitures, biscuits

## PUITS DE LUMIÈRE

La charpente du magasin, dotée d'un impressionnant treillage métallique intérieur, est étudiée pour laisser passer la lumière naturelle sur une de ses façades via des puits sur le toit.



et autres spécialités fabriquées dans la région.

Sur un tout autre aspect, celui de la consommation énergétique, les gains et l'optimisation ont été systématiquement recherchés. Les meubles froid sont tous fermés, et l'éclairage est en partie naturel grâce à des façades laissant passer la lumière du jour (et 100 % à leds pour l'éclairage artificiel). Enfin, l'énergie des groupes froid est récupérée pour le chauffage, ce qui donne, au final, une consommation d'énergie inférieure de 30 % à celle d'un magasin classique. Ces petites innovations, qui deviennent mois après mois un standard pour les nouvelles constructions, n'ont pas engendré de différences fondamentales de coût. Ainsi, le budget alloué à la sortie de terre

« Nous avons reproduit des charpentes dans l'esprit industriel de la région. Bois et ardoise réchauffent les espaces métiers. C'est là où l'on crée la différence. »

Sébastien Laurent, associé U de Gagnac-sur-Garonne



© ROMAIN SHADA / ANDIA.FR

dues pour l'installation d'autres boutiques. Implanté le long d'une route très passante menant à Toulouse, avec 25 000 véhicules/jour, le drive y a tout son sens. Lors de l'inauguration, la volonté de créer un magasin « sobre », sans extravagances, a été martelée, et se ressent, notamment sur le sec et l'épicerie, des plus classiques. L'efficacité, associée à un positionnement prix qualifié de discount, sera donc le moteur de ce supermarché, qui doit participer à l'expansion de U dans la région toulousaine. Selon Marc Prou, président de Système U Sud, l'enseigne compte déjà treize supers sur l'agglomération, et possède deux projets de 3 000 m<sup>2</sup> dans les cartons. ■

MORGAN LECLERC.

de ce Super U a été maîtrisé. Sur un plan prévisionnel de 8,6 millions d'euros, la facture finale a été de 8 millions, dont 2,2 pour l'achat du terrain.

**Développement prévu**

Implanté sur 46 000 m<sup>2</sup> de foncier, ce U s'est laissé de la place pour se développer, et des parcelles sont d'ores et déjà ven-

**LE TRADITIONNEL À L'HONNEUR**

Les métiers de bouche sont mis en avant, avec un service frontal pour la poissonnerie, une cave à jambons et à fromages, un important pôle traiteur et charcuterie.



**PRODUITS RÉGIONAUX**

L'ancrage local est annoncé dès l'entrée du magasin, via des partenariats noués avec 15 producteurs locaux. Plusieurs têtes de gondoles proposent ainsi confitures, biscuits ou produits locaux.



**DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE AU PROGRAMME**

Avec un éclairage 100 % à leds en renfort de la lumière naturelle, des portes dorénavant fermées sur tous les meubles froid et une récupération de la chaleur, la facture globale d'énergie baisse de 30 %.



**UN EMPLACEMENT STRATÉGIQUE**

Implanté le long d'une route menant à Toulouse et à l'aéroport de Blagnac, dans une zone en plein développement démographique, ce Super U bénéficie d'un important flux de véhicules, particulièrement adapté aux courses via le drive.

