

# Un tour au jardin, le petit dernier bio et local de Casino

Le nouveau-né de Casino se distingue de ses grands frères de la grande distribution. À Lyon, le groupe teste un magasin de fruits et légumes bio et locaux avec un large choix de produits secs en vrac, des produits végans, de la restauration et des services.

**E**n bas des pentes de La Croix-Rousse, à Lyon, se dresse le nouveau concept de Casino, l'enseigne Un tour au jardin. Dès la devanture, la petite boutique de quartier donne le ton via un manifeste: «*Des fruits et des légumes, des plantes et des herbes aromatiques, sains et bons, tout le temps bio, souvent volontiers de saison, de préférence de la région, pour retrouver en primeur les plaisirs et le bonheur d'un jardin au pied de la maison. Alors viens, viens faire un tour, un tour au jardin.*»

À l'entrée, cartons et cagettes sont en libre-service, une alternative écologique et gratuite pour ramener ses courses chez soi. Ici, tous les fruits et légumes sont bio, français et affichent leur provenance. Si les clémentines sont corses, les carottes fanes, elles, arborent un logo jaune indiquant qu'elles sont «du coin».

En créant cette toute première enseigne, Casino a pour idée de promouvoir les circuits courts en mettant en avant la production locale. Un mois et demi après son ouverture, l'enseigne annonce que 80 % des ventes sont réalisés avec les fruits et légumes. Plusieurs «coins» sont aménagés pour définir les différents univers et permettre au client de comprendre le fonctionnement du magasin. *Pour faire le plein de fraîcheur* trône au-dessus d'un étal d'herbes fraîches, *Le casse-croûte du jardinier* indique les spécialités locales comme les grattons, les jésus ou les pots de côtes-du-rhône, et *Pour se faire plaisir* désigne le bar à olives installé au fond du magasin.

## DU VRAC AU VÉGAN

L'autre point fort de l'enseigne, c'est le vrac. Pâtes, muesli, graines, fruits secs... Là encore, tout est bio. Pour ce faire, Casino a fait appel à la société Juste bio, qui fournit les meubles de vrac, les sachets et les produits. Le client peut choisir d'utiliser les sacs proposés ou d'apporter ses propres contenants. Prochaine-

90 m<sup>2</sup>

LA SURFACE DE VENTE

200

Le nombre de références, dont 80 % de fruits et légumes et 66 variétés de graines en vrac

3

Le nombre de salariés, en plus du gérant

Source: Casino

ment, une fontaine de vin en vrac devrait compléter l'offre. Enfin, un meuble froid présente un large choix de produits frais végans : sandwichs tomates séchées, câpres et seitan, jardinières de légumes, cannellonis aux cèpes... Les clients ont la possibilité de faire réchauffer leur plat sur place grâce à un micro-ondes en libre-service. L'initiative «sans viande» séduit les Lyonnais puisque 8 % des ventes sont tirés de ce meuble froid. Si bien que la boutique proposera d'ici peu des produits végans secs. Face au frigo, quelques références d'insectes comestibles de la marque Micronutris, sous forme de biscuits, de chocolats ou bien grillés.

## SERVICE PREMIUM

L'autre innovation majeure de l'enseigne se trouve du côté de la caisse. Incluse dans la cuisine, elle est encerclée de nombreux produits frais : un bar à fruits qui propose jus frais et légumes découpés, un coin fromage avec des spécialités locales, un bar à soupes qui en propose deux par jour, et un bar à salade qui laisse la liberté au client de composer la recette de son choix.

Enfin, Un tour au jardin mise sur le service en proposant un espace pour déjeuner grâce à une grande table conviviale au cœur du magasin, avec libre accès à une prise électrique, des couverts fabriqués en amidon de maïs, une machine à boisson chaude et une fontaine d'eau plate ou pétillante. Affiché au-dessus de la table, un mot du jardinier conclut la visite: «*C'est la moins prétentieuse des tables, on s'y installe sans cérémonie, à la bonne franquette comme on dit, pour partager ce que les saisons nous offrent, ou simplement à toute heure y goûter les petits bonheurs que le temps nous accorde quand on sait le prendre.*»

Une deuxième boutique devrait ouvrir ses portes dans Lyon intra-muros début mars, selon Casino, qui n'en dit pas plus. ● MARGOT ZIEGLER

# Vos magasins

## BIO ET LOCAL

### LES IDÉES À RETENIR



« Le jardin du coin » désigne l'espace dédié aux marchandises locales. Tandis que « Pour faire le plein de fraîcheur » trône au-dessus d'un étal vertical qui propose des herbes fraîchement coupées, au fil des saisons.



## CONVIVIALITÉ

### LES IDÉES À RETENIR



Installée au cœur du magasin, une large table en bois accueille les clients qui souhaitent déjeuner sur place. À leur disposition, des prises électriques, des couverts, de l'eau, une machine à boissons chaudes, un micro-ondes...

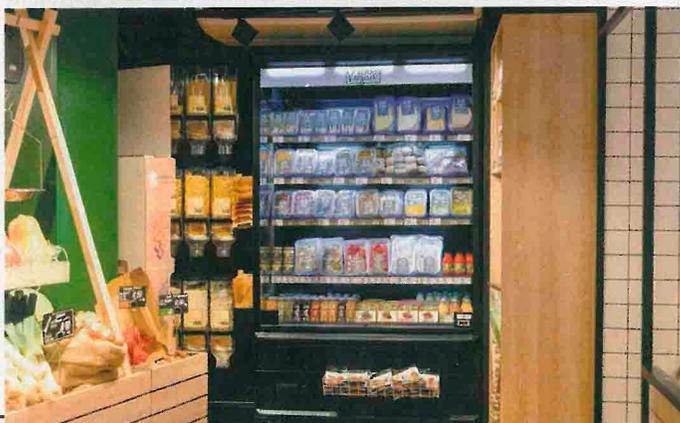


## VÉGAN AU FRAIS

### LES IDÉES À RETENIR



Un meuble froid est dédié aux produits frais végans. En plus de plats à emporter, des pâtes farcies mais aussi des desserts ou des jus de fruits sont disponibles. Les résultats sont tellement bons que la boutique proposera bientôt des produits secs.



## EN VRAC

### LES IDÉES À RETENIR



Pâtes, muesli, graines, fruits secs... Dans la zone « À votre service » se trouvent les produits en vrac. Si les clients peuvent utiliser les sachets à disposition, certains apportent leurs propres contenants. Une fontaine de vin en vrac devrait prochainement être installée.

