

« J'ai la passion du commerce alimentaire »



À 59 ans, rien n'arrête Philippe Couasnon. Et l'idée de la retraite n'a aucun sens dans l'esprit de ce chef d'entreprise, dont le mot d'ordre est de toujours regarder vers l'avenir. **« J'ai fait une école de commerce, car mon rêve était d'être à la tête d'un supermarché. Après un stage, j'ai intégré la société Intermarché et je me suis lancé dans l'aventure. »** Après avoir érigé à Quettehou un magasin de 1 200 m², la progression n'a cessé. **« Il a été agrandi de 400 m² en 1990 et de 850 m² en 2011. »**

Aujourd'hui, à la tête de l'enseigne à Valognes, Montebourg, Tourlaville, Carentan et Quettehou, Philippe Couasnon gère 280 salariés, dont soixante à Quettehou. **« Au total, ce sont 12 650 m² de surface de vente. Je suis amoureux des entreprises privées, mais pour cela j'ai la chance d'avoir une épouse qui m'épaula. J'ai la passion du commerce alimentaire »**, poursuit Philippe Couasnon.

Covoiturage et borne électrique

Pour le quinquagénaire, il faut toujours innover et le nouveau projet de Quettehou en est la preuve. **« J'avais la possibilité d'agrandir le magasin actuel de 1 000 m² mais cela obligeait à des travaux et des frais importants. »** Philippe Couasnon a choisi l'option d'un nouveau magasin à 50 m de l'actuel.

Les travaux ont débuté en septembre, pour une ouverture en mai. **« La surface sera de 5 500 m² dont 3 403 m² de surface de vente, 65 m² de boutiques, 428 m² de hall et 962 m² de réserve, locaux du personnel et laboratoires. L'investissement est de 6 millions d'euros. J'y joue mon avoir et mon honneur »**, insiste le patron. Trois cents places de parking seront disponibles avec des allées entièrement couvertes. **« Nous allons y intégrer une zone de**

covoiturage et une borne pour recharger les voitures électriques. L'actuel magasin sera démonté et recyclé. »

Préserver l'ambiance familiale

Ce nouveau magasin mettra en oeuvre un concept plus proche du client. **« Le magasin sera plus doux, plus tendance. Nous allons créer un environnement de marché populaire avec des rayons boucherie, boulangerie, poissonnerie et charcuterie qui formeront un espace central en vis-à-vis, une halle personnalisée pour les clients, poursuit Philippe Couasnon. Il faut absolument préserver l'ambiance familiale. »**

Le futur supermarché proposera également la fabrication de pizzas mais aussi plus de produits dans les différentes gammes. **« Tous les rayons seront développés, ainsi que le drive qui représente 5 % des ventes. Dix nouvelles embauches seront proposées avec des caisses automatisées et la possibilité de faire ses courses avec un scanner. Je veux un outil de travail qui assure les vingt-cinq prochaines années. »**