

# QUAND LES MAMIES SE METTENT AU BIO ET AU GINGEMBRE

Dans le Périgord, l'épicerie mobile de l'association « La cour des miracles » parcourt les petites routes de campagne, à la rencontre d'une population âgée. Ce commerce ambulante est bien plus qu'une boutique : il permet de créer des liens et de s'entraider.

Il est 9h30, mercredi matin, lorsque Cécile démarre son Renault master à ouverture latérale. Elle part pour sa tournée hebdomadaire de 30 km, au volant de son épicerie mobile, sur les petites routes vallonnées du nord de la Dordogne, qui vont la mener de Bourdeilles, près de Périgueux, à Saint-Victor. Cette région très agricole compte de nombreux hameaux clairsemés et quelques villages, la plupart sans commerce. À Saint-Julien de Bourdeilles, situé à 5 km, Marc, un « retraité dynamique », lui achète du Bergerac, « pour soutenir l'épicerie ». Un peu plus loin, à La Gonterie-Boulouneix, Cécile s'arrête chez Ofra, une potière hollandaise. « C'est le prototype de la consommatrice bio. » Juste en face habite Marie, une dame âgée isolée. Cécile frappe à la porte et s'attable pour le premier café de la tournée. « Ça ne s'est pas fait rapidement. Il m'a fallu un an ou deux avant qu'elle me fasse rentrer. Elle me raconte ses histoires. Je lui poste son courrier, je la dépanne en timbres ou en argent liquide. Je le fais pour d'autres aussi. Sinon, ces personnes devraient prendre un taxi, ça leur coûterait trop cher. » Près de Paussac, autre hameau de cette campagne périgourdine, Cécile sert Isabelle, une institutrice, qui veut consommer du bio sans faire de km. Josette et Ginette, deux personnes âgées qui ne peuvent plus se déplacer, n'ont pas raté le rendez-vous. « Elles sont contentes de pouvoir choisir le petit fromage de chèvre du coin, le miel d'à côté. Elles ne sont pas spécialement bio, mais elles en consomment. Elles apprécient de ne pas être totalement dépendantes de leur famille. »

## 2 OIGNONS, 3 YAOURTS ET UN CITRON

À Grand-Brassac, juste à côté, René est « presque devenu un ami, confie Cécile. Je suis allée à l'enterrement de sa femme. Je ne klaxonne pas. J'entre et on boit un petit café. Je prends du temps, je ne le fais pas par obligation mais parce que j'ai envie. On refait le monde ». Quand Cécile passe chez Yvette, la voisine, elle lui donne des nouvelles de René. « C'est un rituel. » À Saint-Victor, Marie, « une petite mamie » qui vit seule achète en



Chaque mercredi, Cécile livre ses clients dont la plupart sont des personnes âgées peu mobiles. © YOUNPHIL.COM

général 2 oignons, 3 yaourts et un citron. « Elle a envie de parler. Je ne coupe pas au café. » Il y a aussi Armand, dit « Pichotte », un agriculteur à la retraite qui continue de cultiver des pommes de terre. « Mais moins de 2 tonnes, c'est pas possible. » Au hameau suivant, à Saint-Vivien, Ginette et Gisèle se retrouvent chaque semaine devant le camion pour discuter et « se faire des civilités » sous le regard amusé de Cécile. « Les gens n'ont pas trop l'habitude de s'inviter. Ginette, qui a 94 ans, n'avait plus de téléphone. Je lui ai acheté un portable qui coûte rien et je lui ai appris à s'en servir. » Cécile est aussi très fière d'avoir fait découvrir le gingembre confit à deux mamies.

L'épicerie mobile, créée par l'association La cour des miracles, est née de l'envie d'en faire plus, pour promouvoir le bio et le local. « Avec mon collègue Béranger, on sortait de la ressourçerie Le Tri-cycle enchanté, et on voulait être dans le concret plutôt que dans le discours. » L'association

a pu acheter le camion et un petit frigo avec l'aide de la Fondation de France. « On avait glané des pommes, on a fait du jus et on a pu acheter les premières marchandises. »

## « RENDRE LE BIO ACCESSIBLE »

L'épicerie mobile a fonctionné au départ avec deux emplois aidés mais aujourd'hui Cécile assure seule le boulot et ne prend pas de salaire. Elle est bénévole, les rentrées d'argent vont dans les caisses de l'association pour constituer une trésorerie qui permettra d'envisager la suite et de faire face à d'éventuels frais sur le camion. « Les personnes âgées ont des petites retraites. Je fais des petits prix pour rendre le bio accessible, mais j'ai de petites marges. » Cécile se fournit en grande partie chez les producteurs locaux : fruits, bières, tisanes, pommes, poires, kiwis, vin, légumes, miel, fromages, farine, huile, lentilles, haricots, pois cassés sont achetés dans un rayon de 50 km. Pour le reste de l'épicerie,

elle se fournit auprès de la bio-coop. Elle ne commande pas suffisamment pour s'adresser à des grossistes et bénéficier de tarifs intéressants. « Si un jour je dois m'arrêter, mes mamies et papis pourront quand même manger... mais je me demande si c'est pas à moi qu'ils vont manquer », s'interroge-t-elle.

Nicole Gellot

**« ELLE A ENVIE DE PARLER. JE NE COUPE PAS AU CAFÉ ! »**

CÉCILE

## LE PRINTEMPS DE L'ÉPICERIE PERCHÉE

En Drôme, avec la fermeture de l'épicerie de Beaufort-sur-Gervanne, c'est toute une vallée qui se retrouvait enclavée. Des ateliers créatifs et un concert de la chorale locale ont contribué à l'ouverture d'un nouveau commerce, géré collectivement, dans ce village perché.

Beaufort-sur-Gervanne. Ses petites rues enchevêtrées, ses remparts médiévaux et ses tourelles surplombant la rivière, sa vue sur le Vercors, ses 450 habitants... Ses commerces en berne et son hôtellerie moribonde. Dans ce village perché de la Drôme, la fermeture de l'épicerie annonçait des hivers déprimants. Au-delà de la commune, ce sont les 1 500 personnes de la vallée de la Gervanne qui auraient été obligées de parcourir 10 à 30 km pour s'approvisionner en produits de première nécessité. Mais une trentaine d'habitant-e-s en a décidé autrement.

« L'épicerie devait être vendue aux enchères, ra-

conte Marion, qui est devenue l'une des deux salariées du magasin. Si quelqu'un la rachetait, tant mieux. Mais s'il n'y avait personne... On s'est dit qu'il fallait faire quelque chose. La première réunion publique, avant les enchères, a réuni une quarantaine de personnes. »

## « L'ÉPICERIE N'EST PAS UNE FIN EN SOI »

Une association est créée en avril 2015, et le petit groupe se met au travail : il faut réunir des fonds, chercher un local – celui de l'ancienne épicerie a été reloué – et surtout bâtir un projet collectif. L'idée est de favoriser l'économie locale et de proposer des produits de qualité à des prix justes, dans un lieu convivial et géré collectivement. Une dame du village propose son garage, retapé et loué pour un prix raisonnable. En mars 2016, un appel à bénévoles est lancé pour caler les livraisons avec les producteurs, organiser les chantiers de construction d'étagères, référencer les produits, remplir les dossiers de subvention... Pour collecter l'argent nécessaire, l'associa-

tion ne se contente pas d'une campagne de financement participatif en ligne. Elle organise le Printemps de l'épicerie : des ateliers de danse, de cueillette de plantes, d'arts créatifs, ou encore de fabrication de sacs en tissu pour le magasin, le tout à prix libre. Sans oublier le concert de la chorale locale ou la soirée reggae-afro-hip hop, dont les bénéfices ont également alimenté les caisses du projet. Avant même l'ouverture du commerce, l'un des objectifs était donc atteint : créer de la vie et des occasions de rencontre au village. « L'épicerie n'est pas une fin en soi », souligne Marion, qui était travailleuse sociale de métier. Les bénévoles de l'association continuent d'ailleurs à porter toutes sortes de projets : des ateliers dans les écoles, une banque de graines...

Le magasin a ouvert en septembre. Dans son petit local tout en longueur, l'épicerie propose des produits bio et locaux, mais pas que. « On vend des produits conventionnels quand il n'y a pas d'équivalent en bio ou que la différence de prix est forte, explique Marion. Les gens sont

contents : ils viennent faire leurs courses, et pas seulement pour du dépannage. » Les légumes, la viande, les œufs, la farine, les pâtes, les pois chiches, les bonbons sont achetés localement ; le reste est commandé auprès d'un grossiste. Quant aux accros du Nutella qui ne veulent pas essayer la pâte à tartiner bio, ils sont aiguillés vers l'épicière itinérante, qui pose son camion une fois par semaine sur la place du village.

Épaulée par sa grande sœur La Carline, une épicerie bio de Die, et par le Groupement régional de l'alimentation de proximité (lire p.10), l'association fonctionne avec deux emplois aidés et un service civique. Parmi les projets en cours, un travail sur la gouvernance qui pourrait conduire à l'adoption du statut coopératif, et une réflexion sur les prix pour « aider les familles qui sont plus en difficulté que d'autres pour se payer les bons produits », indique Marion.

Lisa Giachino