



«Le Buron» roulant | Aveyron

Fleury dessert les villages isolés mais pas avec n'importe quels articles : du bio, du local, du terroir, un maximum de produits qui poussent et sont transformés à proximité. Grâce à l'annuaire du Sivam, les producteurs ariégeois n'ont plus de secret pour elle. Sa démarche lui permet d'être approvisionnée par un fromager, un apiculteur, des producteurs de fruits et légumes, de confitures, d'œufs et même de farine. Elle propose du pesto, du jus de pomme, de la bière et du cidre, tout un assortiment de biscuits artisanaux... Aujourd'hui son réseau compte 25 producteurs et continue de s'agrandir, même si pour le thé ou le café, le passage par une coopérative bio reste incontournable ! Son site internet détaille sa tournée. Durant la période de confinement, les commandes en ligne avec livraisons de paniers à domicile ont accompagné sa clientèle. Son camion se reconnaît à son éclatant jaune poussin et son étal a été réalisé sur mesure par une artisanne.

L'INFO EN www.epicerie-lechateauambulant.com

AUDE La crémierie de Jérôme Sicre

Ancien directeur d'agence de voyages, ce crémier fromager préfère l'hiver et sa clientèle d'habités même si le chiffre d'affaires se ressent du départ des touristes. « Nos clients sont vrais. Ils comptent sur nous, surtout les personnes âgées. Hors saison, nous échangeons paisiblement. » Dans son camion, on trouve des spécialités régionales comme le bethmale, la toudeille, le Phébus au lait cru, le coup de corne et son originale forme triangulaire, percée d'un trou central. Sa carte évolue au gré des saisons. L'été, la tomme aux fleurs, entourée d'une quinzaine de fleurs différentes, se déguste avec délectation. En hiver, la tomme à l'ail des ours la remplace avec un affinage commencé au printemps. Pour Noël, ce passionné truffe son brie avec les champignons de l'Aude. Il ne boude pas pour

autant les grands classiques du plateau français : maroilles, époisses, gratteron. Beurre, crème fraîche, yaourts artisanaux complètent son offre. Il sillonne les villages, de Montlaur, Lagrasse, Tuchan, Fabrezan, Padern... Toujours avec plaisir.

AVEYRON Dominique Cavallaro «Le Buron» roulant

Les trois tournées de la semaine faisaient partie du package lors du rachat par Catherine et Dominique Cavallaro de l'épicerie du Buron, à Espalion. Des tournées qui existent depuis 30 ans. Mardi, mercredi et jeudi, cet épicier dessert les fermes à 20 kilomètres aux alentours d'Espalion, ainsi que la Vallée du Lot et le plateau de l'Aubrac. « Nous avons à faire à des locavores. Alors, on privilégie les produits aveyronnais comme le roquefort, cantal, laguiole, les fromages de brebis et de chèvre et bien évidemment la tomme fraîche pour l'Aligot. Et puis, selon les besoins, nous fournissons à la demande. Crabe royal Chatka, comme brie de Meaux ! Une mémé va nous réclamer sa marque de laque et en saison, avec les enfants et les petits enfants, on a des produits plus jeunes. » Les fruits et légumes viennent d'une centrale de Lozère en majorité mais au gré des saisons, les productions locales apparaissent comme les pommes. Son épicerie itinérante fournit tout le nécessaire : épicerie sèche, boucherie, charcuterie, produits hygiène, boissons, eau...

L'INFO EN www.librecours.fr La tournée en camion
Tél : 05 65 44 09 79 - 06 89 71 32 41

GARD La Tessonne Le pain comme lien social

Voilà 36 ans déjà que cet Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT), dont les sites se trouvent à Molières-Cavaillac et Avèze, a inauguré la vente ambulante. Dans cette structure, des travailleurs et



La Tessonne | Gard



Le château ambulant | Ariège

des travailleuses en situation de handicap produisent du pain et des viennoiseries, vendues aux commerces, mais aussi au Vigan et dans les villages alentour grâce à la tournée. Véritable institution, clients et clientes attendent patiemment son passage en papotant sur la place du village, quand d'autres accrochent un sac à pain devant leur porte pour que les boulangers déposent leur commande au passage. Au départ, un camion qui faisait boulangerie, pâtisserie et épicerie circulait avec au

volant un éducateur pour accompagner les salariés de l'ESAT. Aujourd'hui, les travailleurs assurent la tournée, en complète autonomie et en binôme. Un conducteur et un vendeur passent dans des endroits isolés pour le plus grand plaisir des personnes, âgées ou ne disposant pas de moyen de locomotion, ou juste trop heureuses de recevoir leur pain frais à domicile !

L'INFO EN www.librecours.fr Tél : 04 67 81 05 06

HAUTE-GARONNE Librairie «Libre cours» Le barnum de Sonia Luque

Durant 10 ans, elle a œuvré pour les droits de l'Homme, dans des zones de conflits, sur des opérations de maintien de la

paix. L'itinérance semble inscrite dans son ADN. Lorsque la lassitude s'est faite sentir, elle a réfléchi à un nouveau projet en passant par un incubateur d'innovation sociale. C'est ainsi que naquit sa librairie ambulante. Elle promène ses livres lors d'une tournée fixe mais aussi partout où on la sollicite : écoles, maisons de retraite, entreprises... En dépose aussi chez certains partenaires, cinéma ou salon de thé... Entre sa sélection et les commandes à la demande, les surprises sont les mêmes que dans toute librairie : « A défaut d'avoir tous les livres, je propose mes coups de cœur et aussi ceux que j'imagine pour mes clients mais sans leur dire et j'observe leur réaction pour savoir si j'ai visé juste ! »



Librairie «Libre cours» | Haute-Garonne

paix. L'itinérance semble inscrite dans son ADN. Lorsque la lassitude s'est faite sentir, elle a réfléchi à un nouveau projet en passant par un incubateur d'innovation sociale. C'est ainsi que naquit sa librairie ambulante. Elle promène ses livres lors d'une tournée fixe mais aussi partout où on la sollicite : écoles, maisons de retraite, entreprises... En dépose aussi chez certains partenaires, cinéma ou salon de thé... Entre sa sélection et les commandes à la demande, les surprises sont les mêmes que dans toute librairie : « A défaut d'avoir tous les livres, je propose mes coups de cœur et aussi ceux que j'imagine pour mes clients mais sans leur dire et j'observe leur réaction pour savoir si j'ai visé juste ! »

L'INFO EN www.librecours.fr
contact@librecours.fr - Tél : 06 59 33 00 60

Sonia Maldonado Itin'hair

Allergique aux produits chimiques, cette coiffeuse a pensé qu'il était temps de travailler autrement : « J'ai voulu éliminer les produits pétrochimiques de ma



Itin'hair | Haute-Garonne



Jérôme Sicre | Aude

et naturels, pas de musique, une ambiance calme et sereine. »

L'INFO EN www.itiner-hair.fr - Tél : 06 72 53 89 51

GERS «Kangourou» L'épicerie d'Anne-Sophie Auguerres

Qu'il fait envie son étal empli de bocaux en verre et agrémenté de accessoires zéro déchet, cousus main par cette ancienne chercheuse en écologie ! Son besoin d'actions concrètes et utiles l'a conduit dans le Gers. Ce département riche en denrées bio offrait trop peu de solutions en zéro déchet à son goût. La voilà donc lancée dans son projet. Nouvelle dans la région, elle bénéficie de l'aide de Gers développement pour partir à la recherche des producteurs. Vingt l'approvisionnent actuellement, et de nouveaux la démarchent à présent. Son slogan est inscrit sur le capot de son camion, et écrit dans la bouche de son Kangourou : « Fais comme moi, viens avec ta poche. » Les

gens viennent donc, avec leur contenant, trouver leur bonheur en épicerie sèche, cosmétiques solides et produits d'entretien. Ils y trouvent également les ingrédients pour fabriquer eux-mêmes leurs produits. L'épicerie du Kangourou ne vend pas de frais mais propose une large palette de produits de terroir certifiés bio et local. Elle récupère tous les contenants qu'elle stérilise à 70° C pour les donner gratuitement à celles et ceux qui arrivent sans le leur. Elle s'est mise à coudre les carrés démaquillants, charlottes à saladier, colorings lavables, pochettes à savon... Les éponges en crochet sont fabriquées par sa maman et les sacs à pain et sacs à vrac d'une couturière de Aire-sur-Adour.

L'INFO EN www.epicerie-du-kangourou.fr

HÉRAULT «Vrak et bio» Le circuit court de Karine Douillet

Entourée de ses silos et bocaux en verre, elle sillonne l'Hérault. De Puilacher à Saint-Pargoire le mardi, au marché de Montpellier le mercredi (exception faite du premier mercredi du mois où elle pose ses produits du terroir à Saint-Bauzille-de-la-Silve), à Saint-Jean-de-Fos ou Nébian en alternance... Mais encore à Gignac ou Pézenas, pour finir le dimanche à Sallèles du Bosc, sa tournée n'est pas de tout repos mais elle aime ça. Après des soucis de santé, créer un emploi à sa mesure lui semblait la meilleure solution. Adepte du vrac pour ses vertus écologiques, elle souhaitait se rendre au plus près des gens. C'est ainsi que son commerce itinérant voit le jour en octobre 2018 avec des produits bio, issus de circuits courts. Sur certains marchés, elle s'approvisionne auprès de producteurs pour distribuer leurs articles lors