

Expérience innovante sur le marché



Publié le 10/07/2019 à 03:48 , mis à jour à 08:29



Marchés, Cologne

Anne-Sophie et son épicerie du Kangourou ont participé au marché à Cologne, jeudi dernier. Elle a reçu un accueil chaleureux des clients habitués de ce rendez-vous hebdomadaire.

«Jusque-là, je travaillais dans la recherche en écologie. J'ai fait une thèse en Ariège puis un post-doctorat à Aix-en-Provence. Je travaillais sur le devenir des polluants relâchés par les systèmes agricoles et les eaux usées dans l'environnement (et leur impact surtout sur les océans). Je suis donc très sensibilisée à l'impact de nos choix de consommation sur notre environnement. Je ne consomme plus d'huile de palme depuis 6 ans, et suis passée au mode de vie zéro déchet il y a 2 ans. J'ai décidé de changer de travail pour aller vers quelque chose de plus concret, au contact des gens, pour avoir l'impression de faire bouger les choses à mon échelle.»

En s'installant dans le Gers, Anne-Sophie s'est aperçue qu'il y avait de nombreuses productions agricoles en bio, mais que l'accès à ces produits locaux était limité pour les consommateurs. D'où l'idée de créer une épicerie zéro déchet, avec des produits bios et en privilégiant les produits locaux. Le mode itinérant lui permet de toucher aussi les Gersois hors des principales villes.

Elle propose de l'épicerie sèche (farines, légumineuses, biscuits sucrés et salés, etc.), des huiles et vinaigres, des produits d'entretien, des produits d'hygiène solides ou encore des accessoires zéro déchet. Les clients peuvent ramener leur contenant et choisir le produit et la quantité qu'ils souhaitent. «S'ils n'ont pas de contenants, j'en propose à la vente ou en consigne», indique Anne-Sophie. «Pour dépanner, je prête aussi des bocaux que les gens ramènent quand ils y pensent !»

<https://www.epicerie-du-kangourou.fr/points-de-vente-gers/>