



cuves de 800 litres. Une pour l'eau propre, l'autre pour les eaux grises. Quant à l'électricité, elle provient de batteries en lithium et du raccordement à la commune d'accueil. « À chaque fois, on installe un compteur de chantier qui coûte environ 1 500 €. C'est pourquoi nous restons en moyenne un mois sur un même village. » Malgré tout, nomadisme oblige, chaque soir après le service, Mélina et Charles ramènent le Bus 26 à leur domicile. Avant de repartir le lendemain matin pour de nouvelles aventures culinaires.

Ni loyer, ni pas de porte

Comme le couple de restaurateurs auvergnats, nombreux sont ceux qui, à l'heure de créer leur première entreprise, optent pour l'itinérance. Qu'ils soient épiciers, cavistes, ou coiffeurs, l'avantage est le même : des investissements moins importants que pour une affaire sédentaire. Certes, il faut compter les frais de déplacement, d'achat et d'entretien du véhicule, une redevance lorsqu'on stationne sur le domaine public, mais contrairement à la boutique en dur, point de pas de porte ni de loyer à payer. Dans le

L'épicerie mobile d'Anne-Sophie Auguères permet aux Gersois de consommer bio sans prendre leur voiture.

domaine de la restauration, on peut ainsi débiter une camionnette d'occasion, équipée, dès 20 000 €. « J'ai dépensé 23 000 € pour acheter un camion neuf, autant pour l'aménager et 6 000 € pour une batterie lithium », témoigne de son côté Anne-Sophie Auguères (voir p.28) qui s'est lancée, à la trentaine, dans la création d'une épicerie mobile zéro déchet.

Dans les règles

Plus libres, les activités itinérantes n'en demeurent pas moins soumises à des règles. Le professionnel doit notamment être immatriculé, au registre du commerce et des sociétés (RCS) s'il est commerçant, ou au registre des métiers s'il est artisan. Coût de cet enregistrement : 15 €. Il doit aussi être titulaire d'une carte de commerce ambulancier qui délivre le Centre des formalités et des entreprises (CFE).

Par ailleurs, on ne peut occuper le domaine public sans autorisation de la mairie ou de la Préfecture qui, dans certains cas, peuvent demander l'acquiescement d'une redevance. Attention, les commerces et services itinérants ne sont pas les bienvenus partout. Trouver un bon emplacement est l'une des grandes difficultés que rencontrent les entrepreneurs. Enfin, il existe des règles propres à chaque secteur d'activité. Tenir un food truck impose par exemple de respecter des normes d'hygiène qui peuvent faire l'objet d'un contrôle sanitaire.

Du vrac, du bio et du nomade

Anne-Sophie Auguères a ouvert il y a à peine six mois une épicerie itinérante, bio et en vrac. Sur les marchés du Gers, le succès est au rendez-vous.

TEXTE ET PHOTO : AXEL PUIG



Sur le marché de Cologne, coquet village gersois, le bébé solidement amarré au dos de sa maman n'en perd pas une miette. La liste est longue, le service tout autant : 1 litre de vinaigre blanc, 300 g de pâtes bio produites par un paysan du coin, du riz de Camargue, une bouteille de kambucha fabriqué au village... Ericka sort ses bocaux ou bouteilles qu'Anne-Sophie, debout dans son camion, remplit méticuleusement. « Avec cette épicerie, j'ai tout sous la main. Avant je parcourais 30 kilomètres en voiture pour faire mes courses bio. Ce n'était pas très logique. », lance la maman

« Offrir un service inaccessible aux ruraux. »

au moment de régler sa note. Docteure en écologie, auteure d'une thèse sur les pollutions agricoles, Anne-Sophie Auguères se dirigeait vers une carrière de chercheuse. « La recherche demande d'enchaîner les CDD, de bouger tous les deux ans. En plus, je me sentais inutile. Nos études n'ont que peu d'impact sur la vie des gens », raconte la jeune femme entre deux clients. Suivant son compagnon muté à Auch, elle débarque dans le Gers. Sur place, elle se rend compte qu'il n'existe que peu d'alternatives pour réduire ses déchets. « Je n'avais pas envie d'ouvrir un magasin, en ville, à Auch ou L'Isle-Jourdain. Je voulais offrir un service jusqu-là inaccessible aux ruraux. » De l'idée à sa matérialisation, le projet de l'Épicerie du kangourou met trois ans à voir le jour. « J'ai obtenu un prêt de 6 000 € à taux 0 de Initiative artisanale Gers et j'ai suivi des formations au sein du réseau vrac, notamment pour la question de l'hygiène », précise-t-elle. Le camion est acheté neuf : 23 000 €, auxquels s'ajoutent 23 000 € pour l'aménagement effectué par une société spécialisée.

Fin juin 2019, l'épicière itinérante prend enfin la route. Ses semaines sont denses : six marchés mais 350 kilomètres hebdomadaires à peine. En trois

mois, sa clientèle est déjà fidélisée et l'entrepreneuse en avance sur son prévisionnel. Elle devrait pouvoir se verser un salaire dès juin 2020. À Cologne, en ce jeudi matin, les derniers clients remplissent leurs bocaux. Pour Anne-Sophie, la fatigue est bien présente.

« Charger et décharger le camion est éprouvant, mais je suis contente de mon choix. Peut-être que je fais trop de marchés, mais au début, on est obligé de les tester », souffle-t-elle avant de reprendre la route.

Contact : www.epicerie-du-kangourou.fr