

## Patrimoine pratique

**Reconversion.** Ancien militaire, Maxime Runfola est un perfectionniste. Dans son épicerie locale, il veut que ses paniers bio soient toujours relativement différents d'une semaine à l'autre.

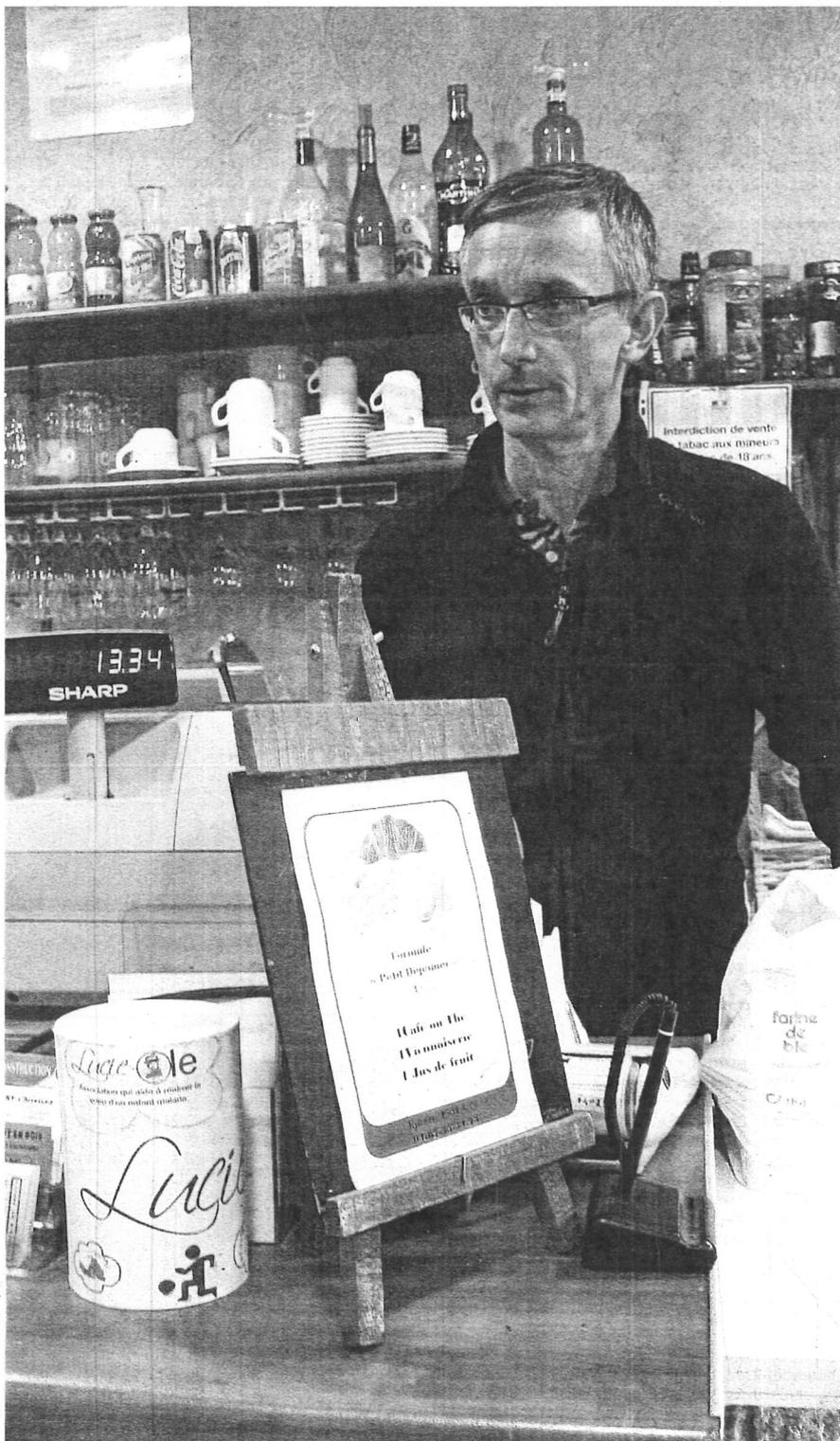
# « Un point de départ pour refaire le monde »

Maxime Runfola est né à Tunis en 1960. Les hasards de la vie feront qu'il commencera sa carrière professionnelle au ministère de la Défense à Paris et que c'est en 1997 qu'il obtiendra sa mutation dans l'Hérault. Mais en 2010, c'est la fermeture de son lieu de travail, le site de l'École Militaire Supérieure d'Administration et de Management (E.M.S.A.M.) de Montpellier qui est alors transféré à Coëtquidan, dans le Morbihan. Pour Maxime, il ne reste plus qu'à faire le bon choix : suivre, ou démissionner. Or, sa compagne habite le petit village de Sainte Croix de Quintillargues, où sa fille avait rouvert, depuis 2007, l'épicerie locale. Maxime décide alors, aidée par la femme qui partage sa vie, de prendre le relais, car sa belle-fille préfère se consacrer à l'éducation de sa progéniture. Pour Maxime, la page est donc tournée : finie l'administration militaire.

Il embraye immédiatement sur la ligne qu'avait déjà développée sa fille : la mise à disposition de paniers bio, une excellente formule qui permet de servir la clientèle avec des produits frais, sans avoir à conserver sur place des denrées périssables. Mais, pour notre nouvel épicière, qui n'est pas lui-même producteur, commence alors à se poser le problème des fournisseurs. Où trouver suffisamment de produits locaux issus de l'agriculture biologique ? Les maraîchers sont rares dans le secteur. De plus, Maxime Runfola est un perfectionniste, il veut que les paniers soient relativement différents d'une semaine à l'autre. La saison hivernale rend les choses très compliquées. Mais notre homme ne manque pas d'énergie, et trouve, à Saint Jean de Védas, un grossiste spécialisé dans les produits bio et le commerce équitable. C'est donc ce grossiste qui sera sollicité pour assurer la régularité des paniers, mais, dès que la saison le permet, ce seront les producteurs locaux qui interviennent : ceux de Mauguio, de Vendargues, ou encore de Saint Bauzille de Montmel.

## Livraison à domicile

Trois formats de paniers : à 10, 20 et 30 euros. Pour info, il faut savoir que le panier standard, à 20 euros, comprend de 6 à 7 kg de produits variés (2 fruits différents et 4 à 5 sortes de légumes). « On essaie de garder des prix corrects, compétitifs » explique Maxime. « On livre même à domicile et si le client s'engage à nous prendre au moins 6 paniers sur 3 mois, c'est gratuit ! De plus, notre système est souple : pour commander votre panier, livré le mercredi, vous pouvez téléphoner jusqu'au mardi, la veille. On vous donnera alors une



Maxime Runfola a décidé de travailler aux côtés de sa femme dans leur épicerie locale. PHOTO DR

idée de la composition du panier et vous pourrez nous dire ce que vous ne voulez absolument pas ! ». Certains clients sont inscrits depuis 2008 et sont absolument fidèles. Les utilisateurs d'Internet peuvent même recevoir par mail des idées de recettes, surtout quand il y a des légumes peu connus. En juillet et en août, c'est la pause : les clients partent en congés, et ce sera le moment pour ceux qui restent de venir acheter sur place les fruits et légumes bio mis à disposition. L'Orkys, car c'est là le nom donné à ce commerce, est aussi une épicerie de dépannage, dont le chiffre d'affaires, certes calme, a tendance à progresser. En effet, le village s'agrandit, et de nouveaux clients sont en vue. Solange, une cliente, explique qu'elle tenait l'ancienne épicerie en 1957, et qu'à ce moment là, il n'y avait que 80 habitants, contre plus de 600 aujourd'hui. « Les gens travaillent en ville, achètent tout au supermarché, puis viennent s'encaver dans leur maison ! Je ne sais pas ce qu'il faudrait faire ! Pourtant, ici, c'est impeccable ! ».

## Une activité diversifiée

Mais nos épiciers ont plusieurs cordes à leur arc. Des plats maison et des poulets rôtis à emporter, le week-end, sur commande, (ils en préparent toujours un peu plus pour les distraits ou les gens de passage). Des produits classiques, un rayon bio, une belle gamme de vins locaux, de miels d'ici, de fromages de chèvre de Notre Dame de Londres, de la pâte de coing et des confitures maison ! Et le bouquet final avec le pain bio, sur commande, cuit à Saint Mathieu de Trévières par l'agriculteur Benoît Cassant qui produit lui-même ses propres céréales. Ce pain là, il vous faut le commander avant le dimanche soir pour l'avoir le mercredi. Certes, l'Orkys dispose d'un petit local, en face l'église, mais il est mis à disposition gratuitement par la municipalité, qui participe ainsi au maintien d'un commerce de proximité dans son village. Cerise sur le gâteau, l'Orkys dispose d'une terrasse en face de son magasin et peut donc ainsi restaurer mais aussi rafraîchir les cyclistes et autres assoiffés, qui ici comme ailleurs, heureusement pour l'Orkys, ne manquent pas. Cette terrasse, selon Maxime, « à l'ombre de l'olivier, est un bon point de départ pour refaire le monde, en dégustant un plat cuisiné accompagné d'un vin du Pic Saint Loup ».

THIERRY ARCAIX

► Contact : Internet : [www.lorkys.fr](http://www.lorkys.fr). Tél : 04 67 55 34 73. Courriel : [epicerie.lorkys@orange.fr](mailto:epicerie.lorkys@orange.fr). Fermé le lundi.