

## AUDE

# Des paniers livrés en milieu rural

L'épicerie paysanne de la haute vallée livre vingt-cinq villages et a noué un partenariat avec le Secours catholique.



L'épicerie paysanne propose des fruits et légumes, des œufs, des fromages, des poulets, des miels ou encore des pains.

F. Ehrhard

Ce vendredi matin à Espérasa, dans l'Aude, une dizaine de producteurs s'activent pour regrouper les denrées à livrer. Durant le premier confinement, ils ont créé une épicerie paysanne, ambulante et solidaire, pour pallier la suppression des marchés. Aujourd'hui, le groupe rassemble soixante-dix agriculteurs et poursuit son activité avec l'objectif de proposer des produits locaux – fruits, légumes, œufs, fromages, poulets, miel, pains – dans les villages de la haute vallée de l'Aude.

## DE LA QUALITÉ POUR TOUS

Les clients commandent en ligne et payent le même prix qu'au marché, en bénéficiant d'une livraison gratuite. « Ce matin, je suis arrivé avec mes miels et je vais repartir avec les commandes pour les cinq communes que je traverse en rentrant chez moi, explique Hélène Massenet, membre du groupe. Dans chacune d'elles, je les remettrai à un référent, qui finira de les distribuer. » Ce service bénévole aide à rompre l'isolement et à recréer des liens dans ces villages. « Nous intervenons dans une dizaine de communes

qui ont moins de cent habitants et plus aucun lieu de rencontre », souligne Thomas Galland, de la Maison paysanne de l'Aude, qui accompagne le groupe.

Parmi les points à livrer, il y a la boutique du Secours catholique à Quillan. « Chaque semaine, nous passons des commandes pour nos bénéficiaires, qui ont ainsi accès à des produits frais de qualité, souligne Andrée Broussard, la responsable du lieu. Ils apprécient. Actuellement, nous approvisionnons ainsi une quinzaine de familles. »

Sur un panier de 20 euros, les bénéficiaires ne payent que 2 euros, le reste étant pris en charge par le Secours catholique, la Maison paysanne et les clients de l'épicerie, qui ont la possibilité de faire des dons en passant leurs commandes. Livrées comme les autres clients, ces personnes ne se sentent pas stigmatisées. « Ces produits frais les incitent à cuisiner plus, constate Andrée Broussard. Avec Médecins du monde, nous allons organiser des ateliers pour accompagner les familles et développer des échanges autour de l'alimentation. »

FRÉDÉRIQUE EHRHARD

## Médias

### COMMENT RÉPONDRE À UNE INTERVIEW

Voici quelques clés pour répondre à un journaliste de la presse généraliste.

Peut-être avez-vous déjà été interrogé par un journaliste de votre quotidien régional ou de la télévision. Sur des sujets controversés, mieux vaut être préparé, pour éviter que les propos ne soient déformés. La filière céréalière organisait le 27 octobre une web-formation intitulée « Répondre aux sollicitations des médias : les clés pour appréhender les sujets sensibles ». L'intervenante, Virginie Thomas, directrice du pôle Crise, affaires publiques et concertation de BCW (1), conseillait : « Si un journaliste vous sollicite, ne répondez jamais à chaud. Même si c'est pour le journal télévisé du soir, demandez un temps de réflexion, ne serait-ce que 30 minutes. Restez calme et questionnez votre interlocuteur : nom du média, de l'émission... Ce délai vous permettra d'interroger, le cas échéant, un professionnel de la communication sur le bénéfique ou non d'accepter cette interview, mais aussi de la préparer sur le fond et la forme. »

### « Il n'y a jamais de off »

Si vous décidez de répondre, choisissez un lieu neutre pour éviter toute interprétation. Si vous pouvez, filmez l'entrevue. Indiquez au préalable le temps que vous accorderez à l'intervieweur. Virginie Thomas préconise une demi-heure maximum et met en garde : « Il n'y a jamais de off, même si vous connaissez bien le journaliste. Tout peut être réutilisé. » Construisez votre argumentaire. Donnez les messages clés dès le début. Employez des phrases courtes, simples et concises, car il y a énormément de déperdition. Ne restez pas dans une approche questions-réponses, entrez plutôt dans un dialogue. Pratiquez l'auto-questionnement : « Si vous me demandiez mon avis sur... » Mettez en avant ce qui est le plus important pour vous. Répétez, reformulez. Soyez attentif à votre langage corporel : regardez votre interlocuteur dans les yeux. C. YVERNEAU (1) Burson Cohn & Wolfe.



Shutterstock