

MAZIÈRES-EN-GÂTINE

« Pas en colère, mais inquiète »

Aurélie et Arnaud Piot, éleveurs et vendeurs de volailles de plein air, malgré des difficultés, sanitaire ou financière, font face grâce à la solidarité.

Installés depuis 12 ans à La Draunière, Aurélie et Arnaud Piot font de l'élevage traditionnel et de la vente directe de volailles en plein air, prêtes à cuire. Janvier 2017, ces jeunes éleveurs passent le cap de l'épizootie de la grippe aviaire grâce à la solidarité de leurs clients. Novembre 2018, la solidarité a de nouveau primé.

Que s'est-il passé pour que vos clients vous viennent en aide ?

Aurélie Piot : « Toutes les semaines, depuis 5 ans, nous livrons une enseigne de distribution dans un département voisin. La semaine dernière, nous avons préparé la commande habituelle, mais le transporteur n'a pas pu venir chercher la marchandise, en raison des blocages de certains ronds-points. Qu'allions nous faire de cette marchandise prête à être livrée ? J'ai parlé de ma difficulté à mes clients, et une solidarité s'est mise en place pour me permettre d'écouler ce stock. Le problème n'est pas résolu pour autant, puisque le client n'a rien commandé depuis et que nos bêtes sont là, c'est moins grave puisqu'elles sont sur pied, à part qu'il faut les nourrir un peu plus longtemps que prévu... »

Que pensez-vous du mouvement des gilets jaunes qui perturbent vos livraisons ?

« Je comprends la démarche, nous rencontrons les problématiques évoqués, mais il faut qu'on arrive à travailler. Nous avons la chance d'être installés en campagne, les ventes à la ferme ne sont pas impactées, mais il



Aurélie Piot organise des portes ouvertes pour faire connaître l'entreprise familiale : « Nous souhaitons expliquer notre travail et notre investissement. »

ne faudrait pas une crise sanitaire en janvier... Nos objectifs sont de subvenir aux besoins de notre famille, pérenniser l'emploi de notre salariée embauchée en CDI depuis novembre. Nous investissons sans arrêt pour améliorer l'accueil et nos conditions de travail. Je ne vous cache pas qu'il n'y a rien de plus agréable de se lever le matin, même très tôt quand tout cela fonctionne. Nous avons attendu 10 ans, pour sortir un salaire chacun. Mais rien n'est acquis et c'est notre challenge chaque jour. Je ne suis pas en colère mais inquiète. »

Comment se prépare Noël ?

« Nous organisons des portes ouvertes les vendredis 7 et 14 de 16 heures à 19 heures, et les samedis 8 et 15 décembre, de 9 heures à 19 heures, avec une visite de l'atelier de transformation, du magasin à la ferme et de ses produits locaux, un partenariat avec la cave Mets en Vin de Saint-Pardoux. Nous souhaitons parler de notre travail et de notre investissement. »

Nature Gâtine : tél. 05 49 63 35 71.