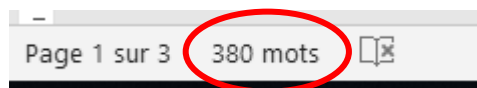


# Éléments rédactionnels

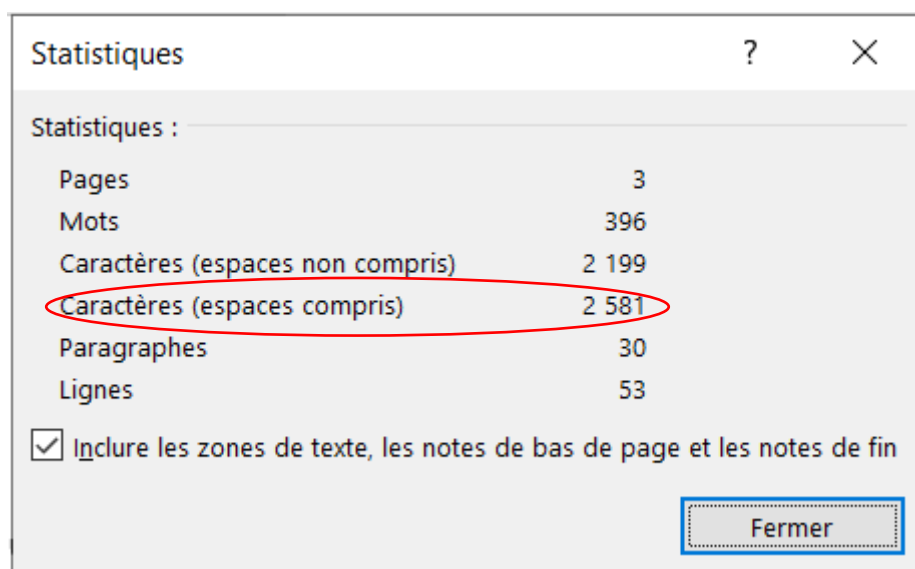
## Newsletter

L'article doit être court, lisible rapidement. Il fait donc entre 1 000 et 1 500 caractères (un caractère correspond à une frappe sur le clavier (l'espace est donc comptabilisé comme un caractère)). Les logiciels de traitement de textes comme word indiquent le nombre de signes.

Sur Word, vous cliquez d'abord sur le nombre de mots que compte votre document (en bas à gauche).



Une fenêtre s'ouvre. Vous pouvez alors voir le nombre de caractères utilisés.



Il sera accompagné d'au moins une illustration (photographie, schéma, etc...).

Un lien (vers un site internet, un document PDF) peut également être inséré.

## Vision Normande

Un article ne doit pas dépasser les 2500 -3000 caractères par page.

Une page avec 2 500-3 000 signes comprend une à deux illustrations (photos, graphiques...). Nous adaptons la taille et le nombre selon la longueur du texte. Attention, bien souvent, les logos ne peuvent pas être comptabilisés comme une illustration.

Toutes les photos doivent comporter des légendes.

Les photos doivent être **prises et envoyées** en haute définition (généralement plus d'1 mégapixel).

## L'article

L'information primordiale doit clairement apparaître dans la titraille :  
surtitre + titre + chapeau

- Surtitre : il situe le sujet : lieu, domaine, secteur d'activité, intervenant... Peut-être réduit à un « mot-repère ».
- Titre : L'information, le message y sont concentrés.
- Le chapeau va permettre d'explicitier le titre et d'affiner le message essentiel. Ce n'est pas une introduction mais le résumé du message essentiel. Entre 150 et 300 signes pour un papier entre 2500 et 3000 signes

## Exemples

Rubrique portrait

Pascal Grosdoit (surtitre)

### **Faiseur de qualité** (titre)

**Pascal Grosdoit transforme et commercialise de la viande de « Normande ». S'il prône la qualité des produits pour toutes les bourses, ce Normand d'origine défend avant tout un projet de territoire où l'éleveur, le transformateur, le restaurateur et le consommateur ont chacun leur place.** (chapeau)

Rubrique actualité

Epidémie de la covid 19 (surtitre)

### **Forces et faiblesses des filières de production** (titre)

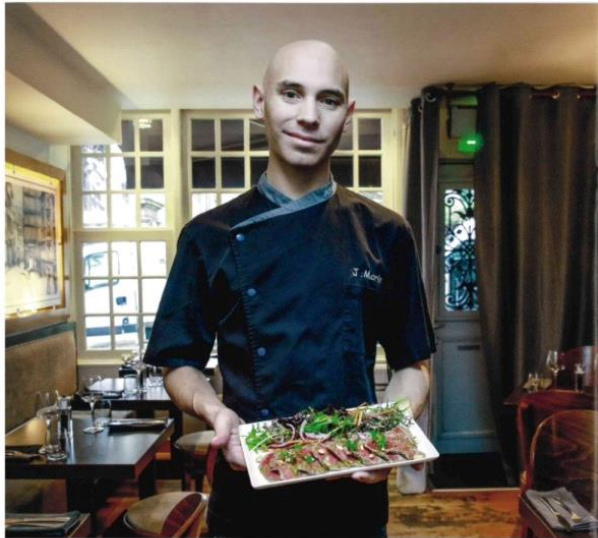
**La 1<sup>ère</sup> vague de l'épidémie de Covid 19 début 2020 a fortement impacté les filières de production valorisant la vache Normande en Normandie. Trente-huit acteurs situés à différents postes clés des filières lait et viande ont été interrogés par des étudiants de L'Institut Agro, Agrocampus Ouest, basé à Rennes (35). Résultats !** (chapeau)

Quand le texte prend toute une page (2500-3000 signes) il doit bénéficier d'une « relance » au milieu de l'article. **C'est ce que l'on appelle l'intertitre.**

Il s'agit d'un titre intermédiaire destiné à relancer l'intérêt du lecteur.

- délivre une information liée au paragraphe suivant.
- porte d'entrée pour capter l'intérêt d'un lecteur.
- temps de repos visuel, aération graphique.

Exemple



RENCONTRE

## LA NORMANDE À LA SAUCE DES CHEFS

Josselin Morin, chef de l'Auberge Saint-Maclou à Rouen  
et Daniel Demarcy, directeur de la restauration scolaire à Déville-lès-Rouen  
ont adopté la Normande en cuisine.

MANDORRANDE 102 - PRINTEMPS 2015



© J. Morin

① ②

① **Josselin Morin**  
« J'aime beaucoup  
travailler l'onglet,  
le filet, le merlan  
grillé, le filet ou encore  
le poire de bœuf. »

② **Daniel Demarcy**  
« La viande de Normandie  
a un côté persillé et juste  
ce qu'il faut de gras pour  
se laisser être sauté. »

« Avec du beurre, une branche de thym et une gousse d'ail,  
c'est magnifique ! »



Ils ne se connaissent pas mais cultivent bien des points communs. Tous les deux défenseurs d'une cuisine familiale authentique et des produits locaux, Josselin Morin, 36 ans, et Daniel Demarcy, 56 ans, aiment la Normande côté assiette, qu'il s'agisse des produits laitiers ou de sa viande. « Une excellente race mixte et un véritable régulier quand elle est bien élevée », témoigne le patron de l'Auberge Saint-Maclou à Rouen. Le chef de la restauration scolaire de Déville-lès-Rouen ne va pas le contredire. « La viande de Normandie a un côté persillé et juste ce qu'il faut de gras pour ne jamais être sèche, tout en se tenant parfaitement bien », approuve Daniel Demarcy.

L'un et l'autre la proposent toute l'année, en veillant bien sûr à varier les plaisirs. « J'aime beaucoup travailler l'onglet, très goûts, le merlan grillé, le filet ou encore le poire de bœuf, corfée Josselin Morin. Avec du beurre, une branche de thym et une gousse d'ail, c'est magnifique ! Le cuisinier également le veau, en plat mijoté ou en escalope. Des morceaux moins nobles comme le jurek sont aussi excellents cuisinés en terrine, avec du foie gras par exemple. » Au menu des cantines de Déville-lès-Rouen, la Normande se cuisine tour à tour en bourguignon, rôti, sauté ou émincé. Au rythme d'un repas sur quatre. Les plats sont préparés la veille par la cuisine

centrale, puis remis à température sur les différents lieux de restauration, avant d'être servis à quelque 800 enfants.

« Pour préserver l'espèce, il faut la consommer. »

Au-delà de son goût et de la qualité de sa texture, la Normande séduit aussi les deux chefs pour sa proximité. « Expliquer aux enfants et aux parents que ce que l'on sert dans l'assiette vient de chez l'éleveur qui côté prend tout son sens », observe Daniel Demarcy. À l'Auberge Saint-Maclou, les clients recherchent aussi les produits du terroir. « Ils y trouvent une qualité de produits qu'ils n'ont pas en grande surface », estime Josselin Morin. Les deux chefs s'approvisionnent auprès du même fournisseur, Pascal Grosdidot, bûcheur d'une filière viande 100% locale, Normande Viande Héritage. « Travailler en circuit court, c'est contribuer au développement de l'économie locale », aime à faire remarquer Daniel Demarcy. « C'est aussi respecter l'environnement en diminuant l'empreinte carbone, souligne Josselin Morin. De l'élevage à l'abattage, il s'écoule souvent moins de 12 heures. L'animal subit moins de stress, la qualité de la viande n'en est que meilleure. Pourquoi acheter ailleurs ? Si l'on veut préserver l'espèce, il faut la consommer. »

MANDORRANDE 102 - PRINTEMPS 2015