



Belle réussite de l'action « NON à la Mal Bouffe »
du Collectif STOP TAFTA 24
devant l'entrée du Salon du livre Gourmand à Périgueux
le samedi 22 novembre 2014

Beaucoup de public touché qui ne connaissait pas le projet de traité,
nombreuses signatures de la pétition et un relais dans la presse assez positif.





Les anti-Tafta sur place

Le collectif Stop Tafta a fait le pied de grue à l'entrée du salon samedi matin pour sensibiliser au danger représenté, selon lui, par le traité Transatlantique en négociation. PHOTO A.L.



Périgueux

venus manifester à Périgueux il y a trois semaines.

... A CROISÉ les anti-Tafta.

prince André-Maurois, qui ont profité du salon pour informer les Périgourdins sur les dangers



de ce traité : OGM, bœuf aux hormones, poulet au chlore...
Un menu des plus indigestes

auteurs, libraires, cuisiniers, visiteurs... ont tous affiché leur satisfaction, tout comme les organisateurs, la municipalité et CLAP.

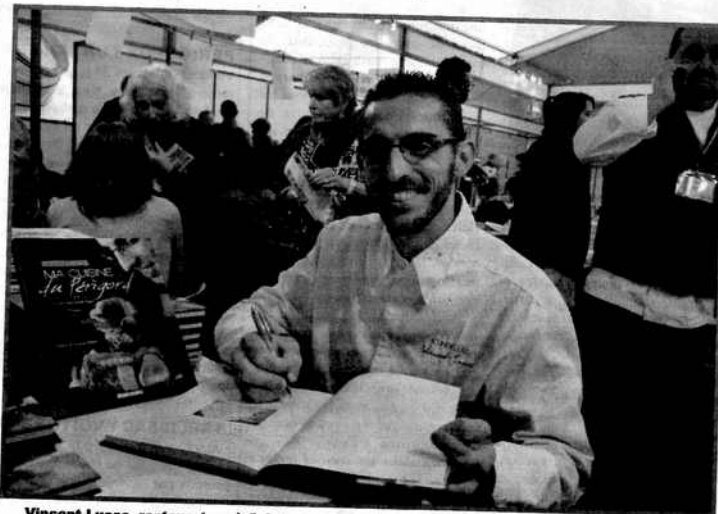
Social

Bonne bouffe oui, TAFTA non

Par Isabelle Vitté

Ce salon a été l'occasion pour le collectif Stop-TAFTA d'alerter les visiteurs sur les dangers que cet accord transatlantique, négocié depuis des mois dans le plus grand secret entre l'Union européenne et les États-Unis, feraient courir à nos produits locaux.

Si le maire de Périgueux, Antoine Audi, plaidait avec force à l'issue du salon pour l'agriculture de Dordogne, ses produits phares et le besoin de la protéger, il n'a retenu de l'action du collectif que le fait qu'ils se sont installés sans autorisation, et ont planté des banderoles dans les massifs de fleurs. Le contenu de cet accord de libre échange ne l'intéresse visiblement pas, alors que son impact, s'il venait à être signé, serait fortement préjudiciable non seulement pour les petits paysans périgourdins, mais aussi pour leurs productions. Car il démantèlerait les droits de douanes, et s'attaquerait aux normes et réglementations. Un État dont les normes environnementales en vigueur seraient jugées trop contraignantes par une multinationale pourra être condamné à payer une amende à l'entreprise pour compenser le « manque à gagner » que le respect de ces normes entraînerait pour l'industriel... Et ce



Vincent Lucas, restaurateur à Sainte-Sabine, estime le TAFTA potentiellement dangereux (I. V.)

n'est qu'un exemple des dangers que le TAFTA ferait courir aux économies européennes. Les États-Unis pourraient aussi nous inonder de leur soja transgénique, leurs bœufs aux hormones, et autres poulets à l'eau de javel...

Par contre, les cuisiniers et producteurs se sont montrés curieux sur le sujet, comme Vincent Lucas, qui tient le restaurant *Étincelles* à Saint-Sabine, et un bistrot à Bergerac. « J'aime déstabiliser les

gens » confie-t-il, « qui viennent chez moi sans savoir ce qu'ils vont manger, puisque je propose un menu unique, appelé *Risque et aventure* ». Mais pour enchanter les papilles de ses clients, il doit impérativement travailler avec des produits de qualité, et dans ce sens, le TAFTA lui semble « dangereux. Déjà, les fournisseurs tirent leurs produits vers le bas, ce qui impacte les restaurants ». Mario Schianchi, président de l'association du

jambon et des vins de Parme, dont la région était l'invitée d'honneur de l'édition 2014 du SILG, confie de son côté que le TAFTA préoccupe beaucoup ses adhérents. « Nous devons encore plus avoir la volonté de faire de bons produits, pour les distinguer du reste. Nous réalisons tous un travail artisanal, et ne pouvons produire beaucoup plus qu'actuellement, si on veut garder la même qualité. Parme ne s'est pas encore déclarée zone

hors-TAFTA, comme vient de le faire le conseil général de Dordogne, parce que ce sujet est encore assez récent, et peu connu. Mais aujourd'hui, ça devient vraiment une grosse préoccupation pour la centaine de producteurs de l'association ».

De son côté, l'association DOPÉAL (Dordogne Amérique-Latine) qui s'est inscrite dans la semaine de Solidarité internationale rappelait aux visiteurs, par une distribution de tracts, qu'en France aujourd'hui, certains ont du mal à manger tous les jours, faute de moyen. Jean-Pierre Coffe, invité sur le salon, a pu le mesurer. Une femme retraitée s'est en effet approchée de lui alors qu'il allait pénétrer sur le site pour lui dire qu'elle suivait toujours avec beaucoup de plaisir ses émissions culinaires, mais qu'elle ne pouvait entrer au salon car elle dispose de 3 euros (le prix d'entrée sur le site) par jour pour manger une fois payées toutes ses charges. Entrer au salon était donc au-dessus de ses moyens. Sans hésiter, et très discrètement, Jean-Pierre Coffe lui a payé le ticket d'entrée. C'est la réalité de beaucoup de citoyens aujourd'hui, dans une France considérée comme un pays riche. Et quand certains vous présentent des recettes nécessitant 300 gr de truffe, d'autres ne disposent même pas de 3 euros, soit 20 francs, pour arperner les allées du Silg, assister aux démonstrations, ou déguster les produits offerts par les exposants et les cuisiniers.

Pour le Collectif Anti-TAFTA.

C'est le moment de mener
le combat
nous le gagnerons si nous
cuttons tous.

**ARRÊTONS
DE MANGER** ^{et}
DE LA MERDE ! ^{Boire}

Jean-Louis Coffe



Dédicace de JP COFFE :

« Pour le Collectif anti TAFTA : C'est le moment de mener le combat. Nous le gagnerons si nous nous y mettons tous. »