

# Périgueux



## Un visiteur tout en argent

Avec ses 4 kg de bracelets et colliers en argent, plus ses bagues, William Gady, un garagiste girondin, n'est guère passé inaperçu hier à la foire-exposition. PHOTO A. B.

# L'agriculture interpelle la « malbouffe »

**PRODUITS LOCAUX** Vient-on, à la foire, manger du sain ou du nouveau ?

**ALAIN BERNARD**  
a.bernard@sudouest.com

Qu'est-ce qui fait courir les visiteurs de la foire de Périgueux vers telle ou telle spécialité ? Certes, les cinq auberges et les comptoirs de restauration rapide satisfont ceux qui se fient à leurs habitudes. Mais on découvre aussi, sur la Vieille-Ferme, avec quelle patience les promoteurs du lait et les animateurs de fermes pédagogiques vantent le bien-manger.

Hier, Patricia Rebillou, de Cendrieux, pour les fruits rouges et Marie-France Jean, de Sencenac-Puy-de-Fourches, pour la viande bovine, captivaient les enfants, également intéressés par une salle de champignons et les brochures « Tous à table, pour se nourrir et se parler ».



Des producteurs directement sollicités pour la qualité de leurs produits. PHOTO JEAN-CHRISTOPHE SOUNALET

### L'attrait de la nouveauté

Comment se comporteront ces consommateurs de demain ? Déjà aujourd'hui, Damien Marty, président des Jeunes Agriculteurs de Dordogne, éleveur à Saint-Germain-des-Prés, lance : « Les gens sont attirés par ce qui sort de l'ordinaire comme le bio, y compris la noix bio. Moi-même, je me tâte pour savoir si je ne vais pas m'y mettre ! »

Nous sommes sous le chapiteau des producteurs de pays de Bienvenue à la ferme. Jean-Marc et Elisabeth Guillemot, venus de Paris fonder Terre d'escargots à Rouffignac, trouvent que les gastéropodes se

vendent plutôt bien, y compris en beignet. Même chose pour le pain d'épice en madeleine du Coux, le bison en terrine de Mialet, les truites de Douzillac, les pâtes aux truffes signées Narcisse Pérez.

Mireille s'approche : « Moi, je préfère le sucré-salé, comme le magret avec des figues. » Michel, qui fête ce jour ses 63 ans, avoue : « J'aime surtout le canard aux cèpes et les saucisses de veau... »

Mais tous deux s'attardent devant les rayons où traînent des tracts sur de nouveaux comptoirs de produc-

teurs, à Périgueux ou Siorac-en-Périgord.

### Saveurs du Périgord

Tandis que dans le ciel vole un ballon en forme de vache, comme pour inciter à signer la pétition pour les producteurs de lait, la Vieille-Ferme accueille un acte officiel : le lancement par Jean-Pierre Raynaud, le président de la Chambre d'agriculture de la Dordogne, d'une nouvelle signature de produits locaux, Saveurs du Périgord. À 100 % Périgord, elle va valoriser

ces produits et le savoir-faire des producteurs.

Devant les Jeunes Agriculteurs, initiateurs de l'idée, les responsables du tourisme rural, des patrons de la grande distribution, etc. des mots sont à l'honneur : qualité, proximité et consommation durable. Avec, entre autres arguments, la possibilité pour les touristes de trouver les produits du Périgord chez eux à leur retour, labélisés...

La foire est ouverte aujourd'hui de 10 heures à 20 heures. Tarif : 5,50 €.