



FOIRE DE LA CHATAIGNE

Mourjou en Châtaigneraie -Cantal-



21^{me} édition

Samedi 23 et Dimanche 24 octobre 2010

DOSSIER DE PRESSE

Contacts presse : Nathalie ROBERT/ Françoise MERLE
Relais animation – 15 340 MOURJOU-

Organisation : Association du Pélou et Commune de Mourjou
Tel : 04 71 49 69 34

E-mail : foire.chataigne@wanadoo.fr
Site Internet: www.foirechataignemourjou.fr

SOMMAIRE

1/ Historique p 3

- a/ Contexte : culture et économie - tradition et innovation
- b/ Comment la Foire de la Châtaigne est-elle née ?

2/ Fiche d'identité p 4

3/ Le programme -21^{me} foire de la châtaigne 23 et 24 octobre 2010 p 5 à 8

En prélude à la foire

- a/ Le marché de la châtaigne
- b/ Les animations
- c/ Expositions
- d/ Un châtaignier aux enfants nés en 2009
- e/ Restauration
- f/ Les invités

4/ les prolongements de la foire p 8

- Confrérie du Pélou
- La Maison de la Châtaigne

5/ Revue de presse p 9 à 11

1/ Historique

a/ Contexte : culture et économie - tradition et innovation

Située au Sud de l'Auvergne, la **Châtaigneraie** s'étend sur le territoire de quatre cantons du département du Cantal et sur plusieurs communes des départements du Lot et de l'Aveyron.

Ni véritable entité géographique, ni circonscription administrative, elle ne doit son identité qu'à la présence du châtaignier qui en délimite son territoire et qui en a marqué l'histoire.

Pourtant, **l'arbre a bien failli disparaître**. S'il était autrefois à la base de l'alimentation des hommes comme du bétail, s'il fournissait aussi litières, parquets, charpentes ou merrains pour les tonneaux de vin de Cahors et de Bordeaux, le châtaignier a été progressivement abandonné, à la faveur d'une agriculture intensive et moderne. Faute d'entretien, les châtaigneraies ont peu à peu disparu. Heureusement, les "castanhaïres"* redécouvrent aujourd'hui leur arbre symbole. Ils recommencent à le tailler, l'entretenir, et même à le planter, ou bien remettent au goût du jour la châtaigne en cuisine.

La Foire de la châtaigne s'inscrit dans ce mouvement pour **le renouveau de la châtaigne et du châtaignier** qu'elle a d'ailleurs largement contribué à impulser. Au travers de sa programmation, elle tente de faire revivre la culture, les traditions liées à la présence du châtaignier, et s'efforce de redonner à l'arbre et son fruit une dimension économique.

* *Le mot "castanhaire" (prononcer "castaniaïre") désigne en occitan les habitants de la Châtaigneraie cantalienne.*

b/ Comment la Foire de la Châtaigne est-elle née ?

Née d'une initiative associative, la Foire de la châtaigne est une manifestation originale à plus d'un titre :

- D'abord parce qu'elle se déroule dans un petit village qui réussit à mobiliser **plus de la moitié de sa population** (soit près de 200 personnes) autour de l'organisation de cet événement annuel. Elle garde en ce sens l'esprit des fêtes villageoises.

- Ensuite parce qu'elle se tient **en arrière-saison**, fin octobre, à la saison des châtaignes, à une période où il ne faut pas forcément compter sur le beau temps pour assurer le succès d'une manifestation...

- Enfin parce qu'elle s'organise autour d'une **double vocation, culturelle et économique**. Conviviale, festive, elle est aussi une **vitrine** des expériences et techniques de revalorisation de la châtaigne et du châtaignier en Châtaigneraie, un **lieu de rencontre et d'échanges** avec d'autres régions castanéicoles.

*À la saison des châtaignes, le temps d'un week-end,
Mourjou vous invite à redécouvrir les racines d'un pays
qui porte le nom de l'arbre qui a façonné son identité...*



2/ Fiche d'identité

LEU

Mourjou-en-Châtaigneraie, petite commune de 330 habitants, située **au cœur de la Châtaigneraie cantalienne** (au Sud-Ouest du Cantal, à 40 km d'Aurillac, 50 km de Rodez ou 35 km de Figeac).

DATE

La 21ème édition de la Foire de la châtaigne se tiendra **le samedi 23 et dimanche 24 octobre 2010**.

OBJECTIFS

- Promouvoir **le nouveau** du châtaignier et de la châtaigne en Châtaigneraie, et valoriser l'identité castanaire.
- Créer une **animation de qualité** en arrière-saison.

PUBLIC

De 5.000 la première année, en 1990, le nombre de visiteurs a dépassé les **25.000** en 2009.

ORGANISATION

LA FOIRE DE LA CHATAIGNE EST ORGANISEE PAR

- ✓ **L'association du Pélou,**
- ✓ **La commune de Mourjou.**



Plus de 200 bénévoles, habitants de la commune de Mourjou, participent à l'organisation de la Foire.

LA PROMOTION

Elle est assurée par le biais de 16.000 dépliant-programmes, de 500 affiches aux couleurs de la Foire (jaune et vert) et puis tout au long de l'année par le biais des sites internet www.foirechataignemourjou.fr, www.mourjou.com .

(Le programme complet sera le site internet : www.foirechataignemourjou.fr)

LE BUDGET

Environ 45 000 euros.

LES PRINCIPAUX PARTENAIRES financiers sont le Conseil Général du Cantal, le Conseil Régional d'Auvergne, la commune de Mourjou, la communauté de communes du Pays de Maurs.

3/ Le programme - foire de la châtaigne 23 et 24 octobre 2010

EN PRÉLUDE À LA FOIRE

- **Mercredi 20 octobre** : de 9 h à midi, sur la place de la mairie, l'association du Pélou achètera aux producteurs locaux les châtaignes nécessaires pour la Foire.
- **Vendredi 22 octobre** : Henri Monier (Le Veinazès) propose la traditionnelle « Élection de Miss Birlou » à l'Auberge de Mourjou (à 20h59). Entrée gratuite. Renseignements au 04 71 49 66 18.

DURANT LES DEUX JOURS DE FÊTE

a/ Le marché de la châtaigne (ouverture samedi à 13h30)

- **La châtaigne à manger !** Crue, cuite à l'eau, grillée, blanchie, mais surtout transformée : plats cuisinés, charcuteries, conserves, confitures, miels, purées, farine, châtaigne au naturel, pain, pain d'épice, pâtisseries, chocolats, liqueur de châtaigne... Chaque année, de nouveaux produits apparaissent, fruit de l'inventivité castanhaire ou d'ailleurs.



- **Le bois de châtaignier** y est représenté sous forme de meubles, jouets, œuvres sculptées, objets artisanaux...

- **Les exposants, (artisans, producteurs)** autour de 90, viennent de la Châtaigneraie cantalienne et de plusieurs autres départements castanéicoles, en particulier : Ardèche, Lozère, Gard, Corse, Haute-Vienne, Hérault, Aveyron, Corrèze, Dordogne, Lot, Var...

Dans un souci de cohérence, l'organisation n'admet dans l'enceinte de la Foire, que les exposants présentant des produits à la châtaigne, en bois de châtaignier ou illustrant sous toutes formes ce thème et celui de la Châtaigneraie.

b/ Les animations

Animations autour du thème : Naturellement châtaigne !

Tout au long du week-end, démonstrations, expositions, conférences...vont se succéder pour illustrer ce thème :

***les châtaignes grillées** : des châtaignes du pays, collectées sur place seront triées, trempées, percées par les bénévoles de l'association, et cuites dans un grilloir géant devant le public

***«La châtaigne bouillie ou « tétounade »**: les aînés de l'association proposent de retrouver les saveurs d'antan avec les châtaignes cuites à l'eau qu'on mange en les « tétant » !

***l'auriol** : déshydratée durant trois semaines dans le « sécadou » de la Maison de la Châtaigne, la châtaigne en « auriol » pourra ainsi être conservée toute l'année et utilisée en cuisine comme une châtaigne fraîche après trempage, c'est la méthode ancestrale de conservation de la châtaigne.

***la confiture de châtaigne** : les bénévoles de l'association feront des démonstrations de fabrication de la traditionnelle confiture de châtaigne et la feront déguster gratuitement.

***l'épluchage de la châtaigne** : fini le couteau, et place à l'éplucheuse de la Maison de la Châtaigne ! Plusieurs démonstrations seront organisées durant le week-end.

***l'école de cuisine** : animée par des professionnels de la cuisine et des exposants présents sur la foire qui présenteront des recettes traditionnelles ou modernisées mettant en valeur la châtaigne : madeleines à la châtaigne (Mme Clermont), trilogie sucrée autour de la châtaigne (M. Vaille, pâtissier), pain bio à la châtaigne (M. Perremans), variations sur saveurs châtaigne (M. Guibert, restaurateur), croustade castanhaïre (M. Cruzel, restaurateur).

Pour les enfants

*Deux espaces seront aménagés à destination du jeune public (et de leurs parents !) pour leur donner libre accès à une vingtaine de jeux anciens durant les deux journées.

*Maquillage aux couleurs châtaigne

*Promenades en poneys avec le Centre Équestre de Mours (dimanche uniquement)



Dans la rue

Châtaignes grillées (2 tonnes) et jus de pommes (6 000 litres), donnent à la Foire cette ambiance festive et conviviale qu'un important programme d'animations s'emploie à accompagner.

Les animations musicales

Cinq formations musicales de rues animeront la Foire avec des musiques traditionnelles d'ici et d'ailleurs, jazz, etc... un joli mélange d'instruments et de cultures : Orchestre National de Salihes, Balandran, les Z'envoulants, duo Matta/Rouch, En roue libre et bois sec (qui animera la première partie du bal du samedi soir).

La soirée du samedi s'organise autour d'une grande animation musicale et dansante avec la participation de plusieurs formations.

Pour une mise en jambe avant la soirée l'association Vivre en Châtaigneraie proposera une **initiation aux danses traditionnelles**. Entrée gratuite. (Samedi après-midi).

Randonnées

Les visiteurs de la Foire sont invités à découvrir **le patrimoine bâti et culturel** de la Châtaigneraie par le biais de deux randonnées:

- l'une le samedi après-midi, promenade « au fil de l'eau », sur un circuit de 7 à 8 km, agrémentée d'une pause gourmande - tout public –
- l'autre le dimanche matin, plus longue qui mènera les marcheurs vers la « ville de Méallet » (environ 15 km) est destinée aux marcheurs sportifs.

La langue occitane est mise à l'honneur par les groupes de musique qui animent la rue et lors d'une messe, **le dimanche à 10 h**, entièrement célébrée et chantée en occitan.

c/ Expositions

- **Les différentes variétés de châtaignes** : on recense une vingtaine de variétés de châtaignes en Châtaigneraie. Cette exposition en décrit quelques unes sur des panneaux explicatifs

- **Les champignons de la Châtaigneraie** : sous les châtaigniers, on trouve des châtaignes, mais aussi des champignons ! Plusieurs variétés, issues pour la plupart de la cueillette qui sera réalisée lors de la randonnée mycologique, seront présentées durant les deux jours par l'association mycologique de Toulouse.

- **Les livres régionaux et les peintres** de la Châtaigneraie sont présents durant les deux jours.

Barbara Martinez*, dédicacera son ouvrage, « le rêve de Gaëtan », pendant la durée de la foire, à la Maison de la châtaigne.

*auteur illustrateur, venue en résidence à Mourjou au printemps 2009.

d/ Un châtaignier aux enfants nés en 2009 en Châtaigneraie



L'Office de Tourisme de la Châtaigneraie Cantalienne offrira un châtaignier aux enfants nés en 2009 sur son territoire (53 communes).

Les enfants, accompagnés de leurs parents, recevront leur châtaignier **samedi 23 octobre après la cérémonie d'inauguration (à partir de 16 h 30)** en présence des maires, sur le site de la Maison de la Châtaigne. Une manière symbolique de sensibiliser les jeunes et leurs parents à l'intérêt de préserver et replanter un arbre important pour l'identité de la Châtaigneraie et son attractivité.

e/ Restauration

- **La soirée « guinguette »** le samedi, pour manger des produits fermiers, à la manière d'un marché de pays, proposés par des producteurs locaux adhérents du groupement « bienvenue à la ferme ».

- Le dimanche midi pour manger sur le pouce: l'association du Pélou propose **aligot et jambon grillé**.

- Dimanche soir à partir de 19h30, **buffet de clôture sur réservation**.

f/ Invités

La Provence sera au rendez-vous avec la confrérie de la châtaigne de Revest du Bion (04) qui présentera ses spécialités à la châtaigne et des produits typiques du plateau d'Albion. Elle participera également à la cérémonie des confréries le dimanche à 11h.

4/ Les prolongements de la foire

A partir de la dynamique créée par la Foire de la châtaigne, deux initiatives ont vu le jour, toujours sous l'impulsion du comité d'organisation de la Foire, l'association Pélou :

- Création de la **"Confrérie du Pélou"** (mot occitan qui désigne la bogue de la châtaigne).
- Réalisation de l'espace muséographique de **la Maison de la châtaigne** (sous maîtrise d'ouvrage de la communauté de communes du pays de Maurs).

LA CONFRERIE DU PELOU

Constituée en 1993 et composée à ce jour de 20 membres, la confrérie du Pélou (du nom qui désigne en occitan la bogue de la châtaigne) s'est donnée pour objectif de promouvoir, dans la joie et la bonne humeur, le châtaignier, la châtaigne et la Châtaigneraie. Elle joue à ce titre un rôle d'ambassadeur de notre pays à l'intérieur comme à l'extérieur du département, et permet des rencontres ou échanges avec d'autres terroirs.



Contact : Françoise Merle / relais animation 04 71 49 69 34

LA MAISON DE LA CHATAIGNE Tél. : 04 71 49 98 00

Né en 1991 dans le prolongement de la Foire, le projet est devenu réalité : la Maison de la châtaigne de Mourjou a ouvert ses portes au public le 5 juillet 1999. Elle a été réalisée sous maîtrise d'ouvrage de la communauté de communes du pays de Maurs (4 millions de francs investis). Aménagée dans un ancien corps de ferme typique de la Châtaigneraie entièrement rénové, elle abrite un remarquable espace muséographique sur la Châtaigneraie, une épicerie des années 50 reconstituée, une boutique de produits agroalimentaires et artisanaux, et se complète d'un verger, d'un sécadou, d'un four à pain. Elle accueille annuellement près de 5 000 visiteurs. Depuis 2006, la Maison de la châtaigne dispose d'une **éplucheuse** conçue pour passer environ 25 à 30 kg/heure. Particuliers ou professionnels peuvent l'utiliser sur rendez-vous. 1€/kg est demandé et l'éplucheuse demande des fruits ré-essuyés. **A l'occasion de la 21^{ème} Foire** de la châtaigne, la Maison sera bien sûr ouverte à la visite et proposera des animations.

Contact : Jérôme Château / 04 71 49 98 00
email : maisondelachataigne15@orange.fr