

■ MOURJOU

La châtaigne dans tous ses états pour sa 28^e foire à Mourjou

Les 21 et 22 octobre, la châtaigne sera à l'honneur à Mourjou. Au programme : animations, recette à base de châtaignes et démonstrations en tout genre, la star de l'automne sera déclinée à volonté pour 2 jours de fête.

Pour sa 28^e édition, la foire de la châtaigne réserve encore son lot de surprises aux amateurs de castanha, en vue de célébrer l'automne. Le samedi 21 et dimanche 22 octobre prochain, l'association du Pélou et ses 200 bénévoles seront à pied d'œuvre pour proposer, comme chaque année, une grande fête autour de la châtaigne, de la cuisine à base de châtaignes et des animations pour petits et grands. Au total pour cette foire, ce seront environ 75 exposants venus d'une douzaine de départements castanéicoles et près d'une tonne et demie de châtaignes, achetées par l'association à des producteurs locaux, dans « une volonté de favoriser la châtaigne locale et de relancer l'économie autour de la châtaigne », souligne Françoise Merle, présidente de l'association du Pélou. Eau-de-vie à base de châtaigne, pâtes fraîches à la châtaigne, jus de pomme, fouace à la farine de châtaigne, pastis châtaigne/chocolat, mais aussi artisanat, bijoux, céramiques, la gastronomie et les savoir-faire locaux seront mis à l'honneur. Des démonstrations seront aussi proposées au public : la machine à éplucher de la maison de la châtaigne, le sécadou en fonctionnement, le ramassage mécanisé, démonstration de cuisine, ou encore confection de paniers en châtaignier par l'association des paniers de Montsalvy.

La cerise de Paulhe, invitée d'honneur

Comme à son habitude, la foire de la châtaigne de Mourjou met un département à l'honneur, et pour cette 28^e édition, ce sera l'Aveyron, avec la cerise de Paulhe, commune à quelques kilomètres de Millau. « Ils travaillent sur la revalorisation d'un verger traditionnel de cerises et ce travail a donné naissance à la maison de la cerise. Nous sommes dans la même démarche avec la châtaigne, cela promet des échanges intéressants », a souligné Pascal Piganiol, vice-président de l'association du Pélou. Une délégation sera ainsi présente avec un stand où seront présentés des produits transformés à base de cerises et un film sur l'histoire de la cerise sera également projeté au public. Une exposition photo « sur le chemin du châtaignier en



75 exposants venus d'une douzaine de départements castanéicoles seront présents pour l'occasion. Photo d'archives.

Aveyron », proposé par la Communauté de communes du Pays Rignacois et du Conservatoire du châtaignier de Rignac sera aussi visible dans la cour de l'école.

Les nouveautés de la 28^e édition

Pour cette nouvelle édition, la foire de la châtaigne de Mourjou, de nouvelles animations seront proposés aux visiteurs. Cette année, ceux-ci pourront profiter de deux circuits de randonnée, l'un de 5 kilomètres le samedi, et l'autre, « plus sportif » de 13 km le dimanche. Autre nouveauté : un concours d'épluchage de châtaignes le dimanche après-midi de 15h à 17h. Le participant qui épluchera le poids de châtaignes le plus important sera récompensé. Des animations pour enfants ponctueront également ces deux journées, avec notamment des « contes du puech et du buron » par Gisèle Laraillet à la maison de la châtaigne, des ateliers maquillage aux couleurs châtaigne, des jeux traditionnels mis à disposition par la médiathèque départementale du Cantal et des promenades en poney.

Des animations musicales

Côté musique, le public sera également servi avec des animations musicales de rue. Au programme : La P'tite Cuisine (trio de violons), Les Mandadors (accordéon et violon sur échasses), Jazz à Vents (jazz New Orléans), Mar e Montanha (cornemuses et hautbois). Le samedi soir, à partir de 19h30, les producteurs locaux proposeront leurs produits à déguster lors d'une soirée « Guinguette Castanhaire », avec un bal traditionnel assuré

par La P'tite Cuisine, Carabal Trio (musique des pays de l'Est et occitanes) et Rémi Geoffroy (musique trad).

L'association du Pélou espère pour cette nouvelle édition, faire au moins aussi bien que les années précédentes, qui avaient ramené à Mourjou plus de 20 000 personnes sur le week-end. « La Foire rassemble tous les habitants de la commune, du lien social se crée autour de ce projet et c'est aussi un bon moyen d'intégration pour les nouveaux arrivants

dans le village », souligne Françoise Merle.

Festive, gastronomique et conviviale, cette grande fête autour de la châtaigne permettra non seulement de ravir les plus gourmands, mais aussi d'impulser un renouveau de la filière châtaigne, au travers d'une programmation qui fait la part belle à une culture et des traditions profondément ancrées dans la Châtaigneraie cantalienne.

L.P.

Le Plan ambition châtaigneraies traditionnelles pour relancer la filière

Nouveau programme régional de soutien à la plantation et rénovation de châtaigneraies, le Plan ambition châtaigneraies traditionnelles a été proposé à la communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne et prévoit de développer une exploitation de 100 hectares, « soit environ 7 000 arbres sur 3 ans », a indiqué Michel Teyssedou, président de la Communauté de communes, lundi 2 octobre dernier en conseil communautaire. Co-signataires de ce plan, la Chambre d'Agriculture du Cantal et la Maison de la Châtaigne

de Mourjou comptent eux aussi également sur ce plan, dans une volonté de « relancer la filière de la châtaigne sur notre territoire », a tenu à souligner Jérôme Chateau, animateur de l'association de gestion de la Maison de la Châtaigne. Présents lors de la foire de la châtaigne, la Chambre d'Agriculture et la Communauté de communes tiendront un stand pour présenter et donner des explications, notamment aux propriétaires, sur ce nouveau programme régional.

■ Infos services

URGENCES

Pompiers : 18 ; SAMU : 15 ;
Police secours : 17.
Gendarmeries :
- St-Mamet : 04 71 64 70 01
- Mours : 04 71 49 00 08
- Montsalvy : 04 71 49 20 04

MEDECINS

- Le Rouget : 04 71 46 16 50
- Mours : 04 71 49 05 92
- Saint-Mamet :
04 71 49 32 00 (Soubiron)
04 71 64 78 57 (Soulé)

PHARMACIES

Le Rouget : 04 71 46 10 18
Mours : 04 71 49 05 21
04 71 49 03 74
Montsalvy : 04 71 49 20 12
Saint-Mamet : 04 71 49 32 32

MAIRIES

Mours : 04 71 49 00 32
Montsalvy : 04 71 49 20 10
Saint-Mamet : 04 71 64 71 07

TOURISME

Châtaigneraie : 04 71 46 94 82

CORRESPONDANTS

Secteur Cassaniouze : Jean
Teuillères au 04 71 62 60 69
Secteur Prunet : Roger Lalaurie
au 04 71 62 60 69
Secteur Rouget, Saint-Mamet,
Parlan, Boisset : Christophe
Viry au 06 25 04 73 54

■ À noter

■ MAURS

Concours de belote.

Concours de belote le vendredi 13 octobre à 20h30, salle chemin du camp. Un lot par personne dont un cochon entier débité en plusieurs lots. Renseignements : 04 71 49 02 29.

■ SAINT-MAMET

Remise des prix maisons fleuries.

La remise des prix du concours des maisons fleuries aura lieu le samedi 21 octobre à 18 h à la mairie.

■ BOISSET

40 ans du groupe folklorique l'Escaufeto.

Tous les anciens et actuels membres du groupe folklorique l'Escaufeto, créé en 1977 au Rouget, sont cordialement conviés à venir célébrer les 40 ans de l'association, lors d'une soirée anniversaire qui aura lieu le samedi 28 octobre 2017 à partir de 19h à la salle polyvalente de Boisset. Inscription obligatoire avant le 20 octobre auprès de M. Claude Brasques au 06 47 47 77 73.

■ MOURJOU

Achat des châtaignes pour la foire.

Mercredi 18 octobre l'association du Pélou achètera les châtaignes nécessaires à la 28^e Foire (1,5 tonne) aux vendeurs locaux de 9h à 12h sur la place de la mairie. Il est nécessaire de se faire inscrire en amont au 04 71 49 69 34.

L'intercommunalité s'engage pour reconquérir la filière châtaigne

La Communauté de communes s'engage avec la chambre d'agriculture pour planter ou rénover 7 000 châtaigniers sur 3 ans. L'objectif : structurer une filière économique basée sur une relance de la production.

« C'est notre identité, notre histoire, notre culture. Puisque nous portons son nom, nous souhaitons faire vivre cette culture ». C'est par ces mots que Michel Teyssedou, président de la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne a souhaité présenter le Plan Châtaigneraies Traditionnelles porté par la région, et dont le territoire cantalien va bénéficier. À hauteur de 283 000 €, le Cantal pourra toucher environ 30 000 € pour reconquérir sa filière châtaigne. Et c'est avec la Chambre d'agriculture que s'engage aujourd'hui la Communauté de communes « autour d'une idée commune : rénover et planter un verger d'une centaine d'hectares sur 3 ans, soit environ 7 000 arbres », indique Michel Teyssedou. En lien également avec la Maison de la châtaigne de Mourjou, qui a su « acquérir une expertise



Michel Teyssedou et Patrick Escure ont signé un partenariat pour le Plan Châtaigne.

voir arriver les premiers fruits, une production démultipliée. « Pour l'instant, la production annuelle de châtaignes se situe entre 30 et 50 tonnes. Cela reste modeste. L'enjeu de ce plan est d'arriver à 150 tonnes nouvelles », souligne

qui nous encourage ».

Bâtir un schéma économique

Car la finalité de ce projet est surtout d'arriver à bâtir un schéma économique autour de la châtaigne. « C'est un pari sur

la Maison de la châtaigne, cela pourrait être l'occasion de voir un projet de longue date se réaliser : celui d'un atelier de transformation autour de la farine de châtaigne, « pour lier l'économie au tourisme », confie Joseph Labrunie, président de

« Concernant les parcelles, des études sont en cours, mais nous avons déjà des élus partants et intéressés. La réaction des maires est positive et certains comptent mettre des parcelles à disposition », se réjouit Michel Teyssedou. Pour Patrick Escure, président de la Chambre d'agriculture, « C'est un beau projet qui nous tient à cœur. C'est important de s'inscrire dans cette démarche de valorisation de la filière, mais surtout de création de richesses. Il faudra voir maintenant comment les choses peuvent s'organiser ».

Une ambition commune qu'ont scellée la communauté de commune et la chambre d'agriculture en signant ce partenariat. Les deux instances comptent bien, par ce plan, à la fois redonner à la châtaigneraie cantalienne son identité, mais aussi y développer une activité