

UN ARBRE
lo castanhièr



UN PAYS
la Châtaigneraie
DOSSIER DE PRESSE
UN PRODUIT
la castanha

DES HOMMES
los castanhaires

UNE FÊTE
lo fièira de la castanha

31^e

Foire de la Châtaigne et du Châtaignier Mourjou

en Châtaigneraie

22 & 23
octobre
2022

Sommaire

1/ Fiche d'identité de la manifestation	5
2/ Les nouveautés de l'édition 2022	6 & 7
3/ Le programme de l'édition 2022	8 & 9
4/ Les prolongements de la foire	10 & 11
- la Confrérie du Pélou	
- la Maison de la Châtaigne	
- le label Site Remarquable du Goût	
5/ Autour de la foire, quelques idées de reportages	12 & 13
7/ Historique	14
- contexte : culture et économie - tradition et innovation	
- comment la foire de la Châtaigne est-elle née ?	
8/ Revue de presse	16



RENSEIGNEMENTS : Nathalie ROBERT

Tél : 04 71 49 69 34

Association du Pélou - Relais Animation - Le Mas de Mourjou- 15 340 Puycapel

Mail : foire.chataigne@wanadoo.fr - Site internet : www.foirechataignemourjou.fr

Un VILLAGE

1 / Fiche d'identité de la manifestation



Lieu : Mourjou-en-Châtaigneraie, petite commune de 324 habitants, située au cœur de la Châtaigneraie cantalienne (au Sud-Ouest du Cantal, à 40 km d'Aurillac, 65 km de Rodez ou 35 km de Figeac).

Date : L'avant-dernier week-end d'octobre.

La 31^e édition de la foire de la châtaigne se tiendra le samedi 22 et dimanche 23 octobre 2022.

Objectifs : - Promouvoir le renouveau du châtaignier et de la châtaigne en Châtaigneraie.

- Valoriser l'identité castanhaire¹.
- Créer une animation de qualité en arrière-saison.

Public : De 5 000 la première année, en 1990, le nombre de visiteurs atteint désormais les 20 à 25 000 chaque année.

Organisation :

- La Foire de la châtaigne est organisée par :
 - l'association du Pélou
 - la commune de Mourjou

Plus de 200 bénévoles participent à l'organisation de la Foire.

- La promotion :

Elle est assurée par le biais de 10 000 dépliants-programmes, de 300 affiches aux couleurs de la Foire (jaune et vert) et, tout au long de l'année, par le biais des sites internet www.foirechataignemourjou.fr et www.puycapel.fr.

Programme complet sur le **nouveau** site internet : www.foirechataignemourjou.fr

- Le budget :

Environ 40 000 euros.

- Les principaux partenaires financiers :

La région Auvergne-Rhône-Alpes, le Conseil départemental du Cantal, la commune de Mourjou, la communauté de communes de la châtaigneraie cantalienne, le fond de développement de la vie associative, l'entreprise Interlab et le Crédit Agricole Centre France.

¹ Le mot «castanhaire» (prononcer «castagnaire») désigne en occitan les habitants de la Châtaigneraie cantalienne.

Un ARBRE

Deux invités d'honneur :

Le Parc Naturel Régional Périgord Limousin :

C'est une collectivité qui fédère des communes engagées pour un développement respectueux de l'environnement, du patrimoine et de la culture locale. Il s'investit sur la valorisation du châtaignier, bois et fruit, depuis sa création en 1998 grâce à une équipe technique dédiée.



L'association du Marron et du Châtaignier limousins :

Elle est engagée depuis 1978 pour promouvoir la plantation de vergers, aider à la sauvegarde des variétés anciennes, former les castanéiculteurs, susciter les échanges de savoirs, communiquer (Fête de la châtaigne de Dournazac). L'AMCL participe aux travaux régionaux et européens sur la châtaigne et accompagne le Parc dans ses actions sur le fruit et le bois.

Conférences :

Point sur la mise en œuvre du plan châtaigne de la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne et du programme « Châtaigneraies Traditionnelles » de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Focus sur les initiatives en matière de transformation et de valorisation de la châtaigne et du bois de châtaignier en Châtaigneraie cantalienne et en Limousin. Témoignages d'acteurs de la filière.

La lutte biologique dans les vergers de châtaigniers en favorisant la présence des chauve-souris.

Un jus de pommes 100 % local :

Après un essai réussi lors du marché 2021, l'association du Pélou a décidé de proposer à nouveau un jus de pommes ramassées localement et pressées à la ferme de Martory à Leynhac.

L'inauguration d'un atelier de transformation de châtaignes locales en farine :

Fruit de la collaboration de la Maison de la Châtaigne (MdC) et de l'association des Castanaires bio sur le site de la MdC.

Les randonnées :

2 circuits inédits samedi (6,5 km) et dimanche (12 km).

Animations enfants :

Ateliers de tissage d'éclisses de châtaignier (par le Parc Naturel Régional Périgord Limousin).

Ateliers de fabrication de cookies géants à la farine de châtaigne et pépites de chocolat proposés par l'association Pain Pâtisserie Avenir et Tradition dans la cour de l'école.

Village des Sites Remarquables du Goût :

Après une 1^{re} édition en 2019, le village du goût revient en force avec 8 Sites labellisés : la viande et le fromage de Salers - 15 ; l'Ail de Billom - 63 ; le pruneau de St-Aubin - 47 ; le fromage de Comté AOP - 39 ; la sardine de St-Gilles-Croix-de-Vie - 85 ; le Chasselas de Moissac - 82 ; la noix de Martel - 46.



Les groupes de musique :

* **LA RUE TATOUILLE** : 5 musiciens, suivant la tradition, qui jamais ne se rouille, des troubadours d'antan qui allaient par chemin offrir aux braves gens qui aiment les chatouilles, des chansons peu communes et des jeux de leurs mains, égrenent des musiques de rue, des chansons languedociennes, airs à danser, refrains à fredonner....



* **LES BOUILLEURS DE SONS** : Débarassée des esters de toute mode, cette fine (eau de vie) musicale nous ramène à l'essence du patrimoine musical des Pyrénées et d'Occitanie. Sa force et son degré se mesurent alors par ce goût du partage et de la joie de vivre qui animent ce groupe de copains.

* **FAÏ ANAR** : Edwige (violon), Robert (violon), Guillaume (violon et alto) et Mathieu (guitare, trompette) vous emmènent danser entre Aurillac et Champs sur Tarentaine, Maurs et St Flour !.



* **LA GANELETTE** : Banda de Maurs. Elle interprète des morceaux issus d'un répertoire éclectique (variété, pasodobles, pasacalles, sud américain, marches, etc...).

* LA FANFARE BANZAI

Farfare héraultaise survoltée. Un style qui ose tout ! " Paso, variété, jazz, kid, traditionnel...". Groupe de rue résolument explosif, la fanfare Banzai s'en donne à cœur joie pour partager sa bonne humeur.



* **LA CHORALE "SI ÇA VOUS CHANTE"**, ensemble vocal féminin de la Châtaigneraie, répertoire de chansons françaises.

SAMEDI 22 OCTOBRE

10 h 00

Table ronde : De la Châtaigneraie cantalienne au Parc Naturel Régional Périgord Limousin

Point sur la mise en œuvre du plan châtaigne de la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne et du programme « Châtaigneraies Traditionnelles » de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Focus sur les initiatives en matière de transformation et de valorisation de la châtaigne et du bois de châtaignier en Châtaigneraie cantalienne et en Limousin. Témoignages d'acteurs de la filière. La lutte biologique dans les vergers de châtaigniers en favorisant la présence des chauve-souris.

Dans la salle d'activités

13 h 30

Ouverture officielle de la foire, de ses animations

et de son marché où plus de 70 exposants venus d'une dizaine de départements castanéicoles présentent la châtaigne dans tous ses états

14 h 00

Randonnée sous les châtaigniers

Départ au fond du bourg pour une boucle d'environ 6,5 km, avec pause gourmande et musicale

Durée approximative : 2 h 30 -
Prévoir chaussures de marche adaptées

Prix : 4 € - *gratuit pour les enfants (moins de 12 ans)*

15 h 00

Inauguration de la foire

Place de la mairie en présence des personnalités et des élus locaux et régionaux

Suivie de l'inauguration de l'atelier de fabrication de farine de châtaigne

dans l'enclos de la Maison de la Châtaigne

Ateliers Créatifs enfants

(voir encadré "Pour les enfants") - *gratuit*

14 h 30

Le tressage d'éclisses de châtaignier

chapiteau des invités d'honneur

16 h 30

Les p'tits Mitrons

dans la cour de l'école

16 h 00

Initiation aux danses traditionnelles

de 15h00 à 16h30

sous chapiteau

à côté de la salle des fêtes - gratuit

animée par l'association
"Vivre en Châtaigneraie"

à partir de 19 h

Soirée "Trad truck"

Bienvenue à la soirée "Trad Truck" où entre deux danses endiablées, un regroupement de Food trucks devant la salle des fêtes vous permettra de vous restaurer. Restauration également possible à l'auberge du village.

Dès 20 h 30 bal trad assuré par les groupes

Faï Anar

Faï Anar, c'est un groupe de 4 amis-musiciens-danseurs qui aiment par-dessus tout jouer pour faire danser leur musique trad du Massif Central.



Les Bouilleurs de sons

La musique et les chants, distillés par les Bouilleurs de sons sont si finement alambiqués qu'ils semblent couler de source.

Musique du terroir Gascon et Languedocien.

Dans la Salle des Fêtes et sous chapiteau chauffé - Entrée gratuite

DIMANCHE 23 OCTOBRE

9 h 00

Ouverture de la foire et de ses animations

9 h 00

Randonnée pédestre, *circuit inédit !*

RDV à **8h45** dans la cour de l'école pour un départ à **9 h 00 précises** pour marcheurs confirmés, distance **12 km**, durée approximative **3 h 30 à 4 h** - pause soupe châtaigne/potiron à mi-parcours
Prévoir chaussures de marche adaptées - **4 €**

10 h 00

Messe chantée en occitan

dans l'église St-Médard récemment rénovée

10 h 30

Ateliers Créatifs enfants

(voir encadré "Pour les enfants")

***Le tressage d'éclisses de châtaignier**
chapiteau des invités d'honneur - *gratuit*

Cérémonie d'intronisation,

sur la place de l'église

présidée par la Confrérie du Pélou, suivie de l'inauguration de la place

11 h 00



"Peter Graham"

à partir de 12 h

POUR MANGER "SUR LE POUCE"

dans la Salle des Fêtes et chapiteaux

L'Association du Pélou propose :

l'assiette de saucisse - truffade : **9 €**, avec fouace et café : **11 €**

Ateliers Créatifs enfants

(voir encadré "Pour les enfants")

14 h 30

***Le tressage d'éclisses de châtaignier**
chapiteau des invités d'honneur - *gratuit*

16 h 30

15 h 00

*Les p'tits Mitrons

dans la cour de l'école - *gratuit*

Concert, dans l'église - 15 h 00

la chorale *Si ça vous chante*,
ensemble vocal féminin de la Châtaigneraie,



chansons françaises,
durée 1 heure -

Entrée : **3 €**

16 h 00

Concours d'épluchage

Objectif : éplucher un maximum de châtaignes
en **15 min**.

Un lot pour les 3 meilleurs.

Sur la place de l'église - ouvert à tous - *gratuit*



PARKINGS !

P Pour des raisons de sécurité, l'accès des véhicules dans le bourg est interdit ; plusieurs aires de stationnement gratuites sont aménagées aux abords du bourg. Suivre le fléchage.

Merci de votre compréhension



Rendez-vous les **21 et 22 octobre 2023** pour la **32^e Foire de la Châtaigne et du Châtaignier !**

4 / Les prolongements de la foire

À partir de la dynamique créée par la Foire de la châtaigne, 2 initiatives ont vu le jour, toujours sous l'impulsion de l'association Pélou, organisatrice de la Foire :

La Maison de la châtaigne, écomusée de la châtaigneraie



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 jardin de plantes aromatiques, d'une pépinière de châtaigniers, d'un sécadou (séchoir à châtaignes), d'un four à pain, d'une épilucheuse et d'un moulin à farine. Elle accueille près de 5 000 visiteurs par an.

Point de départ d'un sentier de découverte "*les trésors du Haut-Célé*" , elle présente également une exposition permanente sur les souterrains médiévaux de Mourjou. 2022 voit la concrétisation d'un projet d'un atelier de transformation de châtaignes locales en farine sur son site.

À l'occasion de la 31^e foire de la châtaigne, la Maison sera bien sûr ouverte à la visite à un tarif réduit et proposera diverses animations.



Contact : Jérôme Chateau / 04 71 49 98 00
email : maisondelachataigne@gmail.com
site internet : www.maisondelachataigne.com

La Confrérie du Pélou

Constituée en 1993 et composée à ce jour de 22 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 / 04 71 49 69 34
e mail : foire.chataigne@wanadoo.fr



Le Label " Site Remarquable du Goût Mourjou - Châtaigneraie cantalienne "

En 2018, à l'occasion de la 29ème foire de la châtaigne de Mourjou, la Châtaigneraie cantalienne a rejoint les 71 sites qui bénéficient du label « Site Remarquable du Goût » créé en 1996 par les ministères de la Culture, du Tourisme, de l'Environnement et de l'Agriculture. Ce label national a pour objectif de mettre en valeur des produits alimentaires associés à un territoire.

C'est tout naturellement pour la châtaigne que notre pays castanhaire a obtenu ce label ; Mourjou a été désigné cœur de site par rapport à la notoriété de la foire de la châtaigne et à la Maison de la Châtaigne.

Ce label permet de développer la dynamique engagée autour de la châtaigne et du châtaignier.

L'association « Site Remarquable du Goût Mourjou, Châtaigneraie cantalienne » créée en mars 2019 regroupe à ce jour 37 membres, dont 20 « professionnels » (producteurs de châtaignes et produits à la châtaigne ou hébergeurs) et 13 particuliers, auxquels il faut ajouter les 4 membres fondateurs de l'association, à savoir : l'association du pélou, la Maison de la Châtaigne de Mourjou, la commune de Puycapel et la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne.

Mail : srg.chataigneraiecantal@gmail.com

Sites : www.sites-remarquables-du-gout.fr/producteur/la-chataigne-de-mourjou
et sitedugout-chataigneraiecantalienne.com

Le plan « Châtaigneraies traditionnelles »

Dans le cadre de son projet de territoire, la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne a signé en 2017 avec le Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes un « Plan Châtaigneraies traditionnelles » qui vise à rénover et planter 7 000 châtaigniers, soit l'équivalent de 100 hectares, pour la production de châtaignes, avec l'ambition de structurer une filière de valorisation et de transformation. Les producteurs peuvent ainsi bénéficier d'aides à la rénovation de vieilles châtaigneraies ou pour la plantation. Un nouveau programme 2023 - 2027 est en préparation.

Renseignements auprès de la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne (tél. 04 71 49 33 30) ; de la Chambre d'agriculture (Léa Dubois : tél. 04 71 45 55 16) et de la Maison de la châtaigne de Mourjou (Jérôme Chateau : tél. 04 71 49 98 00).

Une filière se structure

La SAS « La Bogues du Cantal », qui regroupe 19 producteurs, a repris cette année l'activité de collectage, décorticage, transformation et commercialisation de châtaignes lancée par Henri Monier et sa SAS « Châtaignes du Veinazès ». Elle devrait collecter cette année 15 tonnes de châtaignes (soit deux fois plus que l'an dernier) qui seront commercialisées pour l'essentiel en bocaux et pour le reste auprès de charcuteries-salaisonneries, confituriers ou brasseurs.

Renseignements auprès de Benoît THERON, président de la SAS « La Bogue du Cantal » au 06 48 48 28 25.

Un atelier farine sur le site de la Maison de la Châtaigne :

Cette année, le projet d'un atelier de transformation de châtaignes en farine, conjointement porté par La Maison de la Châtaigne qui bâtit et l'Association "Les Castanhaïres bio" qui possèdera l'essentiel des machines s'est concrétisé.

18 producteurs locaux se sont impliqués dans cette démarche. Ils ont investi et transformeront leur propre production, ici même à Mourjou !

Avec la volonté de mieux valoriser ce fruit emblématique du territoire, dans le respect d'une charte de qualité sans traitement ni fertilisation chimique, ils ont créé leur marque : "Les Castalous, collectif de Mourjou".

Contact : lescastalous@gmail.com - wwwlescastalous.com

L'évolution de la Maison de la Châtaigne se poursuit ainsi, en alliant tourisme et économie. Contact : Maison de la Châtaigne au 04 71 49 98 00 & les Castanhaïres Bio au 06 84 05 28 51.

Un nouveau grilloir pour la foire :

Cette année, devrait voir l'arrivée d'un nouveau grilloir sur-dimensionné. Fruit de l'imagination d'un ancien ingénieur de chez Michelin. Sa conception a été confiée à la section technique des élèves de la Maison Familiale et Rurale de Marcolès dans le cadre d'un projet pédagogique. Ces derniers ont dû relever un véritable défi technique car ne se contentant pas d'être seulement électrique, ce grilloir recèle de nombreuses innovations.

L'éplucheuse à châtaignes :

La Maison de la Châtaigne met à disposition des particuliers et professionnels une machine à éplucher les châtaignes qui peut traiter 25 kg à l'heure. Contact : Jérôme Chateau, animateur de la Maison de la Châtaigne au 04 71 49 98 00.

La greffe du châtaignier :

Vente de châtaigniers greffés et renseignements auprès de Jérôme Chateau, animateur de la Maison de la Châtaigne au 04 71 49 98 00 & Joseph Labrunie au 06 75 55 52 24.

Ils valorisent la châtaigne... :

Isabelle et Sylvain Giacotti apiculteurs à Leynhac, exploitent une châtaigneraie et produisent des châtaignes au naturel, des confitures et sirops de fleurs de châtaignier... Leurs produits sont présents dans la boutique de la Maison de la Châtaigne et ils exposent sur la Foire de la Châtaigne. Contact : 04 71 43 81 52.

....et le châtaignier :

Guillaume Mouton-Simonet, menuisier nouvellement installé sur le territoire (Marcolès). Il travaille le bois de châtaignier pour en faire du mobilier d'extérieur. Contact : 04 71 49 17 64 ou 07 82 78 90 90.

...et ils replantent des châtaigniers :

M. André Quiers vient de procéder à une importante plantation de châtaigniers au lieu-dit Antraygues, sur la commune voisine de Saint-Constant tel. 04 71 49 10 75.

La ramasseuse à châtaignes :

Regroupés au sein de l'association des Castanhaïres Bio, des producteurs de châtaignes ont acheté en commun une machine à ramasser les châtaignes pour en faciliter la récolte. Contact : Mickaël Guy au 06 84 05 28 51.

Un nouveau site internet :

Le retour de la foire sous son format habituel s'accompagne d'un outil de communication renouvelé.

Contexte : culture et économie - tradition et innovation

Située au sud-ouest de la région Auvergne Rhône-Alpes, la Châtaigneraie cantalienne s'étend sur le territoire de 3 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 et des animaux, 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 "castanhaires" ont depuis quelques dizaines d'années redécouvert leur arbre symbole.** Ils le plantent, le greffent, le taillent, l'entretiennent et remettent au goût du jour la châtaigne en cuisine, en pâtisserie, en conserve, en boissons...

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.



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.

Reveil d'Aurillac

La châtaigne en fête à Mourjou

Samedi 17 et dimanche 18 octobre 2015, Mourjou accueillera la 20^e édition de la foire à la châtaigne. Au programme des animations, des concours de cuisine, des ateliers variés pour les enfants, une course pédagogy et une soirée de clôture.

Sous le soleil, les châtaignes seront à l'honneur lors de la foire à la châtaigne de Mourjou. Cette manifestation, organisée par la Maison de la Châtaigne de Mourjou, sera l'occasion de découvrir les différentes variétés de châtaignes de la région. Les visiteurs pourront également profiter de nombreux ateliers et animations pour les enfants. La soirée de clôture sera animée par un concert de musique traditionnelle.

La foire à la châtaigne de Mourjou

La foire à la châtaigne de Mourjou est une manifestation traditionnelle qui se déroule chaque année en octobre. Elle est l'occasion de découvrir les différentes variétés de châtaignes de la région. Les visiteurs pourront également profiter de nombreux ateliers et animations pour les enfants. La soirée de clôture sera animée par un concert de musique traditionnelle.

Foire de la Châtaigne

La foire à la châtaigne de Mourjou est une manifestation traditionnelle qui se déroule chaque année en octobre. Elle est l'occasion de découvrir les différentes variétés de châtaignes de la région. Les visiteurs pourront également profiter de nombreux ateliers et animations pour les enfants. La soirée de clôture sera animée par un concert de musique traditionnelle.

En images

LA CHÂTAIGNE REINE DE MOURJOU

Grâce à sa douceur et son arôme, la châtaigne de Mourjou, classée en 20^e AOC, est devenue la reine de la foire à la châtaigne de Mourjou. Elle est appréciée pour sa saveur et son arôme. Elle est également utilisée dans de nombreux plats de cuisine traditionnelle.

La foire à la châtaigne de Mourjou

La foire à la châtaigne de Mourjou est une manifestation traditionnelle qui se déroule chaque année en octobre. Elle est l'occasion de découvrir les différentes variétés de châtaignes de la région. Les visiteurs pourront également profiter de nombreux ateliers et animations pour les enfants. La soirée de clôture sera animée par un concert de musique traditionnelle.

Châtaignes mûres, la confiture du Pélicou accueille dans ses rangs Jérôme Châtelet, l'animateur de la Maison de la châtaigne de Mourjou.

L'union du Cantal

JOURNAL BIEN COMMUNICATEUR

Voix du Cantal

Succès pour la fête de la châtaigne

La 20^e édition de la foire à la châtaigne de Mourjou a été un succès. Les visiteurs ont pu découvrir les différentes variétés de châtaignes de la région. Les ateliers et animations ont été très appréciés. La soirée de clôture a été animée par un concert de musique traditionnelle.

Jérôme Châtelet, 20^e membre du Pélicou à 20 ans.

Le succès de la foire à la châtaigne de Mourjou est dû à la participation de nombreux visiteurs. Les ateliers et animations ont été très appréciés. La soirée de clôture a été animée par un concert de musique traditionnelle.

Maison de la Châtaigne de Mourjou

La Maison de la Châtaigne de Mourjou est une association qui a pour but de promouvoir la châtaigne de Mourjou. Elle organise chaque année la foire à la châtaigne de Mourjou. Elle est également impliquée dans de nombreuses autres activités.

LA MONTAGNE

Le premier Tonton d'or va faire recette

Le premier Tonton d'or va faire recette. Cette manifestation est l'occasion de découvrir les différentes variétés de châtaignes de la région. Les visiteurs pourront également profiter de nombreux ateliers et animations pour les enfants. La soirée de clôture sera animée par un concert de musique traditionnelle.

«D

Le premier Tonton d'or va faire recette. Cette manifestation est l'occasion de découvrir les différentes variétés de châtaignes de la région. Les visiteurs pourront également profiter de nombreux ateliers et animations pour les enfants. La soirée de clôture sera animée par un concert de musique traditionnelle.

Mourjou capitale de la châtaigneraie

Le premier Tonton d'or va faire recette. Cette manifestation est l'occasion de découvrir les différentes variétés de châtaignes de la région. Les visiteurs pourront également profiter de nombreux ateliers et animations pour les enfants. La soirée de clôture sera animée par un concert de musique traditionnelle.

Une conférence sur les cymys

Une conférence sur les cymys. Cette manifestation est l'occasion de découvrir les différentes variétés de châtaignes de la région. Les visiteurs pourront également profiter de nombreux ateliers et animations pour les enfants. La soirée de clôture sera animée par un concert de musique traditionnelle.

LE PROGRAMME

Le programme de la foire à la châtaigne de Mourjou est le suivant :

- 10h00 : Ouverture de la foire à la châtaigne de Mourjou.
- 11h00 : Conférence sur les cymys.
- 12h00 : Déjeuner.
- 14h00 : Ateliers et animations pour les enfants.
- 18h00 : Soirée de clôture animée par un concert de musique traditionnelle.



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...

