



Le village des Sites Remarquables du Goût

Mourjou et la Châtaigneraie cantalienne ont obtenu en 2018 le label « Site Remarquable du Goût ». La 31^e Foire de la châtaigne en accueillera 8 parmi les 71 sites qui bénéficient de ce label.

La viande de Salers (Cantal)

Labellisée Site Remarquable du Goût en 2021, la viande Salers, issue d'une race bovine qui a son berceau dans le Cantal, est réputée pour sa saveur incomparable, sa couleur rouge et son persillé. Elle bénéficie d'un Label rouge.

La sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie (Vendée)

Avec plus de 2 500 tonnes de sardines pêchées chaque année, Saint-Gilles-Croix-de-Vie est un des plus grands ports sardiniers de France. La pêche est une tradition, notamment grâce à la conserverie Gendreau qui a obtenu en 2000 Le label rouge emblématique.

Le fromage de Comté AOP (Jura)

Emblématique des montagnes du Jura, le Comté AOP est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite, élaboré chaque jour de manière artisanale dans 140 petites fromageries de village, les « fruitières ». Un fromage aux étonnantes et multiples richesses aromatiques.

La noix de Martel (Lot)

Martel en Quercy bénéficie du label Site Remarquable du Goût pour sa noix AOP du Périgord, qui se décline en plusieurs variétés utilisées comme fruit de bouche, de cuisine ou de pâtisserie et la fabrication d'huile.

Le fromage de Salers (Cantal)

Le fromage Salers fait partie des 5 AOP fromagères d'Auvergne. Fabriqué en ferme, exclusivement au lait cru, dans une gerle en bois de châtaignier, il est produit du 15 avril au 15 novembre lorsque les vaches sont nourries à l'herbe pâturée.

L'ail de Billom (Puy-de-Dôme)

Le Site remarquable du goût de l'ail de Billom sera représenté par le fabricant de confitures artisanales « Le Tango des Saveurs » qui proposera ses confitures et crèmes d'ail.

Le pruneau de Saint-Aubin (Lot-et-Garonne)

La prune d'Ente est la seule utilisée pour la fabrication du « pruneau d'Agen », fruit connu depuis l'Antiquité pour ses vertus nutritionnelles, diététiques ou médicales. Il sert aussi à la fabrication de confitures, confiseries, pâtisseries ou boissons.

Le Chasselas de Moissac (Tarn-et-Garonne)

Ce raisin, reconnu pour ses qualités gustatives incomparables, est le 1^{er} fruit frais à avoir obtenu une AOC en 1971, une AOP en 1996, puis le label SRG en 2003. Sa culture est inscrite à l'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel de la France depuis 2017.

MASSIF CENTRAL

Du soleil dans vos papilles !

LE TONTON

Nature, avec blanc sec, tonic, pétillant, bière ou cola

UN GRAND MOMENT DE PLAISIR

Découvrez les cocktails et recettes sur www.le-tonton.com

Épicerie & quincaillerie de Mourjou

Produits régionaux - Alimentation générale - Articles de ménage - Quincaillerie - Bricolage - Fleurs

Le Bourg - 15340 Mourjou

Tél : 04 71 43 00 27

Anjubault David, "Au fil des saisons" entretien et aménagement paysager à St-Etienne de Maurs
Bac et Cayre, électriciens à Maurs
Belard-Raulhac Fromagerie à Brommat (12)
Bru Laurent Ets, plombier à Calvinet
Camping du Moulin de Chaules à St-Constant-Fourmoulès
Cassagne Pompes funèbres à Marcolès
C2M Ets, serrurerie à Maurs
Destruels Bouygues Ets, alimentation animale à Flagnac (12)
Dureuil Menuiserie à Cassaniouze
Fleys SARL Garage à Calvinet
GRV immobilier achats/ventes Ph. Marre, à Cassaniouze
Interlab SARL, matériel scientifique, à Mourjou
Latorie Autocars à Calvinet
Les 3 caves à Aurillac
Les Toitures d'Auvergne à Montsalvy
Loubière Vincent Ets, matériel agricole à Cassaniouze
Rouquier SARL, 8 à huit à Calvinet
Rulhes Marie-Christine, élevage de volailles à Mourjou
SEP, sonorisation à Viviez (12)
Mas, Supérette à Cassaniouze
Vaissière Jérémy, travaux publics à Mourjou
Wennagel Thibaut, artisan peintre et carreleur

MERCI POUR LEUR SOUTIEN !

LIQUEUR

Le BIRLOU

POMME - CHÂTAIGNE

NOUVEAU PACKAGING

UN GOÛT UNIQUE ALLIANT LA GOURMANDISE DE LA POMME ET LA DOUCEUR DE LA CHÂTAIGNE

L'ABS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

REMERCIEMENTS

Aux établissements Aymar maçonnerie à Mourjou, Blanc boulangerie à Cassaniouze, à l'Association Mycologique de Toulouse, au groupe Altitude, aux Moulins d'Antoine à Murat, au GAEC Caumon, Martory à Leynhac, à la charcuterie Guibert à Lafaueillade, à la boucherie Grimal à Saint-Mamet, à l'association Sen'Noix de Sénezergues, à la commune de Cassaniouze, à tous ceux qui donnent leurs pommes, mettent à disposition leurs matériels, bâtiments et terrains et à tous les bénévoles qui participent à l'organisation de la Foire.



cantal
auvergne

Ne pas jeter sur la voie publique. Conception Hervé Vidal pour Les Nouveaux Films • Cantal Photos: Pierre Soissons, Hervé Vidal, association du Pérou - I2S Imprimerie - Aurillac

UN ARBRE la castanhièr
UN PAYS la Castanhau.
UN FRUIT la castanha
DES HOMMES los castanhaires
UNE FÊTE lo fièra de la castanha

31^e

foire de la Châtaigne et du Châtaignier Mourjou
en Châtaigneraie

22 & 23
octobre
2022

www.foirechataignemourjou.fr

Châtaigne. Châtaigneraie
Les bonnes adresses

L'Auberge de Mourjou,
Menu spécial foire :
Raviolis 4 fromages sauce aux cèpes et brisures de châtaignes.
Dessert à base de châtaignes.
L'auberge propose toute l'année du lundi au vendredi des menus ouvriers et le WE la carte "Entre Terre et Mer".
Le soir, pizzas et hamburgers sur place ou à emporter.
Le bourg de Mourjou 15 340 Puycapel
Tél : 04 71 48 25 47

Arbo-Parc
Les spécialistes de l'Arbre : travaux d'élagage (taille raisonnée), d'abattage délicat (démontage), rognage de souche, création et entretien d'espaces verts.
ZA du Vallon 12 330 St Christophe-Vallon
Tél. 05 65 71 49 75 ou 06 81 83 89 79
www.arboparc.com

Le Village Vacances
"La CHÂTAIGNERAIE"
Situé à Maurs dans le sud Cantal, il vous accueille en pension complète ou location gîtes, dans son parc de verdure de 7 ha, 57 chambres et 15 gîtes.
Sur place, piscine couverte et espace bien être...
Séjours : tourisme, randonnées, cyclo, stages sportifs, séminaires, danses, chorales...
Route de Saint-Cirgues - 15 600 Maurs
www.vacances-chataigneraie.com
Tél : 04 71 46 25 00

Pépinières Coulié
Le spécialiste de la production de plants de châtaigniers et noyers
Le Sorpt, 19 600 Chasteaux
Tél. 05 55 85 34 21 - Site : www.coulie.com

Maison Cruzel depuis 1973
Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, Pain à la châtaigne, « le Mourjou » et « le Châtaignier » (Pérou d'Or 96), « la bogue », « le Marron de Maurs », marrons glacés –
Tél. 04 71 49 06 33 à Maurs (15), 05 65 34 91 73 à Bagnac (46) et 05 65 63 57 10 à Bouillac (12)

Maison de la Châtaigne
écomusée de la Châtaigneraie cantalienne
Bâtiments et parc animés par le personnage-coauteur de Colette Castanier qui dévoile tout ce qu'il faut savoir sur la châtaigne et le châtaignier.
Nouveautés : Démarrage d'un atelier de transformation de châtaignes locales en farine.
Le matériel (séchoir, décortiqueuse, moulin...) sera visible de l'extérieur. Fonctionnement en lien avec l'association des "Castanhaires bio".
La farine sera vendue avec la marque "Les castalous - collectif de Mourjou".
Mourjou-en-Châtaigneraie 15 340 Puycapel
Tél : 04 71 49 98 00
Site : www.maisondelachataigne.com
Durant la foire ouverture en continu : de 10 h 30 à 18 h 00.
Tarif réduit spécial foire 3 €.

Centre Équestre du Pays de Maurs
Tristan et Christelle Gracient vous font découvrir la Châtaigneraie à cheval.
Sur la Foire le dimanche après-midi : promenades en poney.
Domaine de Calsacy 15 600 Maurs.
Tél. 04 71 62 31 07 ou 06 74 26 31 48

SARL Guibert, Boucherie, charcuterie, traiteur. Spécialités régionales, achats directs aux fermes locales -
15 130 Lafaueillade - Tél. 04 71 62 55 45

Le Jardin du Menuisier
Réalise tous types d'aménagements intérieur et extérieur personnalisés, conseils, conception et fabrication sur mesure en atelier.
Venez nous découvrir sur notre stand ou à notre atelier à Marcolès.
Tél : 07 82 78 90 90
www.lejardindumenuisier.com

La plupart des producteurs et annonceurs figurant sur cette page seront exposants sur la 31^{ème} Foire de la châtaigne. **Rencontrez-les !**

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

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

Fai Anar

Fai 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

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...

ANIMATIONS MUSICALES DE RUE

Durant les 2 journées, des groupes de musique animeront les rues et places du village ainsi que la soirée "Trad trucks" du samedi avec un mélange de musiques traditionnelles aux influences auvergnate et occitane.



La Rue Tatouille, (présente le dimanche) 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, (tout le week-end et soirée) Débarrassée 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.



Fai Anar, (samedi après-midi et soirée) Edwige (violin), Robert (violin), Guillaume (violin et alto) et Mathieu (guitare, trompette) vous emmènent danser entre Aurillac et Champs sur Tarentaine, Maurs et St Flour !

La Ganelette, (présente uniquement le samedi) fanfare et banda de Maurs, elle interprète des morceaux issus d'un répertoire éclectique (variété, pasodobles, pasacalles, sud américain, marches, etc.).



La Fanfare Banzai, (présente uniquement le dimanche) Fanfare héraldique 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.

Invités d'honneur !

Le Parc naturel régional Périgord-Limousin 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



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.

À LA MAISON DE LA CHÂTAIGNE



Nouveauté !

* Inauguration d'un atelier de transformation de châtaignes locales en farine : Le matériel (séchoir, décortiqueuse, moulin...) sera visible de l'extérieur

* la machine à éplucher : démonstration les 2 jours à 15 h. Possibilité de prendre rendez-vous pour l'épluchage de votre récolte

* le sécadou en fonctionnement tout le week-end fleurera bon l'odeur des auriols !

* espace enfants :

- maquillage aux couleurs châtaigne ! 3 €

- jeux traditionnels les 2 jours de 14 h 30 à 17 h 30 - **gratuit**

Dans la cour de l'école

Expo champignons - sous le préau de l'école - par l'Association Mycologique de Toulouse

• cueillette par les élèves des écoles de Mourjou et Calvinet le jeudi

• "randonnée champignons" commentée et cueillette pour l'exposition - départ le samedi à 9 h 30 devant l'école

• Vannerie artisanale l'association des paniers de Montsalvy (15) présente l'art et la manière de confectionner des paniers en bois de châtaignier

• L'association Pain Pâtisserie Avenir et Tradition propose durant tout le week-end des démonstrations de fabrication de pâtisseries artisanales et 2 ateliers pour les enfants

RENSEIGNEMENTS

Association du Pérou - Relais Animation
Le Mas de Mourjou- 15 340 Puycapel
Tél. : 04 71 49 69 34

Mail : foire.chataigne@wanadoo.fr

Nouveau Site internet : www.foirechataignemourjou.fr

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

DIMANCHE 23 OCTOBRE

9 h 00

Ouverture 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

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

à partir de 12 h

POUR MANGER "SUR LE POUCE"

dans la Salle des Fêtes

L'Association du Pérou 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**

15 h 00

*Les p'tits Mitrons

dans la cour de la bibliothèque - **gratuit**

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**



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 €

PARKINGS !



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 !