



34^e

foire de la Châtaigne et du Châtaignier

Mourjou

en Châtaigneraie



Invité
d'honneur

La Belgique



18 & 19
octobre
2025



Sommaire

1/ Fiche d'identité de la manifestation	5
2/ Les nouveautés de l'édition 2025	6 & 7
3/ Le programme de l'édition 2025	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 - 13, le Mas de Mourjou-
15 340 Puycapel**

Mail : contact@foirechataignemourjou.fr - Site internet : www.foirechataignemourjou.fr

Un VILLAGE

1 / Fiche d'identité de la manifestation



Lieu : Mourjou-en-Châtaigneraie, petit village de 295 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 34^e édition de la foire de la châtaigne et du châtaignier se tiendra le samedi 18 et dimanche 19 octobre 2025.

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

- 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 et du châtaignier est organisée par :
- l'association du Pélou

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

- La promotion :

Elle est assurée par le biais de 6 000 dépliants-programmes, de 200 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 site internet : www.foirechataignemourjou.fr

- Le budget :

Environ 50 000 euros.

- Les principaux partenaires financiers :

La région Auvergne-Rhône-Alpes, le Conseil départemental du Cantal, la commune de Puycapel, la communauté de communes de la Châtaigneraie Cantalienne, le Fonds pour le 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.

2 / Les nouveautés de l'édition 2025

La Belgique invitée d'honneur :

Cette année, nous accueillons un invité un peu spécial, car il n'existe rien au niveau production de châtaigne en Belgique.



Notre foire est heureuse de faire découvrir à ces futurs et nouveaux producteurs nos filières de transformations locales.



Dans un premier temps ils participeront à la table ronde en présentant un exposé sur l'agroforesterie en Belgique. Ensuite nous leur ferons découvrir les différentes distractions qu'offre notre événement et montrer que l'on peut s'amuser autour de la châtaigne.

Le lundi après la foire, ils visiteront la maison de la châtaigne et l'atelier farine. Mais aussi Interlab pour l'aménagement des pourtours de l'usine avec sa plantation de châtaigniers (bien utile lors de la récolte de la maison de la châtaigne pour l'élaboration de la farine). Peut-être un concept à exporter dans les zones industrielles belges ?

Le mardi, découverte de la Bogue avec ses différentes transformations et conservations des châtaignes. N'oublions pas les 3 Caves, osons affronter les Belges sur leur propre terrain: la bière, en leur faisant découvrir la fabuleuse bière à la châtaigne d'Oc dont la fabrication est faite de châtaignes locales.

Nous trouvons assez intéressant que notre petit village perdu du Cantal puisse donner une impulsion au développement de la châtaigne en Belgique.

Conférence :

"Causeries autour de la châtaigne"

Présentation du nouveau syndicat de producteurs de châtaignes du Cantal et de l'étude de caractérisation variétale des châtaignes de la Châtaigneraie Cantalienne - Témoignage de l'association pour l'agroforesterie en Wallonie et Bruxelles (invités d'honneur). *Dans la salle de la mairie.*



Venez avec votre assiette, couverts et gobelet :

le repas sera à 15 € (le dimanche midi) si t'as pas d'assiette : 17 €.



Tout tout, vous saurez tout sur les pommes :

Une question, un doute, un conseil... grâce à l'association des Croqueurs de pommes d'Aurillac, les pommes n'auront plus de secret pour vous.

Les randonnées :

2 circuits inédits samedi (6 km) et dimanche (11 ou 13 km).

Les groupes de musique :

* LANGUEDOC BODEGUA ENSEMBLE :

...de Sète à Toulouse !

Musiques occitanes du Lauragais et de la Montagne Noire issues à 100% de collectages Toulousains, Audois et Sétois à la mêlée, toujours plus ROOTS, et la GNAQUE !



* **ARREDALH** : Arredalh est un groupe de musique du Comminges. Depuis 2012, ils chantent pour défendre et promouvoir la culture et la langue occitane. Ils vous emmènent découvrir les Pyrénées centrales où chansons traditionnelles et créations originales se mêlent ...

* **SONALL"DE** : Tambours de fête puissants et entraînants, cette batucada cantalienne prendra possession des rues du village en proposant une musique festive et énergique. D'inspiration brésilienne, elle nous offre un répertoire tout droit venu de Rio.



* **GRADISCA** : 7 musiciens déchainés se rassemblent autour d'un répertoire original, aussi festif que délicat, et largement inspiré des musiques des Balkans, pour vous faire danser et voyager !

* **BANZAÏ** : Une fanfare survoltée, résolument explosive... La fanfare Banzai s'en donne à cœur joie et déambule partout pour partager sa bonne humeur au son de la trompette, du saxophone, de la clarinette, des percussions, du souba...



* **Didier MALVEZIN**, orchestre musette et variétés



* **LA CHORALE "VOIX LIBRES"** : Cet ensemble vocal de 75 choristes propose un répertoire varié allant du Classique au chant sacré, en passant par la chanson française et des chants du monde.



* **Ensemble ACCORDEONS "CABRETTES DES BURONS ET DE PAILHEROLS**, animera la messe le dimanche matin.

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...

Samedi 18 octobre

10 h 00

Table ronde : causeries autour de la châtaigne

Présentation du nouveau syndicat de producteurs de châtaignes du Cantal et de l'étude de caractérisation variétale des châtaignes de la Châtaigneraie Cantalienne - Témoignage de l'association pour l'agroforesterie en Wallonie et Bruxelles (invités d'honneur).

Dans la salle de la mairie.

13 h 30

Ouverture officielle de la foire avec son marché

présentant la châtaigne dans tous ses états et ses animations.

15 h 00

Inauguration de la foire, en présence des personnalités, des élus locaux et régionaux. - *Près de la mairie*

19 h 30

Marché de pays, *dans la salle des fêtes et sous chapiteaux.*

Dimanche 19 octobre

9 h 00

Ouverture de la foire, son marché et ses animations

11 h 00

Cérémonie d'intronisation,
de la Confrérie du Pélou avec la participation
de la Confrérie du Tripoux de Maurs.
Sur la place, près de l'église.



à partir de 12 h 00

POUR MANGER "SUR LE POUCE"

dans la salle des fêtes

L'Association du Pélou propose une assiette de truffade - saucisse
avec fouace et café : 15 ou 17 € (voir nouveautés 2025)

19 h 30

SOIRÉE DE CLÔTURE

Au menu : Parmentier de canard, fromage, tartelette, café.

ATTENTION ! fin du service à 21h
Sous chapiteau à côté de la salle des fêtes

Prix de la soirée 20 € - pour les enfants moins de 12 ans : 10 €
Ticket en vente durant tout le week-end au point d'information

RENSEIGNEMENTS

Association du Pélou - Relais Animation - 13, le Mas de Mourjou - 15 340 Puycapel - Tél : 04 71 49 69 34

Mail : contact@foirechataignemourjou.fr - Site internet : www.foirechataignemourjou.fr

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

les animations !

Nouveautés 2025 !



Venez avec vos assiettes, couverts et gobelets, le repas sera à 15 €
(le dimanche midi) **sinon ce sera : 17 € !**

Afin de faciliter vos achats, l'association vous permet de payer par carte bancaire sur ses stands.



Une question, un doute, un conseil... Tout tout, vous saurez tout sur les pommes grâce à l'association des Croqueurs de pommes d'Aurillac.

les incontournables

Samedi

Randonnées pédestres, *circuits inédits !* - Départs cour de l'école

14 h 00

Boucle d'environ 6 km, avec pause gourmande.

Prix : 5 € -

Gratuit pour les enfants (moins de 12 ans)

16 h 00

Initiation aux danses traditionnelles dans la salle des fêtes - gratuit -

Animée par l'association "Vivre en Châtaigneraie".

15 h 00

Atelier des petits mitrons, sous chapiteau - face parking 1 - proposé par l'Association Pain Pâtisserie Avenir et Traditions
âge : 8 - 12 ans, réservation sur place - *gratuit*

Jeux traditionnels en bois, - *gratuit* et maquillages - 3 € - Maison de la châtaigne

Exposition champignons proposée par l'Association Mycologique de Toulouse, chasse au trésor (14h30 - 16h30), balade avec les ânes Pogo et Eole - *gratuit* et vannerie artisanale - Près de la place de la mairie

Dimanche

9 h 00

11 ou 13 km, avec pause soupe châtaigne/potiron.
Pour marcheurs confirmés.

Prix : 5 €

10 h 00

Messe - animée par Cabrettes et Accordéons des Burons de Pailherols ainsi que la chorale locale - *Dans l'église*

16 h 30

Concours d'épluchage de châtaignes - sur la place près de l'église - ouvert à tous - *gratuit*

Samedi & Dimanche

Atelier des petits mitrons, sous chapiteau - face parking 1 - proposé par l'Association Pain Pâtisserie Avenir et Traditions
âge : 8 - 12 ans, réservation sur place - *gratuit*

Jeux traditionnels en bois, - *gratuit*

et maquillages - 3 € - Maison de la châtaigne

4 / Les prolongements de la foire

À partir de la dynamique créée par la Foire de la châtaigne, 3 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 épulcheuse et d'un moulin à farine. Elle accueille près de 3 000 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.

L'atelier de transformation de châtaigne des Castalous permet à la MdC d'allier tourisme et économie.

À l'occasion de la 34^e foire de la châtaigne, la Maison sera bien sûr ouverte à la visite à un tarif réduit et proposera diverses animations.

Contact : 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 19 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 : Pascal Piganiol / 06 10 99 74 23

e mail : contact@foirechataignemourjou.fr



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

En 2018, à l'occasion de la 29^e foire de la châtaigne de Mourjou, la Châtaigneraie Cantalienne a rejoint la soixantaine de sites qui bénéficient du label « Site Remarquable du Goût » (SRG) 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.

Créée en 2019, l'association « Site Remarquable du Goût Mourjou, Châtaigneraie Cantalienne » regroupe à ce jour une trentaine d'adhérents producteurs de châtaignes et de produits à la châtaigne. Ses 4 membres fondateurs sont : l'association du Pélou, la Maison de la Châtaigne de Mourjou, la commune de Puycapel et la Communauté de communes de la Châtaigneraie Cantalienne. L'association participe à des salons des SRG partout en France et organise un salon des SRG dont la 4^e édition aura les 13 et 14 juin 2026 à Mourjou.

Mail : srg.chataigneraiecantal@gmail.com

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

5 / Idées de reportages autour de la foire

L'atelier des "Castalous" :

Un atelier collectif de transformation de la châtaigne est en place depuis 2022 à Mourjou.

Situé à l'entrée du site de la Maison de la châtaigne, les producteurs appelés « Les Castalous » vous accueillent et vous présentent les différentes étapes de la transformation, jusqu'à la mouture de la châtaigne sèche réalisée sous vos yeux !

20 producteurs locaux se sont impliqués dans cette démarche. Ils ont investi et y travaillent leur propre production.

Leur marque « *Les Castalous de Mourjou* » garantit un produit sans traitements phytosanitaires ni fertilisation chimique.

Contact : castalous.mourjou@gmail.com

Site : www.lescastalous.fr

Les Castalous développent leur gamme, et proposent des gâteaux, confiture, boissons, dont la limonade châtaigne « La Chatouille », en vente directe à l'atelier. »

Contact : Les Castanhaïres Bio 0684052851 ».



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. Ce programme a été reconduit pour la période 2023 - 2027 avec une nouvelle participation du conseil départemental du Cantal.

Renseignements : Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne (tél. 04 71 49 33 30), Chambre d'agriculture (Émilien Boulanger tél. 04 71 45 55 16), Maison de la châtaigne de Mourjou (tél. 04 71 49 98 00) et Conseil départemental (tél. 04 71 46 22 90).

Une filière se structure

La SAS « La Bogue du Cantal », regroupe un collectif de 19 producteurs.

En 2022, 85 apporteurs de la Châtaigneraie cantalienne ou périphérie ont permis de collecter 20 tonnes de châtaignes. Le tout a été commercialisé pour l'essentiel en bocaux, auprès de liquoristes brasseurs, confiseurs (marrons glacés), charcuteries-salaisonnères, restaurants et/ou confituriers. 3 tonnes en supplément ont été décortiquées pour les entreprises ou particuliers.

Pour 2023, une extension de l'activité est mise en place pour commercialiser des châtaignes épluchées en vrac, ainsi que des châtaignes fraîches en vrac et/ou filets de 5 kg. Le projet de confitures et plats cuisinés sont aussi à l'étude pour complément de gammes et seront disponibles en cours d'année.

Renseignements : labogueducantal@gmail.com (tél : 07 85 65 04 22).

Les grilloirs de la foire :

L'année dernière l'association c'est dotée d'un nouveau grilloir de grande capacité. 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. Cette acquisition porte à 3 le nombre de grilloirs utilisés sur la foire.



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 : 04 71 49 98 00.

La greffe du châtaignier :

Vente de châtaigniers greffés et renseignements auprès de la Maison de la Châtaigne au 04 71 49 98 00.

L'association des Castanhaires bio:

Elle possède plusieurs équipements pour le ramassage des châtaignes :

- ramasseuse-ébogueuse ;
- filets de récolte ;
- ébogueuse fixe.

Ses adhérents font régulièrement des démonstrations au cours de la foire. Cette association de producteurs a également créée la marque "Les Castalous" et assure le fonctionnement de l'atelier du même nom.

La ramasseuse à châtaignes :

Regroupés au sein de l'association des Castanhaires 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.

6 / Historique de la foire

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 "castanaires" 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.

La foire de la châtaigne en musique

LA MONTAGNE

A close-up photograph of a hand holding a cluster of chestnuts. The hand is positioned palm-up, with the chestnuts nestled in the palm and fingers. In the background, a portion of a magazine cover is visible, featuring the title 'LA MON' in large, bold letters, with 'CANTAL' written below it. The overall composition suggests a focus on the natural product of chestnuts.



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...

