Fête de la Châtaigne

Dossier de PRESSE



9ème édition

Dimanche 28 octobre 2012

Bourg de Bigorre (Les Baronnies-65)

Avant propos

Les Baronnies se situent au sud d'un axe Bagnères de Bigorre – Lannemezan, à environ 30 kms de Tarbes (sortie autoroute Tournay ou Capvern).

Ce territoire de piémont, est une région d'élevage, connue pour ses paysages préservés et ses sites remarquables que sont, l'abbaye de l'Escaladieu, le château de Mauvezin ou bien encore les gouffres d'Esparros et de Labastide.

La fête de la Châtaigne s'y déroule maintenant depuis 9 ans et s'inscrit dans une démarche de conservation du patrimoine végétal et paysager et du maintien de l'activité agricole par la diversification.

La Fête de la châtaigne c'est:

- Une action de promotion du programme de sauvegarde de ce patrimoine paysager qu'est le châtaignier,
- Une démarche de développement et de promotion d'une micro-filière en devenir,
- Un événement festif et culinaire (repas, chants...),
- Une journée de détente en famille avec des animations pour petits et grands (atelier greffage, vannerie...),
- L'occasion de découvrir la châtaigne autrement (farine, confiture...),
- Un lieu de rencontre pour les amoureux des fruits et arbres de nos vallées (châtaigniers, pommiers, champignons...),
- Un accès gratuit à la manifestation.

La châtaigne en Hautes-Pyrénées

Depuis 2004, la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées accompagne l'association « Le renouveau de la châtaigne » à la relance de cette production emblématique de nos vallées.

Entre 2005 et 2011, deux programmes d'accompagnement des producteurs et propriétaires, et de structuration de la filière ont été mis en place.

Ils ont permis de rénover 600 vieux châtaigniers (taille) et de planter 1 500 sujets dont 250 variétés locales, issus des travaux d'identification entrepris dés 2005.

Ces actions ont été mises en place avec l'appui financier de l'Europe (FEDER), de la Région Midi-Pyrénées et du Conseil Général 65.

En parallèle, deux sessions de formation visant à professionnaliser les producteurs ont été conduites (accompagnement financier ADEPFO et Vivéa), ce qui a débouché sur la mécanisation de la récolte (utilisation de filets et d'ébogueuse) et l'orientation de la production vers des produits transformés (confiture...).

La fête de la châtaigne s'inscrit dans cette démarche globale et permet de promouvoir notre action auprès du grand public mais aussi des professionnels.

Les temps forts de la journée :

Dès **10 heures** : **ouverture du marché** de producteurs et de produits artisanaux,

Mise en place des **ateliers greffage**, **confection de paniers**...

Expositions : châtaignes, pomme, champignons Expositions : démarches Baronnies Energies

Renouvelables et Forêt Paysanne

Exposition/atelier : la haie champêtre animée par « arbres et paysages 65 »

11H45 : remise symbolique d'un châtaignier aux **enfants** des Baronnies nés en 2012,

12H00 : apéritif animé par « Eths canthaires d'Esparros » - repas campagnard,

14h30 : visite d'une châtaigneraie réhabilitée, visite du Moulin de la Ribère avec production de farine de châtaigne (Mauvezin), atelier caractérisation du fruit (qu'est ce qu'une châtaigne, qu'est qu'un marron) et sélection des fruits pour l'élection de la « meilleure châtaigne des Pyrénées »,

15h00 : conférence démarche Baronnies Energies Renouvelables animée par Bernard Prieur (Pdt de l'association) et Thomas Borderie (Chambre d'agriculture 65)

15H30 : Résultat du concours « meilleure châtaigne des Pyrénées »

L'ensemble des **ateliers**, **animations** et **expositions sont** proposés **tout au long de la journée et gratuitement**.

Le **Conservatoire botanique national des Pyrénées** proposera une animation autour du champignon et des fruits d'automne. La Collybie queue-de-souris, l'Oreille de Judas, la Calocère visqueuse... Oui, ce sont des champignons, à quoi ressemblent-ils ? Venez donc le découvrir.

Les producteurs

Depuis la 1^{ère} édition, il est demandé aux producteurs qui participent au marché gourmand, (pour la plupart originaire des Baronnies), de proposer leurs produits lors du repas de midi et de les marier avec la reine du jour, la châtaigne. Au menu soupe à la châtaigne, charcuterie, viande grillée pomme-châtaigne, pâté végétal, confiture, fromage.

Les nouveautés :

1) Présentation des démarches Baronnies Energie Renouvelable et Forêt Paysanne

Depuis de nombreuses années, la Communauté de Communes des Baronnies (CCB) <u>œuvre au développement d'une filière</u> <u>Bois/Energie dans les Baronnies</u>. Après l'acquisition en 2008 d'une déchiqueteuse bois, gérée par l'association « Feu de tout bois », une nouvelle étape est franchie cet été, avec la <u>création de l'association « Baronnies Energies Renouvelables</u> », dont l'objet est de **promouvoir la valorisation locale du bois comme énergie**, ce qui dés cet hiver se concrétisera par un partenariat avec la CCB pour l'alimentation d'une chaudière bois qui sera installée à la MARPA (Bourg de Bigorre).

Pour la mise en place de cette démarche, les porteurs de projet ont été accompagnés par la Chambre d'Agriculture (Thomas Borderie - animateur forêt paysanne) et la DDT des Hautes-Pyrénées (Mr Noisette).

Cette démarche sera présentée lors d'une conférence (15h) et fera l'objet d'une exposition tout au long de la journée.

2) Concours « meilleure châtaigne des Pyrénées »

Depuis 2005, des travaux d'identification des variétés locales sont engagés et ont permis de caractériser une dizaine de variétés. En continuité de ces travaux, nous souhaitons initier le grand public à **la caractérisation du fruit** (châtaigne ou marron, aptitude à l'épluchage, qualité gustative...). De cet atelier découlera la <u>sélection</u> de la « meilleure châtaigne des Pyrénées ». Pour sa mise en œuvre, nous proposerons <u>aux propriétaires de nous amener des fruits</u> (100) que nous caractériserons en vu du concours. Cet atelier sera ouvert à tous. **Résultat du concours 15h30**

Côté pratique

Comment accéder à Bourg de Bigorre : Par la route :

A 64 SORTIE Tournay direction Lannemezan-Abbaye de l'Escaladieu gouffre d'Esparros A 64 SORTIE Capvern direction Capvern village - Abbaye de l'Escaladieu gouffre d'Esparros

Par train: Gare de Lannemezan + autocars

Par avion : <u>Aéroport</u> Tarbes-Lourdes-Pyrénées

Comment se loger dans les Baronnies :

Dominique Dervaux – syndicat d'initiatives des Baronnies - 05-62-35-74-59 Hôtel – restaurant – Chez Fourcade – Bourg de Bigorre – 05-62-39-05-01

Hôtel – restaurant – L'auberge de l'Arros – Mauvezin – 05-62-39-05-05

Restauration

Repas servi le <u>midi à la salle des fêtes de Bourg de Bigorr</u>e (pas de réservation) ou Hôtel – restaurant – Chez Fourcade – Bourg de Bigorre – 05-62-39-05-01 (menu châtaigne) ou Hôtel – restaurant – L'auberge de l'Arros – Mauvezin – 05-62-39-05-05 (menu habituel)

Barbazan-Dessus

Claret

Hitte

Originac

Chelle-Spoul

Congrace

Chelle-Spoul

Les partenaires

Partenaires financiers institutionnels:

- Communauté de Communes des Baronnies
- Union Européenne (FEDER)
- Conseil Régional de Midi Pyrénées
- Conseil Général des Hautes Pyrénées

Partenaires techniques:

- Conservatoire Botanique National des Pyrénées
- Association « arbres et Paysages 65 »
- Association châtaigneraie conservatoire de Rignac (12)
- Bistrot de Pays
- Chambre d'Agriculture 65



















Organisateurs

L'Association « le renouveau de la châtaigne en Hautes-Pyrénées », Le GVA des Baronnies, Le syndicat d'initiatives des Baronnies.



Contact Presse

Stéphane ARTIGUES, animateur du programme, se tient à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées 20 place du foirail 65917 TARBES Cedex – Tel : 05-62-34-66-74 / Portable : 06-78-00-34-26

ou
Dominique Dervaux – Syndicat d'Initiatives des Baronnies
05-62-35-74-59

E mail: <u>s.artigues@hautes-pyrenees.chambagri.fr</u>

Fête de la châtaigne — Dimanche 28 Octobre 2012 Bourg de Bigorre — Baronnies - Hautes Pyrénées