

# Fête de la Châtaigne

5ème édition

Dossier de  
**PRESSE**

26 octobre 2008

à Bourg de Bigorre  
(Les Baronnies-65)

# *Avant propos*

**Les Baronnie**s 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 5 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 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, gravure...),
- 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*



La châtaigne a par le passé, était omniprésente dans l'économie de nos vallées, le fruit étant consommé par les animaux ou vendu sur les marchés, la feuille servant à la litière et le bois utilisé pour la charpente et le chauffage.

Pour diverses raisons, sa production a peu à peu perdu de son intérêt jusqu'à quasi disparaître, il y a une trentaine d'années.

Aujourd'hui, le département des Hautes-Pyrénées compte environ **1500 ha** de châtaigneraies à fruits, malheureusement abandonnées pour la plupart.

Conscient que si rien n'était fait, cette production allait disparaître et avec elle de nombreux savoirs faire, l'Association « la renouveau de la châtaigne en Hautes-Pyrénées » a dès 1996 milité pour sa sauvegarde. Ce n'est réellement qu'en 2003 par la mise en place d'un partenariat avec la Chambre d'Agriculture 65 qu'un programme de relance a vu le jour.

Les objectifs de ce programme sont :

- **Sauvegarder** le châtaignier en tant qu'espèce biologique,
- **Relancer** la production,
- **Sensibiliser** et **informer** le grand public de l'intérêt écologique et économique de ce fruit et de ses bienfaits.

# *Les temps forts de la journée :*

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

11H30 : remise par Henri Forgues (Conseiller Général) d'un châtaignier aux **enfants** des Baronniees nés en 2008,

11h45 : présentation du site internet **chataignedespyrenees.com**

12H00 : apéritif animé par « **Eth canthaires d'Esparros** » suivi d'un **repas campagnard**,

14h30 : **visite d'une châtaigneraie réhabilitée**,

15h30 : **conférence** « travaux d'identification et programme de relance ».

Tout au long de la journée, des **ateliers** (cuisine, greffage...), des **animations** (éco-construction,...) et des **expositions** (châtaignes, pommes, champignons...) vous seront proposés gratuitement.

Le **CPIE Bigorre-Pyrénées** et le **Conservatoire botanique national des Pyrénées** proposeront un jeu de piste sous forme de clé mycologique, une « dégustation » d'odeurs et de parfums fongiques

## *Les producteurs*

Depuis la 1<sup>ère</sup> édition, il est demandé aux producteurs qui participent au marché gourmand, de proposer leurs produits lors du repas de midi et de les marier avec la reine du jour, la châtaigne.

Vous trouverez de la charcuterie, du confit de canard, de l'agneau grillé, du pâté végétal, de la confiture, du fromage mais aussi de la soupe à la châtaigne très appréciée depuis la 1<sup>ère</sup> édition.

# *Présentations des variétés locales*



Cette action s'inscrit dans le cadre de la sauvegarde des variétés locales. Il est d'autant plus nécessaire qu'aucun travail de ce type n'a été réalisé jusqu'à présent sur notre département.

C'est pourquoi, dès 2005 un travail d'identification a été engagé. Il consiste à caractériser des arbres témoins en travaillant essentiellement sur le fruit.

Ce travail de description doit nous permettre de mieux connaître ses caractéristiques (châtaigne ou marron, forme, calibre...) mais aussi ses aptitudes à l'épluchage, ceci en vue de sa transformation en confiture ou farine.

Ce travail doit, à terme, nous permettre de proposer à la plantation ou au greffage des variétés dites locales mais aussi de créer une châtaigneraie conservatoire.

**A ce jour, quatre à cinq variétés ont laissé apparaître des caractéristiques intéressantes.**

# *Les à côtés*



## ➤ **L'éco-construction :**

Dés 10h00, un artisan maçon sera présent pour vous expliquer ce que l'on entend par éco-construction. Une initiation à cette technique de construction sera proposée.

## ➤ **Marché de producteurs et d'artisans :**

Un marché accueillera sur le site une trentaine d'exposants et ce, dès 10H00.

## ➤ **Animations enfants**

Des ateliers de gravure, de cuisine et d'éco-construction seront proposés aux enfants. (cuisine et peinture seulement l'après-midi).

**La compagnie Christiane nous accompagnera en musique après le repas.**

# *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 :** Aéroport Tarbes-Lourdes-Pyrénées

## **Comment se loger dans les Baronniees :**

Dominique Dervaux – syndicat d'initiatives des Baronniees  
05-62-35-74-59

## **Restauration sur la manifestation**

Repas servi le midi à la salle des fêtes de Bourg de Bigorre (pas de réservation)

*Fête de la châtaigne – 26 Octobre 2008  
Bourg de Bigorre – Baronniees - Hautes Pyrénées*

# Le Programme



**10h00** : Ouverture du **marché gourmand et artisanal**

- Atelier **éco-construction**
- Atelier de **gravure**
- Atelier **greffage**
- **Pressage** jus de pomme
- **Exposition** : châtaigne, pomme...
- Atelier **mycologique**

**11h30** : **Remise d'un châtaignier** aux enfants des Baronnies nés en 2008 (effectuée par Henri Forgues)

Apéritif animé par « Eth canthaires d'Esparros »

**11h45** : Présentation officielle du site Internet :

[www.chataignedespyrenees.com](http://www.chataignedespyrenees.com)

**12h00** : **Repas – Pique nique fermier**

(soupe à la châtaigne, assiette charcuterie, agneau grillée, fromage)

**Tous les ateliers sont reconduits  
l'après-midi.**

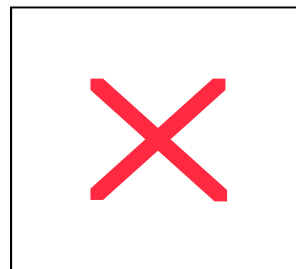
**14h30** : Départ pour **la visite d'une châtaigneraie réhabilitée**.  
Possibilité de transport en mini bus.

**15h00** : Animation **musicale et théâtrale** avec la **cpie Christiane**

**15h30** : **Conférence** - présentation du **travail d'identification des variétés locales, bilan du programme de relance et du site internet**.

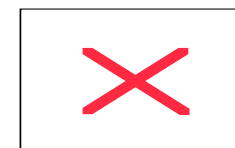
Partenaires financiers :

- Communauté de Communes des Baronniees
- Union Européenne
- Conseil Régional de Midi Pyrénées
- Conseil Général des Hautes Pyrénées



Partenaires techniques :

- C.P.I.E Bigorre-Pyrénées
- Conservatoire Botanique Pyrénéen-Midi Pyrénées
- INRA de Bordeaux
- Association châtaigneraie conservatoire de Rignac (12)
- Bistrot de Pays
- Chambre d'Agriculture 65



BIGORRE-PYRÉNÉES



# *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 tous renseignements complémentaires.

**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 : [s.artigues@hautes-pyrenees.chambagri.fr](mailto:s.artigues@hautes-pyrenees.chambagri.fr)

*Fête de la châtaigne – 26 Octobre 2008  
Bourg de Bigorre – BaronnieS - Hautes Pyrénées*