

La feuille de châtaignier

Mourjou

Contact :

Relais Animation Le Mas 15 340 Mourjou

Tél. : 04 71 49 69 34

Email : foire.chataigne@wanadoo.fr

www.foirechataignemourjou.fr et www.mourjou.com

N°74

mars-avril 2019

L'association du Pélou

La foire de la châtaigne 2018 s'est soldée par un bon bilan moral et financier largement. Ce résultat est encourageant mais le plus satisfaisant reste d'animer la commune de Mourjou, réunir toutes les générations autour d'un projet commun et prendre plaisir à l'organiser.

Un grand merci aux 200 bénévoles sans qui rien ne serait possible. Merci aussi aux agents communaux et à tous ceux qui mettent à disposition matériel, terrains, bâtiments, en espérant pouvoir toujours compter sur eux.

Un temps fort de cette dernière foire fut le classement de « **Mourjou, Châtaigneraie cantalienne** » parmi les Sites Remarquables du Goût, belle reconnaissance du travail accompli depuis plusieurs décennies par les bénévoles de l'association du Pélou qui grâce à leur implication exemplaire ont permis de faire reconnaître une identité forte de la commune de Mourjou autour de la châtaigne, fruit emblématique du pays. Pour gérer ce label, une association sera créée au cours des prochains mois.

L'édition 2019, les 19 et 20 octobre, marquera le **30^{ème} anniversaire de la foire**.

Après avoir accueilli avec plaisir un nouveau membre : Philippe Venzac, en remplacement de son père Augustin qui doit être vivement remercié de sa contribution, le conseil d'administration réuni le 12 janvier dernier a engagé quelques pistes de réflexion concernant l'animation (le groupe cantalien Traucaterme est déjà retenu pour la soirée du samedi), les invités d'honneur (des contacts sont en cours avec les Hautes-Pyrénées et l'Espagne), le plan châtaigneraies traditionnelles (une nouvelle conférence pourrait être organisée), les exposants (un concours de l'innovation spécial 30^{ème} anniversaire est envisagé), les randonnées (en avant-première, les bénévoles seront conviés à découvrir le circuit du dimanche lors d'une après-midi d'avril – date à déterminer ultérieurement-)...

Le conseil d'administration se réunira samedi 23 mars à 20h30.

Pour ceux qui le souhaitent, il est toujours possible d'**adhérer** à l'association moyennant l'euro symbolique – prendre contact avec Nathalie au relais animation.

Comité des fêtes

Le 18 janvier lors de l'assemblée générale le bilan moral et financier ont été approuvés à l'unanimité. Le bureau est inchangé. L'année a bien commencée avec plus de 200 participants à la soirée cabaret. Très belle soirée ! A venir: 6 et 7 juillet, fête patronale, 21 juillet championnat départemental de moto cross UFOLEP, 6 décembre concours de belote. Le comité compte sur vous lors de ces prochaines manifestations !

Des nouvelles du « Jardin Conté »

Le « Jardin Conté » a été très actif au cours de sa saison 2018. Plusieurs manifestations ou activités qui s'y sont déroulées méritent d'être soulignées par leur qualité et leur succès, entre autre La Bête du Gévaudan a son public de fans, surtout en nocturne.

La venue des deux stagiaires BTS ont participé à la dynamique du site.

Les horaires du Jardin durant la saison 2019 changent avec une ouverture le matin de 10h à 12h et de 16h à 19h pour les après midi, ceci afin de profiter de la fraîcheur matinale !

Nous pouvons déjà vous annoncer une sortie « Salades sauvages » le samedi 20 avril avec notre ami botaniste JP Salasse des Ecologistes de l'Euzière (34), suivie bien évidemment d'une dégustation de salades. Nous mettons en place une journée « portes ouvertes » sur le site du Jardin Conté en partenariat avec l'Office de Tourisme de la Châtaigneraie. Cette journée est exclusivement réservée aux professionnels du tourisme. Nous reviendrons sûrement pour le week-end « Rendez-vous au jardin », manifestation nationale les 9-10 juin.

Médiathèque

En ce moment à la Médiathèque :

NEW YORK par ses meilleurs cinéastes : Valise de DVD : New York par ceux qui l'aiment, qui y respirent, qui s'en inspirent, qui en font sans cesse le décor de leurs films.

Atelier créatif : Jeudi 21 Février à 14h00

Après midi jeux traditionnels : Mercredi 27 Février à 14 h30.

Rencontres du 9 au 11 janvier au Mas d'Azil: le châtaignier parmi les arbres nourriciers

La Maison de la châtaigne a été invitée par l'association RENOVA basée en Ariège qui s'emploie à sauvegarder, diffuser et valoriser le patrimoine fruitier de son territoire. Jérôme CHATEAU a présenté la MDC lors d'une après-midi : « le châtaignier, histoire et territoire ». L'objectif était de croiser les expériences de différents territoires du Sud européen.

Diversité de variétés de châtaigniers et revalorisation du patrimoine génétique (par l'INRA) ont été les points forts de la 2^{ème} journée ; le conservatoire de Rignac (12) a également fait une intervention.

Après avoir parlé de l'intérêt nourricier et des menaces, maladies et ravageurs, les participants ont visité une vieille châtaigneraie en rénovation et des arbres remarquables.

Une excellente occasion de rencontres et d'échanges !

Animations 2019

L'ouverture au public et aux familles : au 1^{er} avril, tous les jours sauf le lundi, de 14 h à 18 h.

La première animation sera « la nuit de la chouette » le 30 mars à 20 h, en partenariat avec la LPO et l'ass^o Serfouette. Parmi les intervenants : Arnaud PEAN, membre de la LPO et instituteur à Mourjou.

Le samedi de Pâques, le 20 avril, nous ferons une cuisson de fouaces au four à bois ; elles seront en vente à partir de midi et il y aura bien quelques œufs-chocolat à découvrir sur le site !

A signaler également l'atelier greffe le samedi 13 avril à 14h ainsi que la nuit des musées le 18 mai ; avec balade aux flambeaux dans les sous-bois.

Pour plus de détails, voir notre site et nos dépliants

Intervention à Naucaze et Dispo services à Mourjou.

La convention (triennale – c'est une bonne nouvelle !) avec la Communauté de Communes met l'accent sur une coopération avec Dispo-Services qui pourrait intervenir pour l'entretien des espaces verts à la Maison de la châtaigne. Par ailleurs, Jérôme CHATEAU contribuera à instaurer un verger conservatoire de châtaigniers sur le site de Naucaze.

Réunion des bénévoles le vendredi 22 mars

Un café-gourmand est prévu à l'Auberge pour « plancher » sur les différentes tâches que peuvent assumer les bénévoles durant la saison 2019. Outre les tâches matérielles, c'est l'occasion de proposer des idées car les habitants du territoire peuvent se sentir concernés et dire leur mot pour et dans cette structure. S'inscrire SVP : tél 04 71 49 98 00 ou maisondelachataigne@gmail.com .

La feuille de châtaignier

Mourjou N°74

Du côté des aînés

La nouvelle année a débuté par la rencontre à Fournoulès de 52 adhérents autour de la Galette des Rois.

Fin Janvier a eu lieu l'assemblée générale à laquelle ont participé 90 adhérents. Quelques nouvelles personnes ont adhéré au club. Les décisions suivantes ont été approuvées à l'unanimité :

- Approbation du rapport moral 2018 présenté par Lucette, co-présidente
- Approbation du bilan financier 2018 présenté par Colette, trésorière
- Renouvellement partiel des membres du conseil d'administration : Martine Coste, Colette Puech, Louis Boudou et Antoine Pioche.
- La candidature de André Lavaissière a été validée pour remplacer René Boissié au Conseil d'Administration.
- Le tarif de la cotisation à partir de 2020 a été fixé à 17€

Nous remercions René pour son travail qu'il a assuré depuis 1999 avec beaucoup de dévouement.

Au cours de la réunion du conseil d'administration qui a suivi l'assemblée générale, Martine Coste a été élue Trésorière Adjointe en remplacement de Solange qui reste membre en qualité d'administratrice.

Le conseil se compose de 15 membres.

Quelques dates à retenir :

- **Mardi 5 mars** concours inter club de Belote à Mourjou
- **Mardi 12 mars** repas Stockfisch à St Julien de Piganol.

Information pour le voyage au Tyrol du 20 au 27 Mai co-organisé avec le club des Séniors de Calvinet : si vous êtes intéressé(e)s faites vous inscrire sans tarder car il reste très peu de places. Se renseigner auprès de Françoise ou Lucette.

