



SÈVRE ET BOCAGE

DIMANCHE 22 OCTOBRE - à partir de 14h30 - gratuit

« LES BOGUES OUVERTES »

Festival de la châtaigne

- Artisanat et créations locales à partir du châtaignier
- Dégustations à base de châtaignes
- Balades-découvertes : taillis de châtaigniers, techniques de greffes...
- Animations enfants : parcours de jeux...



ET AUSSI...

Du 16 au 29 octobre
En Pays de Pouzauges

- **Le châtaignier à fruits dans le haut-bocage** : exposition Super U Pouzauges du 5 au 12/10 et Maison de la Vie Rurale du 16 au 29/10.
- « **Ramassage raconté** » de châtaignes : cueillette ponctuée de lectures par l'atelier d'écriture Alizé le 25/10.
- **Le châtaignier : quelles perspectives demain ?** Témoignages d'agriculteurs de l'Aveyron ayant relancé l'économie du châtaignier, le 27/10.
- Plantation de haies...

MAISON DE LA VIE RURALE
LA FLOCELLIÈRE - SÈVREMONT

SUR LA D752 -
ENTRE ST-MICHEL-MT-M. ET POUZAUGES

Tél. 02 51 57 77 14

www.cpie-sevre-bocage.com

Du 16 au 29 octobre | Découvrez les menus « Châtaigne » aux restaurants :

- Les Justices à St-Michel-Mt-Mercure
- La Butte aux Châtelliers-Châteaumur

DIMANCHE 22 OCTOBRE - À PARTIR DE 14H30 - GRATUIT
MAISON DE LA VIE RURALE - LA FLOCELLIÈRE

« LES BOGUES OUVERTES » *Festival de la châtaigne*

- **Entreprises et créateurs locaux** qui travaillent le châtaignier
• Jean-Marc Begaud, artisan à Montournais • Christophe Roy, fendeur de lattes à Mortagne-sur-Sèvre • Gilles Baud, encadrant technique en menuiserie • Eco Bois énergies, entreprise de valorisation du châtaignier aux Herbiers et au Pin • autres créateurs (vanniers...)
- **Dégustations** à base de châtaignes
Châtaignes grillées et autres recettes de sucré-salé
- **Balades-découvertes** : visite commentée dans un taillis de châtaigniers, ateliers sur les techniques de greffes...
- **Animations enfants** : parcours de la bogue, jeux...



>>> ET AUSSI >>>

MERCREDI 25 OCTOBRE - 15H - GRATUIT - SUR RÉSERVATION
LE PASSOU - POUZAUGES

« RAMASSAGE RACONTÉ »

Cueillette de châtaignes et lecture de textes

La cueillette de châtaignes dans le bois de châtaigniers sera ponctuée de lectures de textes sur le thème de l'arbre, avec l'atelier d'écriture Alisé. Sur réservation - places limitées.

VENDREDI 27 OCTOBRE - 20H30 - GRATUIT
SALLE DU BOCAGE - SAINT-MESMIN

LE RENOUVEAU DU CHÂTAIGNIER EN PAYS DE POUZAUGES : *quelles perspectives demain ?*

Après la projection d'un court documentaire sur le châtaignier localement, Romaric Pansin, agriculteur en Aveyron, viendra témoigner de l'expérience collective menée sur ce département pour organiser le renouveau économique et agricole de la filière du châtaignier-fruits.

DU 16 AU 29 OCTOBRE SAVOUREZ LES MENUS « CHÂTAIGNE »

La châtaigne déclinée sous diverses recettes spécialement élaborées par les restaurants :

- **Les Justices** à St-Michel-Mt-Mercure (menu proposé tous les jours sauf le lundi)
- **La Butte** aux Châtelliers-Châteauumur (menu proposé 3 fois / semaine, sauf week-end)

INFOS | CPIE Sèvre et Bocage

Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement
Maison de la Vie Rurale - La Flocellière 85700 Sèvremont

02 51 57 77 14 / www.cpie-sevre-bocage.com

