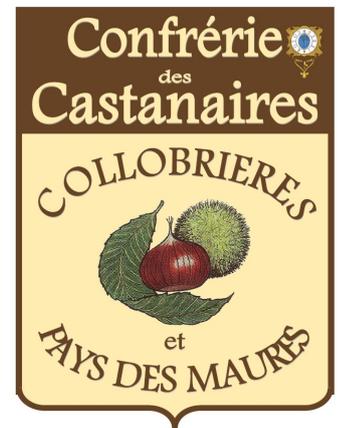




CONFRERIE DES CASTANAIRES DE COLLOBRIERES ET DU PAYS DES MAURES



Susciter des manifestations susceptibles d'exalter la réputation du châtaignier, de la châtaigne et du marron, en s'appuyant sur les privilèges, les coutumes et les traditions locales, nationales et Européennes ; contribuer à la recherche et au maintien des usages qui en font la valeur ; rechercher de nouvelles utilisations, accorder des mentions particulières aux produits qu'elle en jugera dignes ; organiser ou participer à toutes les manifestations susceptibles de faire connaître et apprécier le châtaignier, la châtaigne et le marron ; collaborer par tous les moyens appropriés avec les différents groupements reconnus pour célébrer le culte du châtaignier, de la châtaigne et du marron.



Siège Social : Maison du Châtaignier, Boulevard Charles Caminat 83610 COLLOBRIERES

Tel : 04 94 48 05 56

06 98 29 89 84

Courriel : confrerie.castanaire.collo@orange.fr

N° Siret : 502 514 649 00016

CA Collobrières compte : 436 121 709 17

Grand Maitre : Serge SAUVAYRE

Le châtaignier est partie intégrante du paysage et de la vie des Collobriérois qu'il a nourri durant des décennies. Avec le chêne-liège, il a contribué à la prospérité du village à la fin du XIXe et durant la première moitié du XXe siècle.

Arbre emblématique de nos forêts, il fait l'objet d'un véritable culte, célébré en grande pompe depuis 31 ans les 3 derniers dimanches d'octobre, lors des traditionnelles « Fêtes de la châtaigne », dont la notoriété dépasse largement le cadre local.

Abandonné vers les années 1950 pour des raisons économiques, il connaît depuis les années 2000, sous l'impulsion de la Municipalité, une action de revalorisation, conduite par le Syndicat des Producteurs de Châtaignes du Var (SPCV) qui regroupe à présent plus de 150 castanéculteurs de Collobrières et de l'ensemble du Massif des Maures.

La Confrérie des Castanaïres est le complément festif, ludique et promotionnel de cette action.

C'est dans cette optique qu'elle fut créée le 5 septembre 2007, à l'initiative de 5 membres fondateurs, Nadine Allione, Daniel Cataneo, Annie Ferrara, Serge Sauvayre et Auguste Soddu, propriétaires de châtaigneraies.

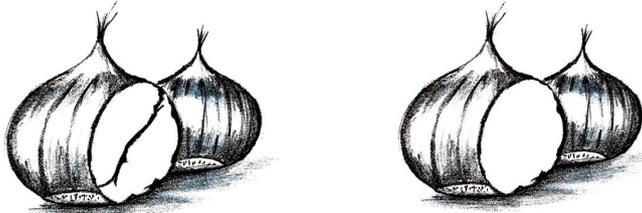
Depuis, elle a accueilli dans ses rangs 17 autres membres, tous castanéculteurs, qui ont choisi de revêtir le costume traditionnel de nos ancêtres, confortable en hiver, mais un peu chaud en été : velours marron, taillote rouge et chapeau de feutre.

En outre, ont été intronisés à titre honorifique, 39 personnalités diverses ou membres des Confréries amies.

Ses chapitres se tiennent traditionnellement lors du dimanche d'inauguration des « Fêtes de la châtaigne »

C'est à son initiative qu'ont pu être concrétisés 2 jumelages avec des villages à vocation castanéicole de deux autres pays européens : Frabosa Sottana dans le Piémont italien le 17 octobre 2010 et tout récemment Pujerra en Andalousie espagnole.

Châtaigne ou marron ???

fruit cloisonné : appellation châtaigne		fruit non cloisonné : appellation marron
tous deux fruits du même arbre : le châtaignier		

Ne pas confondre avec le fruit du marronnier d'Inde, non comestible.

Donc, petite châtaigne ou grosses châtaigne,

Petit marron ou gros marron.

Tout est bon dans le châtaignier que l'on appelait autre fois l'arbre à pain :

- Bois d'œuvre,
- Bois de chauffage,
- L'écorce pour le tan, pour tanner les cuirs,
- Les feuilles pour enrober certains fromages (le banon),

Et bien sûr la châtaigne, transformée en châtaignons séchés pour faire de la farine et de la bière à la châtaigne, des marrons glacés, de la crème de marrons, de la glace aux marrons de Collobrières et des châtaignes grillées.