

2011 MOISSAC

fête des fruits

17-18
Septembre

PRODUITS
DU TERROIR

ANIMATIONS

DÉGUSTATIONS

JOURNÉES DU PATRIMOINE

20^{ÈME}
ANNIVERSAIRE

programme

« De la récolte à la dégustation »

édito

Tous les deux ans, en alternance avec la fête du Chasselas, le troisième week-end de septembre, la Fête des Fruits est l'occasion pour de nombreux visiteurs de découvrir la richesse de notre production fruitière et de nos produits du terroir.

Lancée en 1990, avec le soutien d'une vaillante équipe d'organisateur, la fête des fruits qui se déroule sur deux jours, constitue un temps fort des manifestations de Moissac.

L'authenticité et la qualité de cette manifestation en ont fait une référence et amené notamment le Conseil Régional Midi-Pyrénées ainsi que le Conseil Général de Tarn-et-Garonne à lui apporter son concours.

L'ensemble est présenté, de façon attractive, sous forme d'expositions, de stands de vente ou de dégustation, de démonstrations diverses et est complété par des animations en rapport avec le thème. Les journées du patrimoine qui se déroulent en même temps permettent d'y associer la découverte de notre riche patrimoine. Ainsi, deux principaux atouts économiques de Moissac, le tourisme et la filière arboricole se trouvent pour un week-end mis à l'honneur.

Cette édition permettra par ailleurs de fêter le 40ème anniversaire de l'AOC Chasselas de Moissac en présence d'un invité d'honneur prestigieux, Christian Constant, chef étoilé.

Nous sommes de plus, confrontés à une double crise : baisse du pouvoir d'achat qui pousse le plus grand nombre d'entre nous à réduire les dépenses ; invasion des marchés agricoles par des produits de basse qualité venus des quatre coins de l'Europe. Nos fruits reconnus internationalement, ne pourront faire face que si, ensemble nous savons défendre à la fois leur qualité et une juste rémunération des producteurs.

Cette fête doit y contribuer.

Souhaitons qu'une fois encore cette manifestation rendue possible par la mobilisation de différents acteurs de la filière professionnelle et de leurs partenaires, remporte le succès qu'elle mérite !



Jean-Paul Nunzi
Maire de Moissac

LES TEMPS FORTS OFFICIELS

sam
11h

Remise des pieds de Chasselas aux enfants de Moissac nés l'année précédente
Remise des prix du concours des balcons fleuris

sam
15h

Inauguration en présence des personnalités

Médaille de la ville - Hommage pour les 40 ans du décret AOC

sommaire

TOUT LE WEEK-END À L'UVARIUM



Invités d'honneur



40 ans de l'AOC du Chasselas de Moissac
Ateliers cuisine



Pôle professionnel pédagogique



Pôle professionnel filière fruits



Art & dégustation
Se restaurer
Sites Remarquables du Goût
Artisanat d'art



Animations



TOUT LE WEEK-END EN VILLE

Journées du Patrimoine
Destination Grands Sites Midi-Pyrénées
Comice agricole de Moissac



Tout le week-end à l'Uvarium



Invités
d'honneur

Christian Constant

Chef étoilé : Le Violon d'Ingres, Les Cocottes, Le Café Constant à Paris et Le Bibent à Toulouse

Parrain des 40 ans de l'AOC des producteurs
du Chasselas de Moissac

Samedi

Florence Carayon

Est entrée dans le cercle très fermé des Meilleurs Ouvriers de France
dans la catégorie « primeur » grâce à son travail d'excellence et à sa
passion du métier

Dimanche

LE CHASSELAS, 40 ANS D'AOC

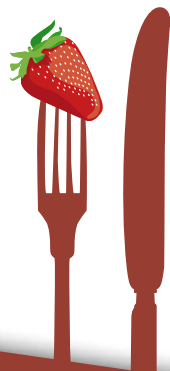
Pergolas de l'Uvarium

Traditionnelle exposition de Chasselas de Moissac AOC et d'autres variétés de raisin de table

Boutique vente d'AOC au plateau, en barquettes, pieds de chasselas à planter

À partir du **dimanche 16h00**, possibilité d'acheter certains plateaux de Chasselas AOC de l'exposition

Annonce des lauréats du 1^{er} concours de jus de chasselas et dégustations



ATELIERS DE CUISINE

Promenade de l'uvarium

"La cuisine des fruits" Démonstrations, astuces et dégustations

10h
et 14h

Élèves du Lycée hôtelier de Castelsarrasin

- Mini brochette d'agneau méridionale
- Smoothie de tomate & melon et son espuma au basilic
- Mini ballotin de poulet, vinaigrette à la marmelade de Chasselas de Moissac
- Smoothie de fraises au jus de Chasselas, petite brochette de figes à la menthe

11h
et 16h

Restaurateurs du Tarn-et-Garonne

Retrouvez entre autres ...

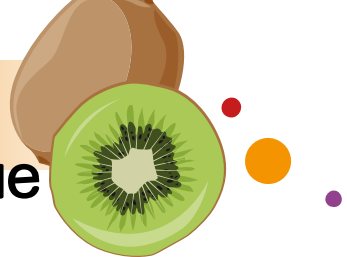
- Pavé de veau à la vanille et Chasselas par Dominique Vigneau
- Mousse de Chasselas par Jean-François Pech



12h30
et 17h

Atelier culinaire Savoir Faire™ - Tupperware

Pôle professionnel pédagogique



LA DIÉTÉTIQUE PAR LES DIÉTÉTICIENNES D'INTERFEL ET LES ÉLÈVES DE LIMAYRAC (TOULOUSE)

- Commentaire & distribution de prospectus de l'INPES (éducation nutritionnelle et information alimentaire)
- Atelier pour apprendre à bien ranger son réfrigérateur
- Estimation, sous forme de jeu, du nombre de sucres contenus dans un aliment proposé
- Découverte du goût en aveugle
- Présentation du raisin et de ses intérêts à travers des jeux, fiches recettes et quizz
- Comparaison du goût de différents jus de raisins (industriels, Chasselas, etc...)

MAIS AUSSI...

Vente de cocktails de fruits et ateliers de masques à peindre pour les enfants, animés par les élèves de l'école de Moissac « MFR »



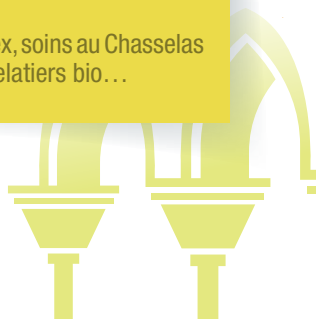
CEFEL,
Chambre d'Agriculture,
Adefa, Laser 82,
I'qualim,...

EN SAVOIR PLUS SUR

LE CHASSELAS
DE MOISSAC AOC
GRÂCE AUX
PRESTATAIRES DU
« CARNET DE
DÉCOUVERTE »



Romande D, Clos de Ladrex, soins au Chasselas avec Cap Mathaly, chasselatiers bio...



Pôle professionnel filère fruits

Producteurs, expéditeurs,
coopératives, fabricants
d'emballages, etc...

Exposition de fruits par les opérateurs commerciaux, coopératives et producteurs de la région de Moissac

«Coopérative fruitière Quercy Soleil»

Exposition photos : 40 photos illustrant le calibrage et le conditionnement des pommes - Photographies Création Communication

Emballage de fruits en bois et carton

VISITES D'ENTREPRISE

CALIBRAGE ET CONDITIONNEMENT

Des pommes à la Stanor : **vendredi 16 septembre à 16h00**

Des melons chez Boyer SA : **samedi 17 septembre à 11h00**

Inscriptions :

Office du Tourisme de Moissac au **05.63.04.01.85**

Durée des visites :

1 heure

LA PRODUCTION FRUITIÈRE EN TARN-ET-GARONNE C'EST ...

+ de 8 000 tonnes de raisins

+ de 200 000 tonnes de pommes

+ de 30 000 tonnes de prunes

+ de 30 000 tonnes de melons

La prune de Midi-Pyrénées représente plus de 60% de la production totale en France

Source : Chambre d'Agriculture 82

L'EMPLOI AGRICOLE EN TARN-ET-GARONNE

+ de 5 700 chefs d'exploitations agricoles

+ de 15 000 salariés agricoles

Source : ADEFA

Art & dégustation



- **Concours de confitures** organisé par l'**AMICA**
- **Loisirs créatifs**
L'association des usagers du Sarlac vendra ses créations au profit des Restos du Cœur

- **Librairie, Moissac Occitania, liqueurs, tabliers et couture, produits du terroir, matériel de cuisine...**

Salle « Maison des Fruits » du Moulin de Moissac

- **Exposition photos de Jacques Laporte** sur le thème des fruits
- **Exposition philatélique** sur le thème de la terre et création de « **Mon timbre à moi** » avec l'affiche de la Fête des fruits 2011

ARTISANAT D'ART

Vannerie, couteaux, aquarelles, verre, cartons, façades de portes, bois et cuivre, bijoux, colochintes...

Un potier et un sculpteur sur pierre créeront des œuvres sous les yeux du public

SE RESTAURER...

Chefs de l'Association des Restaurateurs

Cannette au Chasselas, tatin aux figues... et bien d'autres plats encore !

Menu unique 20€ hors boisson

« Sites remarquables du goût »

Produits régionnaux

Restauration à l'assiette

Chef de « La table de nos fils »

Produits de saison

Kiosque de l'Uvarium

SUR PLACE

VILLAGE GOURMAND DES SITES REMARQUABLES DU GOÛT



Dégustation-vente de produits Restauration « à l'assiette »

Truffe de Lalbenque, Huitres de Marennes, Vins du Chateaufort du Pape, Sardines de St Gilles Croix de Vie, Fromages de Salers, St Nectaire et Beaufort, Lentille Verte Du Puy, Ail Rose de Lautrec, Fouace de Najac, Fruits confits d'Apt, Safran du Quercy, Veau sous la mère d'Objat, Beames de Venise, Huile d'olive de Nyons...

Animations

À L'EXTÉRIEUR, SUR LES CÔTEAUX

sam
14h et 15h

dim
15h et 16h

Destiné à répondre aux préoccupations des producteurs le CEFEL vous propose dans le cadre de la Fête des fruits, des **visites pour découvrir l'expérimentation sur raisin de table**. Vous pourrez observer de nouvelles variétés dont certaines seront sur les étals d'ici quelques années : variétés sans pépins, rose ... Vous découvrirez de nouveaux modes de conduite des vignes à raisin de table : lyre, pergola...

Possibilité de se rendre à ces visites en voiture ancienne



sam 15h et 16h30
dim 10h30 et 14h30

Le Lycée Agricole de Moissac propose sur son exploitation des **visites du Conservatoire du Chasselas** (variétés anciennes de chasselas)

sam & dim
14h à 18h

Visite de fermes chasselatières à ST PAUL D'ESPIS

En compagnie de :

- Sylvie Tauran & Francis Rivière

Tél. : 06.15.34.44.94

- J-E & Sabine Rigal

Tél. : 06.72.85.40.96

SUR PLACE

ven 16/09
21h

Défilé de mode sur l'esplanade du moulin
(à la salle Confluences en cas de mauvais temps) - gradins
Organisé par l'AMICA

Sur un podium éphémère, véritable show fruité tout en jeu de lumières, mannequins pro et amateurs et même des miss assureront le quota de paillettes.

sam
dès 17h

Bal rétro organisé par le comité des fêtes avec l'orchestre variétés « Domingo »
Buvette assurée durant tout le week-end

sam 15h30
dim 11h

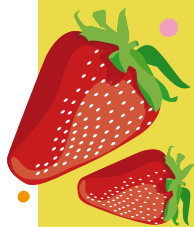
La conteuse « Muses », « La pêche de vigne et autres contes, grappes, grappilles et grappillons », Théâtre de verdure, au pied du moulin

sam / dim

Manège ancien carrousel
Marché de producteurs de fruits au pied du Moulin
Banda

dim 14h30

Poney Club « l'escapade » propose des tours de poney



Tout le week-end en ville



Journées du patrimoine



• **Marché à thème « Chasselas »**
dégustation de chasselas et jus de chasselas

• **Concours de peinture**, amateurs & professionnels, avec l'**Association Rue des Arts**, sur le thème « Patrimoine et fruits » **Inscription jusqu'au samedi 17 septembre au matin auprès de l'association « Rue des Arts » au 06 48 55 05 99**
Exposition des artistes de la rue des arts

• Rue de l'Inondation
Exposition de Voitures anciennes, par l'**AVA**. Une partie de ces véhicules est dédiée à la liaison avec les visites sur les différentes exploitations chassellatières et du lycée agricole

• Sous le hall de Paris
« **Destination Grands sites Midi Pyrénées** »
10 « Grands Sites » de Midi Pyrénées

présenteront leurs destinations touristiques, leurs produits phares et leur patrimoine (Cauterets, Cordes, Figeac, Marciac, Ariège, Revel, Cahors, Albi, Rocamadour, Vallée de la Dordogne, etc...)
Exposition photos des « Grands Sites » de Midi Pyrénées
Films « Grands Sites » de Midi Pyrénées

sam 16h
dim 15h30

Balade musicotée en ville avec Bernard Barbier.

Départ devant l'Office de Tourisme, jusqu'à l'Uvarium

SE RESTAURER...

Les restaurateurs moissagais mettent les fruits en avant tout le week-end dans leurs établissements



Grands Sites
de Midi-Pyrénées



Comice agricole de Moissac

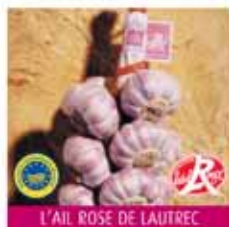
• **Galerie Grall :**
peinture et sculpture sur le thème des fruits

• **Allées Marengo et Place Firmin Bouisset**
Les éleveurs du canton y exposent leur savoir-faire : bovin, ovin, caprin, équin, volailles... ainsi que du matériel agricole. Démonstrations de Country et promenades en calèche.

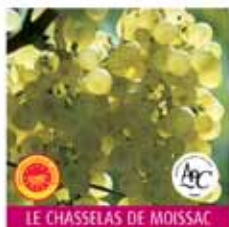
Possibilité de se restaurer sur place le midi.

dim

Allées Marengo
Inauguration à 10h30



L'AIL ROSE DE LAUTREC



LE CHASSELAS DE MOISSAC



LE PRUNEAU D'AGEN



LE HARICOT TARBAIS

SAVOUREZ MIDI-PYRÉNÉES



LE MELON DU QUERCY



L'AIL BLANC DE LOMAGNE



LA NOIX DU PÉRIGORD



LA PRUNE REINE CLAUDE

LES PRODUITS SOUS SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE
VOUS SOUHAITENT DE GRANDS MOMENTS DE GASTRONOMIE

INSTITUT RÉGIONAL DE LA QUALITÉ AGROALIMENTAIRE DE MIDI-PYRÉNÉES
BP 22 107 • 31321 CASTANET-TOLOSAN Cedex • Tél : 05 61 75 26 19

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

WWW.SAVOUREZ-MIDI-PYRENEES.COM



