

COLLOBRIÈRES

CAPITALE DES MAURES



43^{ème} FÊTE DE LA

Châtaigne

ET DU TERROIR

Dimanches 11, 18 et 25 octobre 2026
de 9h00 à 18h00

Journée des
Producteurs Varois
11 octobre 2026



15^{ème} FÊTE
INTERNATIONALE



OFFICE DE TOURISME : 04 94 48 08 00

www.collobrieres.fr

servicetourisme@collobrieres.fr

FÊTES DE LA CHÂTAIGNE ET DU TERROIR 2026

Dimanche 11 : Journée des producteurs varois

Sur la place de la Mairie, une journée dédiée au meilleur de notre terroir

Marché de producteurs locaux et dégustations de mets cuisinés à la flamme par Cyril Aveline, chef du restaurant Hestia

Accès libre

Dégustations avec l'achat d'un "Pass Gastronomie" à 15 €

En vente sur place le jour-même



Dimanche 18 : Journée internationale

10h Défilé des délégations des Communes jumelées FRABOSA SOTTANA,

PUJERRA, Confréries, Groupes folkloriques, Lanceurs de drapeaux italiens

10h30 Messe solennelle



Dimanche 25 : Journée des savoir-faire de la ferme

Venez à la rencontre des animaux de la ferme et glissez-vous dans la peau d'un vrai fermier ! Entre caresses, nourrissage et ateliers ludiques, apprenez à fabriquer votre beurre ou à planter vos salades et explorez les anciens métiers de la ferme. Une journée immersive et pédagogique, rythmée par des jeux de découverte et des animations pour toute la famille. Découvrez le travail de la laine avec la Ferme du Lambert.



Renseignements : Office de tourisme Tél. : 04 94 48 08 00

www.collobrieres.fr

Grand marché

Producteurs de châtaignes, produits de terroir français et européens, artisanat



MUSÉE DU MARRON GLACÉ

La Confiserie Azurée a créé un musée dédié à la culture et à la fabrication des produits issus des châtaignes et marrons, regroupant outils et machines d'antan ayant permis de transformer le fruit du châtaignier en une délicieuse confiserie.



COURSE DE LA CHÂTAIGNE



Samedi 3 octobre 2026

12 km départ 16h30

Inscription sportips.fr

Démonstrations verre soufflé et tournage sur bois



Animations

Musiques et danses folkloriques, Groupes de musique en déambulation



Commune de Collobrières



Visites et balades guidées

Balades gratuites, au départ de l'Office de tourisme

Le Liège et la Châtaigne...autrefois et aujourd'hui avec Mélanie Robeau

Ces deux produits emblématiques du massif des Maures traversent les siècles. Pourtant nos attentes et nos contraintes actuelles ne sont plus les mêmes qu'au 19ème siècle.

Comment travaillait-on la châtaigne pour la conserver ? Quels étaient les besoins et savoir-faire pour transformer le liège ?

Et aujourd'hui ? Dégustation de produits à base de châtaigne du massif des Maures.

Dates : Le 17/10, 21/10, 24/10 et 31/10 à 10h

Inscriptions :

servicetourisme@collobrieres.fr

ou à l'office de tourisme au 04 94 48 08 00



Balade géologique

Le 03/10 à 15h00

Balade gratuite, au départ de l'Office de tourisme avec Maxime Mura.

Inscriptions :

servicetourisme@collobrieres.fr

ou à l'office de tourisme au 04 94 48 08 00

Atelier du Petit Castanéiculteur (durée 2h)

Atelier découverte pour enfants autour de la récolte des châtaignes avec une productrice locale : ramassage, tri, observation de la nature et apprentissage de la castanéiculture de façon ludique.

Les enfants découvriront les secrets du châtaignier (âge des arbres, différences entre châtaignes et marrons) avant de partager une conviviale castagnade avec dégustation de châtaignes grillées et de crème de marrons.

Dates : le 10/10, le 14/10, le 17/10, le 21/10, le 24/10, le 28/10 et le 31/10 à 14h30.

Adulte : 3 €, Enfant (2-17 ans) : 9 €.

Gratuit pour les moins de 2 ans.

Visite guidée de la Châtaigneraie Godissard (durée : 1h30)

Venez à la rencontre d'une castanéicultrice qui vous racontera sa passion pour la châtaigne au cours d'une balade gourmande. Entre tradition et modernité, la châtaigneraie de Collobrières n'aura plus de secret pour vous !

Entretien du verger, greffe, floraison, les différentes transformations et dénominations châtaigne/marron.

Dégustation de crème de marrons et castagnade en automne.

Dates :

Le 11/10, le 18/10, le 25/10 à 10h30

Le 11/10, le 18/10, le 25/10 à 15h

Adulte : 8 €, Enfant (4-11 ans) : 4 €.

Gratuit pour les moins de 4 ans.

Informations et réservations à l'office de tourisme et par téléphone au 04 94 48 08 00 / 04 94 01 53 10



Accès voiture

Parking obligatoire
2€
Navettes gratuites

De Marseille / Toulon :

Autoroute A50, puis A57 direction Nice, prendre la sortie 10 « Cuers Nord ».

D'Aix-en-Provence :

Autoroute A8, direction Nice, sortie Brignoles.

De Nice :

Autoroute A8 direction Aix-en-Provence, A57 direction Toulon, sortie 10 « Cuers Nord ».



ne pas jeter sur la voie publique merci