PUBLIVAR

OCTOBRE 2026 — Publivar – Agence de communication — ÉDITION LOCALE

A Collobrières, la châtaigne rassemble un village

Trois dimanches d'octobre pour célébrer un fruit, un paysage et des savoir-faire transmis dans le massif des Maures

Reportage réalisé par Publivar

À l'automne, la châtaigne ne se contente pas de parfumer les rues de Collobrières. Elle raconte le lien ancien entre le village et les collines boisées qui l'entourent. Pour sa 43e édition, les Fêtes de la Châtaigne et du Terroir ont retrouvé le cœur du bourg les dimanches 11, 18 et 25 octobre 2026. Le temps de trois rendez-vous, habitants, producteurs et visiteurs se sont retrouvés autour d'un fruit qui appartient autant au paysage qu'à la mémoire locale.

Ici, la fête prend tout son sens à l'échelle du village. Les étals s'installent dans les rues et les places, les conversations se nouent au fil des achats et les animations accompagnent la promenade. On vient goûter, bien sûr, mais aussi prendre le temps de parcourir Collobrières, au cœur du massif des Maures, et de rencontrer celles et ceux qui font vivre ses productions. La châtaigne donne le thème ; les ruelles, les commerces, les artisans et les producteurs donnent à la fête son visage collobriérois.

Un fruit enraciné dans les Maures

La castanéiculture fait partie de l'histoire rurale du territoire. Le châtaignier, implanté dans les Maures depuis plusieurs siècles, était autrefois une ressource essentielle : son fruit nourrissait les familles, tandis que son bois et son feuillage trouvaient eux aussi leur utilité. Aujourd'hui, la récolte se poursuit de septembre à novembre dans les châtaigneraies de la commune. Ce travail saisonnier, patient et souvent manuel, rappelle que derrière les produits présentés au marché se trouvent des vergers entretenus et des gestes agricoles bien réels.

À Collobrières, la châtaigne se déguste grillée ou se transforme en crème, en confiture, en glace et en marron glacé. Ces spécialités prolongent un savoir-faire de transformation qui a contribué à la réputation du village. Elles offrent aussi une manière simple de comprendre le terroir : un fruit récolté dans les collines, travaillé par des producteurs et des artisans, puis partagé à table. La fête rend cette chaîne visible et invite à choisir des produits dont l'origine est proche.



43ème édition de la Fête de la Châtaigne à Collobrières (83610)



Confiserie Artisanale depuis 1948
https://www.confiserieazureenne.com/content/6-la-boutique-a-collobrieres

Fête de la Châtaigne édition 2026

Plus de 45 000 visiteurs sur les trois dimanches

plusieurs milliers de visiteurs et évoque **des centaines de kilos de châtaignes grillées** vendues

Derrière chaque étal, un savoir-faire des Maures



Le terroir se découvre en marchant

L'édition 2026 a donné à chaque dimanche une couleur particulière. Le 11 octobre, la Journée des producteurs varois a mis en avant les produits du département, avec un Carré des Producteurs consacré aux spécialités locales. Le 18 octobre, la Journée internationale a fait place aux confréries, aux délégations des communes jumelées et aux groupes folkloriques. Le 25 octobre, les savoir-faire de la ferme ont rapproché petits et grands des gestes agricoles et de la vie rurale. D'un dimanche à l'autre, la programmation s'est élargie sans perdre son fil conducteur : valoriser les produits et les pratiques du territoire.

Dans les ruelles, une centaine de producteurs et d'artisans ont proposé leurs créations et partagé leur métier, tandis que musiciens, chanteurs et formations folkloriques animaient la déambulation. Des démonstrations de soufflage de verre et de tournage sur bois rappelaient que la fête célèbre aussi d'autres métiers manuels. Le marché prend alors une dimension particulière : il n'est pas un décor posé autour de la châtaigne, mais un lieu de rencontre où le public peut questionner les producteurs, observer les gestes et repartir avec une part concrète du terroir.

Les exposants donnent un visage au terroir collobriérois

Les Nouveautés et changements de l'Edition 2026 :

Un premier Championnat de France d'épluchage de châtaignes, annoncé à 16 h le 11 octobre. C'est la nouveauté la plus clairement présentée comme telle par la mairie et la presse.

Son défi : rendre son métier plus lisible, expliquer sa démarche et rester visible auprès des personnes qui pourraient avoir besoin d'un accompagnement complémentaire.



Une pratique fondée sur l'écoute, le cadre et la confiance



Une tradition qui se transmet

La convivialité tient aussi à cette transmission. Les enfants découvrent les produits et les métiers, les visiteurs apprennent ce qui distingue une châtaigne d'un marron, et les habitants retrouvent chaque année un rendez-vous lié au rythme de la récolte. Les musiques et les danses donnent de l'élan aux rues, mais la tradition s'exprime tout autant dans la dégustation, les échanges avec les producteurs et l'attention portée à une culture locale. Elle se transmet parce qu'elle reste pratiquée et partagée.

Les Fêtes de la Châtaigne 2026 ont ainsi rappelé ce qui fait la singularité de Collobrières : un village dont l'identité s'est construite au contact de la forêt, de l'agriculture et des métiers qui transforment les ressources des Maures. Le temps d'octobre, la châtaigne relie ces histoires au présent. Elle attire les visiteurs, soutient les producteurs et rassemble les habitants autour d'un rendez-vous familier. Quand les derniers étals se replient, la saison continue dans les vergers et les ateliers. C'est là, au fil des récoltes et des gestes répétés, que la fête trouve son ancrage le plus durable.

« La châtaigne, c'est notre or brun ! » *— Alexandre Corsiglia, de la Confiserie Azuréenne, à propos du fruit emblématique de Collobrières.*

Une journée finale consacrée aux savoir-faire de la ferme, le 25 octobre : animaux, nourrissage, fabrication de beurre, plantation et anciens métiers agricoles. En 2025, le troisième dimanche était consacré aux artisans et aux métiers d'antan.

- **Un nouveau chef invité pour la journée des producteurs varois** : Cyril Aveline, du restaurant Hestia, avec une cuisine à la flamme et un repas de produits varois. En 2025, le chef invité était Pascal Barandoni. Le Pass gastronomique à 15€, lui, existait déjà l'année précédente.
- **Des mesures environnementales mises en avant** : tri des déchets, points de propreté, vaisselle biodégradable et interdiction des sacs plastiques. Les sources les signalent pour 2026, sans préciser si elles ont toutes été instaurées cette année-là.

Le **Carré des Producteurs**, les animations musicales et les démonstrations artisanales font partie de l'offre annoncée, mais ne semblent pas être des nouveautés 2026 : le Carré existait déjà en 2024.

Mentions légales à compléter : Publivar – Agence de communication · Directeur de publication : ROGET Camille · Adresse : La londe les maures · SIRET : 98817093200012 · Crédits photo : Publivar.