



MJC DE MARBACHE
Mairie
64 rue Clemenceau
54 820 MARBACHE

Marbache, le 11mars 2024

1

Objet : demande de partenariat

Madame, Monsieur,

La MJC de Marbache organise sa **18ème FETE DE LA COURGE** le 29 septembre 2024 au CENTRE SOCIO CULTUREL de Marbache Voie de Liverdun. Celui-ci permet l'accueil de plus de 2000 visiteurs dans un grand parc arboré muni de toutes les commodités pour une manifestation de cette ampleur.

Depuis le début de ce projet en 2006, l'objectif de cette manifestation est tourné incontestablement vers la promotion de la nature, son environnement et sa préservation ; nous pourrions dire aujourd'hui que c'est le concept de « développement durable » qui nous guide dans son organisation, au sens de la responsabilité intergénérationnelle qui est aujourd'hui essentielle ; Tous les éléments que cela comporte (engagement écologique local, culture bio, partage et solidarité) sont alors des valeurs prépondérantes pour chacun des bénévoles qui œuvre pour cette journée.

Cependant, nous souhaitons aussi mettre à l'honneur un légume oublié en son temps « La courge ». En cela, nous proposons une exposition-vente réunissant plus de 150 variétés de cucurbitacées, plantées et récoltées dans le village par les « tuteurs de courge » ou achetées auprès d'agriculteurs locaux lorsque l'année est à la disette, comme en 2022...Les courges récoltées seront utilisées également pour confectionner soupe et autres beignets.

Dès le début du projet, cette manifestation s'est traduite de plusieurs manières :

- Par l'invitation d'artisans engagés : apiculteurs, Club nature, LPO, producteurs du terroir, artisans (jeux en bois, vannier, couturières...) qui viennent nous montrer des savoirs faire quelquefois oubliés.
- Par des expositions, des ateliers gratuits pour petits et grands tout au long de la journée (mosaïque, maquillage, Land Art, atelier de réparation, espace de gratuité.....)
- Par la participation à plusieurs concours : culinaires à base de courges, la construction d'objet en lien avec la nature selon des thématiques choisies chaque année (épouvantails, maison d'oiseaux, moulins à vent...) ou encore le concours du « cracheur de pépin de courge ».

Enfin, nous proposons chaque année de découvrir des artistes qui animent une partie de la journée en lien avec le thème retenu : cette année par exemple, le thème est le vent ; l'année passée, les oiseaux étaient à l'honneur.

Aujourd'hui, c'est plus de 75 exposants qui participent à cette manifestation et font vivre un moment de convivialité aujourd'hui reconnu au-delà de notre département.

Elle mobilise également plus de 80 bénévoles (de 16 à 87 ans !!) qui œuvrent toute l'année pour assurer sa réussite : ce sont plus de 200 graines qui sont semées, puis plantées et... bichonnées pendant la période estivale pour être ensuite récoltées.

.../...

L'entrée de cette manifestation est gratuite car nous souhaitons qu'elle soit accessible au plus grand nombre d'entre nous particulièrement aux familles, comme un lieu de rencontre et de partage intergénérationnel.

Aussi, nous nous permettons de vous solliciter pour obtenir une subvention et concourir ainsi à la réussite de cette manifestation en nous aidant à financer plusieurs postes comme les frais d'imprimerie pour nos supports en communication, les animations, l'alimentation....

Nous vous proposerons alors une mise en valeur publicitaire par différents supports de communication à convenir avec vous (flyers, panneaux, site internet...).

Vous pouvez contacter Mme Corinne PAVESI, initiatrice de la fête de la courge au 06 12 21 49 99.

Nous vous remercions vivement de votre attention et restons à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur en nos salutations distinguées.

Le Président de la MJC

Philippe GUERLOT

MJC MARBACHE
Mairie de Marbache
64, rue Clémenceau
54820 MARBACHE
N° SIRET 352 926 174 00017



Fête de la Courge 18^{ème} Edition

Dimanche 29 septembre 2024
Centre socioculturel de MARBACHE
Voie de Liverdun

Exposition et vente de Courges



*Découverte des différentes courges et de leurs utilisations
dans un esprit de Partage, d'Informations,
de Solidarité et d'Ecologie.*



Une Organisation de la MJC

Contact : Corinne SCHMITT
Tél : 06 12 2149 99

www.mjcmarbache.fr

DOSSIER PARTENARIAT

I. PRESENTATION :

Initiatrice du projet : Membre de la MJC de Marbach, Corinne Schmitt, responsable du Club Nature depuis treize ans, herboriste, conseillère en phytothérapie, aromathérapie, conseillère en élixirs de fleurs de Bach.

Voulant partager son engagement écologique avec le public, Corinne soumet son idée au Conseil d'administration de la MJC afin d'organiser « Une Fête de la Courge ».

Depuis toujours sensible à l'environnement et à la culture biologique, elle a voulu remettre au goût du jour un légume oublié « la courge » et créer un lieu de partage et d'idées sur le sujet.

L'entrée de cette manifestation est gratuite. Le bénéfice éventuel de la vente des courges, est destiné aux investissements réalisés par la Maison des Jeunes et de la Culture pour les activités collectives.



II. HISTORIQUE

• 2006 : première fête de la courge

L'idée première de «la Fête de la Courge» est de réaliser une manifestation dédiée à la nature et à l'environnement par la participation de divers intervenants :

- le Club Nature
- le refuge des Coirés
- le CAT de Rosières aux Salines
- un fabricant de lombricompost
- un apiculteur
- l'association des Croqueurs de pomme
- des ateliers ludiques sur l'environnement

Première exposition de courges....

12 variétés exposées !



• 2007 : Deuxième édition de la « Fête de la Courge ».

Création de la première affiche publicitaire.

Pour agrémenter la fête et attirer plus de public, nous mettons en place une dégustation de courges cuisinées par nos bénévoles et multiplions le nombre de jeux pour enfants.

Quelques nouveaux intervenants d'autres régions (Meuse, Vosges...) : chien guide, artisans du monde, potier....

En 2007, notons la naissance de la première idée de troc par le biais d'un jardinier de Liverdun.

L'exposition et le stand de vente de courges s'étoffent légèrement.



• 2008 : Troisième Fête de la Courge

La pomme et les fruits d'automne étaient à l'honneur grâce à la participation de l'Association des Croqueurs de pommes (expositions, conférences, jeux, fabrication sur place et dégustations de fruits et de jus de pomme).

On aura pu rencontrer :

- Conférence de Green Peace
- Association « Alamyco » (mycologie)
- Artisans du monde
- Association des truffes de Lorraine
- Association des jardiniers de France
- Balades à dos de poney pour les enfants
- Massages pour les adultes.
- Exposition des insectes et fossiles de Lorraine
- Jeux gratuits pour les enfants

Toujours plus de courges sur l'exposition !!



• 2009 : Quatrième Edition

- Vente de produits bio et du terroir
- Exposition des céréales du monde
- Brocante organisée par les enfants de Marbach
- Exposition de l'Association des cactées de Lorraine

Mise en place d'une petite restauration avec notamment des frites de courge.

- **2010 : « Les bénévoles à l'honneur » pour la Cinquième Fête de la Courge**

53 bénévoles participent à l'organisation.

- Les Marbichons (habitants de Marbache) s'investissent pour la première fois en prêtant un coin de leurs jardins afin d'y faire pousser les plants de courges préparés par nos soins. Nous les avons nommés les **«tuteurs»**.
- Les associations de Marbache (Marbache Lecture, Marbache Loisirs, les Marbichoux) animent stands et jeux, vente de produits à base de noix, atelier de maquillage surtout pour les enfants.
- Tir à l'arc animé par l'OFP de Frouard.
- **Premier concours culinaire à base de courge avec remise de prix.**
- Mise en place d'une vraie restauration traiteur à base de courges sur réservation.
- Grâce à nos « tuteurs », l'exposition ainsi que la surface de la fête s'agrandissent.



- **2011 : Des courges, des exposants, des animations**

« *Marbache devient le royaume des courges* » écrit L'Est Républicain dans son édition du dimanche du 2 octobre 2011.

- Sur une idée originale d'un habitant de Liverdun, Alain Roussel : premier « **cracher de graines de courges sans élan** » avec remise d'un prix au gagnant.
- **Première animation musicale par le groupe « la Ciboulette ».**
- Conférence de Stéphane Wittzhum sur la vie des insectes.
- **Le boulanger de notre village confectionne des pains spéciaux à la courge** vendus sur un stand.
- L'acquisition d'une serre nous permet de gérer tout le plan de culture des courges (commande des graines, semis sous serre, répartition chez les tuteurs, cueillette, systématique et étiquetage, exposition et vente.)
- Une vingtaine de tuteurs se partagent la culture d'une centaine d'espèces de cucurbitacées toutes comestibles ; ce qui permet une exposition de plus de 10 mètres linéaires.
- De nouveaux habitants de notre village participent pleinement à l'organisation et au développement de l'exposition de courges tant ils sont passionnés.



Cette année-là : - 40 exposants

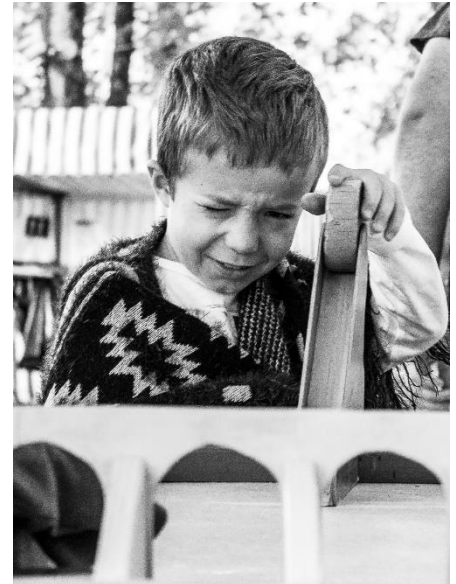
- 81 espèces de courges présentées

- **2012 : 1000 VISITEURS** (citation de L'Est Républicain du 1 octobre 2012)

- 115 variétés de courges exposées
- 60 tuteurs
- 150 repas préparés par nos soins
- 90 litres de soupe vendus
- 140 participants au « poids de la courge »
- 75 candidats au concours du cracher de graines de courges sans élan

- **2013 : « La Fête de la Courge à la une »**

- 70 tuteurs
- 150 variétés de courges
- Animation musicale «les Ménileux», groupe Marbichon.
- 82 stands d'exposants :
 - Association des végétariens de France
 - Les jeux en bois d'Henry Colmez
 - Association Mann
 - Micronutris Toulouse (présentation et dégustation d'insectes)
 - Colibris (on plante, on récolte on partage)
 - Fabrication de produits d'entretien écologiques



- **2014 : « Un cracher phénoménal »** (Est républicain le 29 sept 2014)



- 135 variétés de courges exposées !
- Ouverture d'un stand de beignets sucrés et salés à base de courges.
- Mise en place d'un jury d'enfants pour le concours culinaire.
- Association des Amis de la Chèvre Lorraine.



- Présentation du nouveau livre de Stéphane Witzhum « les petites bêtes de lorraine et d'Alsace »
 - Parc régional de Lorraine.
 - CPEPESC sauvegarde de la chauve-souris
 - Exposition de courges géantes (320 kg) venues pour l'occasion de la région de Metz.
 - 140 l de soupe vendus...
 - Animation par « la Compagnie des Bonhommes à Ressorts »

- **2015 : « Dix ans de passion toute courge ! »**

- Création de la « Guilde » des Gousteurs de Courges » et intronisation de huit récipiendaires méritants !!!



- Augmentation de la superficie de la Fête de la Courge grâce au prêt et à l'aménagement d'un terrain de la commune.



- **178 variétés exposées et mises en vente cette année.**
- Notre exposition a voyagé jusqu'à Bar le Duc
- **Inauguration d'une zone de gratuité** (SNI de Pont à Mousson, « Tour bien être », troc de plantes avec la commune de Millery, AMAP la soupe aux cailloux).
- La notoriété de notre fête s'étend jusqu'en Ardèche.- (fromages de chèvre, farine de châtaignes et miel d'Ardèche).
- **Animation avec « les Acroballes ».**





plus de 2000 visiteurs !!



• 2016 « La courge dans tous ses états ! »

- 174 variétés exposées des rondes, des longues, des rouges, des vertes...
- 87 exposants qui viennent de plus en plus loin
- 12 ateliers gratuits pour petits et grands
- Investissement global de la commune : associations, écoles, personnel communal.
- **Retour des Acroballes avec une animation basée sur le thème du cirque, les jeux en bois d'Henry et cette année Manu la conteuse, venue spécialement d'Alsace.**
- **Concours de la meilleure confiture à base de courges**
Dont le jury est composé d'enfants
de l'école primaire de Marbach
- Présence de la FFAL (faune et flore aquatique de Lorraine) : Exposition et projection « Secret du monde aquatique de notre région ».
- Exposition de tomates anciennes de nos jardins et grainothèque.

Marbach le savoir-faire au naturel à la tête de la Courge qui s'est tenue dimanche dans le parc du château **La courge dans tous ses états**

Journal de la région de Strasbourg
10 octobre 2016
C'est le moment de l'été pour les courges. Elles sont partout, dans les jardins, sur les marchés, dans les supermarchés. Elles sont aussi au cœur d'une fête qui se tient chaque année dans le parc du château de Marbach. C'est la « Courge dans tous ses états ». Cette manifestation, organisée par la commune de Marbach, a pour but de promouvoir la courge et ses nombreuses variétés. Elle propose aux visiteurs de découvrir les différentes formes et couleurs des courges, de participer à des ateliers de cuisine et de fabrication de courges, et de profiter d'un spectacle de magie.



La courge dans tous ses états
C'est le moment de l'été pour les courges. Elles sont partout, dans les jardins, sur les marchés, dans les supermarchés. Elles sont aussi au cœur d'une fête qui se tient chaque année dans le parc du château de Marbach. C'est la « Courge dans tous ses états ». Cette manifestation, organisée par la commune de Marbach, a pour but de promouvoir la courge et ses nombreuses variétés. Elle propose aux visiteurs de découvrir les différentes formes et couleurs des courges, de participer à des ateliers de cuisine et de fabrication de courges, et de profiter d'un spectacle de magie.



• 2017 : Autour du thème de l'eau

- 150 variétés de cucurbitacées exposées
- 3000 beignets de courge sucrés et salés
- 150 litres de soupes
- 1700 kg de courges vendus
- 7 Ateliers pour tous
- 97 Exposants régionaux
- Zazam avec ses jeux de bois et l'atelier de Monsieur Casse Cailloux
- De nouvelles histoires avec Béa la conteuse
- Concours culinaire : amuse-gueule à base de Courges dont le jury est composé d'enfants de l'école primaire de Marbach
- Toujours la présence de la FFAL (faune et flore aquatique de Lorraine) : Exposition et projection « Secret du monde aquatique de notre région ».
- La Vigie de l'eau
- Le tir à l'arc de Seichamps
- Les associations APICOOOL et Abeille Lorraine : jeux et expos
- Stand réflexologie
- La ferme équestre du Patureau, promenades à poney
- Zone de gratuité, d'échanges et de partage



MARBACHE

La récolte avant la fête

La préparation de la 12^e Fête de la courge va bon train. Une dizaine de bénévoles se sont donné rendez-vous pour la récolte des courges qui, cette année, est exceptionnelle. Du jamais vu !

Plus de 100 variétés, soit 337 cucurbitacées, ont été plantées ou semées mi-mai dans le champ prêté gracieusement par la municipalité.

Soigneusement étiquetées, les courges vont prendre place sur les étals et seront mises en vente le jour J. Les visiteurs vont découvrir au centre du parc une magnifique cascade humoristique entièrement imaginée et réalisée par des bénévoles. Un jury, composé d'enfants de l'école primaire, désignera la meilleure recette d'amuse-gueule à base de courges qu'il faudra déposer avant midi. Une équipe sera au fourneau dès samedi pour la prépa-



Exceptionnelle récolte de courges.

ration de la soupe, des beignets et des desserts. 97 exposants et une douzaine d'ateliers mettent à l'honneur l'artisanat et les produits du terroir bio. L'attraction originale de la journée est le traditionnel concours de cracher de graine de cour-

ge prévu dans l'après-midi : s'inscrire au préalable. Réservation des repas en ligne sur www.njcmarbach.fr.

> Dimanche 24 septembre, de 10 h à 18 h au centre socioculturel.

LE CHIFFRE



Grand enthousiasme de l'équipe du Club Nature.

3.000

C'est le nombre de beignets de courge qui ont été fabriqués lors de la 12^e fête de la Courge de Marbach.

150 litres de soupe ont été vendus ; 220 litres ont été consommés sur place, 200 crêpes confectionnées. Au concours, 87 cracheurs de graines de courge se sont inscrits. Le gagnant, Xavier Drouin n'a pas battu son record des années précédentes. 13 enfants de l'école primaire ont formé le jury du concours culinaire pour désigner les gagnantes : Claire Claudel, Marylou Hayotte et Lydie Claudel.

La courgerie a vendu la totalité des 170 variétés de courges plantées par le club.





2018 : Encore plus de nouveautés...

LA FÊTE
DE LA COURGE
MJC MARBACHE

MARBACHE

J - 118 pour la Fête de la courge



La plantation des 380 plants de courges demande une bonne organisation.

Sur un terrain de 6 ares, les bénévoles s'activent à planter les courges qui joueront les stars, lors de la 13^e édition.

La 13^e édition de la Fête de la courge est prévue le dimanche 30 septembre. L'heure de la plantation des cucurbitacées a été venue.

Le terrain de 6 ares, prêté gracieusement par la municipalité, a été labouré, en octobre, par Gilles Vincenot.

Aujourd'hui, il est prêt à recevoir plusieurs centaines de plants de courges. Avant de procéder à la

commande de graines passée en janvier auprès d'un fournisseur suisse, il faut d'abord faire un inventaire de l'année précédente.

Ce sont des bénévoles, comme Mathieu et Delphine, qui préparent les semis dans leur serre personnelle. D'autres proviennent d'amis ou de la famille. Quant à Astrid, elle a semé plus de 40 variétés de courges.

Fin mai, les plants sont mis en place. Philippe, Eric, Patrick et Daniel sont prêts, équipés d'outils adéquats, « chacun à son job » dit Eric, « il faut être méthodique ».

L'un fera les trous, l'autre le remplira de fumier fourni par le centre

équestre La Noyette, puis il faudra disposer les plants, les marquer par un repère sous forme d'étiquette et les répertorier sur un cahier.

Fin de l'opération à 19 h après avoir mis en place 380 plants. « C'est une journée bien remplie reconnaît Patrick. Il n'y a plus qu'à surveiller la pousse, entretenir en arrachant les mauvaises herbes, et procéder à un arrosage en cas de sécheresse. La récolte est prévue 3 jours avant le jour « J ».

Rebukez vos chaises en les végétalisant, un concours est ouvert à tous récompensant la chaise la plus originale !

MARBACHE > Nature

Treizième fête de la courge dimanche



La fête de la courge a lieu dimanche 30 septembre, de 10 h à 18 h, dans le parc du château. Photo d'archives Frédéric MERCENIER

Exposition et vente de courges, ateliers de produits artisanaux, bijoux, vannerie, produits du terroir (safran, confitures, fromages, vins, épices et autres), promenade en poney, concours de la chaise végétalisée la plus originale et du fameux cracher de graine de courge... On ne va pas s'ennuyer ce dimanche, dans le parc du château de Marbache. C'est là que seront réunis plus de 90 exposants, venus pour célébrer la 13^e fête de la courge organisée de 10 h à 18 h par la MJC. Une nouvelle édition qui permettra au public de découvrir plus de 100 variétés de cucurbitacées et de faire son marché dans un cadre apaisant, en osmose avec la nature. L'entrée est libre.

MARBACHE



Une manipulation délicate et un classement méthodique à la récolte.

Fête de la Courge :

L'heure est à la sélection

L'heure est venue de récolter les courges. Certes la récolte est moins fructueuse cette année en raison de la sécheresse, mais elle est qualitative. Eric, Patrick, Jean-François et d'autres bénévoles étaient à pied d'œuvre tôt le matin pour rassembler des centaines de cucurbitacées qui sont nettoyées puis soigneusement triées et étiquetées : sunshine, angélique, tahitian, lakota, sucrine et bien d'autres. La manipulation des cucurbitacées est délicate. Elles ne doivent pas être endommagées. Elles ont des tailles imposantes, des formes différentes. Leurs couleurs sont chatoyantes pour illuminer l'espace courgerie où elles seront mises en vente le jour « J ». Comme d'autres particuliers, Gilles qui vient de Sanzey, apporte sa récolte personnelle, dans une remorque bien remplie. Ses cucurbitacées viendront compléter l'exceptionnelle exposition de courges le dimanche 30 septembre, de 10 h à 18 h au centre socioculturel. Entrée libre.

MARBACHE

La courge en vedette ce dimanche

Tous les feux sont au vert pour la 13^e Fête de la courge réputée dans la région. Un événement organisé par la MJC de Marbache. Animations et concours au programme.

La belle des potagers se prépare depuis des mois pour sa grande apparition annuelle. La coordinatrice de la Fête de la courge, Corinne Schmitt, a réuni pas moins de 70 bénévoles pour accueillir les visiteurs et régler les moindres détails afin que cette fête soit à la hauteur de sa notoriété.

Au programme, des anima-

tions, des concours (chaise végétalisée, culinaire, cracher de graine de courge), des jeux, des ateliers (mosaïque, maquillage) et plus de 90 exposants.

Part belle à l'artisanat

La courgerie fera la part belle aux cucurbitacées en proposant plus de 100 variétés. L'artisanat sera bien représenté puisque l'on trouvera des bijoux, des objets façonnés en bois, du rotin, de la vannerie.

Produits du terroir et bio

Les stands de produits du terroir et bio prendront place dans le parc du château (miels, confiserie, confitures, charcuteries, légumes, fromages, vins, champagnes, pains, etc.).

Les enfants auront plaisir à monter à dos de poneys. Toute la journée, pressage des pommes et vente du jus de fruit par les « Croqueurs de Pommes ». La délicieuse soupe et les beignets de courge régaleront les papilles.

Un espace sera réservé à Se- l'Est, système local d'échange et d'entraide. La conteuse, Catherine Vernier, sera aussi présente.

Dernier délai samedi 29 septembre pour apporter sa chaise



Corinne Schmitt et les 70 bénévoles sont prêts à accueillir des centaines de visiteurs.

végétalisée pour le concours. Un repas à base de courge est proposé à 12 €. Le célèbre concours du cracher de graines de courge aura lieu à partir de 14 h 30.

> Rendez-vous dimanche 30 septembre, de 10 h à 18 h. Parking, restauration, buvette, crêpes. Entrée libre. Contact : 06.12.21.49.99 - <http://www.mjcmarbache.fr/>

Menu

gratin de courge
aux pommes de terre
gigot de volaille farci
fromage et salade verte
choux garnis

Parcours
aux pieds
nus

ARTISANAT

bijoux, bois, rotin, vannerie

ASSOCIATIONS

ESAT du val de lorraine,
Artisan du monde, SLPA de velaine, CPEPESC,
AMAP: loramap, la soupe aux cailloux, Mirabio....

PRODUITS DU TERROIR ET PRODUITS BIO

Onalavie, miels, confiserie, charcuterie,
fromages de chèvre, vins, champagne, pain

PROMENADES EN PONEYS

ferme équestre du Patureau

SEL'EST

système d'échanges et d'entraide local

CONTEUR

des contes avec Catherine VERNIER



La courgerie et ses 100 variétés de courges.

MARBACHE

3.000 visiteurs au paradis des courges

Dégustations, concours, expositions... et grand soleil ! La 13^e édition de la Fête de la Courge a trouvé la recette du succès.

C'est sous un soleil radieux que la 13^e édition de la fête de la courge a battu son plein. Pas moins de 150 variétés ont pris place dans l'espace de la courgerie qui s'est illuminé de couleurs d'automne, du marron de la courge butter-nut au vert marbré de la courge de Siam en passant par le bel orange des potirons. Étonnés, les 3.000 visiteurs ont découvert la grande diversité des cucurbitacées, diversité de tailles, de couleurs, de formes. C'était le moment de choisir ses courges pour l'hiver !

Pour le concours, des amoureux du végétal ont relooké leurs chaises inutilisées en les habillant de mousse, de lierre, de fleurs, de feuilles... De vrais chefs-d'œuvre ! On trouvait aussi des animations et des ateliers en tous genres : mosaïque, maquillage, jeux, ballons, parcours pieds nus. Plus de 95 exposants ont permis aux visiteurs de faire leurs emplettes, des produits du terroir à



La courgerie s'est illuminée de couleurs.



Des mets salés ou sucrés au concours culinaire animé par Amélie.



Anne-Sophie se concentre au célèbre concours du cracher de graine de courge.

ceux de l'artisanat, tout en faisant une halte pour déguster les délicieux « beignets » de Pierrette, ou l'excellente soupe à base de courge. Chaque inscrit au concours repu-

té pour son originalité a sa propre technique pour cracher le plus loin possible la graine de courge. Le jury du concours culinaire, composé d'enfants de l'école élémen-

Concours de la chaise végétalisée
La plus originale
Un panier garni à gagner !



• 2019 La courge star du jour

MARBACHE Festivités

Dernière ligne droite avant la 14^e fête de la courge



Ultime briefing des organisateurs avant la fête du 29 septembre.

Une nouvelle réunion des organisateurs du Club Nature de la MJC s'est tenue, avant le grand rush des visiteurs à la 14^e édition de la fête de la courge. Plusieurs stands seront proposés aux visiteurs et 80 bénévoles seront présents pour accueillir les visiteurs.

Le déroulement de la fête a été passé en revue, ainsi que les missions à tenir par les 80 bénévoles, afin que tout se passe au mieux. La récolte des courges et potirons plantés dans la parcelle à l'arrière du centre socioculturel se fera 4 jours avant leur exposition pour la vente, une récolte qui devrait être fructueuse et qualitative.

Produits du terroir et animations

Un espace sera réservé aux Croqueurs de Pommes, Sel'Est, Chauve-souris, mais aussi à l'artisanat avec le bois, la pierre, le carton, le verre, le cuir.

Les produits du terroir & bio se-

ront représentés : confitures, miels, fromages, pains, plantes, thés, légumes, fruits.

Catherine Vernier, racontera des histoires aux enfants qui pourront aussi se balader à dos de poneys. Un stand exposera les produits cosmétiques et d'entretien écologiques (savons, bougies). Dans le parc du château, des ateliers de maquillage, mosaïque, cuisine, etc.

La mini-ferme de Dalstein se délocalisera. Les outils de jardinage pourront être réparés par les Joyeux Emmancheurs. Le réputé concours du cracher de graines de courge sans élan verra s'affronter petits et grands. L'hôtel à insectes le plus original sera récompensé. Le concours culinaire est basé sur la tarte salée à base de courge. La délicieuse soupe et les beignets de courge régaleront les papilles.

Côté restauration, un menu est proposé à 12 €, réservation jusqu'au 25 septembre. Dimanche 29 septembre, de 10 h à 18 h. Entrée libre. Contact : 06 12 21 49 99 - www.mjcmarche.fr

MARBACHE Nature

Les Marbichons prêts à célébrer la courge



La Fête de la courge, lancée en 2006, est devenue un rendez-vous incontournable. Photo d'archives ERIC/Frédéric MERCENIER

Dimanche 29 septembre, de 10 h à 18 h, le parc du centre socioculturel accueillera la 14^e Fête de la courge organisée par le club nature de la MJC. Plus de 140 variétés seront mises à l'honneur et 100 exposants, artisans, producteurs du terroir partageront leur savoir-faire avec les visiteurs.

L'idée première de la Fête de la courge était de réaliser une manifestation dédiée à la nature et à l'environnement. Et aussi de remettre au goût du jour un légume oublié.

Corinne Schmitt, à l'initiative de cette manifestation, a réussi son pari. Depuis la première édition, en 2006, la Fête de la courge est devenue l'un des événements incontournables de la rentrée pour les Marbichons et le grand public, heureux de partager leur engagement écologique. L'an passé, ce sont quelque 5 000 visiteurs qui ont fait le déplacement pour profiter de ce moment mêlant en avant le savoir-faire artisanal, l'engagement des associations pour l'environnement et les

produits bios du terroir.

« L'événement est tellement bien référencé que je dois malheureusement refuser beaucoup de demandes d'exposants », souligne Corinne Schmitt, responsable du club nature depuis treize ans. Une fois encore, les Marbichons se sont mis à l'ouvrage pour faire des plants au mois d'avril, avant la récolte qui sera présentée à la 14^e Fête de la courge, dimanche 29 septembre, dans le parc du centre socioculturel de Marbach.

Avec les « Joyeux emmancheurs »

Cette nouvelle édition qui se déroulera de 10 h à 18 h (entrée libre) rassemblera plus de 140 variétés de cucurbitacées et 100 exposants (ateliers, trou de graines, associations), artisans (bijoux, vannerie, bois, rotin), producteurs du terroir (pain bio, fromage, charcuterie, confitures, miel, safran, jus de fruit, épices, vins, bières, insectes à croquer)... On y trouvera les « Joyeux emmancheurs » d'outils de Bettancourt-la-Ferrée, qui re-

donneront vie aux outils dont les manches ont été cassés ou mis hors d'usage.

Fameux concours de cracher de graine de courge

Comme chaque année, les bénévoles de la MJC proposeront aux visiteurs leurs fameux beignets de courge salés et sucrés ou encore leur soupe de courge vendue au bol. « La vente des beignets a eu tel succès l'an passé que l'on a prévu d'en préparer le double cette année », précise Corinne Schmitt.

Une kyrielle d'animations accompagnera la journée, à l'image de la mini-ferme de Dalstein, qui proposera des ateliers éducatifs pour les en-

fants, lesquels auront l'occasion de découvrir des lapins, poules, chèvres et autres animaux, ou encore de profiter de promenades à poney.

Le public pourra cette année découvrir les réalisations des participants aux concours de l'hôtel à insecte le plus original, et de la meilleure tarte à la courge salée.

Mais aussi participer, à 15 h 30, au fameux concours « international » de cracher de graine de courge sans élan, dont le record (un cracher à 11,45 m) détenu depuis 2014 par Xavier Drouin, n'a toujours pas été battu. L'entrée est libre.

Jean-Christophe VINCENT

Repas sur réservation

Comme tous les ans, un repas spécial à 10 euros (plus 2 euros de consigne pour le plateau) est proposé aux visiteurs. Au menu : fillet de dinde, sauce crème aux champignons, gratin gourmand de pommes de terre et de courges de Marbach, fromage et salade verte, clafoutis à la courge de Marbach. Les réservations, obligatoires, peuvent se faire ligne sur www.mjcmarche.fr

MARBACHE Animation

Des cucurbitacées à foison pour la 14^e édition de la fête de la courge

La 14^e fête de la courge n'a pas été éparpillée par la météo. Des nuages, une pointe de soleil et enfin la pluie ! Cela n'a pas empêché les nombreux visiteurs de venir découvrir les délicieuses légumes de saison que sont les cucurbitacées.

La courgerie a été prise d'assaut ! Parmi les 140 variétés, le moment était venu de choisir et d'acheter ses courges, leur exposition n'ayant cessé d'attirer l'œil, avec leurs formes étonnantes, leurs couleurs et leurs noms étiqués pour que les profanes s'y retrouvent.

Des spécimens énormes sont alignés en rang sur une longue table, où ils voisinent avec des cagots remplis de colocolantes aux couleurs éclatantes. Catherine Vernier a conté des histoires et légendes de courges, potirons et citrouilles.

Lancer de graines, produits du terroir et artisanat

Inutile de dire que les « beugnets » de Pierrette et l'excellente soupe à la courge ont régalié les papilles des gourmets. Des concours étaient ouverts à tous comme celui du plus original hôtel à insectes, le poids de la courge. L'aspect culinaire n'était pas oublié, avec la



Corinne, Catherine et Florence ont proposé la délicieuse soupe de courge à déguster sur place ou à emporter.



Les enfants admirent la magnifique fontaine, entièrement fabriquée par les bénévoles.



Les « beugnets » de la Pierrette salés et sucrés ont régalié les papilles des gourmets



Des spécimens énormes aux couleurs éclatantes sont alignés sur une table, où ils voisinent avec des cagots remplis de colocolantes.

meilleure tarte salée à la courge, et celui du lancer de graine de courge sans élan, unique au monde avec son règlement très pointilleux et supervisé par Alain Roussel !

Les visiteurs ont profité de l'artisanat, des producteurs de produits du terroir tous dans la mouvance bio, découvert la mini-ferme de Dalstein qui s'est délocalisée pour l'occasion. Ils ont assisté au savoir-faire des Joyeux Emmancheurs d'outils, participé à des ateliers (mosaïque, fabrication de lessive, maquillage, etc.)

Pour les passionnés des cucur-

bitacées, un espace leur était dédié pour échanger les graines. Corinne Pavesi et les 80 bénévoles sont ravis : cette belle fête automnale n'a pas failli à sa tradition et à son plein succès !

Courge'Actu

Tous les droits de diffusion sont largement autorisés Edition du 15 Août 2019

14^e fête de la Courge de Marbach

Dimanche 29 septembre 2019

Concours 2019 ouvert à tous



Le thème choisi cette année pour le concours organisé lors de la Fête de la Courge, est :

Réaliser l'hôtel à insectes le plus original.

Vous pourrez apporter vos réalisations la veille de la fête, c'est-à-dire le samedi 28 septembre toute la journée ou bien le dimanche 29 septembre en matinée.



La MJC de Marbach recherche pour l'organisation de la Fête de la courge, des bouteilles type "jus de fruits" en verre, à large col, de préférence propres et sans étiquette, vous pouvez apporter vos bouteilles à la Mairie.

Un grand merci par avance.

Contact : Corinne 06 12 21 49 99
cpavesi@free.fr

Animation pour les enfants
La mini ferme de Dalstein 57
Jeux et découverte des animaux et de leurs habitudes dans des petits endos spécialement aménagés pour eux

Plus de renseignements : www.mjcmarche.fr



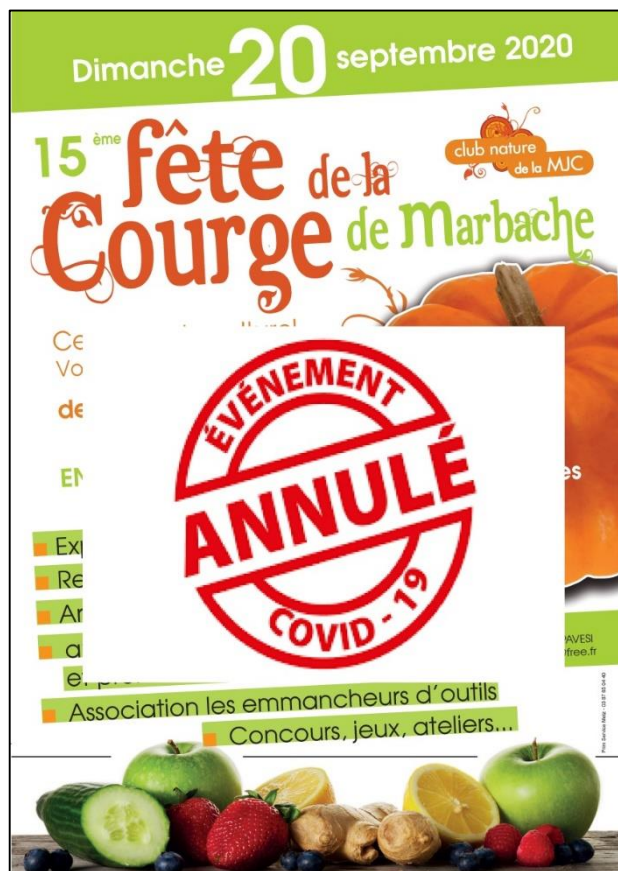
Pensez à préparer vos outils de jardin pour le 29 septembre !!

LES JOYEUX EMMANCHEURS D'OUTILS de Bettancourt-la-Ferrée redonneront vie à vos outils, anciens ou modernes, dont les manches ont été cassés ou mis hors d'usage. Parmi le stock de manches proposés, vous trouverez le manche qui vous convient le mieux, l'acheter et le faire poser gracieusement, par les emmancheurs

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

• 2020 Annulation de la Fête de la courge

Nous pensions que fin septembre, nous serions sortis de cet affreux contexte COVID, malheureusement, il n'en fut rien ! Aussi compte tenu des obligations drastiques de la réglementation sanitaire à appliquer lors d'une grande manifestation, nous avons été contraints à grand regret d'annuler la fête de la courge initialement prévue le dimanche 20 septembre 2020.



MARBACHE Animation

La 15^e fête de la courge se tiendra le 20 septembre

La fête de la courge, 15^e édition, aura bien lieu dimanche 20 septembre, c'est décidé ! Ce sont 800 pieds de cucurbitacées diverses qui viennent d'être repiqués en pleine terre, dont la récolte alimentera la fête. Au programme également : un concours d'épouvantails.

Après concertation entre le président de la MJC, Daniel Maxant, Corinne Pavesi, en charge de l'organisation, et le comité de la MJC, en fonction de l'évolution de la crise sanitaire et de la période de déconfinement, la décision est prise : la fête de la courge, quinzième édition, aura bien lieu dimanche 20 septembre.

D'abord des graines
Comme chaque année, Patrick, Gilles, Astrid et Claude se sont déjà mis à l'ouvrage en avril en semant les graines dans leurs jardins et leurs serres. Des graines qui avaient été commandées chez un grainetier à Mirecourt, mais beaucoup proviennent aussi de la grainerie de la MJC (des

graines de l'année précédente mises de côté), ce qui représente près de 300 variétés.

Plantation de 800 pieds
Au stade de la post-germination, l'heure est venue de la plantation. Ce sont plus de 800 pieds qui ont été levés pour être repiqués en pleine terre, dans le terrain de 6 ares prêté par la municipalité. Ce terrain avait été labouré bénévolement par Émile Moisson, un Marbichon.
« Deux jours et demi d'un dur

labour », reconnaissent les dix bénévoles qui se sont mis à l'ouvrage. Heureusement, le soleil était de la partie !
Les plants n'ont plus qu'à se développer pour fournir de nombreux fruits. Toutefois, binage et sarclage sont encore de rigueur d'ici la récolte.

Concours d'épouvantails
Cette année, c'est l'épouvantail le plus original qui sera sélectionné, le concours est ouvert. Ils seront tous exposés dans le parc du château.

Les enfants peuvent d'ores et déjà participer à la décoration en concevant des créations originales en tous genres mais en utilisant des matières recyclables : tissu, bois, carton, papier, végétaux, etc. Le thème étant « la courge sous toutes ses formes et couleurs ».

Quinzième fête de la courge
dimanche 20 septembre, de 10h à 18h.

Contact : Corinne au tél. 06 12 21 49 99 ou www.mjcmarbache.fr

Dimanche 20 septembre, la courge sera dans tous ses états ! Photo ER

En revanche, nous avons proposé une vente de nos courges au profit de la MJC les samedi 19 et dimanche 20 septembre de 10h à 14h dans le parc du centre socio-culturel. Et pour le reste, nous étions présents sur le marché marbichon, Espace Jean Dautrey le mercredi 23/09 de 15h à 18h.



MARBACHE Rendez-vous

Cucurbitacées pour tous les goûts

Organisée par le Club nature de la MJC, en remplacement de la 15^e Fête de la courge annulée en raison des conditions sanitaires, une vente de courges, au profit de la MJC, est prévue ce week-end.

Cette année, le rendement est exceptionnel, grâce à la canicule (les courges adorent la chaleur) et un arrosage au moment de la nouaison. Il en existe une grande variété, de toutes tailles, de toutes les couleurs, sucrées ou salées. Elles sont délicieuses et bonnes pour la santé.

En effet, elles sont riches en calcium, cuivre, zinc, mais également en magnésium et phosphore. De quoi faire le plein de vitamines grâce à des légumes qui se cuisinent aussi bien en ratatouille qu'en tarte ou potage. On trouvera des courges classiques, comme la butternut, le potimarron, le pâtisson ou la spaghetti, mais aussi des variétés moins connues comme la bonbon, le bleu de Hongrie, ou la sweet gray.

Dans les stands, des conseils seront donnés pour toutes les variétés qui ont chacune des caractéristiques qui les destine



Rendez-vous les samedi 19 et dimanche 20 septembre, de 10 h à 14 h au parc du centre socioculturel.

à telle ou telle utilisation.

Corinne Pavesi, l'organisatrice, et l'ensemble des bénévoles sont prêts à faire découvrir toutes les facettes de ce légume automnal.

Le port du masque sera obligatoire et la distanciation sociale de rigueur.



MARBACHE Commerce

Vente de cucurbitacées sur le marché du mercredi



Vente de cucurbitacées, mercredi 23 septembre de 17 h à 20 h, sur le parking face à la mairie. Photo ER

Plus de 820 pièces et 190 variétés de cucurbitacées ont été récoltées cette année par le Club Nature de la MJC.

La 15^e fête de la courge ayant été annulée, les organisateurs ont décidé de procéder à une vente à l'étalage qui s'est déroulée ce week-end dans le parc du centre socioculturel.

Une nouvelle vente de courges se fera ce **mercredi 23 septembre** lors du marché

hebdomadaire. Des conseils seront donnés à l'appui pour leur consommation.

Comme chaque mercredi, la ferme de la Scaam qui vend les produits naturels de son exploitation et le marchand de fruits et légumes Tooby Fruits seront présents.

Attention nouveaux horaires : le marché hebdomadaire a lieu tous les mercredis, de 17 h à 20 h, espace Jean-Dautrey (parking face à la mairie).



• 2021 LA FETE DE LA COURGE AURA BIEN LIEU

MARBACHE

La 15^e fête de la courge est prévue le 26 septembre

L'équipe de la MJC y croit. Elle prépare la 15^e édition de la fête de la courge qui se tiendra le dimanche 26 septembre. Les graines de 270 variétés ont été semées et les plants seront mis en terre à la mi-mai sur le terrain de 6 ares mis à disposition par la municipalité.

La crise sanitaire n'altère pas le dynamisme de l'équipe de la MJC qui a d'ores et déjà programmé, dans le calendrier 2021, la 15^e fête de la courge. Cette fête aura lieu le dimanche 26 septembre. C'est un rendez-vous incontournable des amateurs de cucurbitacées. La renommée de cette manifestation n'est plus à faire avec sa courgerie très prisée, son concours du cracher de graine de courge sans élan, ses 80 exposants et ses différents ateliers (culinaire, artisanat, etc.).

Les graines sont semées

La première étape a été franchie. Daniel, Michel, Philippe, Olivia, Johann et Éric ont procédé au semis des graines de 270 variétés de courges qui



Les graines de 270 variétés de courges ont été semées et resteront en serre jusqu'à mi-mai. Photo ER

resteront dans une serre que prête chaque année le couple marbichon Delphine et Mathieu Correa.

Quant au terrain de 6 ares mis à disposition par la municipalité, il a été labouré et fraisé par Émile Moisson et Mathieu Metayé, il sera ainsi prêt à recevoir les 500 plants qui seront mis en terre à la mi-mai, après la période des

Saints de glace.

Les courges sont des légumes faciles de culture et d'entretien. Toutefois, pour une bonne récolte, binage et sarclage sont de rigueur. L'arrosage devra être régulier et sans excès en cas de sécheresse.

L'ultime étape sera celle de la récolte qui se fera quelques jours avant le 26 septembre.

MARBACHE

15^e fête de la courge : 330 pieds de cucurbitacées sont plantés

Les graines de courges ont été semées sous serre il y a plus d'un mois. Le champ, d'une superficie de 6 ares, a été préalablement

enrichi de fumier de cheval en provenance du centre équestre la Neyette à Saizerais, et la terre retournée avec un motoculteur avant la plan-

tation des 330 plants représentant plus de 200 variétés de courges.

Le soleil était de la partie pour la douzaine de bénévoles munis de bêche, pelle ou piochon, qui se sont relayés durant la journée de lundi pour la mise en terre, la disposition des piquets et la mise en place des étiquettes de repérage des variétés. « Certes, on a un peu de retard du fait de la mauvaise météo de ces derniers jours » reconnaît Daniel, le président de la MJC, « mais on va surveiller et apporter le soin nécessaire pour une bonne pousse. En 2020, un puits situé à proximité du champ a été réhabilité et mis en service, ce qui va faciliter le bon arrosage en cas de sécheresse. La récolte des cucurbitacées se fera une semaine avant le début des festivités. » La 15^e fête de la courge est prévue dimanche 26 septembre.



Une plantation sous le soleil avec l'espoir d'une récolte abondante.



Une 15^e Fête de la courge haute en couleur dimanche

La 15^e édition de la Fête de la courge organisée par la MJC, mettra à l'honneur ses 200 variétés de courges dimanche 26 septembre, de 10 h à 18 h, au centre socioculturel, voie de Liverdun.

Animations, concours, jeux, ateliers et plus de 80 exposants, tous les ingrédients seront réunis pour passer une merveilleuse journée. L'épouvantail le plus original sera récompensé, pour participer au concours, il faudra le déposer la veille ou le dimanche matin, le concours culinaire organisé avec le jury des enfants sera basé sur la confection de mets sucrés à base de courge.

Les célèbres Croqueurs de pommes, l'espace Sel'Est, l'artisanat et les produits du terroir seront largement représentés. Divers ateliers seront animés pour la mosaïque, les jeux, la cuisine, etc. Les Joyeux Emmancheurs d'outils redonneront vie à vos outils, il suffira de les apporter pour les faire réparer. Spectacle pour petits et grands « Les carottes sont cuites » avec « En Musique » (à partir de 2 ans). Présence d'une conteuse sous yourte, ainsi que la Ferme du Pataureau pour les balades à poney. La traditionnelle soupe et les délicieux be-



Dégustations, animations, exposition-vente et divertissement autour des cucurbitacées les plus insolites sont à découvrir le 26 septembre.

gnets sucrés-salés régaleront les papilles. Une ribambelle de couleurs annoncera les nombreuses variétés de cucurbitacées sur les étals de l'exposition. Le concours de cracher de graine de courge est annulé. Buvette et restauration avec au menu : cuisse de poulet, gratin gourmand de courge, fromage-salade, petit pain à la courge, tarte aux pommes/courge, café

offert, réservation sur place ou en ligne avant le 24 septembre. Olivia Fouquenal, coordinatrice et pilier de l'organisation, l'équipe MJC et les bénévoles sont prêts à accueillir chaleureusement les nombreux visiteurs. L'entrée est libre, le pass sanitaire est obligatoire. Site : www.mjcmarbache.fr Contact : 06.12.21.49.99 ou 06.86.36.05.93

La 15^e fête de la courge a fait des heureux

La quinzième fête de la courge a tenu ses promesses mettant à l'honneur les cucurbitacées de toutes sortes. Le concours culinaire orchestré par les Marbichoux a sacré plusieurs recettes. Une courge phénomène de 327 kg a été exposée. Et des ateliers ont créé l'animation.

La pluie au petit matin et en fin d'après-midi n'a pas altéré le succès de la quinzième de la fête de la courge. Les nombreux visiteurs n'ont pas boudé leur plaisir en venant profiter des rayons de soleil dans le parc du centre socioculturel, un soleil qui a illuminé les couleurs des cucurbitacées exposées.

La soupe de courge veloutée, fabriquée la veille et mise en bouteille, pouvait être dégustée sur place ou emportée alors que les fins gourmets des « beugnets d'la Pierrette » ont attendu patiemment leur tour pour récupérer leur commande de beignets salés ou sucrés.

Un concours culinaire

Le concours culinaire de mets sucrés à base de courges était orchestré par les Marbichoux. Le jury composé d'en-



Plus de photos sur estrepubicain.fr et sur notre appli mobile

Le jury composé d'enfants a voté pour la meilleure recette sucrée à base de courge, le cupcake potiron à la ganache et pâte à tartiner chocolat concocté par Marine. Photo ER

fants a désigné Marine pour ses cupcakes potiron à la ganache et pâte à tartiner chocolat, Isaline et Eva pour les muffins à la courge, Adeline pour les cupcakes d'Halloween et Léonie pour les cookies du chemin des roches.

Une courge phénomène

Sandrine, Nicolas et leur petite-fille Victorine, venus de Conde-Northen en Moselle, étaient fiers d'exposer un spécimen appelé « Stella » dont le poids spectaculaire était de 327 kg. Trônant dans une remorque, le phénomène a créé l'attraction au beau milieu du parc. Nico-

las et Sandrine cultivent pour le plaisir. « Cette courge nous l'avons surveillée et bichonnée depuis la mise en terre de la graine », disent-ils. Elle sera offerte à la MJC de leur village.

Un nouvel atelier « Land Art », animé par Céline et Anne-Sophie, a permis aux enfants d'exprimer leur créativité en toute simplicité avec les éléments de la nature.

Ateliers, animations, expositions, concours ont fait la part belle à une journée festive et conviviale. De quoi mettre du baume au cœur des organisateurs prêts pour la seizième édition 2022.

Une décoration participative pour la 15^e fête de la courge

Et si vous participiez à sa décoration ? Tel est l'appel lancé par les organisateurs de la 15^e fête de la courge, prévue pour le dimanche 26 septembre. Concevez un objet, un personnage, un animal, un tableau, une sculpture, une statuette, etc., en utilisant tous types de matériaux et matières (papier, bois, carton, tissu, paille, glaise, cailloux, feuillage, papier mâché, boîtes de conserve,

argile, etc.), laissez libre cours à votre imagination, soyez créatif et faites place à l'originalité. Une seule condition : suivre le thème de la courge.

Les œuvres réalisées seront exposées le jour de la fête dans le parc du château. Un concours d'épouvantails est aussi lancé. Le talent et l'originalité seront récompensés. Les épouvantails seront à déposer la veille ou le matin

même de la manifestation pour être ensuite exposés. Le traditionnel concours culinaire est prévu pour le jour J : il faudra concocter le meilleur mets sucré à base de courge.

Dimanche 26 septembre, de 10 h à 18 h. Parc du centre socioculturel. Tél. : 06 12 21 49 99 ou 06 86 36 05 93. pavesicorinne@gmail.com



Les œuvres réalisées seront exposées le jour de la fête dans le parc du château. Photo ER

Fête de la Courge

26 septembre 2021



Concours de l'épouvantail

Le plus original !

Réalisation à déposer au centre socio-culturel

le samedi 25 septembre et

le dimanche 26 à partir de 10 h

Un panier garni à gagner...

Tel Corinne : 06 12 21 49 99
Tél Olivia : 06 86 36 05 93

Dimanche 26 septembre 2021

15^e fête de la Courge de Marbach

Centre socio culturel
Voie de Liverdun
de 10h à 18h

ENTRÉE LIBRE
PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

Expo et vente de courges

Restauration sur place

Artisanat, produits bio et terroir

Animations diverses

Rencontre avec "Les carottes sont cuites"

Concours, jeux, ateliers...



• 2022 LA FETE DE LA COURGE ET LES OISEAUX

L'EST
REPUBLICAIN

Nancy - lundi 19 septembre 2022

MARBACHE

Un spectacle de fauconnerie pour la 16^e fête de la Courge

Marbichons et Marbichonnes, mais également des habitants des communes alentours, sont attendus dimanche 25 septembre pour la fête de la Courge, 16^e du nom. Si les animations classiques ne changent pas, cette année, faucons et autres oiseaux de proie seront de la partie.

La 16^e fête de la Courge, organisée par la MJC, approche. Celle-ci se déroulera le dimanche 25 septembre au centre socioculturel.

Le programme s'annonce très attractif avec de l'artisanat (bois, carton, tissus, bijoux), des produits bios et du terroir (confitures, miels, fromages, charcuterie, vins, pains, plantes, épices, etc.), la participation d'associations comme Les croqueurs de pommes, le jardin d'Ila Zabelle, Far est Cactus, des concours ou encore des jeux et ateliers.

Des rapaces sur site

La compagnie Display Team présentera ses rapaces lors d'une démonstration de vol : buses, hiboux, grands-ducs, chouettes effraies et aigles des steppes seront présentés au public.

Les spectateurs seront appelés à participer et pourront échanger avec les fauconniers sur la vie de ces rapaces dans leur milieu naturel.

Deux représentations en vol de 40 minutes seront programmées entre 13 h et 18 h.

Deux concours seront organisés, celui de la mangeoire à oiseaux la plus originale, qui sera à déposer la veille ou le matin de la manifestation au centre socioculturel, et le traditionnel concours culinaire du meilleur muffin à base de courges, à apporter avant midi. Les gagnants seront récompensés.

La traditionnelle soupe et les délicieux « beugnets d'Ila Pierrette » sucrés-salés de courges régaleront les papilles. Impossible de ne pas remarquer le stand de la courgerie, qui prendra place à l'entrée du parc. Une large variété de cucurbitacées sera proposée à la vente. Buvette, crêpes et restauration seront assurées, une réservation en ligne (avant le 21 septembre) est possible pour le repas (gratin pomme de terre/courge, cuisson de poulet, fromage-dessert-salé), au tarif de 15€. L'entrée sur site, quant à elle, est libre.

Rendez-vous dimanche 25 septembre, de 10 h à 18 h, au centre socioculturel de Marbache. Renseignements sur le site web de la MJC, sur sa page Facebook ou sur le blog <http://fete-de-lacourgemarbache.over-blog.com>.



Le stand de la courgerie proposera à la vente de nombreuses variétés de cucurbitacées.

Fête de la Courge

25 septembre 2022

Marbache



Concours

Fabrication d'une mangeoire à oiseaux la plus originale !

Réalisation à déposer au centre socio-culturel

le samedi 25 septembre et

le dimanche 26 à partir de 10 h

Un panier garni à gagner...

Dimanche 25 septembre 2022

16^e fête de la Courge de Marbache

Centre socio culturel
Voie de Liverdun
de 10h à 18h

ENTRÉE LIBRE

Artisanat, produits bio et terroir
Concours, jeux, ateliers...
Spectacle de la fauconnerie
Les jeux de zizam
Restauration sur place

la fête de la courge à marbache-54

les comptoirs de la bio

<http://fete-de-lacourgemarbache.over-blog.com>




Mardi 27 septembre 2022

MARBACHE

Les rapaces font le spectacle à la 16^e fête de la courge

La 16^e fête de la courge organisée par la MJC a battu son plein ce dimanche après-midi dans le parc du centre socioculturel. Les 80 artisans attendus sont arrivés très tôt pour s'installer sous les stands mis à leur disposition par les bénévoles qui n'ont pas ménagé leurs efforts pour une organisation parfaite.

Des produits bio du terroir, des bijoux, de la mosaïque, des peintures, des livres, et bien d'autres objets en tous genres ont permis aux visiteurs de la 16^e fête de la courge organisée au village de regarder mais aussi faire des achats, et de déguster des produits de terroir.

Le jury composé d'enfants a désigné Nahla, Maëlle et Adeline sa maman, gagnantes du concours du meilleur muffin à base de courge. Exposée sur une table, il fallait trouver le juste poids d'une courge, elle pesait 20,60 kg, le gagnant n'est pas reparti les mains vides puisqu'il a remporté non seulement un panier garni de produits locaux mais aussi la courge !

En milieu d'après-midi, la fête bat son plein.

2 500 beugnets écoulés

Le stand de la courgerie n'est pas passé inaperçu. Toutes les couleurs d'automne se côtoyaient grâce aux nombreuses variétés de cucurbitacées exposées et proposées à la vente. Ce sont plus de 2 500 beugnets salés/sucrés qui ont été dégustés sur place ou emportés, 200 litres de soupe de courge mis en bouteille ont trouvé preneur.

Le public était au rendez-vous pour les deux temps forts de la journée, des spectacles de fauconnerie donnés par Display Team qui a présenté ses rapaces lors de démonstrations au plus près du public avec des buses, un hibou grand duc, et l'aigle des steppes. « Tous sont plus forts que moi explique le fauconnier, un aigle des steppes est capable d'exercer une pression de 150 à 200 kg avec ses serres ! Après, il faut faire avec leur caractère, leur humeur du jour, leur mémoire, équivalente dit-on à celle d'un enfant de 3 ans ajoute-t-il. Petits et grands ont été invités aux démonstrations et garderont le souvenir de ces moments exceptionnels. « On est ravi de la belle affluence et de l'ambiance bon enfant qui a régné tout au long de cette journée » confie Corinne.

Il reste à prendre date pour 2023.



Nancy - jeudi 22 septembre 2022

MARBACHE

Fête de la courge : produits bio, artisanat et spectacle de fauconnerie

Au programme de la 16^e fête de la courge, organisée par la MJC, de nombreux stands d'artisanat, de produits bio et de terroir, les « Croqueurs de pommes », le jardin d'Ila Zabelle, Far est Cactus, des concours, jeux et ateliers. Deux spectacles de fauconnerie seront présentés entre 13 h et 18 h. Les spectateurs pourront ensuite échanger avec les fauconniers sur la vie des rapaces dans leur milieu naturel. Enfin, la traditionnelle soupe et les délicieux « beugnets d'Ila Pierrette », sucrés-salés de courges, régaleront les papilles.

Le stand de la courgerie proposera à la vente de nombreuses variétés de cucurbitacées Photo ER

Dimanche 25 septembre, de 10 h à 18 h, au centre socio-culturel, voie de Liverdun à Marbache. Entrée libre.




MJC – FETE DE LA COURGE



III. LE LIEU

Depuis 15 ans notre fête se déroule dans le parc du Centre Socio Culturel de Marbach, voie de Liverdun.

C'est un lieu qui reste naturel, où l'environnement est préservé par les soins de la Mairie de Marbach.

Ce parc, classé refuge LPO, largement arboré, bien desservi par une allée centrale, accueille en toute sécurité les visiteurs et permet une circulation très fluide quel que soit le nombre de badauds.

Une dizaine de stands sont aussi utilisés, dispersés sur le site, pour abriter les ateliers proposés pour l'occasion.



Un parking de 250 places jouxte le parc. Il est géré pour l'occasion par une équipe de jeunes bénévoles qui s'occupent du placement et également de la circulation sur le site.

IV. COMMUNICATION

- **Support papier**
 - Affiches (200) et flyers (3000)
- **Les journaux**
 - Est républicain et sa revue annuelle (balades et découvertes)
 - Conseil Général (magasine vivre en Meurthe et Moselle)
 - Lorraine magazine du Conseil Régional de Lorraine
 - Les Jardiniers de France
 - Les 4 saisons du jardinage
 - Hebdo54
 - 54 mag
 - Les Jardins des Cheminots
- **Les media :**
 - Activité P.A.M.
 - Jéricho
 - Caraïbes
 - France bleu
 - TVLM –télévision locale de Marbach (reportage depuis le début)
 - France 3
 - RTL (*Bernard Poirette, qui a testé en direct, le cracher de graines de courges sans élan... !*)
- **Internet :**
 - Newsletter de la mairie de Marbach
 - Facebook : la fête de la courge
 - Site internet de la MJC : www.mjcmarbach.fr

- Blog : <http://fetedelacourgemarbach.over-blog.com>
-



La fête de la courge est devenue une fête de la nature, une fête de la famille, une fête des petits comme des grands, et un lieu de partage intergénérationnel !



V. PARTENARIAT

Votre publicité peut être mise en valeur de différentes façons :

- sur différents supports de communication : dépliants, affiches, banderoles, panneaux...
- sur le site internet www.mjcdemarbache.fr
- sur place : annonces par chroniqueur

Cette manifestation sera ainsi l'occasion de véhiculer votre image, logo (format jpeg ou ai) que vous n'oublierez pas de nous fournir, et selon votre participation :

- sur 3000 flyers distribués à partir de 100€
- sur 3000 flyers distribués et 300 affiches à partir de 250€

Nous vous offrons aussi la possibilité d'exposer votre support publicitaire personnel dans le parc du centre socioculturel le jour de la manifestation



VI. BUDGET

BUDGET PREVISIONNEL FÊTE DE LA COURGE 2024

	DEPENSES	RECETTES
ALIMENTATION	3 000,00 €	3 600,00 €
BOISSONS	1 550,00 €	2 100,00 €
MATERIEL	700,00 €	0,00 €
COMMUNICATION	600,00 €	0,00 €
ANIMATION	2 500,00 €	0,00 €
ADMINISTRATIF	250,00 €	0,00 €
COURGES	400,00 €	1 600,00 €
SPONSORS	0,00 €	800,00 €
SUBVENTION COMMUNE		150,00 €
SUBVENTION DEPARTEMENT 54	0,00 €	500,00 €
DROITS DE PLACE	0,00 €	600,00 €
TRANSPORT	350,00 €	0,00 €
TOTAUX	9 350,00 €	9 350,00 €