

- Zoom plantes -

LE CHÂTAIGNIER

Castanea sativa

Famille : **Fagacées**

Strate : **Canopée** > 15 m

Exposition : **Soleil / mi-ombre**

Floraison : **Juin - Juillet**

Récolte : **Septembre - Octobre**

Parties comestibles : **Fruits**

Usages : **Cuisine, bois d'oeuvre, bois de chauffage, médecine alternative...**



De la même famille que le chêne ou encore que le hêtre, il est l'un de nos majestueux grands arbres forestiers. Producteur de fruits très nourrissants, le châtaignier a rapidement été cultivé à travers toute l'Europe là où les conditions étaient favorables. Il a été naturalisé dans les forêts acides. On le retrouve aujourd'hui donc presque sur l'ensemble de la France, dans des proportions variables selon les régions.

Châtaignier vient du latin *castanea*, dérivé du grec *kastanon*. Ce nom ferait référence à *Kastanon*, une ville de Thessalie renommée dans l'Antiquité pour la qualité des châtaignes qu'on y récoltait. Avant de désigner le châtaignier, *Castanea* était le nom utilisé pour désigner les chênes. *Sativus* signifie « *cultivé* » en latin.

La floraison apparaît à la fin du printemps jusqu'au début du mois d'août. Les fleurs mâles, chargées de nectar et de pollen, sont regroupées en chatons jaunes tandis que les fleurs femelles sont vertes, petites et groupées par trois. Le miel de châtaignier est apprécié pour son caractère robuste et corsé.

Le bois de châtaignier est naturellement imputrescible et présente une très bonne résistance contre les moisissures et l'humidité. Son bois dense et clair qui servait autrefois à la tonnellerie (fabrication des cercles de barriques). Il était utilisé pour les échelas dans les vignes en raison de sa résistance dans le sol (riches en tanins). Il est toujours utilisé en ébénisterie, en menuiserie, en petite charpente et... pour faire des castagnettes !

Son fruit, la châtaigne, est comestible. Cette dernière est souvent consommée sous le terme de « marron », mais il ne faut pas la confondre avec le vrai marron, fruit du marronnier, qui lui est toxique. La crème de marrons et les marrons glacés sont donc, en réalité, réalisés à partir de châtaignes.

Pendant les siècles passés, la farine de châtaigne, très abordable, a permis aux plus pauvres d'avoir du pain pendant les périodes les plus difficiles. Cela est à l'origine de son surnom « *arbre à pain* ». Cela ne l'a pas empêché de séduire la Haute... Le *marron glacé* aurait été inventé par le cuisinier François de la Varenne au XVIIIe siècle pour satisfaire le roi Louis XIV, qui adorait déjà les châtaignes grillées, avec une recette sucrée. *La crème de marron* est née plus tard, au XIXe siècle avec l'industriel Clément Faugier.

Etonnamment, la châtaigne a pendant longtemps été associée à la pauvreté, pendant que le même fruit, présenté sur la table de gens de la ville sous l'appellation de marron, était associé à la richesse.

