



Le châtaignier cultivé (*Castanea sativa*) de la famille des fagacées.

Noms vernaculaires : arbre à pain, pain du pauvre...

Tout le monde connaît les castagnettes, ces petits instruments de musique autophones très utilisés dans l'Europe du Sud et notamment en Espagne. Mais qui connaît la relation avec le châtaignier ? On y retrouve la racine du nom latin car la castagnette était fabriquée à partir du bois de cette belle essence. D'ailleurs en espagnol, castagnette signifie « petite châtaigne ».

Le bois de châtaignier a bien d'autres utilisations. On en fait des charpentes, des tonneaux, des piquets de vigne imputrescibles (échalas), des paniers... Ses feuilles servent à enrober certains fromages ou certaines pâtisseries. Ses fruits, les châtaignes ou parfois les marrons, servent à préparer une farine à multiples usages, de la purée, diverses confiseries (les marrons glacés notamment) ou sont simplement consommées grillées (chauds les marrons, chauds...).

Etymologie

Castanea est directement issu du latin lui-même dérivé du grec *Kastanou* qui désigne le châtaignier et parfois le chêne ! Il pourrait aussi s'agir d'une ville de la Thessalie, province du nord-est de la Grèce, célèbre pour la qualité de ses châtaignes.

Le nom spécifique *sativa* vient également du latin qui signifie cultivé. En effet, s'il existe à l'état sauvage dans plusieurs régions du sud de la France (Ardèche, Cévennes, Corse...), le châtaignier est surtout cultivé pour les raisons citées précédemment. Cette culture a engendré des dizaines de cultivars plus ou moins autostériles et à fruits plus ou moins gros et ronds.



Description

Le châtaignier appartient à la catégorie des grands arbres majestueux et très longévifs. Certains exemplaires recensés dans son berceau d'origine sont âgés de plusieurs milliers d'années. En France, on rencontre souvent des sujets plusieurs fois centenaires et qui atteignent plus de 20 mètres de hauteur. Le port est globuleux. L'écorce, lisse et argentée sur les jeunes rameaux, se crevasse nettement avec le temps. Les grandes feuilles lancéolées et à bords en dents de scie sont marcescentes sur les jeunes sujets ce qui signifie qu'elles brunissent en automne mais ne tomberont qu'au printemps suivant peu avant la nouvelle pousse. Comme chez un grand nombre d'arbres forestiers de nos contrées, les sexes sont séparés sur la même plante. Le châtaignier est donc une essence monoïque. Les fleurs mâles, réunies en chatons très longs à l'aisselle des feuilles sur les rameaux de l'année, sont blanc-crème. Elles apparaissent dans le courant du mois de juin jusqu'au début de juillet. Elles ont une forte odeur spermatique désagréable perceptible de très loin. Selon les très nombreux cultivars, leurs étamines ont un filet plus ou moins long et parfois leurs anthères font défaut. Lorsqu'elles existent, elles émettent une importante quantité de pollen que l'on retrouve dans de nombreux miels. Les fleurs femelles, uniques ou disposées par deux ou trois à la base des rameaux de l'année, sont enchâssées dans un involucre écailleux d'où s'échappent des styles blanchâtres. Cet involucre sera à l'origine de la bogue très épineuse qui accompagne les châtaignes. Selon les cultivars, celles-ci sont seules ou par deux ou trois dans la même bogue. Les châtaignes sont en réalité des akènes à péricarpe brun-roux plus ou moins foncé et au sommet desquels persiste le reliquat des styles. La partie comestible correspond à la graine amyloacée recouverte d'un tégument très riche en tanin, le tan, qui cloisonne plus ou moins l'amande. Lorsque la châtaigne est unique dans sa bogue et possède une graine non cloisonnée, elle porte le nom de marron.

Le châtaignier est un arbre qui aime la chaleur et la lumière et qui craint le calcaire. On le rencontre donc sur sol acide à base granitique ou gréseuse. Par exemple, dans le massif des Vosges, il forme de vastes peuplements sur les collines sous-vosgiennes du versant alsacien (région de Kaysersberg entres autres), en revanche, sur le versant lorrain beaucoup plus froid, il est nettement plus rare. En montagne, il est plutôt à l'adret, l'ubac étant réservé au sapin.

Le châtaignier est pollinisé à la fois par le vent et par les abeilles. L'abondant nectar et la grande quantité de pollen fournie par les fleurs mâles placent le châtaignier dans la catégorie des plantes mellifères de première importance. Le miel élaboré par les butineuses est brun-roux, généralement liquide assez longtemps et à goût « corsé », astringent très caractéristique. Il en faut peu pour modifier le goût et donc « polluer » d'autres productions.



Fleur femelle à l'aisselle d'une feuille montrant la future bogue et les styles blanchâtres



Les fleurs mâles réunies en chatons très longs et dressés sont très attractives pour les abeilles qui y récoltent du pollen et du nectar.

Le saviez-vous ?

- Le châtaignier peut également produire du miellat qui a tendance à assombrir le miel normalement brun-roux.
- Le miel de châtaignier est un des rares miels que l'on peut utiliser pour sucrer le café et qui n'en dénature pas le goût.
- Le marron du châtaignier n'a rien à voir avec le marron, graine du marronnier blanc (*Aesculus hippocastanum*) qui n'est pas comestible. Le nom spécifique de cet arbre exotique signifie marron des chevaux (*castanum* = marron et *hippo* = cheval). Ses graines étaient sentées guérir certaines maladies pulmonaires du cheval.
- La feuille du châtaignier constitue l'emblème de la région Limousin.
- Le Banon, fromage AOC au lait cru de chèvres produit en Haute-Provence, est affiné dans des feuilles brunes de châtaignier récoltées manuellement en automne peu avant leur chute.