TOURNESOL
ZONNEBLOEM
Centre Régional d'Initiation à l'Ecologie
Ferme d'Uccle

Le châtaignier commun

Castanea sativa

Arbre rustique et de tradition, le Châtaignier commun est une essence familière à l'homme. Avant l'introduction de la pomme de terre en Europe au XVIIè siècle, la châtaigne, ou pain du pauvre, aura sauvé bien des vies lors des famines. A la fois arbre fruitier et arbre forestier, de son fruit à son bois, le châtaignier est utilisé dans de multiples domaines.

Un arbre aimant la chaleur

Espèce sensible aux gélivures, le châtaignier n'est pas une essence spontanée en Belgique. Il est indigène dans toute l'Europe méridionale, mais évite le nord et l'est du continent. Probablement originaire de l'Orient, le châtaignier a pourtant laissé des traces fossiles datant de plusieurs centaines de milliers d'années dans les régions du sud de la France. Les grands froids des dernières glaciations auraient repoussé l'espèce vers les contrées plus clémentes avant qu'elles ne remontent ensuite lentement vers les pays plus occidentaux. Une reconquête probablement favorisés par les Romains et le développement de la castanéiculture.

Des clôtures en bois de châtaigner

Pouvant vivre plus de 1 000 ans, l'arbre fournit un bois de couleur jaune-brun qui se conserve remarquablement bien. Riche en tannins, il évite assez efficacement les attaques de champignons. Cependant, il peut rester sensible à l'encre, un champignon qui parasite les racines, et au chancre de l'écorce.

Le bois de châtaignier, dur et résistant, possède une très bonne imperméabilité. Son utilisation est donc recommandée pour la fabrication de pièces de bois en contact avec le sol, comme les clôtures, pieux ou barrières. A Bruxelles, les petites clôtures des parcs et jardins sont en bois de châtaignier. Dans les zones vinicoles des pays du sud, l'arbre fournit un bois solide

servant de piquet de vigne.
Le bois de châtaignier peut aussi servir à la confection de tuiles, comme c'est le cas pour les toits des églises à colombages en Champagne. Certaines charpentes sont également construites en châtaignier.
Le bois ressemble à celui du chêne mais ne présente pas de veines radiales comme ce dernier.
Malgré ses intéressantes propriétés, le bois de châtaignier n'est pas un bois de première qualité car il est sujet à la roulure. Des fentes peuvent se former entre les cernes, déjà même lors de la croissance de l'arbre.Le bois de châtaignier est dès lors souvent fendu en lanières et tressé pour la confection de fauteuils ou paniers. Il sert également à la fabrication de petits objets, comme les castagnettes espagnoles.
Dans les siècles passés, l'arbre était également utilisé pour ses propriétés tannantes. L'écorce, les feuilles et les bogues du châtaignier fournissaient une teinture allant du beige au brun foncé.

Châtaigne ou marron ?

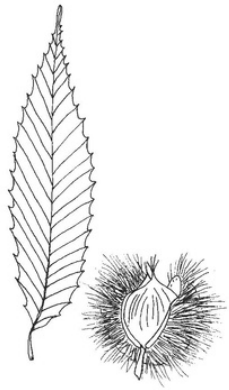
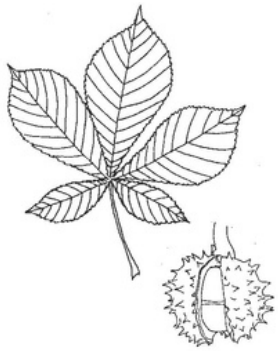
Aux abords des parcs et jardins, plus rarement en forêt, le châtaignier est un arbre aisément reconnaissable si l'on se souvient de quelques-unes de ses caractéristiques types.
L'écorce foncée des vieux châtaigniers présente des crevasses peu profondes encadrées de lanières longitudinales planes assez régulières. L'ensemble remonte en spirale vers le houppier pour donner au tronc un aspect torsadé.

Le châtaignier fleurit tard par rapport aux autres arbres. On ne peut espérer admirer ses fleurs avant le mois de juin, voire juillet. C'est une espèce monoïque, comme le hêtre et le chêne. Il porte deux types de fleurs. Les fleurs mâles, en petits bouquets d'étamines blanches

jaunâtres, sont disposées le long d'un axe d'une quinzaine de centimètres. Les fleurs femelles vertes sont plus difficiles à trouver et se regroupent jusqu'à trois à la base de certains chatons mâles. En fin de floraison, le chaton mâle se dessèche. En automne, il ne persiste qu'un cordon brunâtre à la base de la châtaigne.

Appartenant à la famille botanique des Fagacées, le châtaignier a pour cousins proches le hêtre et le chêne. Le fruit de ses trois essences est entouré d'une cupule, organe situé à la base de la fleur femelle qui vient partiellement ou entièrement entourer le fruit à maturité. Il existe des cupules très piquantes, comme chez la châtaigne, ou des cupules de taille plus réduite et limitées à la base du fruit, comme chez le gland.

Chez le châtaignier, la cupule est communément appelée bogue. Ce terme fait aussi penser au fruit d'un arbre appartenant à une toute autre famille botanique, le Marronnier d'Inde. Châtaignier et marronnier sont souvent confondus. La bogue de la châtaigne présente des piquants redoutables tandis que ceux de la bogue du marron sont plus court et moins nombreux. Botaniquement parlant, la bogue du marron n'est pourtant pas une cupule et constitue la chair du fruit. Au même titre que la prune, le fruit du marronnier est donc un fruit charnu. La châtaigne, elle, est bien un fruit sec dont la pointe est le vestige du stigmate de la fleur femelle.

Châtaignier	**Marronnier d'Inde**
Feuille simple à grandes dents Pétiole court Disposition alterne sur le rameau	Feuille composée de 5 ou 7 folioles à petites dents Pétiole long Disposition opposée sur le rameau
	
Fruit sec à extrémité pointue entouré d'une cupule très épineuse	Fruit charnu légèrement épineux entourant une graine ronde

Châtaignier et Marronnier d'Inde peuvent aussi se différencier sur base de leurs feuilles.
Celles du châtaignier sont simples et disposées en alternance sur le rameau. Celles du marronnier sont composées de 5 ou 7 folioles et semblent former une main. Elles sont disposées de manière opposées sur le rameau. Les feuilles, dentées chez les deux espèces, ont pourtant des dents plus grandes et mieux définies chez le châtaignier.

La châtaigne au menu

Riche en glucides, notamment en amidon, la châtaigne est particulièrement adaptée pour donner chaud au corps durant l'hiver. Tantôt un accompagnement, tantôt un dessert, elle se consomme chaude ou glacée sous de multiples formes. Contrairement au marron qui n'est pas comestible, la châtaigne grillée est souvent vendue dans les rues sous le nom de marron. C'est aussi elle que l'on enrobe de sucre pour fabriquer les fameux marrons glacés qui se vendent à prix d'or à Noël. La farine de châtaigne entre aussi dans la composition de gâteaux et peut-être une bonne alternative pour varier les préparations culinaires en cas d'intolérance au gluten.

La purée de châtaignes

Ingrédients :

- 500 g de châtaignes
- lait (de soja, de vache…), éventuellement vanillé
- miel ou sucre
- cardamone ou cannelle en poudre

Préparation :

Éplucher les châtaignes*.
Faire cuire les châtaignes épluchées dans l'eau bouillante pendant 15 minutes.
Egoutter et réduire en purée en ajoutant le lait. Sucrer à volonté. Eventuellement, ajouter un peu de cardamone ou de cannelle en poudre.
Cette purée peut servir à fourrer de petites tartelettes, être étalée sur la tartine…
On peut aussi en faire une purée salée en remplaçant le miel par un peu de sel (attention à ce que le lait ne soit pas sucré).

Gâteau aux marrons et au chocolat

Ingrédients :

- 500 g de châtaignes
- 100 g de chocolat
- 100 g de beurre
- 3 c. à s. de sucre en poudre

Préparation :

Éplucher les châtaignes*. Cuire les châtaignes 15 minutes à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendre et les réduire en purée. Faire fondre le beurre et le chocolat sur feu doux
Mélanger la purée de châtaignes, le chocolat et le sucre. Verser dans un plat graissé. Mettre cuire au four pendant environ 30 minutes à 180°C

l* *Pour éplucher les châtaignes, inciser les deux peaux sur presque tout le tour et jeter dans l'eau bouillante 3 minutes. Les châtaignes s'entrouvrent et peuvent ainsi être décortiquées. Attention, sortir les châtaignes une à une pour les éplucher, sinon la peau sèche et redevient difficile à enlever. N'ébouillanter que quelques châtaignes à la fois, sinon les dernières seront trop cuites et trop fragiles.*