

CHÂTAIGNIER

Castanea sativa



Description rapide

- > Feuilles dentées comme une scie
- > Ecorce grisâtre
- > Châtaignes enveloppées dans des bogues épineuses

Description

Éléments clefs	Identification
Milieu	Planté, parfois naturalisé. Sur sols siliceux
Fréquence	Présent là où il est planté...
Herbacé / ligneux	Ligneux
Taille	Atteint 30 m.
Port / Tige	Arbre élevé, à écorce fendillée, grisâtre.
Feuilles	Feuilles allongées et dentées comme une scie, jusqu'à 18 cm de long.
Flours	Flours en chatons: les fleurs femelles (1 à 3) à la base, et les fleurs mâles (très nombreuses) au-dessus. Les deux types de fleurs sont vert jaunâtre.
Fruits	Les fruits sont des noix brunes lisses et brillantes bien connues sous le nom de châtaignes, renfermées dans une bogue épineuse qui se fend à maturité (jusqu'à 3 fruits par bogue). Ce sont des akènes de forme ovoïde-pyramidale.
Divers	Mellifère
Cycle et floraison	Floraison en juin - juillet Fructification en octobre.
Distribution	Europe méridionale (sauf ouest), Afrique du Nord, SO de l'Asie
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-14752-ecologie

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Castanea sativa</i> MILL.
Famille	Fagacées (<i>Fagaceae</i>)
Etymologie	<i>Castanea</i> : châtaignier, en latin et en grec <i>sativa</i> : cultivé, en latin
Classification	Voir la classification APGIII

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Les fruits, bouillis ou grillés, sont excellents, sucrés et farineux, et ont été la base de l'alimentation dans de nombreuses contrées
Mise en garde	Les châtaignes sont à ne pas confondre avec les marrons , très indigestes! (Les 'marrons' chauds ou glacés abondamment consommés étant en réalité des châtaignes)
Parties utilisées	
Fruits	Consommés crus ou grillés, en confitures ou en farine
Confusions possibles	
Marronnier d'Inde (Aesculus hippocastanum)	Feuilles composées et palmées, bogue 'grossière', fruit sans torche (sorte de plumet présent sur les châtaignes)

Récolte & conservation

Les fruits, non véreux, sont récoltés à terre, puis bouillis ou grillés selon les goûts

Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Castanea sativa sur Google images](#)
- [Castanea sativa sur Wikipedia](#)
- [Vidéo atrès complète présentant tous les détails du chataigner](#)