



La plante du mois :

## Le châtaignier : castanea sativa

Sa majesté, le bel arbre à la floraison qui régale les abeilles.



Il fleurit abondamment de juin à juillet suivant l'altitude.

Il offre aux abeilles une grande quantité de nectar, d'abondant pollen, surtout par les fleurs mâles.

Le miel monofloral est de couleur variable de l'ambre au noir, de saveur forte parfois très amer.

Il se conserve très longtemps et cristallise très lentement avec un gros grain.

L'arbre est monoïque, sur le même sujet il y a des fleurs mâles, les plus nombreuses, dressées en chatons cylindriques de 15 à 20 cm à la base des rameaux de l'année et des petites fleurs femelles à la base des feuilles.

Mais ces fleurs n'éclosent pas en même temps, il faut donc un deuxième arbre pour la fécondation réalisée par le vent : c'est une espèce dite anémophile ou héliophile.

Le châtaignier, très exigeant sur la qualité des sols, pousse rapidement dans les terrains profonds, acides, schisteux, granitiques.

Il n'aime pas les sols calcaires ou basiques. Il a besoin de chaleur, d'eau et de lumière.

Il est sensible au gel au printemps. A l'automne ses feuilles tournent en un joli jaune puis marron.

Il fleurit à sa majorité ... 20 ans et peut vivre parfois plus de 1000 ans. Hauteur 30 / 40 m.

Il supporte le froid jusqu'à -15 °C. Il était aussi appelé l'arbre à pain.

Le châtaignier a un nouvel ennemi qui après le xylébore et le carpocapse, fait des ravages...C'est le **cynips** : un micro-hyménoptère dont les larves passent l'hiver dans les bourgeons.

Les toxines qu'elles sécrètent forment des galles à la place de la nouvelle pousse, d'où la baisse de croissance et de fructification. Il est d'origine chinoise.

**SANTE** : Le miel de châtaignier est plein de vertus : riche en vitamines B, C, en minéraux : fer, potassium, manganèse, magnésium et encore plus de ...ium ...ium ... Ses bienfaits sont stimulants contre la fatigue, aide le foie et l'estomac, favorise la circulation sanguine, renforce le système immunitaire, prolonge la jeunesse.

Il faut donc en consommer !

C'est l'un des miels le plus utilisé en cuisine, il parfume pâtisserie, tartes et gâteaux.

De plus il sucre bien le café, le thé, les tartines de pain grillé.

Sans compter les marinades pour gibiers.

Un régal !

L'écorce, riche en tannins, est astringente, fébrifuge et hémostatique.

### **Mais alors Châtaigne ou Marron ???**

C'est suivant la transformation :

- Si c'est en purée, en crème, en glacé : c'est un marron.
- Si c'est en farine ou cuit : c'est une châtaigne.

Mais pour la science :

- Si la bogue ne contient qu'une seule amande : c'est un marron.
- Si la bogue en contient plusieurs : ce sont des châtaignes.

### **Faites-nous part de vos connaissances !**

*Avez-vous des plantes mellifères ? De belles photos ?*

Envoyez vos informations et commentaires à : [josephfabiano@gdsa73.fr](mailto:josephfabiano@gdsa73.fr)