© https://www.auxine-shop.fr/chataignier-fiche-culture/?srsltid=AU7gw4UQTy-okHnYRCqIjlPOtYEh0N2tbV_mIuScTuI9gje9-TFVcFn5

# Châtaignier | Fiche culture

**Table des matières**


1. Variétés les plus connues en France
2. Taxonomie et description
3. Fertilisation du châtaignier
4. Date de plantation du châtaignier
5. Espacement du châtaignier
6. Arrosage du châtaignier
7. Maladies et ravageurs du châtaignier
8. Soins à apporter
9. Récolte et conservation
10. Transformation
11. Valeurs nutritives
12. Propriétés médicinales


Le châtaignier (*Castanea sativa*), également appelé « arbre à pain » dans certaines régions, est originaire du bassin méditerranéen et d'Asie mineure. Il est cultivé depuis des millénaires pour ses fruits, les châtaignes, qui étaient autrefois une source essentielle de nourriture dans de nombreuses régions montagneuses d'Europe. Le châtaignier a joué un rôle crucial dans l'alimentation des populations rurales et est encore aujourd'hui très prisé pour ses fruits et son bois. En France, les régions de l'Ardèche, de la Corse et du Limousin sont particulièrement réputées pour la qualité de leurs châtaignes.

## Variétés les plus connues en France

En France, plusieurs variétés de châtaigniers sont cultivées, offrant des châtaignes aux caractéristiques spécifiques :

- **Châtaignier 'Marron de Lyon'** : Une variété ancienne, produisant de gros fruits sucrés et parfumés, très appréciée pour la confection des marrons glacés.
- **Châtaignier 'Bouche de Bétizac'** : Une variété hybride, résistante à la maladie de l'encre, produisant de grosses châtaignes brillantes, à la chair sucrée.
- **Châtaignier 'Comballe'** : Une variété traditionnelle de l'Ardèche, produisant des fruits de taille moyenne, à la chair fine et sucrée, idéale pour la transformation.
- **Châtaignier 'Belle Épine'** : Une variété vigoureuse, résistante aux maladies, produisant des châtaignes de taille moyenne, très savoureuses.

## Taxonomie et description

- **Règne** : Plantae
- **Classe** : Magnoliopsida
- **Ordre** : Fagales
- **Famille** : Fagaceae
- **Genre** : Castanea
- **Espèce** : *Castanea sativa*

© https://www.auxine-shop.fr/chataignier-fiche-culture/?srsltid=AU7gw4UQTy-okHnYRCqIjlPOtYEh0N2tbV_mIuScTuI9gje9-TFVcFn5

Le châtaignier est un grand arbre caducifolié pouvant atteindre 20 à 30 mètres de hauteur. Il a un tronc robuste, souvent tortueux, et une couronne large et étalée. Les feuilles sont longues, dentées et de couleur vert foncé, devenant jaunes à l'automne. Les fleurs, réunies en longs chatons, apparaissent au début de l'été. Les fruits, les châtaignes, sont enfermés dans une bogue épineuse qui s'ouvre à maturité pour libérer une à trois châtaignes, selon la variété.

# Fertilisation du châtaignier

Le châtaignier préfère un sol acide à neutre, bien drainé et riche en matière organique. Voici les apports recommandés en grammes par mètre carré :

- **Azote (N)** : 12 g
- **Phosphore (P)** : 10 g
- **Potassium (K)** : 15 g

Un apport de compost bien décomposé ou de fumier est recommandé avant la plantation. Pendant la saison de croissance, un apport d'engrais équilibré peut être bénéfique pour favoriser la croissance de l'arbre et la production de fruits.

# Date de plantation du châtaignier

Le châtaignier se plante de préférence à l'automne, entre novembre et mars, hors périodes de gel. Cette période permet aux racines de bien s'installer avant le début de la croissance printanière. Le châtaignier peut être planté en racines nues ou en conteneur, avec un trou de plantation d'environ 60 cm de profondeur et 80 cm de diamètre.

# Espacement du châtaignier

Pour permettre un bon développement des arbres et faciliter l'entretien, il est recommandé de laisser un espace de 8 à 12 mètres entre les châtaigniers. Cet espacement favorise également une bonne circulation de l'air, réduisant ainsi les risques de maladies.

# Arrosage du châtaignier

Le châtaignier a besoin d'un arrosage régulier pendant les premières années après la plantation, surtout en période de sécheresse. Un manque d'eau peut affecter la croissance de l'arbre et la qualité des châtaignes. Il est conseillé de maintenir le sol humide, mais sans excès pour éviter le pourrissement des racines. Un paillage autour du pied peut aider à conserver l'humidité et à limiter les mauvaises herbes.

# Maladies et ravageurs du châtaignier

Le châtaignier peut être affecté par plusieurs maladies et ravageurs :

- **Maladie de l'encre** : Une maladie fongique qui provoque le dépérissement des racines et le jaunissement des feuilles. Les variétés résistantes et un bon drainage du sol sont essentiels pour prévenir cette maladie.

© https://www.auxine-shop.fr/chataignier-fiche-culture/?srsltid=AU7gw4UQTy-okHnYRCqIjlPOtYEh0N2tbV_mIuScTuI9gje9-TFVcFn5

- **Chancre du châtaignier** : Une autre maladie fongique qui provoque des lésions sur l'écorce, entraînant le dépérissement des branches. L'élagage des parties atteintes et les traitements préventifs sont nécessaires.
- **Balanin des châtaignes** : Un insecte dont les larves se développent à l'intérieur des châtaignes, les rendant immangeables. Les pièges à phéromones et les traitements biologiques peuvent limiter leur présence.
- **Carpocapse** : Un papillon dont les larves se développent à l'intérieur des fruits, provoquant leur pourrissement. Les pièges à phéromones et les traitements biologiques sont efficaces contre ce ravageur.

# Soins à apporter

- **Taille** : Le châtaignier nécessite peu de taille, mais il est important d'éliminer les branches mortes ou malades en hiver. La taille permet également de maintenir une forme équilibrée de l'arbre.
- **Paillage** : Le paillage autour du pied aide à maintenir l'humidité du sol et à limiter les variations de température, surtout en été.
- **Désherbage** : Un désherbage régulier autour du pied de l'arbre est conseillé pour limiter la concurrence des mauvaises herbes.

# Récolte et conservation

La récolte des châtaignes se fait généralement à l'automne, entre septembre et novembre, lorsque les bogues s'ouvrent et que les fruits tombent naturellement au sol. Les châtaignes doivent être ramassées rapidement pour éviter qu'elles ne soient endommagées par l'humidité ou les animaux. Elles peuvent se conserver plusieurs semaines dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, ou être séchées pour une conservation plus longue.

# Transformation

Les châtaignes sont très polyvalentes en cuisine. Elles peuvent être consommées fraîches, grillées, ou transformées en farine de châtaigne pour la pâtisserie. Elles sont également utilisées pour produire des confitures, des crèmes de marrons ou encore des marrons glacés, une spécialité culinaire prisée en période de fêtes.

# Valeurs nutritives

Les châtaignes sont riches en vitamines (notamment la vitamine C et certaines vitamines du groupe B), en minéraux (potassium, magnésium, fer) et en fibres. Elles sont également une bonne source de glucides complexes, fournissant une énergie durable. Les châtaignes sont modérément caloriques, ce qui en fait un aliment nourrissant et équilibré, particulièrement adapté à une alimentation végétarienne ou végétalienne.

# Propriétés médicinales

Les châtaignes sont reconnues pour leurs propriétés énergétiques et digestives. Elles sont également bénéfiques pour la santé cardiovasculaire grâce à leur faible teneur en graisses et leur richesse en fibres. En phytothérapie, les feuilles de châtaignier sont utilisées pour leurs effets bénéfiques sur les

© https://www.auxine-shop.fr/chataignier-fiche-culture/?srsltid=AU7gw4UQTy-okHnYRCqIjlPOtYEh0N2tbV_mIuScTuI9gje9-TFVcFn5

voies respiratoires, notamment pour soulager la toux. La consommation régulière de châtaignes contribue également à renforcer le système immunitaire et à maintenir une bonne santé générale.