

Castanea sativa Mill., 1768 (Châtaignier commun)

Identifiants : 6943/cassat

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Fabidées ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Fagales ;
- Famille : Fagaceae ;
- Genre : Castanea ;

- Synonymes : *Castanea vesca* Gaertn. 1788, *Castanea vulgaris* Lam. 1785 (synonyme mais nom illégitime selon TPL), *Fagus castanea* L. 1753 ;

- Synonymes français : châtaigner européen, châtaigner, châtaigne {fruit} ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : European chestnut, Spanish chestnut, sweet chestnut, EBkastanie (de), Edel-Kastanie (de), Marone (de), castagno (it), castanheiro-comum (pt), castaño común (es), äkta kastanj (sv) ;



- Note comestibilité : *****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Fruit (graines = châtaignes ou "marrons" ; cuits¹) comestibles. Le noyau des noix est mangé bouilli ou rôti. Ils sont également lentement séchés puis broyés et transformés en bouillie. La farine peut être utilisée pour les pains, les puddings ou pour épaissir les soupes. Les graines torréfiées sont utilisées comme succédané du café. Sugar peut être extrait des noix

Partie testée : noix^{{{0(+x)}}} (traduction automatique)

Original : Nuts^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kJ)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
51.7	720	172	2.0	0	27	0.9	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



Par Köhler F.E. (Medizinal Pflanzen, vol. 3: t. 70, 1890), via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Des graines ont été introduites en Papouasie-Nouvelle-Guinée pour des essais de culture uniquement^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Seeds have been introduced into Papua New Guinea for growing trials only^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

Une plante de climat méditerranéen. Il peut résister au gel. Les arbres produisent dans les hautes terres du sud de l'Inde et peuvent donc produire dans les hautes terres de PNG. Il nécessite des sols légers à moyens et bien drainés. Il est sensible à la sécheresse. Elle est légèrement plus résistante qu'une pêche et a moins d'exigence de refroidissement qu'une noix. Il n'est pas adapté à la chaleur ou à l'humidité. En Indonésie, il est planté à plus de 1 400 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 5-9. Arboretum Tasmania. Jardins botaniques de Hobart^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A Mediterranean climate plant. It can withstand frost. Trees do produce in the highlands of South India so may produce in the highlands of PNG. It requires light to medium, well drained soils. It is drought tender. It is slightly hardier than a peach and has less chilling requirement than a walnut. It is not suited to heat or humidity. In Indonesia it is planted above 1,400 m above sea level. It suits hardiness zones 5-9. Arboretum Tasmania. Hobart Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Afrique, Albanie, Algérie, Arménie, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Balkans, Bosnie, Brésil, Grande-Bretagne, Bulgarie, Caucase, Chili, Chine, Cuba, Afrique de l'Est, Europe *, Malouines, France, Géorgie, Grèce, Haïti, Himalaya, Hongrie, Inde, Indonésie, Iran, Italie, Jamaïque, Japon, Macédoine, Méditerranée, Madagascar, Maroc, Myanmar, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Russie, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovaquie, Sud Amérique, Espagne, Tasmanie, Tunisie, Turquie, USA, Antilles, Yougoslavie^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Algeria, Armenia, Australia, Austria, Azerbaijan, Balkans, Bosnia, Brazil, Britain, Bulgaria, Caucasus, Chile, China, Cuba, East Africa, Europe*, Falklands, France, Georgia, Greece, Haiti, Himalayas, Hungary, India, Indonesia, Iran, Italy, Jamaica, Japan, Macedonia, Mediterranean, Madagascar, Morocco, Myanmar, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Russia, SE Asia, Serbia, Slovenia, South America, Spain, Tasmania, Tunisia, Turkey, USA, West Indies, Yugoslavia^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Tous les Castanea portent des noix comestibles. Il existe environ 12 espèces de Castanea^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : All Castanea bear edible nuts. There are about 12 Castanea species^{{{{0(+x)}}}}.

- **Arôme et/ou texture :** sucré, marron ou châtaigne ;
- **Liens, sources et/ou références :**

- **Tela Botanica** : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-14752-synthese> ;
- **Les Arbres** : <https://www.lesarbres.fr/chataignier.html> ;
- **Jardin! L'Encyclopédie** : https://nature.jardin.free.fr/1103/nmauric_castanea_sativa.html ;
- **auJardin.info** : <https://www.aujardin.info/plantes/chataignier.php> ;
- **Marmiton** : tout savoir sur la châtaigne et ses recettes : https://www.marmiton.org/ingredients/fruits_chataigne.aspx ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Castanea_sativa_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Castanea_sativa_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Edelkastanie_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Edelkastanie_(source_en_allemand)) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais)** : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-35042 ;
- **"GRIN" (en anglais)** : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=9445> ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre page 77, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 110 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 190 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 31 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 224 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 43 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 235 ; Brouk, B., 1975, *Plants Consumed by Man*. Academic Press, London. p 212 ; Brown, D., 2002, *The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses*. DK Books. p 158 ; Cerne, M., 1992, *Wild Plants from Slovenia used as Vegetables*. Acta Horticulturae 318 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 176 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 150 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 339 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Dogan, Y. et al, 2013, *Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey*. Pak. J. Bot. 45(S1): 177-184 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli Tâîrkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs*. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 188 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 114 ; FAO, 1995, *Edible Nuts*. Non Wood Forest Products 5 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 200 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 184 ; Gard. dict. ed. 8: Castanea no. 1. 1768 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 121 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. Genetic. Resour Crop Evolution 58:991-1006 ; Gouldstone, S., 1983, *Growing your own Food-bearing Plants in Australia*. Macmillan p 139 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 110 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 175 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 148 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 54 ; Janacik-kovic, P. et al, 2019, *Traditional knowledge on plant use from Negotin Krajina (Eastern Serbia): An ethnobotanical study*. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol 18 (1), pp 25-33 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 12 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 51 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 49 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, *Brazilian Fruits & Cultivated Exotics*. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. p 412 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 115 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 31 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 313 ; Menendez-Baceta, G., et al, 2012, *Wild edible plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country)* Genetic Resources and Crop Evolution 59:1329-1347 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 14 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 52 ; Miguel, E., et al, 1989, *A checklist of the cultivated plants of Cuba*. Kulturpflanze 37. 1989, 211-357 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 109 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, *Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research*. Life Science Leaflets 3:17-54 ; Nebel, S., Pieroni, A. & Heinrich, M., 2006, *Ta cho`rta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy*. Appetite 47 (2006) 333â€“342 ; Nedelcheva A., 2013, *An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria*. EurAsian Journal of BioSciences 7, 77-94 ; Negi, P. S. & Subramani, S. P., 2015, *Wild Edible Plant Genetic Resources for Sustainable Food Security and Livelihood of Kinnaur District, Himachal Pradesh, India*, International Journal of Conservation Science. 6 (4): 657-668 ; Pardo-de-Santayana, M., et al, 2005, *The gathering and consumption of wild edible plants in the Campoo (Cantabria, Spain)*. International Journal of Food Sciences and Nutrition. 56(7): 529-542 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. Economic Botany 53(3) pp 327-341 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, *Edible fruits and nuts*. ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Rigat, M et al, 2009,

Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties. Ecology of Food and Nutrition, 48:303-327 ; Sansanelli, S., et al, 2014, Wild food plants traditionall consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 10:69 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, Simon & Schuster's Guide to Trees. Simon & Schuster. No. 189 ; Schunko, C., et al, 2010, Organic farmers use of wild food plants and fungi in a hilly area in Styria (Austria). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 6:17 ; Sfikas, G., 1984, Trees and shrubs of Greece. Efstathiadis Group. Athens. p 154 ; Tardío, J., et al, 2006, Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical J. Linnean Soc. 152, 27-71 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. Falklands Conservation and Kew. ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, Food Plants of the World. An illustrated guide. Timber press. p 125 ; Verheij, E. W. M. and Coronel, R.E., (Eds.), 1991, Plant Resources of South-East Asia. PROSEA No 2. Edible fruits and nuts. Pudoc Wageningen. p 324 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 21, 124 ; www.chileflora.com ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 206