

En partenariat avec l'association Bourgogne-Nature, association fédératrice regroupant la Société d'histoire naturelle d'Autun, la Société des sciences naturelles de Bourgogne, Le Parc naturel régional du Morvan et le Conservatoire d'espaces naturels de Bourgogne
www.bourgogne-nature.fr



ARBRES. Marronnier ou châtaignier quelle est vraiment la différence ?

Marrons ou châtaignes !

L'un est une graine, l'autre un fruit et pourtant nous confondons marron et châtaigne. Mais d'où vient cet amalgame ?

Dans le langage courant, les termes de "marrons" et "châtaignes" ont souvent la même signification : ainsi on parle aussi bien de purée de marrons que de confiture de châtaignes et pourtant les ingrédients utilisés sont les mêmes. Par ailleurs, en terme pugilistique, chacun sait que la réception de "châtaignes" ou de "marrons" présente les mêmes risques : l'œil au beurre noir !

D'où vient donc cette confusion dans le langage ?

« L'origine de la confusion vient d'une étrange ressemblance entre le marron produit par le marronnier d'Inde (*aesculus hippocastanum* L.), fréquemment planté dans nos parcs et la châtaigne produite par le châtaignier (*castanea sativa* Mill.) cul-

tivé dans quelques forêts bourguignonnes sur terrain dépourvu de calcaire : même forme, même couleur, même consistance. Cette ressemblance porte égale-

ment sur leurs "enveloppes" qui sont dans les deux cas munies de piquants. Et pourtant, l'analyse botanique montre que marrons et châtaignes ne sont pas des organes homologues : les marrons sont des graines tandis que les châtaignes sont des fruits. Les marrons sont protégés à l'intérieur d'un fruit qui est une capsule épineuse alors que les châtaignes sont enfermées dans une bogue épineuse équivalente de la cupule située à la base du gland du chêne. La ressemblance entre marrons d'Inde et châtaignes ne résulte donc en réalité



que d'une convergence de forme et de couleur entre une graine (marron) et un fruit (châtaigne). »

Marrons et châtaignes sont-ils comestibles ?

« Les marrons d'Inde sont impropres à la consommation par l'homme et les animaux du fait de la présence dans l'amande (chair) de substances anticoagulantes toxiques (aesculine, fraxine). Les châtaignes au contraire constituent une source importante de nourriture sous forme séchée ou sous forme de farine. Elles furent, dans les siècles passés, la nourriture principale dans certaines régions de France (Cévennes, Limousin par exemple). »

Pourquoi continue-t-on à appeler "marrons" certaines châtaignes ?

« Il existe de nombreuses variétés de châtaigniers et parmi celles-ci certaines sont appelées "marrons" (marron du Var, marron du Dauphiné etc.). Ces variétés ont été sélectionnées pour les caractéristiques particulières de leurs fruits : une seule grosse châtaigne dans la bogue (au lieu de trois chez les varié-

« Les châtaignes constituent une source importante de nourriture sous forme séchée ou de farine. »

Jean Vallade

tés sauvages), et un faible cloisonnement de l'amande par la pellicule rougeâtre qui l'entoure et qui doit être enlevée avant la consommation et l'utilisation en confiserie. La norme française accorde le label de "marrons" à des châtaignes cloisonnées à moins de 12 %.

PETIT GLOSSAIRE
 Fruit et graine : chez les plantes à fleur (angiospermes), la base renflée du pistil (ovaire) renferme les ovules. Après fécondation, l'ovaire évolue en fruit et les ovules se transforment en graines.

POUR EN SAVOIR PLUS

Tout sur les maladies



Un article paru dans la revue *Bourgogne-Nature* (n° 15, 2012) détaille les aspects botaniques caractéristiques du marronnier et du châtaignier et fait état des principales maladies qui atteignent ces arbres et qui sont dues soit à un papillon parasite pour le marronnier (la gracillaire) soit à des champignons (phytophthora) et à un insecte du groupe des cynips (*dryocosmus kuriphilus*) pour le châtaignier. Consultez le sommaire de la revue et les modalités pour se la procurer sur www.bourgogne-nature.fr.

L'ACTU BN

BALADE
 À la découverte de nos forêts et de ses habitants

Accompagné par un agent Office national des forêts et le garde de la Réserve naturelle nationale, prenez le temps de découvrir les forêts de la réserve naturelle et le Bois Fouget (71) ainsi que ses habitants, et d'échanger sur les enjeux de la gestion forestière. Plus de renseignements sur l'agenda du site www.bourgogne-nature.fr

CRÉDITS

Coordination : Daniel Sirugue, rédacteur en chef de *Bourgogne Nature* et conseiller scientifique au Parc naturel régional du Morvan. Illustration : Gilles Macagno. Rédaction : Jean Vallade.

L'EXPERT



JEAN VALLADE
 Professeur d'université honoraire, président de la Société des sciences naturelles de Bourgogne (SSNB)

Les origines du marronnier d'Inde et du châtaignier

« Le marronnier d'Inde est originaire du sud-est de l'Europe (entre le Caucase et les Balkans) où il pousse naturellement en forêts mixtes de feuillus. Il a été introduit à Constantinople en 1557 par la Compagnie des Indes (d'où son nom) et il a été introduit à Paris en 1612 par le botaniste Bachelier. Le châtaignier est une espèce spontanée autour de la Méditerranée. Il est présent en France à l'état naturel en Corse et dans quelques régions des Cévennes, des Maures et des Pyrénées-Orientales. Actuellement les châtaigneraies françaises occupent environ 4 % du domaine forestier et se situent principalement, outre les régions indiquées ci-dessus, en Bretagne, Limousin, Auvergne et au sud de l'Ardèche. C'est une espèce thermophile qui redoute les sols basiques ou riches en calcaire. »