



Editorial

L'été est la saison où les gens prennent un peu de repos et de recul. Nous reprendrons les sorties fin août, deux samedis de suite, chacune avec un but bien précis. Une sortie sur la commune de Quincy-Landzécourt, le samedi 23 août, où nous avons été accueillis très chaleureusement par le maire de cette commune du nord de la Meuse, M. Launois et ses concitoyens le 18 mai. Cette sortie nous permettra de compléter les données atlas sur ce territoire, au patrimoine naturel riche. Le samedi 30 août nous testerons un des parcours qui fera partie du guide des randonnées botaniques Côtes de Moselle -de Metz à Nancy-. Ces sorties se feront sous la houlette de Jean-Marie Weiss. Le projet de guides de randonnées botaniques avance avec l'aide de deux associations partenaires les Randonneurs houdemontais et les Sonneurs de la Côte de Pagny-sur-Moselle. Vous pouvez rejoindre ce groupe de travail dont la prochaine réunion est fixée au 4 septembre à 16 h 00 à la Maison du Temps Libre de Heillecourt. D'autres guides suivront et feront partie d'une collection des éditions Vent d'Est qui a réalisé notre atlas de la flore lorraine. La saison d'hiver se prépare avec trois conférences qui nous feront découvrir des domaines très différents de la dendrochronologie au Graduel de Saint-Mihiel en passant par le travail de notre stagiaire Audrey Catteau sur les pelouses sèches de la vallée de la Moselle.

Bien amicalement, François VERNIER

Nos prochaines animations

Sorties

Samedi 23 août : La flore de Quincy-Landzécourt (55) – complément de prospection sur les mailles atlas – Animateur : Jean-Marie WEISS – RDV : 9H30 Eglise de Quincy-Landzécourt – Pré-RDV : 6 h 45 Parking du centre commercial de la cascade à Laxou-Champ-le-Bœuf. Prévoir le repas tiré du sac.

Samedi 30 août : La flore de Gorze (57)- test du parcours guide botanique – Animateur : Jean-Marie WEISS – RDV : 9H30 Eglise de Gorze – Pré-RDV : 8 h 30 Parking du centre commercial de la cascade à Laxou-Champ-le-Bœuf. Prévoir le repas tiré du sac. Parcours d'environ 10 km.

Conférences

Lieu : Jardin Botanique du Montet (Villers-lès-Nancy)

Heure : 14 h 30

Samedi 25 octobre : Etude sur les pelouses sèches de la vallée de la Moselle – Présentée par Audrey CATTEAU, étudiante de l'Université de Lorraine à Metz, stagiaire à Floraine. Pavillon d'accueil.

Samedi 22 novembre : La dendrochronologie – Présentée par François LEBOURGEOIS, enseignant-chercheur à AgroParisTech Nancy. Atelier Vert

Samedi 20 décembre : Le Graduel de Saint-Mihiel « de la nature aux grotesques » – Présentée par Patrice ROBAINÉ, membre de notre Conseil d'Administration. Atelier vert.

Nous serons présents à la Pépinière en vert les 6 et 7 septembre, à Jardin de ville, Jardin de vie dans le parc du Château de Montaigu à Jarville et Jardins extraordinaires au Conseil Général à Nancy les 27 et 28 septembre, à la Fête de la truffe à Langley (88) le 2 novembre.

Pour toute information prendre contact avec le président François VERNIER : 06 11 14 51 83

Nous vous invitons à vous rendre sur le site www.floraine.net où vous trouverez la mise à jour régulière des sorties et manifestations de l'année 2014.

Imprimé en 130 exemplaires

Texte d'auteur

Le Datura

*Voici l'herbe aux vertiges
la championne des transes
des sabbats endiablés
et des mortelles gigues*

*La fleur ensorceleuse
en vous offrant ses philtres
va vous faire tourner
aussi bien qu'un derviche
et jamais vous n'aurez
plus le moindre répit*

*Des fêtes d'Overdose
au dancing infernal
en balais bleus ou roses
ce soir ouvre le bal
et fait de ses amants
d'inlassables toupies*

*Moi je danse avec toi
tes danses assassines
prisonnier de tes bras
criblé de tes épines*

*entraîné par ton pas
qui ne s'arrêtera
que pour clamer bien fort
l'heure de mon trépas*

*Au cœur de tes clairières
il m'en faudrait des mots
pour dire que les sorcières
achèvent à leur manière
les hommes et les chevaux !*

*De Claude AMMANN dans *Le Miel et la Ciguë*- Poèmes.*



Datura innoxia (Photo F. VERNIER)

Le châtaignier (*Castanea sativa*)

François Boulay
28 rue de Nancy
54630 FLAVIGNY-SUR-MOSELLE

Patrice Robaine
Bois le Duc, 24 allée des chênes
54500 VANDOEUVRE-LES-NANCY

Introduction

Avant l'introduction de la pomme de terre au XVIII^{ème} siècle par Parmentier, la châtaigne était la ressource alimentaire essentielle des pays siliceux pauvres du Sud de la France, de la Corse, de l'Italie, etc...Au-delà de la valeur purement nutritive du fruit, entre le 12^e et jusqu'au début du 20^{ème} siècle, tant de techniques, de pratiques paysannes et domestiques, de traditions y sont associées, qu'il est permis de parler « d'une vraie civilisation du châtaignier ». Il existe bien peu d'arbres qui imprègnent aussi fortement de leur caractère les coutumes et la vie d'un terroir comme le fait le châtaignier. En cela, l'olivier lui est, peut-être, comparable. Le chêne et le hêtre sont des seigneurs de la forêt, le bouleau en est le chambellan, les saules et les peupliers indiquent les voies d'eau comme les frênes les itinéraires routiers. Le châtaignier, lui, est multiple, c'est l'arbre des pentes à la fois de la forêt et du verger, il est un lien fort entre le naturel et le culturel.

Actuellement, le châtaignier ne représente plus d'enjeux vivriers, les progrès techniques permettant de localiser la quasi-totalité des productions agricoles dans les plaines. Les moyens de communication, les échanges, l'urbanisation ont complètement transformé les habitudes alimentaires et les modes de vie, participant ainsi grandement au déclin de la châtaigne et par voie de conséquence de la châtaigneraie.

Origines et distribution

Le châtaignier est-il spontané en France? Cette question fait encore débat. Cependant quelques données paléontologiques indiquent la possibilité de son indigénat en Corse, dans le massif des Maures et dans les Cévennes méridionales. On a trouvé dans la carrière de diatomite de Saint-Bauzile (Ardèche) sur le versant est du Coiron des feuilles et une châtaigne fossilisées qui ont été datées de 8,5 millions d'années (période du Miocène de l'ère tertiaire). Des grains de pollen fossiles ont été retrouvés dans un échantillon des lignites de la Raza (nord-est de Bourg-en-Bresse) que les géologues-palynologues datent de la base du Quaternaire. Notre arbre abandonne encore des pollens dans les alluvions anciennes de Mont-Fleury, près de Genève, datant d'une période interglaciaire du Quaternaire. Il paraît évident que la zone d'implantation du châtaignier a évolué au cours des âges et a fluctué au gré des glaciations et des réchauffements.

Aujourd'hui, le châtaignier occupe, soit spontané, soit cultivé, une aire très vaste qui va du Portugal à la mer Caspienne, englobant tous les pays côtiers du nord de la Méditerranée et, au sud, l'Afrique du Nord. Essence calcifuge, il aime les sols profonds, acides, frais, perméables, sur granites, schistes, sables, grès, etc., là où prospèrent la fougère aigle, la callune, le genêt à balai, le chêne-liège etc...

Sa distribution actuelle dans notre pays est non seulement liée au climat (on ne le trouve ni dans le Nord, ni dans l'Est, sauf sur le versant alsacien des Vosges, -beaucoup de petits arbres issus de châtaignes apportées par les soldats corses qui cantonnaient notamment dans le secteur du Col de la Chipelotte pendant la guerre de 14-18-, jusqu'à une altitude de 720 m), mais surtout à la composition chimique du sol : il se rencontre dans tous les massifs siliceux anciens : Massif armoricain, Massif central et ses marges, Pyrénées, Cévennes, Maures et Estérel, Corse. Il ne s'élève pas beaucoup en altitude : 1200 m en Corse, rarement au-dessus de 1000 m dans les Alpes et les Pyrénées, 950 m dans les Cévennes.

L'homme et le Châtaignier : histoire d'un long compagnonnage

Depuis que l'Homme existe, l'arbre a toujours été à ses côtés, soit pour le chauffer de son bois mort, soit pour lui fournir ses premières armes, soit pour fabriquer ses premières maisons et bien entendu

pour le nourrir de ses fruits.

A la préhistoire

Les traces de châtaigniers ne sont pas dominantes dans les sites préhistoriques. On signale des pollens de châtaignier dans des campements du Paléolithique ancien, soit il y a 450 000 ans là où *Homo erectus* venait épisodiquement s'abriter, sur la plage de Terra Amata au-dessus du port actuel de Nice, et dans la grotte de la Caune de l'Arago à Tautavel, dans les Pyrénées orientales.

A partir de -8500 à -8000 ans, la révolution néolithique est en marche : l'homme n'est plus totalement tributaire de cueillettes et de chasses incertaines; il sait cultiver et élever du bétail. Il s'installe dans des habitations qu'il construit et utilise des outils en frêne, en érable ou en hêtre, parfois en if. Dans ce contexte, le châtaignier ne semble pas avoir une importance marquante.

Dans l'Antiquité

C'est avec Théophraste, au IV^{ème} siècle avant J-C, que la châtaigne est clairement citée et parfois nommée « le gland de Zeus ». Dès le I^{er} siècle avant J-C, sont reconnues en Grèce plusieurs variétés de châtaignes basées sur la forme et les qualités culinaires. Il est significatif de constater que parmi la trentaine d'essences d'arbres que les archéologues et les historiens s'accordent à recenser en tant que bois de construction dans les édifices grecs, pas une fois le châtaignier n'est signalé. On note, à l'évidence, un décalage dans l'histoire antique du châtaignier entre l'arbre fruitier et l'arbre à bois.

A Rome, au I^{er} siècle avant J-C, la châtaigne est baptisée sans ambiguïté du nom d'origine grecque *kastanon*. Il y avait en Thessalie (Grèce) la ville antique de Kastanon. A partir de cette époque, l'arbre et ses différentes techniques de culture sont connus. Les types de sols favorables, l'exposition souhaitée, les méthodes de semis sont exposées par Pline comme par Virgile. La châtaigne et les diverses façons de la cuisiner font l'objet de recettes élaborées. On sait la conserver. Il n'est donc pas surprenant qu'avec les conquêtes de l'Occident, la culture du châtaignier se soit propagée. Sa progression, après un temps d'arrêt en basse Provence et sur les pentes sud-est du Massif central, se poursuit par la vallée du Rhône et de la Seine jusqu'en Grande-Bretagne et par l'Aquitaine, le Limousin et la basse Loire jusqu'en Bretagne.

Du Moyen-Âge au XVII^{ème} siècle, création d'un verger national.

Les textes du Haut Moyen Âge reprennent les écrits des naturalistes et historiens romains. Le châtaignier y est d'une grande discrétion. Mais on sait que l'histoire de la vigne et de son implantation (en relation avec les conquêtes romaines) recouvre celle du châtaignier. Les qualités de son bois et sa résistance à la corruption dans le sol sont appréciées pour la fabrication des échelas, pour assurer les besoins en futailles des viticulteurs. De plus, les abattages et les repousses après coupe sont rapides et donnent des tiges régulières et faciles d'emploi.

Aux X^{ème}, XI^{ème} et XII^{ème} siècles des textes nombreux et précis citent les châtaigniers et les châtaignes dans des cartulaires et des édits qui réglementent les droits d'usage du bois et des fruits.

Les contrats de métayage datant des XIII^{ème}, XIV^{ème} et XV^{ème} siècles ne cessent de stipuler les obligations des métayers concernant les plantations de châtaigniers et la récolte de leurs fruits :

« *droits de tailler le bois, de faucher l'herbe, faire du bois d'oeuvre sauf chêne, châtaignier vert, d'utiliser pour leurs bêtes des fruits du chêne, châtaignier, hêtre* » (En Béarn, fin XIV^{ème} siècle)

Au XVI^{ème} et au XVII^{ème} siècle, c'est l'apogée des plantations :

« *...Planteront et édifieront par chascun an et seront tenuz de planter et d'édifier une douzene et demye d'arbres, assavoir est demye douzene de perier, et outant de pomyer et outant de chastaing* »

(15 janvier 1519, bail de Mayèras.)

« *...Partage à moytié fruitcz, comme bledz, vins, poix, felves, fillasses et autres fruitcz naisans et croisans et qui naistront et cuilhiront ...sauf et reservé les chastaignes auxquelles ledit Martin n'en prendra que le tiers...* » (30 novembre 1541, bail cédé par Jean Martin, marchand à Limoges.)

L'intendant du Limousin, M. de Bernage, note en 1698 : « *Tout le pays est couvert par quantité de bois de châtaigniers dont le fruit fait la principale nourriture des habitants...* »

Il est donc permis de penser que deux siècles de plantation ont créé un verger national abondant qui a été maintenu en exploitation jusqu'au XVIII^{ème} siècle et peut-être plus tard encore.

Du XVIII^{ème} siècle à nos jours

« *Il est très croyable que nos pères étaient plus experts que nous dans la culture des châtaigniers* » (Calendrier ecclésiastique et civil de Limousin de 1763.) Cette remarque montre qu'au XVIII^{ème} siècle on vit sur les acquis des 2 ou 3 siècles précédents.

Les grandes famines qui jalonnaient la vie dans les campagnes incitent les autorités à recommander la culture du châtaignier et l'entretien des châtaigneraies existantes. C'est en 1842 qu'est lancée par le colonel Dumas, l'expression d' « arbre à pain » : la consommation des châtaignes bouillies remplaçait le pain. Le châtaignier s'est appelé aussi « arbre à viande » car les cochons étaient menés dans les châtaigneraies pour qu'ils s'engraissent des châtaignes non récoltées, les volailles y picoraient et les moutons pouvaient se nourrir de leurs feuilles. Dans les terroirs siliceux, la châtaigne pouvait fournir jusqu'à la moitié de l'alimentation.

Mais les maladies de l'encre puis du chancre déciment les plantations à la fin du XIX^{ème} et au début du XX^{ème} siècle. Ne trouvant pas la solution à cette double épidémie d'origine fongique, bon nombre de « casténéiculteurs » préfèrent décider de l'abattage de leurs vieux arbres, même encore productifs, pour tirer un revenu supérieur en fournissant les usines à tanins qui prennent leur essor à partir de Lyon vers 1860. Ce débouché vers l'industrie chimique a pris fin dans les années 1950.

Le dépeuplement des campagnes et une certaine désaffection pour la châtaigne, considérée comme le fruit du pauvre, furent des causes supplémentaires du déclin du châtaignier.

Récolte, conservation et usages alimentaires de la châtaigne

Nous vivons un temps de vaches grasses : devenue la parfaite complice de la dinde de Noël, « marron glacé » sous une robe de sucre, ou, plus humblement, la petite boule brûlante, hirondelle d'hiver (ainsi l'appelait-on autrefois) que le passant achète, la châtaigne ne mérite plus d'être placée, chez nous, au rang des denrées indispensables. Il faut pourtant rappeler les qualités exceptionnelles et l'importance de ce fruit dont la récolte a permis à des générations d'habitants des pentes siliceuses de moyenne montagne peu fertiles, de vivre et d'échapper aux rigueurs des périodes de disette des siècles passés.

La châtaigne, à l'état sec, est un **aliment de premier ordre**, presque aussi nourrissant que le blé : des glucides pour plus des 2/3 (amidon surtout), mais aussi des protides (12 à 16%), des lipides (2%) et beaucoup de vitamines, B1, B2 et surtout C (qui résistent à la cuisson si la coque n'a pas été enlevée).

Jadis, donc, quand venait la saison de la récolte, la « *Castagnodo* » dans les Cévennes, toute la famille, parfois aidée par des journaliers, se rendait à la châtaigneraie et ramassait le précieux fruit.

La bogue très épineuse du fruit exige le port de gants épais. Se posait ensuite le problème de la conservation du fruit jusqu'à la récolte suivante.

Quiconque a visité une maison cévenole a pu voir la vaste magnanerie et la « clède », construction indépendante, ordinairement bâtie à flanc de colline. La « clède » est une maisonnette dont le plancher est transformé en claie à châtaignes : un rayonnage serré en bois sépare la pièce inférieure de la supérieure à laquelle on accède par une porte de plain-pied; en bas, un foyer où de grosses bûches de châtaignier donnent peu de feu mais une fumée dense. La fumée enveloppe complètement les châtaignes, en passant lentement à travers les interstices du tas de fruits qu'elle déshydrate, stérilise et imprègne de principes chimiques qui communiquent aux fruits desséchés leur saveur caractéristique. Seule une surveillance constante pouvait empêcher les fruits de brûler, la « clède » de flamber. Après l'enfumage, les châtaignes étaient foulées par des hommes chaussés de socques spéciaux aux lourdes semelles garnies de lames de fer dentées, ou battues dans des sacs robustes, opérations qui les débarrassaient de leurs deux « peaux » et les rendaient « blanches ». Ainsi traitées, les châtaignes se gardent très bien d'une saison à l'autre. Une partie de la récolte était portée au moulin, comme ailleurs le grain, pour en faire de la farine qui servait à faire des bouillies, des soupes, des galettes, ou bien elle était mêlée au pain; l'autre partie du stock était consommée entière, après trempage et cuisson dans de l'eau ou du lait. Les procédés actuels de conservation des châtaignes sont moins innocents puisqu'ils utilisent des produits chimiques (oxyde d'éthylène, bromure de méthyle, acide cyanhydrique, etc...).

Le châtaignier est un arbre mellifère. Son miel recherché, produit par les abeilles à partir de ses fleurs, a un goût âcre-amer avec une légère saveur de châtaigne. En Corse, il est très réputé.

Quelle différence entre la châtaigne et le marron ? Botaniquement, le marron est produit par le

marronnier (*Aesculus hippocastanum*) et la châtaigne est bien la graine produite par le châtaignier (*Castanea sativa*). Mais chez les « castanéiculteurs », le terme de marron désigne une châtaigne remarquable pour sa grosseur et dont la seconde peau (le tan) ne forme pas de cloisons à l'intérieur de l'amande. Ce sont des variétés cultivées de châtaigniers qui sont plantées pour produire et fabriquer les marrons glacés. Mais il y a une perte génétique les rendant plus fragiles et vulnérables aux maladies.

Qualités et usages du bois de Châtaignier

Le bois de châtaignier possède à bien des égards des qualités comparables à celles du bois de chêne (même famille des fagacées). Son nom à l'origine aurait même d'abord désigné un chêne.

En forêt, le bois de châtaignier est plus « poussant » que le chêne et a une plus grande facilité à rejeter de souche. Ses fibres ligneuses sont longues, élastiques et nerveuses qui lui confèrent une fissibilité supérieure à tous les autres bois durs.

Avant l'exode rural et le déclin des châtaigneraies dû aux maladies, la taille des châtaigniers répondait à trois besoins essentiels :

- la taille maintenait et développait le potentiel de production de la châtaigneraie.
- Les rameaux récoltés avec leurs feuilles constituaient la rame. Cette dernière représentait alors une part importante de l'alimentation des animaux de la ferme.
- Les fagots et les grosses bûches constituaient, une part importante sinon totale pour le chauffage, pour la cuisson (alimentation des gens et des animaux), et pour le séchage des châtaignes.

Depuis l'Antiquité, l'implantation du châtaignier a toujours été privilégiée à proximité des vignes nécessitant des supports pérennes.

A partir du Moyen-Âge, cette pratique atteint une grande ampleur. La suprématie du châtaignier fut à peine affectée quand Robin, le jardinier du Roi, planta en 1601 un arbre rapporté d'Amérique, le Robinier (*Robinia pseudoacacia L.*), fournisseur de piquets. Toutes les grandes abbayes, propriétaires de vignobles importants, avaient soin, dans leurs domaines forestiers, de prévoir des plantations de châtaigniers qu'elles exploitaient avec des bûcherons dont certains se spécialisaient en fendeurs, en « merrandiers », en « feuillardiers » ou en « cercliers » car les besoins en futailles étaient grands. Les fendeurs et les merrandiers, à partir des billes les plus grosses, préparaient les pièces de bois ou merrains, destinées à être transformées en douves ou douelles, pour la fabrication des tonneaux. Le feuillardier débite des lattes de toutes longueurs que le cerclier cintrera pour fabriquer les anneaux qui retiennent les douelles et permettent aux tonneaux de mieux rouler. Le secteur de la tonnellerie était un artisanat florissant jusqu'au XIX^{ème} siècle. Le cerclage métallique, étant apparu au milieu du XVIII^{ème} siècle en région parisienne, a fini par se généraliser sans éviter le déclin de cet artisanat et la quasi disparition des métiers qui y étaient associés.

En Alsace, les taillis « échallassiers » de châtaigniers fournissaient les échelas pour vignes hautes ou basses. C'est en Haute-Savoie que l'union châtaignier-vigne fut la plus intime dans la culture de la vigne sur « crosse » : la vigne se développait sur des châtaigniers morts : les crosses. On utilisait le châtaignier comme tuteur. Les ceps s'enroulaient autour du tronc et les sarments montaient dans les branches. Des arcures favorisaient la mise à fruit, le développement de l'ensemble très aéré permettait une bonne maturité et une production supérieure à celle des vignes basses.

L'extraction du tanin du bois de châtaignier a alimenté une activité industrielle de production de matières tannantes pour la teinture en bleu de la soie, puis pour les peaux. Cette activité s'est développée surtout en Angleterre et en Allemagne. Cette activité a touché les châtaigneraies de France, ce qui a contribué à leur déclin et même leur disparition dans certains terroirs.

Le bois de châtaignier permet toutes sortes d'utilisations. Il est employé en charpenterie, en ébénisterie comme en menuiserie. Les bâtis sculptés des stalles des cathédrales sont réalisés dans ce bois, de même que les panneaux des armoires, coffres à grains, à jouets, portails. Son extrême aptitude à se fendre permet au bois de châtaignier d'entrer dans la fabrication de parquets fins ou rustiques, tables, chaises et fauteuils, échelles. On s'en sert aussi comme matériau de vannerie pour la confection de paniers et de bourriches. Il a été utilisé comme bois de marine entrant pour partie dans la construction de barques ou de navires, pour réaliser des instruments de musique comme le hautbois, les castagnettes

(de *casta* = châtaigne). Les bâtisseurs des églises à colombage de la région du lac du Der en Champagne utilisèrent le châtaignier pour fabriquer les tuiles de bois, ou essentes, mettant à profit la qualité d'imperméabilité de ce bois. Et pour terminer ce paragraphe, sait-on que la partie concave de la chistera basque est en châtaignier ?

Maladies et dépérissement du Châtaignier

Les deux principaux fléaux sont la maladie de l'encre et le chancre de l'écorce.

La maladie de l'encre : c'est la plus anciennement connue. Elle fit son apparition au Pays basque en 1860 et ravagea les vergers de l'Ouest, des Cévennes et de Corse. Elle se manifeste par une déformation des feuilles de la cime puis par un flétrissement de l'ensemble du feuillage. Le système racinaire est atteint et ne joue plus son rôle. On peut observer au niveau des plus grosses racines de larges plaques noires. Quand le mal remonte jusqu'au collet et sur la base du tronc, il s'y produit des suintements épais et noirs caractéristiques, l'encre. L'évolution de la maladie se déroule sur deux à quatre ans et entraîne la mort de l'arbre. Les responsables sont deux champignons, *Phytophthora cambivora* et *Ph.cinnamoni* qui vivent dans le sol et attaquent les racines. Il n'existe à peu près aucun moyen de lutte efficace.

Le chancre de l'écorce : plus virulente encore, cette maladie appelée aussi l'endothiose, est causée par un autre champignon, *Cryphonectria (=Endothia) parasitica*. En provenance d'Extrême- Orient le chancre de l'écorce s'est d'abord répandu au continent américain où il a détruit la quasi-totalité des châtaigniers, puis vraisemblablement vers toutes les châtaigneraies du Sud de la France via l'Italie, premier pays européen touché à la fin des années 1930. Il est apparu en Ardèche sur la commune de Gourdon où il fut formellement identifié en octobre 1956. On repère de loin les arbres atteints par le sommet de leur houppier sec et défeuillé. Des chancres apparaissent sur l'écorce et des mycéliums jaunes en éventail caractéristiques se développent. Les symptômes précoces de l'infection se traduisent par un rougissement de l'écorce sur les sujets jeunes. Rapidement la lésion prend une couleur brun-jaunâtre, l'écorce se craquelle et se boursouffle provoquant ainsi le dessèchement rapide de toute la zone alentour. L'arbre meurt par dessèchement progressif.

Le seul moyen de lutte utilisé actuellement est la lutte biologique mise au point dans les années 1970 grâce aux recherches de J.GRENTE au laboratoire de pathologie végétale de l'INRA de Clermont-Ferrand. Le principe : il existe dans la nature une forme hypo virulente du chancre, qui est elle-même contaminée par un virus contagieux et néfaste pour la forme virulente du chancre.

Etymologie et Toponymie

Notre châtaignier est pour les Américains l'*European sweet chesnut* et pour les Britanniques le *chesnut tree*, même si les gallois le dénomment *castan* et les bretons *kistin*. Son nom est *Edelkastanie* chez les Allemands et *kastanje boom* chez les Néerlandais. On retrouve donc dans de nombreuses langues la racine grecque *Kastanon*, puis latine *castanea*, qui viendrait pourquoi pas du Kashtan de Perse. Cette origine commune pour le désigner se retrouve dans toute l'Europe : *castanul* en Roumanie, *kesten* en Croatie, *gesztney* en hongrois, *kastan* en russe etc...Le portugais *castanheiro* est bien proche de l'espagnol *castaño* ou de l'italien *castagno*.

En France, la longue histoire du châtaignier sur notre sol a laissé des traces dans les noms de lieux-dits, de villages et de villes. On trouve CASTAGNERE ou CASTANHERE en Provence, et QUISTINIT en Bretagne. Dans l'Ouest, il arrive que l'on se serve des produits des taillis pour forger des noms : CERCLIÈRE ou DOUELLIÈRE par exemple.

CASTAING, CASTAGNAC, CÂTENNOY, CÂTENAY sont-ils des noms de lieux issus de *castanea* ou de *castellum*=château ? Dans certains villages des Cévennes ou d'Ardèche on organise, en automne, une « castagnade », soirée festive qui permet entre autres de goûter la châtaigne nouvelle.

Même l'argot s'est emparé du châtaignier : nous ne vous souhaitons pas de recevoir une châtaigne (aussi un marron) ou de subir une castagne, ni de castagner.

Conclusion

Plus de 60 variétés de châtaignes existent encore dans les Cévennes: la Comballe, la Bouche Rouge, la Sardonne, l'Aguyane, la Bourrue, la Patouillette, l'Épingaude, la Nouzillarde, la Nigrotte, la Barbarot, etc... devraient satisfaire vos papilles.

Les variétés se distinguent par les étamines des fleurs mâles (dans les longs chatons), produisant pas, ou plus ou moins de pollen : astaminées, brachystaminées, mesostaminées et longistaminées.

Chaque variété est bien adaptée aux conditions pédoclimatiques d'un terroir.

Elargissez votre palette gustative avec la polenta de châtaignes, les beignets corses à la farine de châtaignes, les marrons à l'espagnole, la garbure auvergnate (une soupe aux châtaignes) et la gastagnaccio (flan aux châtaignes). En visitant la Maison du Châtaignier de Saint Pierreville -07190 ou le Musée de la Châtaigneraie de Joyeuse-07260 vous embrasserez tous les aspects de la civilisation du châtaignier. Vous pourrez imaginer comme le dit Pierre LIEUTAGHI « *les châtaigneraies posées légères malgré la rudesse des fûts et des maîtresses branches sur l'herbe rase, presque pelouse, des versants et des terrasses, où vont, quelques troupeaux pèlerins menés par une femme vieille occupée, tête baissée, à crocheter des souvenirs, il faut imaginer les hameaux ressuscités, les chemins rajeunis par les mulets et les charrois, les hommes et les femmes de cette terre unique qui, pierre à pierre, panier à panier, ont construit jusqu'au sommet des montagnes tant de murs, parfois pour soutenir la faim d'un arbre, d'un cep solitaire, murs aujourd'hui bafoués par le sabot destructeur des chèvres, par les orages et les racines, il faut vivre ce grand pays pour comprendre l'importance du Châtaignier, pour donner à l'arbre sa juste place* »

Bibliographie

- ABGRALL J-F. et SOUTRENON A. – *La Forêt et ses ennemis*. CEMAGREF 1991
- BOULAUD J. – *Le Châtaignier et les redevances en châtaignes avant la Révolution*. Imprimerie des journaux et publications du Centre . Limoges 1936
- BOURDIER F. et SITTLER Cl et SITTLER-BECKER – *Observations nouvelles relatives aux flores polliniques pliocènes et quaternaires du bassin du Rhône*. Bull. Serv. Carte géologique Alsace et Lorraine-tome 9-fasc. 1 -1956
- BOURGEOIS C. – *Le Châtaignier, un arbre, un bois*. IDF 1992
- CAMUS A. – *Les Châtaigniers. Monographie des genres Castanea et Castanopsis. Systématique, biologie, culture, usages*. Paul Lechevalier. Paris 1929
- Collectif LA BELLE LURETTE – *La revue des savoirs de terroirs n°12 (juin 1998) et n°24 (juin 2001)* Mairie de Saint-Julien-du-Serre 07200
- COUPLAN F. – *Etymologie de botanique* Delachaux et Niestlé Paris 2000
- GUILLAUMA A. et TRIGAUD P. – *La culture rationnelle du châtaignier et du noyer* UFAL 1943
- HENRY B. – *Des métiers et des hommes*. Le Seuil 1976
- LAVIALLE J-B. – *Le Châtaignier* Vigot – Paris 1906
- LIEUTAGHI P. – *Le Livre des Arbres, Arbustes et Arbrisseaux Actes Sud -2004*
- MANGIN L. – *Le Châtaignier et sa crise - Congrès du châtaignier à Limoges 1910*
- MORET L. – *Manuel de paléontologie végétale* 3è éd. Paris 1964
- MORQUIER R. – *La maladie de l'encre du châtaignier* Bull. Soc. hist. nat. Toulouse n° 50 1922
- PITTE J-R – *Terres de Castanide* Fayard 1986
- PLAISANCE G. – *Les formations végétales et paysages ruraux* Gauthier-Villars 1959
- RAMEAU J. C. MANSION D. DUME G. GAUBERVILLE C. – *Flore forestière française, guide écologique illustré, Tome 3 : Région méditerranéenne*
- REYNE J. – *Marrons et châtaignes d'Ardèche* Syndicat des producteurs de châtaignes et marrons de l'Ardèche -1995
- WIKIPEDIA – références sur *Castanea sativa* 2014

Floraine c'est aussi

- 11 - 13 mai** François VERNIER a organisé et accompagné de sorties botaniques pour les membres de l'AMYPHAR en Côtes d'Armor.
- 14 mai** Patrice ROBAINÉ a représenté Floraine à la réunion des associations naturalistes organisée par la ville de Laxou.
- 15 mai** Emmanuelle BLIN, Jeanne GODARD et François BOULAY ont animé une séance de restitution dans le cadre « Sauvages de ma rue » dans les locaux de l'ONPA.
- 19 - 24 mai** Audrey CATTEAU, Jeanne GODARD, Maryse LOUIS, Aline ROTH, Denis CARTIER, Jean-Claude ESTATICO, Jean-Paul MAURICE, Paul MONTAGNE, Jean-Marie WEISS, François VERNIER, de Floraine et Guillaume GAMA, Christophe COURTE, Damien AUMAÎTRE du Conservatoire d'Espaces naturels de Lorraine ont organisé et accompagné la session annuelle de la Société Botanique de France.
- 23 mai** Les étudiants de l'ENSAIA, encadrés par Paul MONTAGNE sur la thématique des plantes invasives ont fait un exposé sur leur travail devant leurs professeurs et leurs collègues.
- 24 mai** Paul MONTAGNE (pour Floraine), Raynald RIGOLOT (pour Flore 54) Laurence WIESER (pour la commune de Laxou) ont organisé une sortie-découverte des plantes invasives existant sur la commune.
- 24 mai** Etienne FEUCHTER a accompagné une demi douzaine de personnes dans les prairies de Sarralbe, dans le cadre de manifestations organisées lors de la semaine de la nature.
- 28 mai** Jeanne GODARD, Emmanuelle BLIN et François BOULAY ont accompagné des adhérents de l'Office Nancéien des Personnes Agées dans le cadre de l'opération « Sauvages de ma rue ».
- 30 mai** Paul MONTAGNE a fait une conférence sur les Orchidées de Lorraine aux Rendez-vous Nature de Laxou, suivie d'une sortie sur le terrain le **31 mai**.
- 2 et 3 juin** Maryse LOUIS a participé au jury « Prairies fleuries » dans les Vosges du Sud et en Forêt Noire.
- 5 juin** Paul MONTAGNE et les étudiants de première année de l'ENSAIA ont donné une conférence sur les plantes invasives à LAXOU devant une cinquantaine de personnes, dont de nombreux élus.
- 6 juin** Paul MONTAGNE a parlé de Floraine et du CENL sur Radio-Fajet
- 11 juin** Patrice ROBAINÉ a représenté Floraine à la réunion des associations naturalistes organisée par la ville de Laxou.
- 12 juin** Emmanuelle BLIN, François BOULAY ont animé une séance de restitution dans le cadre « Sauvages de ma rue » dans les locaux de l'ONPA .
- 13 juin** Paul MONTAGNE, François VERNIER et les enseignants et étudiants de première année de l'ENSAIA ont participé à une journée d'échanges sur les plantes invasives en Alsace du Sud.
- 13 juin** Maryse LOUIS et Audrey CATTEAU ont assisté à la réunion du Comité de Pilotage du Site natura 2000 de la vallée de la Moselle sauvage.

- 16 juin** François BOULAY et François VERNIER ont assisté à l'AG de LORINAT.
- 17 juin** François BOULAY et François VERNIER ont assisté à l'AG du pôle lorrain du futur Conservatoire Botanique National Nord-Est.
- 19 juin** François VERNIER a donné une conférence sur l'atlas de la flore lorraine à Rohrbach-lès-Bitche.
- 21 juin** Cathy GRUBER du CENL, Michel STOECKLIN et François BOULAY ont rencontré le propriétaire du Marais du Habu et une délégation du Conseil municipal de Moyemont (88) pour obtenir le classement en ENS de ce marais alcalin remarquable pour sa flore et sa faune.
- 22 juin** François VERNIER a accompagné les Randonneurs Houdemontais dans la région de Saint-Dié pour leur faire découvrir la flore.
- 27 juin** Michel KLEIN a accompagné une sortie des habitants de Laneuveville-devant-Nancy sur la flore des prairies.
- 2 juillet** Emmanuelle BLIN, Jeanne GODARD et François BOULAY ont conduit une sortie botanique pour l'ONPA Promenade Emilie du Châtelet à Nancy
- 3 juillet** François BOULAY, Paul MONTAGNE, François VERNIER et Jean-Marie WEISS de Floraine et Jean-Claude FIACRE des Sonneurs de la Côte de Pagny-sur-Moselle et Jean-Paul JOLY des Randonneurs Houdemontais se sont réunis pour élaborer le guide de randonnées botaniques Côte de Moselle.

Le coin des découvertes

Michel Stoecklin nous informe qu'il a découvert une très belle station de *Cirsium dissectum*, le Cirse anglais, dans la prairie humide qui jouxte la bordure Est de l'Étang des Prêtres (commune du Val d'Ajol 88). Accompagnaient cette belle espèce : *Scorzonera humilis*, le Scorzonère humble, *Hydrocotyle vulgaris*, l'Écuelle d'eau, *Pedicularis sylvatica*, la Pédiculaire des bois, *Valeriana dioica*, la Valériane dioïque, *Nardus stricta*, le Nard raide, *Dactylorhiza maculata*, l'Orchis maculé, *Menyanthes trifoliata*, Le Trèfle d'eau, *Comarum palustre*, le Comaret, *Carex canescens*, la Laîche courte.

Et également *Lysimachia thyrsoflora*, la Lysimaque à fleurs en thyrses en fleur le 28 mai 2014 à Bellefontaine (88) sur un étang tourbeux au lieu-dit « Pont Jeanson ». Il était accompagné de la Laîche courte, *Carex canescens*, le Jonc diffus, *Juncus effusus*, le Peucedan des marais, *Thysselinum palustre*. Ce site comprend également des zones à *Eriophorum vaginatum* et *angustifolium*, Linaigrettes vaginée et à feuilles étroites, et le Comaret, *Comarum palustre*.

Maryse LOUIS, Michel KLEIN et Audrey CATTEAU ont découvert une belle station de Violette des chiens, *Viola canina* sur la commune de Dogneville (88), et sur le territoire de Jarménil (88), *Aira praecox*, la canche précoce, avec Audrey CATTEAU, authentifiée par Michel KLEIN.

Sébastien ANTOINE a redécouvert la station de *Viola elatior* sur le territoire de Francheville (54). Cette station historique n'avait pas été revue depuis plusieurs décennies.

Lucette SOULLIEZ et Marius ANTOINE ont découvert La Campanule rhomboïdale, *Campanula rhomboidalis* sur le territoire de Fraize (88), et l'orchis grenouille, *Dactylorhiza viridis* sur le territoire de Saint-Dié-des-Vosges.

Pierre COULOT, spécialiste des Fabacées nous a alerté sur *Lupinus polyphyllus* qui se trouve dans notre base de données. Jean-Marie WEISS a eu quelques échanges avec Pierre et il s'avérerait que ce serait en réalité *Lupinus x regalis* au moins en ce qui concerne les éléments qui se trouvent en plaine. Il y a lieu de réviser nos analyses quant à ce(s) taxon(s).