

CARTE D'IDENTITÉ DE MON ARBRE

Alors... Châtaignes grillées, crème de marrons, beignets de châtaignes, marrons glacés... C'est bon, je suis prêt pour accueillir tous les gourmands.

Eh oui, j'ai plus de 1 000 ans et mes fruits sont toujours autant appréciés. Il paraît que je suis le doyen des châtaigniers en Loire-Atlantique. Vous savez, j'ai observé de nombreux changements autour de moi.

Je suis né en 756. Les moines m'ont planté avec plusieurs de mes frères dans un verger, sur les terres de l'ancienne abbaye Saint-Rogatien. Je me souviens qu'alors, la propriété était entourée par les marais et les forêts. À l'époque, les moines détenaient le savoir. Pendant plusieurs siècles, de multiples expériences les ont amenés à améliorer les techniques de culture afin d'augmenter la qualité et la production de nos fruits. Puis un jour, le château de l'Éraudière a remplacé l'abbaye et je me suis retrouvé cerné par les métairies ; mes fruits ont longtemps nourri les fermiers qui travaillaient sur les terres du châtelain. Les famines étaient nombreuses et les paysans très pauvres en ces temps-là. Heureusement, je produisais encore beaucoup de châtaignes.

J'ai continué à vivre tranquillement jusqu'en 1938. Là, l'ancien propriétaire a légué le terrain à la Ville de Nantes. Tout s'est alors accéléré. La population nantaise a augmenté, la ville s'est petit à petit étendue, et dans les années quatre-vingt-dix, l'urbanisation m'a rattrapé. Depuis, je suis au centre d'un petit espace vert, et autour de moi se dressent maisons et résidences.

À présent, je suis un vieux grand-père, encore en bonne santé même si au fil des siècles j'ai perdu de nombreuses branches. C'est au tour des hommes de me protéger car je suis tout de même un peu fragile. Ils ont installé des barrières de protection pour éviter que l'on ne grimpe sur moi ou que l'on ne piétine trop le sol à mes pieds, ce que mes racines n'apprécient pas du tout. Je peux être fier car malgré mon grand âge, je produis encore de belles châtaignes...

Tu connais sûrement un châtaignier près d'une exploitation agricole, dans un champ, dans une haie bocagère ou planté au sein d'un verger.

Dessine-le ou inventes-en un :

Connais-tu son histoire ?

Renseigne-toi auprès de son propriétaire. Demande-lui comment seront utilisées les différentes parties de l'arbre (tronc, branches...). Avec un peu de chance, peut-être connaîtra-t-il des anecdotes à propos de cet arbre ?

Si tu ne peux pas recueillir d'informations, invente toi-même l'histoire de cet arbre :

.....
.....
.....
.....
.....

Son nom ou surnom

.....

Ses mesures

circonférence à 1,30 m du sol :

hauteur :

Sa situation géographique

.....

(campagne, ville, forêt, parc, haie bocagère, champ, lotissement, espace vert...)

Sa description

silhouette :

(grand, petit, arrondi, ovale, conique, pleureur, frêle...)

écorce :

(rugueuse, lisse, fibreuse, épaisse, fine, grise, brune, noire...)

feuilles, aiguilles ou écailles :

(petites, grandes, rondes, allongées, piquantes, odorantes...)

fruits :

(comestibles, secs, juteux, gros, petits, rouges, noirs...)

origines :

(Europe, Amérique, Asie, autre...)

qualités :

défauts :

Le châtaignier
de Nantes

L'arbre nourricier

Où le trouver ? Se rendre à l'Éraudière (Nantes ouest). Du rond-point de l'Éraudière, suivre la direction « base nautique Léo Lagrange ». En continuant à suivre cette direction, prendre la première rue à gauche et continuer toujours tout droit. Le châtaignier se trouve plus loin sur la gauche (rue de Coëqueffien).

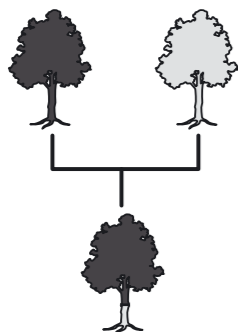




Le greffage est une technique qui permet d'améliorer les qualités d'un arbre. À partir de 2 arbres « parents » ayant chacun des qualités intéressantes, on veut obtenir un arbre-fils qui possède les qualités des deux parents.

Comment réaliser une greffe ?

Coupez un des arbres-parents à mi-hauteur et conservez uniquement la partie basse. Fixez au niveau de la coupe le second arbre-parent dont vous n'aurez gardé que la partie haute. Les deux demi-arbres vont peu à peu se souder. Parfois l'arbre réagit en formant un bourrelet au niveau de la greffe, cela est souvent bien visible chez les vieux châtaigniers greffés.



Une application concrète de greffe :

Voici 2 châtaigniers : l'un est robuste, l'autre produit de belles châtaignes.

On veut obtenir un châtaignier greffé vigoureux, qui grandisse vite et produise de beaux fruits.

Parmi les 4 propositions de greffes effectuées, entoure la bonne réponse.

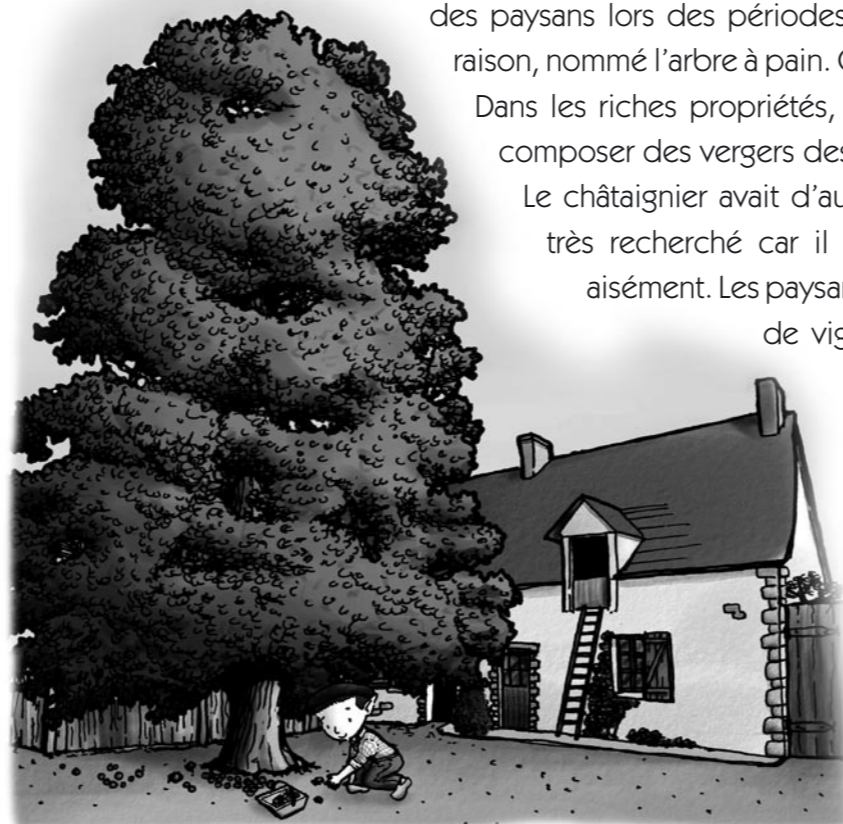
Châtaignier vigoureux, qui grandit vite. Châtaignier qui produit de belles châtaignes.

a b c d



Le châtaignier était un arbre très apprécié dans les campagnes car il fournissait des fruits comestibles et du bois de bonne qualité.

On rencontre fréquemment des châtaigniers dans les paysages de la Loire-Atlantique. C'était autrefois un arbre couramment planté à la campagne car il avait de nombreux usages. En premier lieu, il produisait des fruits nourrissants qui étaient la base de l'alimentation des paysans lors des périodes de disette. Il était parfois, pour cette raison, nommé l'arbre à pain. Chaque ferme possédait son châtaignier.



Dans les riches propriétés, il était parfois planté en nombre pour composer des vergers destinés à la production de fruits.

Le châtaignier avait d'autres usages intéressants. Son bois était très recherché car il possède la particularité de se fendre aisément. Les paysans l'utilisaient pour fabriquer des piquets de vigne. De nos jours, cet arbre est planté en moindre quantité car le mode de vie des hommes a beaucoup changé au cours du XX^e siècle. Les famines ont disparu ; les châtaignes sont consommées aujourd'hui comme des friandises. De plus, de nombreux châtaigniers présents dans les haies bocagères ont disparu lors de la destruction de ces dernières dans les années 1970-1980.



Marron ou châtaigne ? Gourmand ou savant ?

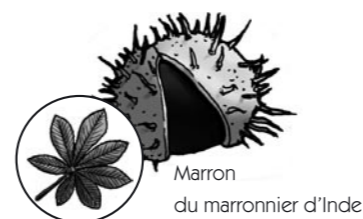
Si tu es un savant, tu sais que la châtaigne est le fruit du châtaignier et le marron le fruit non comestible du marronnier d'Inde.

Si tu es un gourmand, tu sais que l'on peut aussi bien manger des châtaignes grillées que de la crème de marrons.

Alors, peut-on manger des marrons ? Qui a raison, le gourmand ou le savant ? Les deux !

Le nom de « marron » désigne à la fois le fruit du marronnier d'Inde et certaines châtaignes. En effet, un même châtaignier peut produire deux types de fruits comestibles :

- si le fruit est cloisonné, c'est une châtaigne,
- s'il est non cloisonné, on dit que c'est un marron.



Le châtaignier peut être « cultivé » pour ses fruits ou pour son bois. Selon ce que l'on veut obtenir, l'arbre sera traité de manière différente.



Pour une belle production de châtaignes, suivez la recette de la « Mère Questembert » :

Tout d'abord, créez un verger. Plantez plusieurs châtaigniers assez éloignés les uns des autres. Choisissez des plants greffés robustes, produisant de belles châtaignes. Chaque arbre devra avoir suffisamment d'espace et de soleil pour pouvoir grossir et s'étaler. Après quelques années, vous obtiendrez des arbres au tronc court et épais qui porteront de savoureuses châtaignes.



Pour des piquets de vigne bien solides, adoptez la recette du « Père Muscadet » :

Plantez des jeunes châtaigniers de manière très dense. Au bout de quelques années, coupez chaque arbre à la base. De cette souche, plusieurs tiges vont repartir. Coupez-les et renouvelez l'opération tous les 20 ans afin de récolter des troncs fins et bien droits. Utilisez les jeunes troncs pour réaliser de solides piquets de vigne.



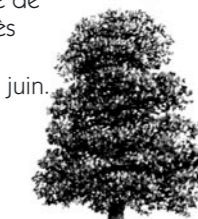
RECONNAÎTRE le châtaignier

Fruits : comestibles, contenus dans une bogue épineuse qui s'ouvre à maturité.



Feuilles : longues, caduques, ses bords sont en dents de scie.

Flours : réunies sous forme de chatons très odorants, visibles en juin.



Écorce : grise quand l'arbre est jeune, marron, épaisse, fissurée quand l'arbre est âgé. Le tronc est parfois vrillé.