

SOMMAIRE

Remerciements	9
Introduction	11
BOTANIQUE, ÉCOLOGIE ET DISTRIBUTION	13
Les caractères botaniques	13
Les variétés de châtaignes	16
Châtaignes ou marrons	18
Les maladies et parasites	19
La maladie de l'encre	19
Le chancre de l'écorce	19
Autres maladies	20
Le châtaignier, son environnement et sa culture	20
Exigences pédo-climatiques	20
Soins culturaux	23
Entretien après la plantation	25
Greffage	27
La répartition des châtaigneraies	31
Expansion du <i>Castanea sativa</i>	31
La châtaigneraie française	32
Châtaigniers et biens communaux	33
Châtaigniers et complants	35
LA LONGUE HISTOIRE DU CHÂTAIGNIER :	
ORIGINES, DÉVELOPPEMENT ET DÉCLIN	37
Le châtaignier : un arbre originaire d'Europe occidentale	37
Le châtaignier au Tertiaire	37
Le châtaignier au Quaternaire	37
Le châtaignier au Paléolithique et au Néolithique	38
Origine de la culture du châtaignier	39
La période romaine	39
Les châtaigneraies médiévales	40
Le châtaignier en Gaule	41
Le châtaignier en France	41
Le châtaignier en Italie	43
Le châtaignier dans la Corse pisane du XI ^e au XIV ^e siècle	44
Le châtaignier en Suisse	46
Le châtaignier en Espagne	46

Le développement des châtaigneraies à l'époque moderne :	
du XV^e au XVIII^e siècle.	47
En France	47
En Italie.....	52
En Suisse, dans le sud des Alpes.....	55
En Espagne et au Portugal	55

CHÂTAIGNERAIES, NOURRITURE, TRAVAIL ET DÉMOGRAPHIE	57
---	-----------

Châtaigneraies, nourriture et travail.....	57
Châtaigneraies et expansion démographique.....	58

LE DÉCLIN DES CHÂTAIGNERAIES	61
---	-----------

Besoins en bois et extraits tannants	62
La production française aujourd'hui.....	64

RÉCOLTE ET CONSERVATION DES CHÂTAIGNES	67
---	-----------

Récolte des châtaignes	67
-------------------------------------	-----------

Le gaulage.....	68
Le ramassage des fruits en bogues.....	68
Le ramassage des fruits sans les bogues	71
La main-d'œuvre.....	72

Conservation des châtaignes	74
--	-----------

Châtaignes fraîches	74
Châtaignes sèches	76

La farine de châtaignes.....	85
-------------------------------------	-----------

Les moulins à châtaignes	85
La fabrication de la farine de châtaignes	88
La conservation de la farine de châtaignes	90

La confiserie.....	90
---------------------------	-----------

CONSOMMATION DES CHÂTAIGNES ET DE LA FARINE DE CHÂTAIGNES	95
--	-----------

Châtaignes crues	95
-------------------------------	-----------

Cuisson des châtaignes fraîches.....	96
---	-----------

Châtaignes fraîches, non décortiquées et bouillies	96
Châtaignes fraîches, décortiquées et bouillies	97
Châtaignes en mélanges.....	98

Châtaignes rôties.....	100
-------------------------------	------------

Ustensiles	100
Châtaignes grillées.....	102
Grillades festives et vin nouveau	103

Cuisson sous la cendre.....	103
Châtaignes séchées.....	104
Farine de châtaignes.....	105
Les bouillies.....	105
Les crêpes.....	107
Le pain.....	108
Les pâtes.....	111
Les gâteaux et beignets.....	111
Châtaigne, diététique et santé.....	112
Vertus médicinales des châtaignes.....	112
Une nourriture animale.....	113

UTILISATION DU BOIS

ET DES FEUILLES DU CHÂTAIGNIER.....	117
Le bois de châtaigner : bois fruitier ou de taillis.....	117
Les feuilles et le petit-bois de châtaigner.....	121

COMMERCIALISATION DES CHÂTAIGNES.....	125
--	------------

CHÂTAIGNES : PERCEPTIONS ET REPRÉSENTATIONS.....	131
---	------------

Châtaignes et distinction sociale.....	131
Nourriture inférieure.....	131
Nourriture incitant à la paresse et à la rébellion.....	132
Archaisme et refus du progrès.....	133
Nostalgie et identité.....	134

CHÂTAIGNIERS ET CHÂTAIGNES :

SYMBOLES ET CROYANCES.....	137
-----------------------------------	------------

Sexualité et fécondité.....	137
Grillades castanécologiques et fécondité.....	139
Couvaison symbolique.....	140

L'arbre cosmique.....	140
------------------------------	------------

Les châtaigniers, les châtaignes et les morts.....	141
Châtaignier funeste.....	141
Châtaignes mortuaires.....	142
Châtaignes quadragésimales.....	143
Châtaignes et légumineuses : mêmes représentations symboliques.....	144

Des châtaignes pour la saint Martin.....	144
Saint Martin et l'entrée dans l'hiver.....	144
Saint Martin, vin et châtaignes.....	145
La bogue, le manteau de saint Martin et la fourrure de l'ours ou de l'homme sauvage.....	145

RENOUVEAU DE LA CASTANÉICULTURE.....	149
Rénovation de la châtaigneraie et amélioration variétale	149
Amélioration des techniques culturales et castanéicoles	150
Recherches et innovations.....	150
Techniques culturales nouvelles	151
Mécanisation des techniques castanéicoles	152
Nouvelles techniques de conservation	154
Labellisation des productions castanéicoles : AOP, IGP, BIO.....	155
Médiatisation des productions castanéicoles	156
Utilisations innovantes.....	158
Nourriture animale à forte valeur ajoutée	158
Miel de châtaignier : une saveur nouvellement appréciée.....	159
La farine de châtaignes ou la tradition réinventée	160
Bière à la châtaigne : une innovation	160
Les propriétés diététiques de la châtaigne	161
Gastronomie et châtaignes	163
 CONCLUSION.....	 165
 RECETTES.....	 167
 BIBLIOGRAPHIE.....	 175
Reuves	181
Sources	181
 ADRESSES UTILES.....	 183