

Châtaignes et marrons : éviter les confusions

On appelle souvent la châtaigne « marron »,
mais il s'agit de deux espèces différentes.

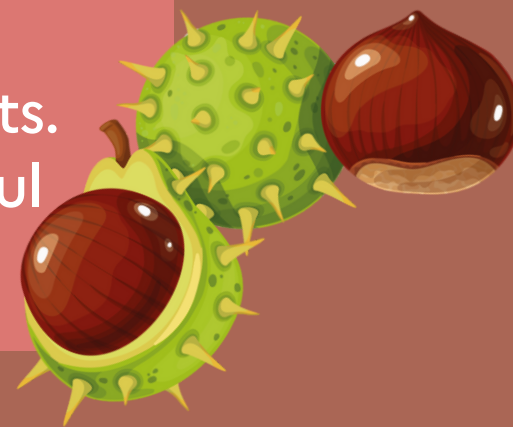
Les châtaignes sont comestibles :

- Elles ont une bogue brune et hérissée de nombreux et longs piquants.
- Une bogue de châtaigne contient 2 à 3 châtaignes petites, aplaties et triangulaires.



Les marrons d'Inde sont toxiques :

- Ils ont une bogue épaisse, verte et pourvue de petits pics espacés et courts.
- La bogue contient généralement un seul marron, plus gros et arrondi.



Que faire en cas d'intoxication ?

- Conserver et photographier les restes de ce que vous avez mangé pour faciliter l'identification.
- En cas de symptômes (troubles digestifs...), appeler un centre antipoison.