





# Marronnier d'Inde

Secondaire

Hippocastanacées

lat. *Aesculus hippocastanum*

<b>Famille</b>	Hippocastanacées (Sapindaceae) Le marronnier n'appartient pas à la même famille que le châtaignier.	
<b>Distribution</b>	Originaire de l'est des Balkans et plus précisément d'Albanie et de Grèce Les Ottomans ont apporté les graines des marronniers comme nourriture pour les chevaux lors de leurs voyages commerciaux et de campagnes militaires. En 1576, le marronnier fut cultivé à Vienne à partir de ces semences. Depuis cette période le marronnier est devenu commun en Europe centrale. On peut alors qualifier le marronnier d'« archéo-néophyte », une plante introduite depuis très longtemps.	
<b>Habitat</b>	Les marronniers sont peu exigeants: ils ont un besoin modéré en eau, ils s'adaptent aussi très bien à des sols frais, voir humides. Ils ont également peu d'exigences en terme de chaleur, de sorte que l'on trouve des spécimens de marronniers jusqu'à mille mètres d'altitude. De manière générale, ils poussent dans des lieux ombragés. Dans les lieux ensoleillés, ils privilégient les sols riches. Ils sont, pour cette raison, fréquemment plantés dans les parcs, le long des allées et dans les cours d'écoles. Ils dispensent ainsi de l'ombre. Les Marronniers sont devenus communs en Europe centrale depuis plus de 400 ans, on rencontre des spécimens isolés et sauvages, sans qu'ils ne soient problématiques pour les espèces d'arbres domestiques.	
<b>Description</b>	Feuillu avec une large couronne arrondie Le marronnier a une croissance rapide dans les premières années, il peut atteindre 20 à 30 mètres de haut et 200 à 300 ans. Le diamètre du tronc va jusqu'à 2 mètres. Le système racinaire est majoritairement horizontal.	
<b>Écorce et bois</b>	L'écorce est de couleur gris-brun s'écaillant. Le bois est tendre et de couleur jaune claire à rouge, les cernes sont difficilement identifiables.	
<b>Bourgeons</b>	Ils sont alternes, bruns, foncés et collants. Les bourgeons terminaux sont de grande taille et ovoïdes. Aucun autre arbre n'a de bourgeons d'une telle taille. Les écailles collantes protègent contre l'humidité et les herbivores.	
<b>Feuilles</b>	Les feuilles sont alternes, avec un long pétiole (jusqu'à 20 cm) avec cinq à sept folioles ovales, de 10 à 20 cm de long aux bords doublement dentés. Les feuilles prennent une couleur jaune puis brune à l'automne.	

<b>Fleurs et floraison</b>	<p>La période de floraison des marronniers s'étend d'avril à juin. Les marronniers présentent des inflorescences composées de plus de 100 fleurs simples en forme de panicules dressées.</p> <p>Les fleurs ont une couleur blanche (pour les vrais marronniers d'Inde), plus rosée pour les variétés cultivées. Les fleurs fécondables sont tachées de jaune et deviennent blanches tachées de rouge suite à la fécondation.</p> <p>Les fleurs sont en général hermaphrodites et à la pointe des panicules parfois seulement uniquement mâles, avec plus de 26 000 grains de pollen par étamine.</p>	
<b>Fruits</b>	<p>Les fruits atteignent leur maturité entre septembre et octobre; les graines sont en forme de billes, de couleur brun foncé et brillantes avec des taches plus claires et mates. Les graines ou marrons sont le plus souvent rassemblées par trois dans une bogue avec des épines tendres.</p> <p>Contrairement aux graines du châtaignier, les marrons ne sont pas comestibles, ils sont plus ronds et sombres.</p>	
<b>Germination</b>	<p>La germination n'a lieu que lorsque les marrons sont recouverts par de la terre ou des feuilles, car les marrons contiennent des substances inhibant la germination et qui ne sont dégradées que dans un environnement humide.</p>	
<b>Utilisation</b>	<p>Le bois de marronnier est souvent torsadé, ce qui le rend peu attractif, si ce n'est pour le sculpter.</p> <p>Les marrons non préparés sont légèrement toxiques pour l'homme. Il est toutefois possible de les rendre comestibles en éliminant les substances amères des graines : les faire tremper une nuit dans du lait, ensuite faire cuire, puis griller et transformer en farine. La farine de marron est utilisée comme nourriture pour les animaux sauvages comme les chevreuils, les cerfs, les sangliers. Les marrons sont également prescrits, en raison de leur forte teneur en saponine, contre les toux équine. La saponine est également utilisée dans la fabrication de produits cosmétiques et de savons.</p> <p>Les fleurs ont des propriétés absorbantes pour les UV-B, que l'on retrouve dans les crèmes solaires.</p> <p>La substance <i>aesculine</i>, présente dans toutes les parties du marronnier, renforce les éléments vasculaires et a aussi un effet avéré dans l'inhibition des infections. Elle est ainsi utilisée dans le traitement d'ulcères gastriques, d'hémorragies de l'utérus, d'hémorroïdes et de varices.</p>	
<b>Particularités</b>	<p>Le marronnier est dans la mythologie un symbole de sociabilité et de consolation.</p> <p>Depuis la fin des années 90, la mineuse du marronnier se propage également en Suisse. Ce petit papillon infeste et affaiblit les marronniers, sans qu'ils n'en meurent directement. Ils deviennent par contre plus sensibles aux infections fongiques et bactériennes.</p>	