



CASSE-NOISETTE

PÉPINIÈRE

Marronnier d'Inde, *Aesculus hippocastanum*

Utilisation de l'arbre et hauteur à maturité	Arbre ornemental de moyenne taille atteignant 20 à 25 m de haut sous nos latitudes et 60 cm de diamètre. Davantage vers le sud
Espacement	12 m
Zone canadienne minimale de rusticité	3b
Saison de croissance minimale	160
Tolérance à l'ombre	Intermédiaire : plutôt tolérant en bas âge
Tolérance à l'inondation	Peu tolérant : supporte mieux les sols bien drainés
Croissance	Plutôt lente dans les zones les plus nordiques mais produit des elongations de 15 à 25 cm annuellement quand même
Enracinement	Réseau racinaire bien développé. Possède un certain pivot et racines latérales profondes
Production fruitière	Début : aux alentours de 20 ans
Fréquence optimale récolte de marrons	annuelle
Densité du bois	Inconnu
Caractéristiques du bois	Son bois n'est pas réputé de qualité pour la menuiserie, la charpente ou le papier. Il est utilisé en agriculture pour la confection de piquets et de treillis car son bois est peu putrescible
Particularités ou informations spéciales	<p>En provenance de Constantinople (Istanbul), il fut introduit en Europe vers 1615 et aux États-Unis, cent ans plus tard. De nos jours, il est l'un des arbres les plus répandus dans les zones tempérées à travers le monde. L'arbre peut dépasser les 300 ans d'âge. L'arbre produit un fruit globuleux dont l'enveloppe vert clair, hérissée d'épines assez rigides, laisse échapper une ou deux grosses graines rondes brun luisant. Le marron, que l'on confond souvent avec la châtaigne, n'est pas comestible et est potentiellement toxique. Son nom commun de marronnier d'Inde ne réfère pas à sa vraie origine, soit le sud-est de l'Europe et dans la péninsule balkanique. C'est comme arbre d'ornement, et moindrement d'alignement qu'il est utilisé, pour son feuillage dense (grandes feuilles palmées), ses fleurs bien visibles sur panicules de 10 à 30 cm de long avec environ 20 à 50 fleurs par panicule. Le fruit contient de l'amidon, des saponines (aescine) et surtout des glucosides (aesculine, fraxine), qui le rendent toxique. Il n'est donc pas recommandé de le donner à manger au bétail, bien que cela ait été fait dans le passé pour les chevaux et bovins. Certains mammifères, notamment les chevreuils, sont capables de manger les graines et digérer la partie toxique du fruit en brisant ses effets actifs dans leur estomac. Depuis des siècles, on utilise diverses préparations à base de feuilles, de fleurs, de graines et d'écorce de marronnier d'Inde pour traiter des troubles de la circulation veineuse : lourdeur et enflure des jambes, varices, hémorroïdes. On aurait également donné les graines à manger aux chevaux atteints de problèmes respiratoires, d'où son nom latin <i>Aesculus</i>, « nourriture », <i>hippocastanum</i>, « châtaigne ou marron de cheval ». Ses fruits auraient même servis à fabriquer de l'acétone durant les deux dernières guerres mondiales avec un processus assez simple de transformation. En 1915, Chaim Weizmann découvrit un moyen peu coûteux d'obtenir de l'acétone à partir de l'amidon de graines de marronnier, ce qui facilita la production de cordite, un explosif.</p>