



La question de développement

Dimanche 10 octobre 2021 / Cédric Baudin

Marronnier et Châtaignier

BOTANIQUE

Marronnier : appelé *Aesculus carnea* (latin) ou marronnier commun ou marronnier d'Inde

Origines : de la Grèce jusqu'à la mer Caspienne

Famille : Hippocastanacées

Floraison : hermaphrodite, belles grappes pyramidales, pollinisées par les insectes au printemps.

Fruit : le marron se récolte en automne.

Utilisation : arbre de ville même s'ils sont sensibles à la pollution, parcs, allées, cours d'école (existe des variétés sans fruit = fleurs doubles, *Aesculus carnea* 'Briotii' rose)

Châtaignier : appelé *Castanea sativa* ou châtaignier commun

Origine : Asie Mineure, Turquie

Famille : Fagacées comme les chênes et les hêtres.

Floraison : fleurs autostériles (unisexuées) => le pollen d'un arbre ne peut féconder que les fleurs d'un autre arbre et d'une variété différente. Les fleurs mâles dégagent une forte odeur qui attire les abeilles sur les fleurs femelles qui sont très mellifères.

Fruit : la châtaigne se récolte de fin septembre à mi-novembre. Si les bogue sont fendues, elles sont mûres et prêtes à être ramassées.

Utilisations : pousse dans les bois, les forêts et les vergers. Attention ils ne tolèrent pas les sols calcaires !

COMMENT LES DIFFERENCIER

Tout d'abord par leurs feuilles complètement différentes : le marronnier a des feuilles palmées et 5 feuilles par pétiole et elles sont lisses. Les feuilles du châtaignier sont dentées, 1 feuille par pétiole qui est très court !

Ensuite, moins évident, le fruit est appelé bogue ou capsule pour les 2. Le marronnier fait des marrons qui sont entourés d'une bogue presque lisse et peu piquante. Le fruit est beaucoup plus rond et plus gros et sans aspérité ! Le châtaignier fait des fruits appelés châtaignes ou marron s'il est cultivé en pépinière. Les fruits sont plutôt triangulaires et dotés d'une petite queue et la bogue est très piquante !

POURQUOI CERTAINES CHATAIGNES SONT APPELEES MARRONS

Tout d'abord, un châtaignier élevé en pépinière qui sera greffé, produira qu'un seul fruit par fleurs qui s'appellera 'marron' à l'inverse des variétés sauvages qui produiront plusieurs fruits qui s'appelleront 'châtaignes'. C'est avec ces fruits uniques que l'on fabriquera les fameuses crèmes de marron, purée de marrons ou encore marrons glacés ! Autre possibilité d'appeler une châtaigne un marron c'est la traduction en italien 'marrone' qui signifie châtaigne !

ET LE MARRONNIER DANS TOUT CA ?

Le fruit du marronnier, le marron n'est pas comestible en réalité et il est même toxique ! Toutes les parties de l'arbre, les feuilles, les fruits et même les bourgeons sont toxiques et peuvent provoquer



La question de développement

Dimanche 10 octobre 2021 / Cédric Baudin

des troubles sévères aux humains ainsi qu'aux animaux tels que vomissements, nausées, troubles digestifs et douleurs abdominales dans les 6 heures à cause de substances toxiques qui sont la saponine, l'acide oxalique et l'esculine ! Malgré tout, certaines substances contenues dans le marron sont utilisées pour leurs vertus anti-inflammatoire dans des préparations purement médicales !

PREPARER LES CHATAIGNES

Les récolter de fin septembre à mi-novembre, bogues fendues = mûres. Afin d'éviter de se piquer, il faut écraser les bogues épineuses au pied avec de bonnes chaussures et récupérer le fruit. Pour les trier, il est possible de les mettre dans un seau d'eau et celle qui remontent et flottent sont pourries donc à jeter ! Vous pouvez répéter cette opération plusieurs jours de suite en changeant l'eau chaque jour. Ensuite, les faire sécher dans une pièce aérée pendant 1 semaine, si des fruits noircissent, il faudra également les jeter ! Les châtaignes peuvent se conserver en caisse jusqu'à la fin de l'hiver ! Bon appétit !!!