Aesculus hippocastanum L., 1753
(Marronnier commun)

Identifiants : 790/aeship

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 14/05/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Sapindaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Sapindaceae ;***
    - ***Genre : Aesculus ;***
- ***Synonymes français : maronnier d'Inde, marronnier blanc, châtaignier de mer, marronnier faux-châtaignier, châtaignier des chevaux, maronnier ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : epean horse chestnut, , Buckeye, Common Horse-chestnut, Horse chestnut, Kastan, Segah, Spanish chestnut, Vadesztenye ;***

- ***Note comestibilité : ******
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Fruit (graines : fraîches torréfiées [café[5(+)]] ; ou séchées puis cuites [gruau/bouillie[5(+)]]) moyennement comestible.(1*) La graine torréfiée est utilisée comme substitut du café.ATTENTION: Cette plante contient des saponines qui, bien que toxiques, ne sont normalement pas facilement absorbées par l'organisme. Il n'est cependant probablement pas sage de manger de grandes quantités .Les graines sont consommées cuites. Avant de les manger, ils sont rôtis lentement puis souvent écrasés et lavés pendant 2 à 5 jours à l'eau courante. Ils sont ensuite séchés et broyés en poudre

  Partie testée : graines[{{{0(+x) (traduction automatique)
  Original : Seeds[{{{0(+x)

Taux d'humidité	*Énergie (kj)*	*Énergie (kcal)*	*Protéines (g)*	*Pro-vitamines A (µg)*	*Vitamines C (mg)*	*Fer (mg)*	*Zinc (mg)*
	0	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*

(1*)La graine est riche en saponines (toxines).
Cependant, celles-ci sont mal absorbés par le corps humain qu'elles traversent donc, pour la plupart, sans dommage ; de plus, elles peuvent être, en grande partie, éliminées par différentes techniques de lessivage, par une bonne cuisson (complète) et/ou par un ou plusieurs changement des eaux, soigneusement réalisées.
Malheureusement, ces travaux peuvent-être fastidieux et le résultat pas toujours convaincaint sachant qu'une opération

réussit supprime à la fois la saveur amère (liée à la présence des saponines) mais également de nombreux minéraux et vitamines, laissant ainsi principalement de l'amidon.
Dans tous les cas, même si ces toxines peuvent être trouvées dans de nombreux aliments tels que des haricots, et bien qu'elles soient beaucoup plus toxiques pour certaines créatures, comme les poissons, il est toutefois déconseillé de manger de grandes quantités d'aliments qui en contiennent, et fortement recommandé, aux personnes présentant une insuffisance rénale ou hépatique, de s'en abstenir complètement.
Cf. "Known Hazards" (risques connus) sur "PFAF" ("5") pour plus d'informations{{{(dp).*

(1)La graine est riche en saponines (toxines).*
Cependant, celles-ci sont mal absorbés par le corps humain qu'elles traversent donc, pour la plupart, sans dommage ; de plus, elles peuvent être, en grande partie, éliminées par différentes techniques de lessivage, par une bonne cuisson (complète) et/ou par un ou plusieurs changement des eaux, soigneusement réalisées.
Malheureusement, ces travaux peuvent-être fastidieux et le résultat pas toujours convaincaint sachant qu'une opération réussit supprime à la fois la saveur amère (liée à la présence des saponines) mais également de nombreux minéraux et vitamines, laissant ainsi principalement de l'amidon.
Dans tous les cas, même si ces toxines peuvent être trouvées dans de nombreux aliments tels que des haricots, et bien qu'elles soient beaucoup plus toxiques pour certaines créatures, comme les poissons, il est toutefois déconseillé de manger de grandes quantités d'aliments qui en contiennent, et fortement recommandé, aux personnes présentant une insuffisance rénale ou hépatique, de s'en abstenir complètement[5(+)].
Cf. "Known Hazards" (risques connus) sur "PFAF" ("5") pour plus d'informations{{{(dp).*

- *Note médicinale : ****

- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*

De gauche à droite :

Par Kilom691, via wikimedia
Par Solipsist, via wikimedia

- *Autres infos :*

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. Il nécessite un terreau sableux riche. Il résiste à la sécheresse et au gel. Il a besoin d'une position ensoleillée protégée. Il peut pousser sur des sols plus pauvres et dans des positions exposées. Les arbres sont très résistants lorsqu'ils sont dormants. Dans les jardins botaniques de Melbourne. Il convient aux zones de rusticité 6-9. À la chocolaterie Anvers. Arboretum Tasmania[{{{0(+x) (traduction automatique)].

    Original : It is a temperate plant. It requires rich sandy loam. It is drought and frost resistant. It needs a protected sunny position. It can grow on poorer soils and in exposed positions. Trees are very hardy when dormant. In Melbourne Botanical Gardens. It suits hardiness zones 6-9. At Anvers Chocolate factory. Arboretum Tasmania[{{{0(+x)].

  - *Localisation :*

    *Albanie, Asie, Australie, Balkans, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Amérique centrale, Chine, République tchèque, Estonie, Europe *, France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Inde, Italie, Lituanie, Macédoine, Mexique, Pays-Bas, Nord-est de l'Inde, Amérique du Nord, Portugal, Espagne, Tasmanie, Turquie, USA, Yougoslavie[{{{0(+x) (traduction automatique)].*

Original : Albania, Asia, Australia, Balkans, Britain, Bulgaria, Canada, Central America, China, Czech Republic, Estonia, Europe*, France, Germany, Greece, Hungary, India, Italy, Lithuania, Macedonia, Mexico, Netherlands, Northeastern India, North America, Portugal, Spain, Tasmania, Turkey, USA, Yugoslavia[{{{0(+x)].

- ***Notes :***

  La graine contient jusqu'à 40% d'eau, 8 à 11% de protéines et 8 à 26% de saponines toxiques. L'esculine est contenue dans les feuilles et les fruits. Il existe 15 espèces d'Aesculus. Aussi dans la famille des Hippocastanacées[{{{0(+x) (traduction automatique)].

  Original : The seed contains up to 40% water, 8 - 11% protein and 8 - 26% toxic saponins. Esculin is contained in the leaves and fruit. There are 15 Aesculus species.Also put in the family Hippocastanaceae[{{{0(+x)].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***Wikipedia :***
    - [2]https://fr.wikipedia.org/wiki/Aesculus_hippocastanum (en français) ***;***
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Aesculus_hippocastanum (source en anglais) ***;***

  - [5]***"Plants For a Future" (en anglais) :*** 5https://www.pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Aesculus+hippocastanum ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2624517 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=1628 : : https://www.tropicos.org/Name/15500008 ***;***

    dont livres et bases de données : [7]***"Sturtevant's edible plants of the word" (livre en anglais, par Edward Lewis Sturtevant, U. P. Hedrick) ;***

    dont biographie/références de [0]***"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :***

    Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 18 ; Bircher, A. G. & Bircher, W. H., 2000, Encyclopedia of Fruit Trees and Edible Flowering Plants in Egypt and the Subtropics. AUC Press. p 11 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 54 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 34 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 84 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 214 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 104 ; Chen, B. & Qiu, Z., Consumer's Attitudes towards Edible Wild Plants, Ishikawa Prefecture, Japan. p 22 www.hindawi.com/journals/ijfr/aip/872413.pdf ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 179 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 107 ; Denes, A., et al, 2012, Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living inthe Carpathian Basin. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 79 ; Farrar, J.L., 1995, Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 158 ; Guite, C., 2016, A study of wild edible plants associated with the Paite tribe of Manipur, India, International Journal of Current Research. Vol. 8, Issue, 11, pp. 40927-40932 ; Harris, B.C., 1975, Eat the Weeds. Barre. p 93 ; Harris, E & J., 1983, Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest. p 158 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O., 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 294 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, The Encyclopedia of the Plant Kingdom. Chartweil Books. p 138 ; Joyce, D., 1998, The Garden Plant Selector. Ryland, Peters and Small. p 106 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s) Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Little, E.L., 1980, National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 585 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, Shrubs and Trees for Australian gardens. Lothian. p 46 ; Menninger, E.A., 1977, Edible Nuts of the World. Horticultural Books. Florida p 113 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, Wild Flowers of the World. Ebury press. Plate 19 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/ ; Ryan, S., 2008, Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 6 ; Sfikas, G., 1984, Trees and shrubs of Greece. Efstathiadis Group. Athens. p 118 ; Simkova, K. et al, 2014, Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. Journal of Applied Botany and Food Quality 88, 49-67 ; Sp. pl. 1:344. 1753 ; Vermeulen, N, 1998, The Complete Encyclopedia of Herbs. Rebo Publishers. p 26 ; Wickens, G.E., 1995, Edible Nuts. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 132 ; Young, J., (Ed.), 2001, Botanica's Pocket Trees and Shrubs. Random House. p 72