

**CAMARINE – *EMPETRUM NIGRUM* L.
subsp. *HERMAPHRODITUM* (Hagerup) Böcher**

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné, la sous-espèce différente du type, seule présente en Savoie, fut nommée par des botanistes danois : Olaf Hagerup, puis Tyge Wittrock Böcher en 1952.

Synonymie : *Empetrum hermaphroditum* Lange ex Hagerup, *Empetrum eamesii* (Hagerup) D. Löve.

Noms vernaculaires : camarine, camarine hermaphrodite.

Étymologie : l'origine du genre *Empetrum* signifie "dans la pierre", il signale le milieu favorable à la plante. L'épithète *nigrum* évoque la couleur noire du fruit. *Hermaphroditum* nous indique qu'il s'agit d'une plante à sexualité hermaphrodite ce qui la distingue de la sous espèce *nigrum* qui est dioïque. La camarine, autrefois nommée camarigne vient du nom d'une espèce voisine à baies blanches qui pousse au Portugal.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Sous-arbrisseau de la famille des éricacées pouvant former des tapis, dont la hauteur varie de 10 à 30 cm et l'étalement jusqu'à 1,20 m.

Les jeunes rameaux d'abord verts puis bruns, portent des feuilles persistantes, linéaires, 2-3 fois plus longues que larges, à bords recourbés. Les minuscules fleurs roses hermaphrodites sont axillaires. Elles s'épanouissent de mai à juin. Les baies, de 7 mm de diamètre, sont vertes puis pourpres et enfin noires et luisantes. Leur suc est rougeâtre et légèrement acidulé.

C'est une plante fréquente de l'étage subalpin à alpin, qui aime les landes froides, humides, exposées aux vents, sur sols plutôt acides. On la trouve dans les massifs de Savoie en compagnie de *Dryas octopetala*, *Hieracium piliferum*, *Kalmia procumbens*, *Rhododendron ferrugineum*, *Vaccinium uliginosum* subsp. *microphyllum*, ...



“Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz” – THOMÉ

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

Une infusion des feuilles ou des baies était préconisée autrefois comme diurétique et antiscorbutique.

USAGE ALIMENTAIRE

Les baies comestibles sont fades ou amères... On pourrait en faire des confitures selon certains auteurs mais il semble difficile d'en cueillir en abondance ! Selon une enquête locale en haute Tarentaise (Portugal, 1990), les baies étaient utilisées pour fabriquer une liqueur.

C'est surtout le régal des lagopèdes et perdrix bartavelles, qui favorisent ainsi la propagation de l'espèce, laissons-leur cette faveur !

USAGES DIVERS

Dans la littérature ancienne, on peut lire que cette plante colore en brun (P. Fournier, 1947). Cette propriété ne semble cependant pas reprise par la majorité des auteurs. En cosmétologie, une célèbre marque de produits de beauté fait entrer des baies de camarine (noire ou hermaphrodite ?) dans une crème spéciale à action "réparatrice" des vergetures.

Rappel bibliographie :

FOURNIER P., 1947 – Le livre des plantes médicinales et vénéneuses de France, tome 1, Paul Lechevalier éditeur, 447 p.

PORTUGAL A., 1990 – Utilisation en médecine populaire des plantes médicinales de Haute Tarentaise, Thèse de doctorat, Université d'Aix-Marseille, 285 p.

Sylvie Serve