CAMÉLINE À PETITS FRUITS - *CAMELINA MICROCARPA* DC.

Cette caméline est très proche de la caméline cultivée : lin bâtard ou sésame d'Allemagne (*Camelina sativa*), très ancienne culture oléagineuse européenne disparue de notre département (Delahaye & Prunier, 2006). L'espèce *microcarpa* semble éteinte dans plusieurs régions de France, elle est cotée NT « quasi menacée » sur la liste rouge UICN de la Flore menacée de France. Il faut donc désormais éviter de la récolter.

NOMENCLATURE

Son nom latin de genre et d'espèce a été attribué par Augustin Pyramus De Candolle, botaniste suisse, en 1821.
Synonymie : *Camelina sylvestris* proles *confusa* Rouy & Foucaud, *Camelina sativa* subsp. *microcarpa (*DC.) Schmid, *Camelina sylvestris* subsp. *microcarpa* (DC.) N.W. Zinger…
Nom vernaculaire : caméline à petits fruits.
Étymologie : le mot *Camelina* vient du grec *chamae* qui signifie petit, et *lina* lin, une allusion à la forme des feuilles ou peut être au fait qu'elle pouvait être rouie et filée comme celui-ci et qu'on en tirait également une huile de sa graine.

DESCRIPTION BOTANIQUE

Brassicacée herbacée annuelle, à croissance rapide, de 20 à 80 cm.
La tige hérissée de poils, souvent rameuse dans le haut, porte des feuilles lancéolées et entières, plus ou moins dentelées et embrassantes. Les fleurs à 4 pétales jaune clair longs de 3 à 4 mm, s'épanouissent en mai juin. Les fruits sont des silicules longues de 4 à 6,5 mm, en forme de poire, contenant une dizaine de très petites graines brun rougeâtre.
C'est une plante rare de l'étage collinéen à montagnard, qui aime les moissons, les friches, sur terrains plutôt secs et chauds. On ne peut la trouver que dans quelques stations de Maurienne et Tarentaise dans le cortège*, Anisantha sterilis, Caucalis platycarpos, Matricaria discoidea, Papaver rhoeas, Ranunculus arvensis …*

"*Icones selectae Plantarum*"-DELESSERT

USAGE MEDICINAL – TOXICITÉ

Les graines de caméline étaient employées comme laxatif. Fournier en 1947 la cite en usage externe comme adoucissant de la peau en cas de gerçures, brûlures. Cette plante n'est plus considérée comme médicinale de nos jours.

USAGE ALIMENTAIRE

La caméline fut largement cultivée pour son huile au temps préhistorique. La découverte de graines atteste sa culture dans les stations lacustres de la baie de Grésine (Savoie) à l'âge de bronze final.

Les graines produisent une huile jaune d'or, au léger parfum d'asperge ou alliacé, possédant près de 70 % d'acides gras insaturés, en particulier de l'acide alpha-linolénique, de l'acide oléique, de l'acide linoléique et de l'acide gadoléique. Le tourteau est riche en protéines. Cette huile est comestible quand elle est fraîche, elle peut servir à compléter une alimentation en acide gras oméga-3 et -6 essentiels, contribuant ainsi au bon fonctionnement du système cardiovasculaire en diminuant le taux de triglycérides et cholestérol.

USAGES DIVERS

L'huile riche en acides gras insaturés comme celle de lin ou de pourpier, peut trouver des applications importantes dans différents secteurs de l'agroalimentaire, la chimie, la cosmétique et la pharmacie. Elle est actuellement encore en culture en Allemagne pour la production de cette huile végétale obtenue par première pression à froid.

L'acide alpha-linolénique contenu dans son huile (32 à 42 %) relance l'intérêt de cette plante, qui pourrait avoir les mêmes utilisations pour préserver l'élasticité de l'épiderme et prévenir l'apparition des rides que la bourrache ou l'onagre. Riche en vitamine E, l'huile de caméline possède des propriétés anti-oxydantes et est donc recommandée pour les peaux sèches et pour lutter contre le vieillissement cutané. Une célèbre marque de cosmétique l'utilise comme ingrédient d'un masque capillaire pour cheveux secs et rêches.

Autrefois l'huile de caméline, appelée "huile de camomille" était employée d'abord en huile d'éclairage puis uniquement en peinture et pour la fabrication de savons.

Le tourteau était utilisé jadis comme engrais et pour l'engraissement des volailles.

Les tiges, battues et séchées, servaient au chauffage, à la fabrication de balais ou de couvertures rustiques pour les chaumières (Chaumeton, 1815-Fournier, 1947).

Pour en savoir plus :

BONJEAN A., LE GOFFIC F., 1999 - La cameline : Camelina sativa (L.) Crantz : une opportunité pour l'agriculture et l'industrie européennes – *OCL Oléagineux, Corps gras, Lipides*, vol. 6, n°1, pp. 28-34.

BILLAUD Y. & BOUBY L, 2004 - La cueillette en Savoie à l'âge du Bronze final : quelles plantes pour quels usages ? Données archéobotaniques des stations de Grésine (Lac du Bourget), *in Plantes qui nourrissent, plantes qui guérissent dans l'espace alpin*, Éditions de la Librairie des Hautes Alpes, pp. 75-91.

Sylvie Serve