

# Empetrum nigrum L., 1753 (Camarine noire)

Identifiants : 12682/empnig

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Ericaceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Ericales ;
- Famille : Ericaceae ;
- Genre : Empetrum ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : black crowberry, crakeberry, Ahzayahk, Boneruk, Curlew berry, Dineechâ'uh, Kavlakuraat, Kukesilmad, Monox, Moss berry, Panak, Paunrat, Pownuk, Tan'gerpiit, Varesejarja ;



- Note comestibilité : \*\*\*

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

Fruit<sup>0(+x)</sup> (fruits<sup>0(+x),27(+x)</sup> {pulpe/chair<sup>(((dp\*))</sup>} frais<sup>0(+x)</sup> ou séchés<sup>(((--27(+x))</sup> ; crus<sup>27(+x)</sup> ou cuits<sup>0(+x)</sup>) et tronc (rameaux<sup>0(+x)</sup> [base boissons/brevages<sup>(((dp\*))</sup> : tisanes<sup>0(+x)</sup>]) comestibles<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

La saveur de la baie s'améliore après congélation ; les fruits sont utilisés dans les boissons (dont une avec du lait caillé), desserts, tartes, gelées et crèmes glacées et également pour faire du vin ; ils sont généralement consommés en petites quantités.

Les rameaux sont brassés dans un thé<sup>(((0(+x))</sup>.

Les fruits sont consommés, frais ou cuits. La saveur de la baie s'améliore après la congélation. Ils sont utilisés dans les boissons, les puddings, les tartes, les gelées et les glaces. Ils sont également transformés en vin. Les fruits ne sont généralement consommés qu'en petites quantités. Ils peuvent être transformés en boisson avec du lait aigre. Les brindilles sont préparées en thé

Partie testée : fruit<sup>(((0(+x))</sup> (traduction automatique)

Original : Fruit<sup>(((0(+x))</sup>

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
89	188	45	0.6	0	16.4	0.4	0.1



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : \*\*

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



Par Thomé O.W. (Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz, Tafeln, vol. 3: t. 336, 1885), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

**C'est une plante tempérée. Il pousse dans un sol tourbeux ouvert. Il pousse dans des endroits exposés dans les régions tempérées fraîches. Ils sont très résistants au froid. Ils peuvent pousser au soleil ou à mi-ombre. Il est tolérant au sel. Il est tolérant à la pollution. Il convient aux zones de rusticité 3-8**<sup>{{(0+x)}}</sup> (traduction automatique).

**Original : It is a temperate plant. It grows in open peaty soil. It grows in exposed locations in cool temperate regions. They are very cold hardy. They can grow in sun of semi-shade. It is tolerant of salt. It is tolerant of pollution. It suits hardiness zones 3-8**<sup>{{(0+x)}}</sup>.

- Localisation :

**Alaska, Arctic, Asia, Australia, Britain, Canada, Caucasus, China, Denmark, Estonia, Europe, Faroe islands, Finland, Georgia, Iceland, Ireland, Mongolia, North America, Poland, Russia, Scandinavia, Siberia, USA**<sup>{{(0+x)}}</sup> (traduction automatique).

**Original : Alaska, Arctic, Asia, Australia, Britain, Canada, Caucasus, China, Denmark, Estonia, Europe, Faroe islands, Finland, Georgia, Iceland, Ireland, Mongolia, North America, Poland, Russia, Scandinavia, Siberia, USA**<sup>{{(0+x)}}</sup>.

- Notes :

**Ils sont également mis dans la famille Empetraceae. Le jus est riche en vitamine C**<sup>{{(0+x)}}</sup> (traduction automatique).

**Original : They are also put in the family Empetraceae. The juice is rich in Vitamin C**<sup>{{(0+x)}}</sup>.

- Liens, sources et/ou références :

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Empetrum\\_nigrum](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Empetrum_nigrum) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2788473](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2788473) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=15127> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 125, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodp\*", 2004, Gardening Australia: flora: the

gardener's bible. ABC Books. p 536 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, *Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs.* Random House, Australia. p 278 ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side*, Univ. of Arizona. p 74 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants.* Kampong Publications, p 94 ; Farvinen, R., et al, 2010, *Cutin composition of selected northern berries and seeds.* *Food Chemistry* 122: 137-144 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 289 ; Holloway, P. S. & Alexander, G., 1990, *Ethnobotany of the Fort Yukon Region, Alaska.* *Economic Botany*, Vol. 44, No. 2 pp. 214-225 (*As Empetrum nigrum subsp. hermaphroditum*) ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press.* p 513 ; Johansson, A., Laakso, P. and Kallio, H., 1997, *Characterization of seed oils of wild, edible Finnish berries.* *Food Chemistry* 204:300-307 ; Jones, A., 2010, *Plants that we eat.* University of Alaska Press. p 102 ; Kremer, B.P., 1995, *Shrubs in the Wild and in Gardens.* Barrons. p 196 ; ?ukasz ?uczaj and Wojciech M Szyma?ski, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review.* *J Ethnobiol Ethnomedicine.* 3: 17 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts.* Land Links. p 191 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain,* Collins. p 182 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada.* Lone Pine. p 123 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany.* Timber Press. p 209 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Porsild, A.E., 1974, *Rocky Mountain Wild Flowers.* *Natural History Series No. 2 National Museums of Canada.* p 274 ; Sp. pl. 2:1022. 1753 ; Trehane, J., 2004, *Blueberries, Cranberries and Other Vacciniums.* Timber Press. p 19 ; Turner, N., 1995, *Food Plants of Coastal First Peoples.* Royal BC Museum Handbook p 75 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples.* Royal BC Museum Handbook p 108 ; Whitney, C. W., et al, 2012, *A Survey of Wild Collection and Cultivation of Indigenous Species in Iceland.* *Human Ecology* 40:781-787