

la CAMOMILLE

DOCUMENTAIRE N. 636

Les plantes dites officinales sont celles qui contiennent des principes médicamenteux pouvant être extraits de la totalité de la plante ou d'une partie seulement, comme les racines, le tronc, l'écorce, les feuilles ou les fleurs. Certaines sont l'objet de culture, d'autres poussent spontanément. Les espèces de plantes médicinales sont très nombreuses; elles furent connues dès la plus haute antiquité; d'autres s'ajoutent d'ailleurs encore à cette longue liste au fur et à mesure que la science et la technique mettent l'homme en mesure d'en découvrir les principes thérapeutiques, de les isoler et de les utiliser dans des conditions vraiment favorables.

Parmi ces plantes, une des plus connues et des plus utilisées est la camomille. Son nom dérive du grec et veut dire « pomme » et « terre ». La camomille fait partie de la famille des composacées, sous-famille des tubuliflores. On en connaît surtout deux variétés: la camomille commune ou allemande (*Matricaria camomilla*) et la camomille anglaise, noble ou romaine (*Anthémis nobilis*).

Sous le nom général de camomille, c'est la *matricaria* qu'on désigne. Il s'agit d'une plante herbacée annuelle d'une hauteur de 30 à 40 centimètres, à la tige droite, de couleur vert clair, aux feuilles petites. Les fleurs sont en « têtes » ligulées pour les blanches et tubuleuses pour les jaunes. Le fruit est un Akène en forme de cône. La camomille pousse à l'état sauvage dans toute l'Europe et en Asie mineure occupant même de grandes superficies. Pendant les mois de l'été, cette herbe forme de véritables prés et des bordures vertes le long des routes d'un effet esthétique certain. Il en émane une odeur amère typique, fort agréable.

Elle est également assez courante maintenant en Amérique du Nord et en Australie, où elle a été introduite. Cette variété n'est d'ailleurs pas propre à la culture, car sa production spontanée est bien suffisante pour répondre à la demande. Les pays de l'Europe centrale et surtout la Hongrie sont de grands producteurs de camomille, mais la France en produit une quantité suffisante pour ses besoins.

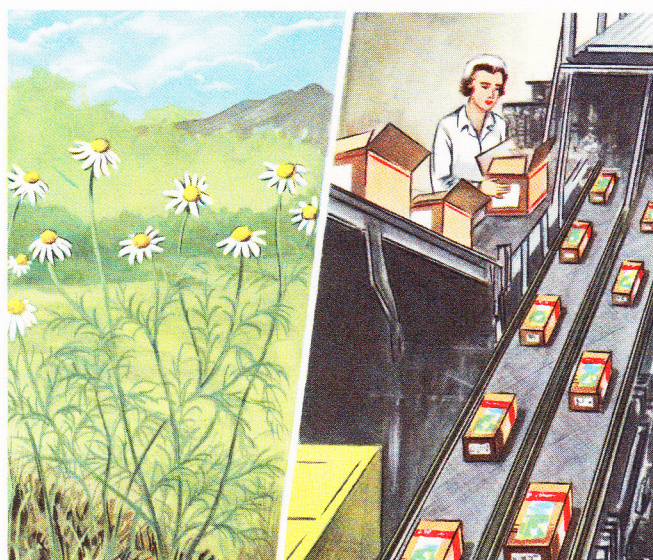
La camomille romaine a une tige plus courte que la précédente; les inflorescences sont plus importantes et poussent isolément au bout des petites branches. Il en existe deux espèces, l'une sauvage, l'autre cultivée et dite double. La camomille romaine est surtout courante en Angleterre, dans les régions du Sud de la France, dans les régions orientales de la Méditerranée, et un peu moins répandue en Italie. La variété double est cultivée en France, en Belgique, en Angleterre et aux Etats-Unis.

Pour bien se développer, la camomille exige une bonne terre très meuble. Il faut aussi semer l'engrais avec mesure: si l'engrais est trop abondant, la partie herbacée se développe excessivement, au détriment de la floraison. La culture de la camomille se fait pendant trois ou quatre ans de suite; puis il faut la suspendre, car le rendement diminue. On obtient la meilleure production et la plus abondante au cours de la deuxième année. Un hectare de terre peut donner de 50 à 60 mille plants. La cueillette s'effectue pendant les mois d'été alors que les fleurs sont épanouies, et en période bien sèche. Pour obtenir le meilleur résultat, il faut cueillir les fleurs au fur et à mesure de leur développement, ce qui nécessite une main-d'œuvre très onéreuse. Après la récolte, on expose pendant un certain temps les fleurs au soleil pour qu'elles sèchent convenablement. On tire environ 35 kilos de fleurs desséchées de 100 kg de fleurs fraîches.

Les cures de camomille sont anciennes. Les Egyptiens avaient voué cette plante au dieu Soleil. Galénus et Discorides — deux médecins célèbres de l'Antiquité — en parlent dans leurs notes pour en exalter les propriétés thérapeutiques, que la pharmacopée moderne ne méconnaît d'ailleurs pas. Le principe actif est contenu dans les inflorescences. L'huile tirée de la fleur entre pour une large part dans la préparation de produits aromatiques. L'infusion obtenue en jetant des inflorescences dans l'eau chaude est un fébrifuge et un calmant des nerfs. Avant tout digestive, absorbée en grande quantité, elle devient un stimulant du système nerveux.



On désigne sous le nom de camomille deux sortes de plantes composées: la camomille commune et la camomille romaine. Voici la tige (1) herbacée et ramifiée de la camomille commune (*Matricaria camomilla*); les fleurs (2) en coupe; la racine (3).



La camomille peut atteindre 40 cm de hauteur; elle pousse à l'état sauvage dans le midi de la France. Quand les fleurs parfumées sont à point pour la cueillette, on les récolte, puis on les sélectionne et on les renferme dans des boîtes, qui seront ensuite mises dans le commerce.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître

ARTS

SCIENCES

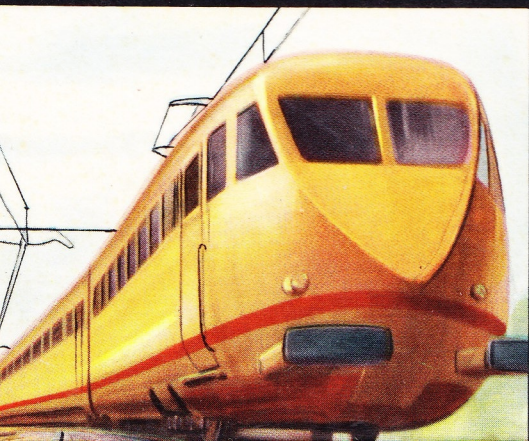
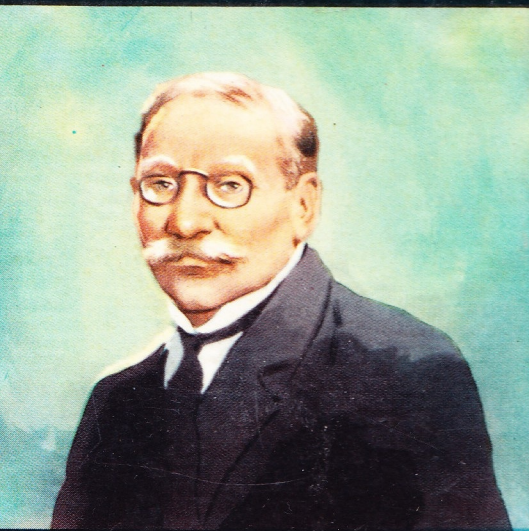
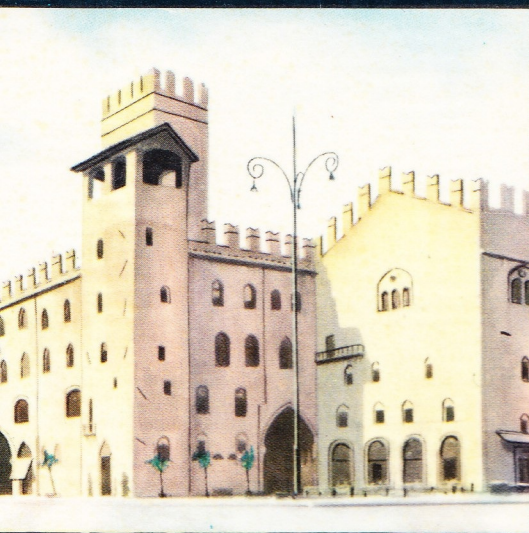
HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS





VOL. X

TOUT CONNAITRE

M. CONFALONIERI - Milan, Via P. Chiety, 8, - Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

AGENCE BELGE DES GRANDES EDITIONS s. a.

Bruxelles