LES PLANTES TINCTORIALES



NEUF PLANTES À COULEURS

Il s'agit de découvrir ou redécouvrir quelques-unes des plantes qui possèdent des propriétés colorantes et qui furent, pour quelques-unes, précieuses et renommées en leur temps.

Pour les plus célèbres, la Garance, le Pastel, l'Indigo, mais aussi la Gaude, l'Anthémis, le Carthame, le Cosmos, le Coriope et enfin le Sorgho. Les unes sont annuelles, ou bisannuelles, les autres sont vivaces ou arbustives. Quelques-unes sont utilisées depuis des temps très anciens.



Nous réaliserons à terme des ateliers de teinture sur papier et sur tissus organisés à tour de rôle entre les différents jardins partenaires dans l'aventure des plantes à couleurs.. Le Lapin Ouvrier anime déjà des ateliers de teintures avec des pigments achetés pour partie (garance, carthame, indigo...) et cultivés pour l'autre partie (cosmos, oignon, fève).

Jardins partagés partenaires: Falbala, Auguste Renoir, Aqueduc, Vert'tige, Chanoine Violet, Le Lapin Ouvrier

La Garance

Rubia Tinctorum



La garance appartient à la vaste famille des rubiacées qui comprend aussi les plantes qui donnent le café, le quinquina et l'ipéca. C'est une plante herbacée à fleurs jaunâtres donnant des baies de la taille d'un pois, noirs à maturité. C'est une vivace par ses racines, des rhizomes pouvant atteindre 80 cm de long, qui contiennent de l'alizarine, qui a la propriété de donner aux tissus une belle couleur rouge, et de la purpurine, donnant une teinte légèrement orangée. Séchées et broyées au moulin, elles donnent une pâte ou une poudre, la garancine, qui constitue la forme marchande. C'est surtout dans le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône qu'elle était cultivée. L'armée française l'employait abondamment pour ses uniformes de 1829 jusqu'au début de la première guerre mondiale, le fameux rouge garance des pantalons de l'infanterie.

Elle pousse en terrain riche et léger, floraison de mai à juillet.



LA GAUDE

Aussi appelé réséda jaunâtre ou réséda des teinturiers

La gaude est une plante herbacée bisannuelle à fleurs jaune verdâtre groupées en grappes très longues et très étroites. Elle

contient

de la

Comtat Venaissin (qui était alors un domaine pontifical, a u j o u r d'h u i d a n s l e département du Vaucluse), l'utilisaient pour teindre en jaune les chapeaux qu'ils étaient tenus de porter comme signe distinctif.

Elle fournissait
en Occident la
plus belle et
la plus
résistante des
teintures
jaunes car, en
Orient, il
s'agissait
principalement
du safran.

Floraison de mai à octobre, préfère les terrains calcaires.



... au printemps suivant, de grandes hampes fines de fleurs jaunes laissent place à des fructifications vertes, puis dorées.

Reseda luteola

lutéoline,
ce principe qui
c o l o r e e n
j a u n e s e
t r o u v e
é g a l e m e n t
chez le thym,
le céléri ou le
pissenlit. On l'a
aussi autrefois
nommée « l'herbe des
juifs » car ceux-ci, dans le

La première année apparaît une rosette dense de feuilles allongées, ondulées, d'un vert lumineux...



Graines de gaude

LE PASTEL

Connu aussi sous le nom de Guède

La guède ou la waide est le nom du de la plante dans le nord de la France l'indigotine. Le tandis que le pastel est celui de produit obtenu, noir, l'Occitan.

C'est une plante herbacée bisannuelle (elle ne fleurit que tous les deux ans), une crucifère à fleurs jaunes, regroupées en grappes, qui "Pays de Cocagne" ressemble au colza. Ce sont ses feuilles qui, une fois séchées, prennent une coloration violette. Les feuilles séchées étaient écrasées et, après macération, mises en boules appelées coques ou cocagnes pour en faciliter le transport. Ces coques étaient elles-mêmes mises à sécher. Émiettées, elles étaient mélangées à de l'eau croupie et à de l'urine, durant plusieurs mois, et la fermentation qui en résultait permettait de libérer un précurseur

colorant. granuleux, est la paste ou pastel proprement dit.

L'expression de est liée

à ces



fameuses coques et remonte au début d u XIIIème siècle évoquant toute la richesse symbolisée par le pastel dans l'économie du terroir

où la plante était cultivée et sa teinture commercialisée, en Lauragais (dans le triangle Albi, Toulouse,

Carcassonne). La culture du

pastel en Europe a décliné avec l'arrivée de l'indigo au XVIIe siècle et, bien plus tard, les pigments synthétiques.

Les végétaux sont quelquefois séchés avant d'être macérés, comme ici pour le pastel, et autrefois on utilisait l'urine ou le miel pour activer la macération, c'est pourquoi les teintureries faisaient fuir les nez délicats. D'autres procédés sont connus et utilisés à présent, au soulagement de ceux qui pratiquent cette technique...



Les fruits caractéristiques de cette plante sont des siliques pendantes, vaquement elliptiques, allongées et aplaties. Elles contiennent 1 à 2 graines.



L'INDIGO DES TEINTURIERS



L'Afrique occidentale présente aussi un rapport particulier avec l'indigo, dans sa mythologie et ses coutumes, comme en atteste notamment l'exemple bien connu des hommes bleus, les Touaregs.

Préparation de l'indigo à Gingee en Inde.

L'indigotier est un arbuste des régions chaudes originaire d'Asie tropicale

l'at vif terr del d'a teir qui no gue de col ma for sur co "rivà à l'in la chrinc del chrin del chrin del chrinc del chri

C'est un arbuste à l'abondante floraison rose vif parfumé en panicules terminales. Il est cultivé depuis plusieurs milliers d'années pour produire la teinture naturelle d'indigo, qui est encore utilisée de nos jours. Comme la quède, l'indigotier fournit de l'indigotine, le principe colorant donnant le bleu, mais sous une autre forme chimique, et surtout, beaucoup plus concentrée que sa "rivale". On trouve aussi, à différentes doses, de l'indirubine qui elle donne la couleur rouge. Moins chère que la teinture indigène, cet indigo véritable remplacera le

> colorant médiéval du pastel tout au long des XVII-XVIII siècles. Le véritable indigo est

théoriquement un bleu sombre et violacé voire rougeâtre extrait de la fécule des feuilles.

On suppose que c'est en Inde que les artisans commencèrent à extraire l'indigotine pour la conserver et lui donner une forme soluble à l'eau qui permettait ensuite la teinture. Ils plaçaient les végétaux dans de l'eau, les y laissaient fermenter. Par le brassage du bain on y introduisait le plus possible d'oxygène et l'indigo se déposait au fond. Le liquide était filtré, bouilli pour être réduit, puis pressé en blocs.



Le Carthame Des Teinturiers





Aussi appelé Safran Batârd ou Faux Safran et Chardon Jaune d'Egypte

C'est une plante annuelle originaire d'Egypte, légèrement épineuse, d'une apparence voisine à celle du chardon qui possède dans ses capitules de la carthamine et de la carthamone qui donnent de beaux pigments jaune vif ou rouge (appelé rouge carthame ou rouge végétal).

C'est aussi la seule source naturelle de vrai rose...Déjà connue dans l'Egypte pharaonique (les Égyptiens l'utilisaient comme colorant pour l'imprégnation des bandelettes entourant les momies car on lui attribuait une action contre les moisissures), le carthame appelé **saffleur** au Moyen Age était connu dans le monde musulman et était une source de rose mais aussi de jaune...Au XVIIIe siècle, malgré la fragilité des coloris, la saffleur était encore utilisée pour teindre dans les tons délicats de ponceau, incarnadin, cerise, nacarat...

Le Carthame fait partie des plantes mellifères très appréciées des abeilles.

LESORGIO

LE SORGHO EST UNE GRAWINÉE ORIGINAIRE D'AFRIQUE

C'est la cinquième céréale mondiale, après le maïs, le riz, le blé et l'orge. Les États-Unis, qui s'en servent surtout comme plante fourragère, en produisent plus que tous les autres pays, suivi de l'Inde.

LE SORGHO, est une graminée annuelle originaire d'Afrique, ce genre comprend 20 à 30 espèces. C'est une plante cultivée robuste, tolérante à la sécheresse grâce à son appareil racinaire plus profond, dotée d'un fort potentiel de rendement, qui joue un rôle important en Afrique tropicale et dans d'autres parties du monde, surtout comme ressource alimentaire pour les hommes et le bétail avec le sorgho-grain et le sorgho fourrager (cultivé en Europe et en Amérique du Nord), mais aussi pour tout autre sorte d'usage (sorgho sucrier, sorgho à papier, sorgho à balais) dont l'extraction de colorant. Plusieurs cultivars non comestibles de sorgho sont cultivés exclusivement pour le colorant rouge contenu dans la partie foliaire et parfois aussi dans les parties

adjacentes de la tige. Au XIX^e siècle, les sorghos rouges furent exportés vers l'Europe, où le colorant était connu sous

le nom de "carmin de sorgho". Son

extraction s'effectuait en exprimant le jus, qu'on faisait ensuite fermenter. Pour la production de colorant, on récolte les

gaines foliaires lorsque la plante arrive à maturité, environ 4-6 mois après le semis. Elles peuvent être utilisées immédiatement ou séchées et conservées.

Sorghum

Bicolor





Extraction de colorant par frottage des tiges.



COREOPSIS ÉLÉGANT ou CORIOPE



Le Coriope des teinturiers est une plante herbacée annuelle à la croissance rapide très répandue en Amérique du Nord; elle fleurit tout l'été jusqu'en automne, et ses capitules sont jaune vif à disque pourpre foncé. On utilise ses parties aériennes fleuries pour obtenir une teinture rouge et ses fleurs pour une teinture jaune.

L'ANTHÉMIS DES TEINTURIERS

CAMOMILLE JAUNE OU ŒIL DE BŒUF

L'ANTHÉMIS DES TEINTURIERS est une plante herbacée vivace, de la famille des Astéracées, assez proche en apparence de forme à la camomille, c'est pourquoi elle est aussi appelée la camomille des teinturiers. On extrayait

autrefois de cette plante le colorant contenu dans ses capitules pour teindre les tissus en jaune, kaki ou vert olive.

L'anthémis fait partie des plantes nectarifères appréciées des papillons. Elle est très florifère.







Cosmos Sulfureux, cosmos jaune souffre, cosmos mexicain, cosmos du Klondike



			7.7
HAUTEUR 100 À 200 CM, LARGEUR > 120 CM, SOL LÉGER, SEC ET BIEN DRAINANT, CRAINT LE GÈL (PAILLER LA SOUCHE EN HIVER), PEUT ÊTRE MIS DANS UN GRAND POT, SOLEIL	Indigo		ARBUSTIVE
		Ŋ	
HAUTEUR 50 À 100 CM, LARGEUR 30 CM, TOUS SOLS, MAIS PRÉFÈRE SOL PAUVRE ET PLUTÔT SEC, SOLEIL	ANTHÉMIS	IVACE	
		>	
HAUTEUR 60 À 120 CM, LARGEUR > 100 CM, SOL FERTILE, PROFOND ET BIEN DRAINÉ, BÊCHER SUR AU MOINS 50 CM AVANT PLANTATION, RHIZOMES PROFOND, PROTÉGER LA SOUCHE AVEC DES FEUILLES L'HIVER, SOLEIL	GARANCE		
HAUTEUR 80 À 120 CM, LARGEUR 60 CM, RACINE PIVOTANTE, SOL FERTILE PROFOND ET BIEN DRAINÉ, SOLEIL	PASTEL	ELLES	
		2	
HAUTEUR 50 À 100 CM, LARGEUR 30 CM, RACINE PIVOTANTE, SOL ARIDE LÉGER ET CAILLOUTEUX OU ORDINAIRE, POUSSE N'IMPORTE OÙ ET NE CRAINT PAS LE SEC, SOLEIL	GAUDE	BISANNUEL	C É E S
			4
HAUTEUR 60 À 90 CM, LARGEUR 40 CM, RACINE PIVOTANTE, SOL LÉGER, PROFOND ET BIEN DRAINÉ, METTRE DES CAILLOUX AU FOND DU TROU DE PLANTATION, SOLEIL	CARTHAME		HERB/
HAUTEUR 250 À 300 CM, LARGEUR 30 CM, SOL ORDINAIRE ET BIEN DRAINÉ, SOLEIL	SORGHO	LLES	
		Щ	
HAUTEUR 60 CM, LARGEUR 30 CM, SOL ORDINAIRE, SOLEIL À MIOMBRE	COSMOS SULPHUREUX	ANNU	
HAUTEUR 50 À 60 CM, LARGEUR 20 CM, SOL ORDINAIRE ET BIEN	CORIOPE		

Toutes les plantes demandent un emplacement ensoleillé à l'exception du cosmos sulfureux qui ne nécessite qu'un minimum de 6 heures d'ensoleillement par jour. Toutes les plantes préfèrent des sols biens drainés. Le Pastel et la Garance ont besoin de sols fertiles et profonds.

DRAINÉ, SOLEIL

L'espèce «**Indigofera Tinctoria**» demandant des conditions de type tropical (minimum 10 °C en hiver), la variété d'indigotier que nous allons recevoir est «**Indigofera Heterantha**», un arbuste qui a les mêmes propriétés tinsctoriales résistant très bien à nos températures d'hiver.