



© NHPA/SUNSET

La **garance** (*Rubia Tinctorium*) est une plante herbacée vivace dont le rhizome contient une substance très colorante au point qu'elle teinte la laine et les os des herbivores qui la consomment. On la trouve d'abord en Perse, puis tout autour du bassin méditerranéen.

Elle a été l'objet d'un commerce intense jusqu'à ce que les Hollandais en introduisent la culture, en Europe, au XVI^e siècle. C'était un pigment très recherché pour la teinture, la peinture et l'écriture.

Après sa difficile extraction du sol, le rhizome est séché puis épluché et enfin finement broyé. Un traitement acide à ébullition permet d'éliminer la plupart des sucres.



© R. Koenig/Age Fotostock

L'**indigotier** ou **indigo des teinturiers** (*Indigofera tinctoria*) est une plante de climat chaud de la famille des Fabacées (fleurs en forme de papillon). Sa culture est très ancienne (elle est pratiquée, il y a plus de 4 000 ans en Inde).

L'indigotine, pigment colorant bleu, est extraite des feuilles que l'on met à fermenter dans de l'eau durant deux à trois jours. La matière recherchée précipite. Le sédiment boueux, de couleur bleu-noir, est ensuite traité avec une base forte, puis séché et transformé en poudre. Il en résulte une teinture plus ou moins bleu sombre à laquelle on ajoute différents produits afin d'obtenir des nuances.



© Biosphoto/James Carmichael Jr/Photoshot

La **pourpre** était extraite de Mollusques Gastéropodes, les Murex. Produite par les Phéniciens dès 1500 avant J.-C., elle symbolisait, chez les Gréco-romains et dans nombreuses civilisations, un haut rang social.

Elle n'a pas été très employée en peinture. Elle est davantage un colorant, essentiellement tinctorial.

Le colorant est extrait d'une glande de l'animal (glande hypobranchiale). Les glandes en grande quantité sont mises à fermenter durant une semaine au moins. La couleur obtenue varie du bleu au rouge foncé selon les modalités du traitement mais aussi selon la variété de Murex utilisée. Le Murex est menacé de disparition dans certaines régions où il a été protégé.



© Olivier Gerhard/Age Fotostock

Les Cochenilles (Coccoïdés) sont des insectes dont la femelle, dépourvue d'ailes, vit en colonies sur les végétaux. Elle se nourrit de la sève des plantes qu'elle prélève avec son rostre (on l'appelle « pou des plantes »).

C'est d'une variété mexicaine qui parasite certains cactus que l'on extrait le **carmin de cochenille**. Les Indiens d'Amérique du sud l'utilisaient comme teinture. Les conquistadores l'ont importé en Europe dès 1520. Le pigment est obtenu par décoction des cochenilles femelles avant la ponte dans de l'eau bouillante. Le pH est contrôlé par adjonction de sel. Le précipité obtenu est filtré et séché.

Le carmin de cochenille est utilisé comme colorant alimentaire (E120).