

Le pastel ou *Isatis tinctoria* Source d'info : « couleur lauragais.fr »

Plante de la famille des crucifères qui atteint 1 mètre de haut. Semé à la fin de l'hiver, il fleurit au printemps (fleurs jaunes). Les feuilles contiennent un composé chimique qui par oxydation donne le célèbre pigment bleu indélébile. Elles sont récoltées plusieurs fois entre juin et novembre.



Un champ de pastel



Les feuilles du pastel

Fabrication de la teinture

Les feuilles sont broyées dans des moulins pastelliers pour constituer une pâte. Suite à une première fermentation, on roule cette pâte en boules : les coques. Séchées, elles pourront être facilement stockées et transportées. Les coques écrasées donnent l'agranat, qui après une nouvelle fermentation permet la formation du colorant bleu, commercialisé auprès des teinturiers.



Coque de pastel

<https://www.cocoonexpo.com/les-expositions/le-pastel-ou-l-or-bleu-en-pays-de-cocagne-1/>

Le colorant bleu, résistant au lavage, était déjà connu des Egyptiens. Au Moyen-Age la culture du pastel s'est intensifiée, pour connaître son apogée en pays toulousain du milieu du XV^{ème} au milieu du XVI^{ème}. Puis les guerres de religion entre Catholiques et Protestants, et surtout l'apparition de l'indigo (en provenance d'Inde, il est tiré d'un arbuste tropical très bon marché) vont provoquer le déclin de l'exploitation du pastel. Actuellement le pastel est surtout cultivé pour ses graines qui produisent une huile utilisée en cosmétique.