

SOMMAIRE

Introduction.....	p. 5
QUELQUES FONDAMENTAUX À CONNAÎTRE AVANT DE SE LANCER	p. 8
LES MATIÈRES PREMIÈRES	p. 10
LES FIBRES À TEINDRE	p. 11
LES PLANTES	p. 15
Les plantes à mordant.....	p. 15
Les plantes à aluminium.....	p. 15
Les plantes riches en fer et autres oligoéléments.....	p. 16
Les plantes à tanins.....	p. 16
Les plantes riches en acide oxalique.....	p. 19
Les plantes à couleur.....	p. 21
Les flavonoïdes : les plantes du jaune mais pas seulement.....	p. 21
Les quinones : une diversité de couleurs.....	p. 22
Les tanins : des noirs, gris et beiges au rouge brun.....	p. 22
Les plantes à indigo : du bleu, rien que du bleu.....	p. 24
Où les trouver ?.....	p. 25
L'EAU	p. 26
La qualité de l'eau.....	p. 26
Économiser l'eau.....	p. 27
S'ÉQUIPER	p. 28
LES MARMITES	p. 30
AUTRES ÉQUIPEMENTS ET USTENSILES	p. 30
LE PROCESSUS DE TEINTURE VÉGÉTALE	p. 32
PRÉPARATION DES FIBRES	p. 33
Laver, décreuser, débouillir.....	p. 33
Prétraitement des fibres végétales : animaliser les fibres.....	p. 34
MORDANCER LES FIBRES AVEC DES VÉGÉTAUX	p. 37
Plantes à mordant pour les fibres animales uniquement.....	p. 37
Les plantes riches en acide oxalique.....	p. 37
Le bouleau.....	p. 39
Plantes à mordant pour les fibres végétales uniquement :	
les plantes à tanins.....	p. 42
Plantes à mordant pour toutes fibres.....	p. 45
Le symplocos.....	p. 45
Les feuilles de thé vert.....	p. 48
Les pelures de banane.....	p. 49
LA TEINTURE DES FIBRES	p. 52
Extraction des colorants.....	p. 52
Le bain de teinture.....	p. 55
Les finitions.....	p. 57
UN PROCÉDÉ DE TEINTURE À PART : L'INDIGO	p. 64
L'INDIGOTINE, UNE COULEUR INSOLUBLE	p. 64
LA CUVE D'INDIGO : UN MILIEU DE FERMENTATION POUR RENDRE SOLUBLE L'INDIGOTINE	p. 67
MONTRE UNE CUVE D'INDIGO	p. 67
LES ÉTAPES POUR TEINDRE EN INDIGO	p. 70
QUELQUES CONSEILS POUR ENTREtenir SA CUVE	p. 73
PARTIR EN QUÊTE DE COULEURS : RECETTES ET INSPIRATION	p. 75
AU JARDIN DES FLEURS, LES PLANTES CULTIVÉES	p. 78
Le cosmos sulfureux.....	p. 81
La tanaïsie.....	p. 84
La gaude.....	p. 88
Le rudbeckia.....	p. 93
Le sarrasin.....	p. 97
La garance.....	p. 100
À LA CUISINE, LES PLANTES POTAGÈRES	p. 104
L'avocat.....	p. 106
L'oignon.....	p. 111
Le curcuma.....	p. 114
La betterave.....	p. 119
La carotte.....	p. 123
La rhubarbe.....	p. 126
AU BORD DES CHEMINS, LES PLANTES SAUVAGES	p. 130
La verge d'or.....	p. 132
Les sauvageonnes à fleurs blanches.....	p. 136
Le millepertuis.....	p. 141
La bruyère callune.....	p. 144
La patience sauvage.....	p. 148
À L'OMBRE DES FORÊTS ET DES HAIES, ARBRES ET ARBUSTES	p. 152
Feuilles d'arbres.....	p. 154
Le bouleau.....	p. 159
La bourdaine.....	p. 162
L'arbre du clergé.....	p. 167
Le sureau noir.....	p. 170
Glossaire.....	p. 175