

Carline

Carlina flore rubente patulo

Planche originale sur vélin
conservée à la Bibliothèque du
Muséum d'histoire naturelle de Paris.
Cuivre déposé à la Chalcographie
du Musée du Louvre.



Dessiné et gravé en taille-douce
par Claude Durrens d'après
une gravure anonyme du 17^e siècle

Texte composé par Roger Druet

Format vertical 26 × 36,85
(dentelé 13)

25 timbres à la feuille

Vente anticipée le 23 avril 1983
à Toulouse (Haute-Garonne)

Vente générale le 25 avril 1983

Fréquemment confondue avec le chardon, la carline est une plante bisannuelle qui affectionne les terrains secs, calcaires de préférence, les zones en friches ou rocheuses, les pâturages et plus rarement les zones sablonneuses. On la rencontre communément dans tous les massifs montagneux français entre 400 et 2000 mètres d'altitude. Ses feuilles épineuses et ses fleurs violacées ou roussâtres attirent l'attention des promeneurs. Elle s'identifie facilement en observant la couronne d'un blanc argenté, ou légèrement jaunâtre formée par ses bractées, petites feuilles allongées comme des lames qui s'étalent en rayonnant circulairement lorsque le soleil brille, mais qui par temps humide se redressent verticalement et se referment au-dessus du capitule. Cette particularité, d'origine hygrométrique, justifie le nom de "baromètre" que les paysans lui donnent souvent.

La carline fleurit, suivant l'exposition des terres sur lesquelles elle pousse, de la mi-juin jusqu'au début octobre. Tout comme celles des immortelles, ses fleurs se conservent très longtemps sans eau. Elle donne un fruit sec qui appartient à

la catégorie des akènes. Il ne renferme qu'une seule graine. Il est surmonté d'une aigrette, faisceau de poils soyeux qui permet au vent de le transporter facilement.

Les naturalistes ont dénombré 120 espèces de carlines. Parmi elles, les plus répandues en France sont la *carline commune* (*Carlina vulgaris*) que l'on reconnaît à sa tige mesurant de 15 à 30 et parfois même à 60 centimètres de haut, et la *carline acaule* (*Carlina acaulis*), ou carline sans queue, appelée vulgairement "chardonnette" ou "artichaut sauvage", qui se distingue de la précédente par l'absence de tige. Son large capitule (jusqu'à 10 centimètres de diamètre) se développe à même le sol.

Les montagnards affirment que la carline constitue une des nourritures de prédilection des chamois. Certains d'entre eux attribuent les qualités physiques de cet animal aux vertus de cette plante dont les Anciens ont vanté les propriétés médicinales. Une légende rapporte que Charlemagne (Charles Quint dit-on en Autriche et en Espagne) parvint à sauver son armée des dangers de la

peste en se rangeant à l'avis d'un ange qui fort opportunément lui conseilla de faire manger de la carline à ses soldats. Depuis lors on désigne parfois cette plante sous le nom de "chardon angélique".

Les adeptes de la "médecine par les herbes" prêtent aux racines de la carline des pouvoirs diurétiques, stomatiques et sudorifiques. Jadis, on l'utilisait pour soigner l'acné et l'eczéma ainsi que de nombreuses affections digestives ou urinaires. En 1918 on a pu entendre quelques voix déclarant que l'usage de tisanes de carline avait facilité la convalescence de malades victimes de la redoutable épidémie de "grippe espagnole" qui fit tant de ravages dans le monde.