

**CARLINE – *CARLINA ACAULIS* L.
subsp. *CAULESCENS* (Lam.) Schübl. & G. Martens**

Il existe trois types de carlines dans notre région : *Carlina acaulis* subsp. *caulescens* qui est la plus citée dans les ouvrages anciens de matière médicale, la carline à feuilles d'acanthé, rare en Savoie, et *Carlina vulgaris*, munie de plus petits capitules au sommet d'une haute tige. Les trois espèces ont les mêmes propriétés médicinales.

NOMENCLATURE

Son nom latin a été attribué par Carl von Linné, la sous-espèce a été décrite par Jean-Baptiste Lamarck puis nommée en 1834 par Gustav Schübler, professeur d'université allemand et Georg Matthias von Martens, diplômé de droit et sciences en Allemagne.

Synonymie : *Carlina simplex* Waldst. & Kit., *Carlina caulescens* Lam.,...

Noms vernaculaires : carline, carline caulescente... *sardoun* en patois de haute Maurienne (Meilleur, 1985).

Étymologie : le genre *Carlina* vient sans doute de l'appellation ancienne latine des chardons, *carduus* devenu *cardina* en italien. *Acaulis* signifie sans tige, allusion à la petite taille de celle-ci, mais *caulescens* rappelle que la tige est apparente !

DESCRIPTION BOTANIQUE

Astéracée vivace dont la hauteur de la tige monocéphale varie de 5 à 30 cm. Les feuilles ondulées sont très découpées, épineuses et coriaces. Les inflorescences sont des capitules larges de 5 à 10 cm, entourés de longues bractées rayonnantes blanc argenté, luisantes. Les fleurs blanchâtres ou rougeâtres apparaissent de juillet à septembre. Les fruits sont des akènes surmontés d'aigrettes longues de 10 à 15 mm.

C'est une plante des pâturages maigres et ensoleillés et des pelouses mi-sèches, surtout calcaires, de l'étage montagnard jusqu'aux environs de 2700 m. On peut la trouver en Savoie dans la formation floristique contenant *Bromopsis erecta*, *Carex caryophyllea*, *Koeleria pyramidata*, *Helianthemum nummularium*, *Ononis rotundifolia*, *Scabiosa columbaria*...



Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz
(1885)-THOMÉ

USAGE MEDICINAL – TOXICITE

La richesse en inuline de la racine des carlines lui donne des propriétés diurétiques, stimulantes de la digestion gastrique (Leclerc, 1976), cholagogues. Elle agit grâce à l'oxyde de carline (dérivé acétylénique) sur certaines bactéries (staphylocoques), d'où sa réputation en usage externe, en cas d'affections cutanées. La carline n'est pas inscrite à la pharmacopée.

USAGE ALIMENTAIRE

Les carlines étaient récoltées en temps de famine, notamment pendant les disettes de 1816-1818 en Savoie. Les réceptacles floraux, de même que ceux de *Carlina acanthifolia*, aujourd'hui très rare dans notre région, étaient consommés cuits à l'eau comme des artichauts ou, comme l'écrit Chabert, médecin chambérien (1897), cuits en confiture avec du miel. Les feuilles servaient à faire cailler le lait en raison du ferment lactique soluble que la plante renferme.

USAGES DIVERS

La carline servait de baromètre (ou plutôt d'hygromètre !) naturel car les bractées entourant le capitule se referment par temps humide ou pluvieux, longtemps après la cueillette.

Chabert (*op. cit.*) raconte que "*les ménagères aisées et soigneuses mettent dans leur linge ... de la racine de chardonnette, Carlina acaulis, dont le parfum est très aromatique.*"

Les capitules se conservent bien séchés et ornent souvent les portes des chalets ou servent à confectionner des bouquets secs.

La carline acaule figure dans la liste de l'Arrêté du 13 octobre 1989 relatif à la liste des espèces végétales sauvages pouvant faire l'objet d'une réglementation préfectorale permanente ou temporaire ; cependant le préfet de la Savoie n'a pris aucune mesure de protection envers toutes les plantes de cette liste...

Pour en savoir plus :

BRUNETON J., 1999 – Pharmacognosie Phytochimie Plantes médicinales, Editions Tec & Doc – 1120 p.

Sylvie Serve