

LIVRES DE RÉFÉRENCE

Les plantes sauvages

Les identifier, les connaître, les utiliser

Cathy Roggen-Crausaz, Emanuel Roggen (textes) et Lorenzo Dotti (illustrations)

Rigoureux, illustré par plus de 900 dessins originaux et habilement vulgarisé, ce livre de référence dresse le portrait renversant de 110 herbes et fleurs sauvages de nos régions.

Les plantes sauvages, un monde sans fin à la portée de tous

Grand format, design épuré et plus de 300 pages : conçu dans la lignée des ouvrages encyclopédiques de la Salamandre (*Le grand livre de la nature* (2021), *Le comportement des oiseaux d'Europe* (2018)), ce beau livre de référence vous plonge dans le monde passionnant et riche en surprises des plantes sauvages d'Europe. Par des textes précis et pétillants, et des dessins expressifs, il présente 110 espèces herbacées de nos régions, de la haute montagne à la mer, en passant par la forêt et la campagne. Critères d'identification, faits historiques ou mythologiques, usages et histoires cocasses : les auteurs dressent un portrait inédit de fleurs, d'herbes ou de fougères choisies, en dévoilant leurs facettes les plus secrètes ou surprenantes. Qu'elles soient incontournables, comme la gentiane bleue ou l'arnica, ou méconnues, à l'instar de la chélidoine ou de la sanicle, les plantes que vous découvrirez au fil des pages sortent de l'ombre et s'élèvent au rang de vedettes. Chaque description est le fruit d'un grand travail de documentation scientifique, de consignation et de conservation du savoir populaire.

L'ouvrage est intégralement illustré par quelque 900 dessins originaux de Lorenzo Dotti, véritable *maestro* dans l'art difficile de donner du mouvement à des êtres pourtant immobiles. Forts d'un grand souci du détail et de rigueur scientifique, ses coups de pinceaux contribuent à la compréhension de notions parfois complexes, tout en apportant une touche artistique et esthétique. Le mariage réussi entre des connaissances botaniques accessibles à tout le monde et des illustrations riches permettant au curieux comme au passionné d'appréhender l'évolution des plantes, leurs stratégies de survie et leurs interactions avec l'environnement, en particulier avec les animaux. Ce livre de référence se veut un trait d'union entre le monde scientifique, les savoirs populaires du temps jadis et le grand public. Un ouvrage-patrimoine à dévorer, partager et offrir.

Les points forts

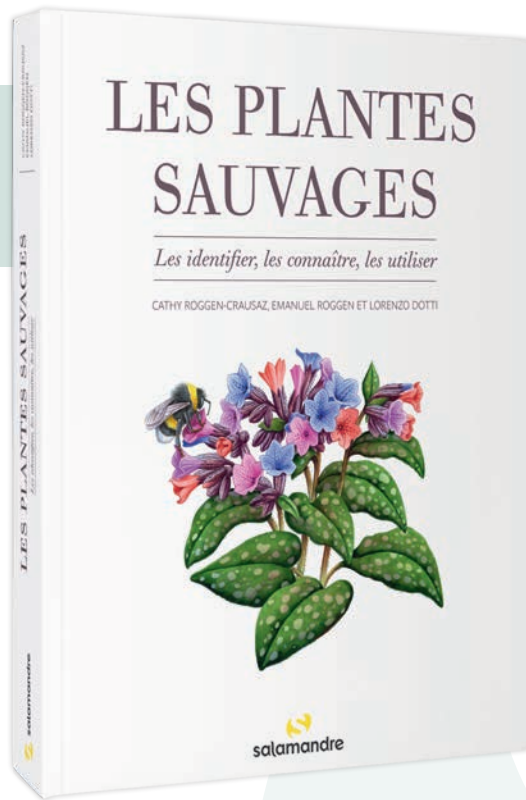
- Un livre encyclopédique spectaculaire et à l'esthétique très soignée pour connaître les plantes et fleurs herbacées d'Europe ainsi que leurs usages.
- Des textes fourmillant d'informations passionnantes et d'anecdotes insolites, avec une attention particulière pour l'exactitude scientifique et l'accessibilité, même pour le néophyte.
- 110 plantes sauvages illustrées par plus de 900 dessins inédits réalisés par un peintre botaniste renommé.
- Le nouvel ouvrage encyclopédique de la Salamandre, une gamme au succès reconnu et au contenu scientifique à la portée de tout le monde.
- Un livre de référence accessible pour le curieux ou le connaisseur, pensé et conçu par des auteurs à grande légitimité et sous la supervision d'un éditeur naturaliste exigeant et expérimenté.
- Pour grand public, curieux de nature, naturalistes, enseignants, familles et esthètes.

Les auteurs

Fils de trois générations de droguistes et d'herboristes, **Emanuel Roggen** accompagne depuis sa plus tendre enfance son père à la découverte des plantes sauvages et de leurs usages. Droguiste diplômé et botaniste, il est à la tête de l'entreprise familiale depuis plus de 20 ans et se consacre au développement de produits phytothérapeutiques, en s'appuyant autant sur le savoir transmis par les anciens que sur de nouvelles découvertes, toujours dans le souci de la mise en valeur des plantes indigènes.

Journaliste et accompagnatrice en montagne, **Cathy Roggen-Crausaz** partage sa grande passion pour les plantes sauvages avec son mari Emanuel Roggen. Ensemble, ils interviennent régulièrement dans des formations continues et animent des sorties de classe ou des excursions botaniques destinées au grand public. En 2016, Cathy a fondé une maison d'édition spécialisée dans la publication de livres sur la nature et les plantes sauvages, et a signé plusieurs ouvrages jeunesse sur ce sujet.

Peintre et illustrateur naturaliste internationalement reconnu, **Lorenzo Dotti** a enseigné le dessin nature à l'université de Naples. Il a déjà publié plusieurs guides d'identification, atlas et ouvrages sur la flore et la faune d'Europe, ainsi que de nombreux carnets de voyage. Il est apprécié pour la fraîcheur de ses traits et son style précis et vivant.



Disponibilité librairie : 10 octobre 2023

Format : 21,5 x 27,5 cm

Pagination : 352

Prix TTC : 65 CHF

ISBN : 978-2-88958-522-9

EAN : 9782889585229

Rayon : Nature, Beaux livres




salamandre

www.salamandre.org

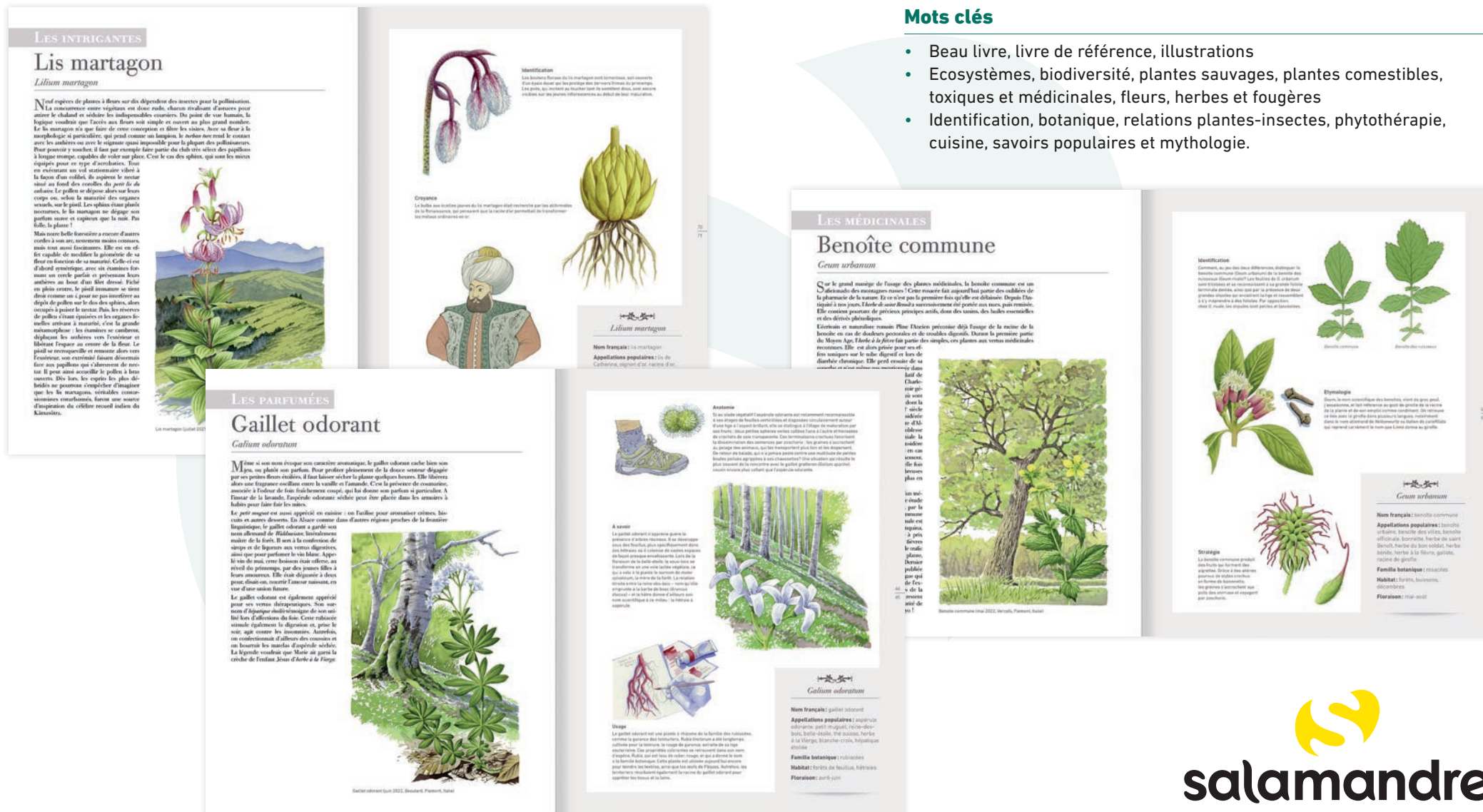
Les plantes sauvages

Les identifier, les connaître, les utiliser

Cathy Roggen-Crausaz, Emanuel Roggen (textes) et Lorenzo Dotti (illustrations)

Mots clés

- Beau livre, livre de référence, illustrations
- Ecosystèmes, biodiversité, plantes sauvages, plantes comestibles, toxiques et médicinales, fleurs, herbes et fougères
- Identification, botanique, relations plantes-insectes, phytothérapie, cuisine, savoirs populaires et mythologie.



Les plantes sauvages

Les identifier, les connaître, les utiliser

Cathy Roggen-Crausaz, Emanuel Roggen (textes) et Lorenzo Dotti (illustrations)



Table des matières

Partie I - LES AVANT-GARDISTES

Prêle des champs, botryche lunaire, orchis géant...

Partie II - LES LÉGENDAIRES

Edelweiss, coquelicot, géranium herbe à Robert...

Partie III - LES STRATÈGES

Perce-neige, carotte sauvage, impatientie glanduleuse...

Partie IV - LES MÉTÉOS

Anémone des bois, dame d'onze heures, liseron des champs...

Partie V - LES COMPLICES

Camomille vraie, pimprenelle officinale, gouet...

Partie VI - LES INTRIGANTES

Lis martagon, cuscute d'Europe, orobanche du gaillet...

Partie VII - LES PARFUMÉES

Menthe aquatique, gaillet odorant, hellébore fétide...

Partie VIII - LES UTILES

Ortie dioïque, gentiane jaune, soude brûlée...

Partie IX - LES MÉDICINALES

Arnica, verveine officinale, herbe aux goutteux...

Partie X - LES APHRODISIAQUES

Belladone, ancolie commune, orchis mâle...

Partie XI - LES FATALES

Colchique d'automne, aconit tue-loup, parisette à quatre feuilles...

Les plantes sauvages

Les identifier, les connaître, les utiliser

Cathy Roggen-Crausaz, Emanuel Roggen (textes) et Lorenzo Dotti (illustrations)

LES STRATÉGIES

Carotte sauvage

Daucus carota

Devenue dans le monde des apicées, ces plantes hautes sur tiges au sommet desquelles se dressent des inflorescences en ombelle qui avaient donné l'ancien nom *umbellifera* à cette famille. Dans cette constellation où se côtoient comestibles (céleri, cumin, fenouil) et mortelles (grande cigüe, cigüe aquatique), la carotte sauvage se distingue par un trait qui la rend unique : son ombelle est souvent – mais pas toujours – ponctuée en son centre d'une mosche, une tache pourpre qui se détache nettement des autres petites fleurs blanches. Ce sont des fleurs stériles dont la fonction est sujette à débat depuis longtemps. Au XIX^e siècle, le naturaliste britannique Charles Darwin avait émis l'hypothèse que le cœur sombre de l'inflorescence de la carotte pourrait être un trait vestigial, c'est-à-dire d'un organe végétal qui aurait subi une régression phylogénétique et n'aurait plus aucun rôle fonctionnel. À force d'observation, les rhéteurs sur la raison d'être de cette tache noire ont évolué. Certaines études ont supposé que ce serait un leurre : fine stratégie, la carotte ferait croire aux insectes que son ombelle est déjà fréquentée et qu'il vaut la peine de s'y arrêter. Dépissant les autres fleurs parfois d'une tête, cet élément antérieur et guiderait les pollinisateurs vers le restaurant de la carotte, où les attendent de belles tables couvertes de victuailles. Mais d'autres présumant que la tache centrale dissuaderait les herbivores de brouter les fleurs : fascinant à un insecte, l'animal aurait tendance à éviter la consommation. Il a aussi été observé que les plants disposant de ce point foncé étaient moins soumis à la galle provoquée par le parasite *Kiefferia pennsylvanica* : l'insecte chercherait lui aussi à consommer les ombelles adhérentes le fausse pourpre, croyant qu'une galle y est déjà présente. Qui a dit que la carotte était une plante commune ?

Malgré une stratégie de reproduction affûtée, la carotte n'est pas résistante : elle s'installe de la plaine jusqu'en montagne, ajustant sa taille à son environnement. Les plus grands spécimens atteignent allègrement le mètre, alors que d'autres fleurissent au ras du sol. Cette capacité d'adaptation est sans doute sa plus grande force. Qu'elle pousse en bord de route ou dans des friches, qu'elle soit pincée ou qu'un animal transporte ses graines en abîme, la carotte n'a qu'une seule idée en tête : trouver le moyen de s'implanter et fleurir. Un point c'est tout !



Carotte sauvage (juin 2022, Venet, Piemont, Italie)

grise en consommables, mais ses vertus bénéfiques de la carotte pour la peau sont surtout dues à la carotte. Longtemps, la plante fut appréciée davantage pour ses vertus médicinales que pour ses propriétés culinaires. Dès l'antiquité, il est prémonstrateur de consommation : la racine de cet aliment-récompense durant la convalescence et en cas d'indigestion pour retrouver rapidement force et vigueur. Il était également recommandé de mâcher des carottes crues sèches pour faciliter l'assimilation des aliments. Aujourd'hui encore, on recourt à la carotte sauvage pour réguler les fonctions intestinales, ainsi qu'en accompagnement thérapeutique dans le traitement de certains cancers.

Cuisine

Si la racine de carotte sauvage, qui dégage l'odeur typique du légume qu'on connaît aujourd'hui, n'est pas très intéressante en matière culinaire, ses fruits, qui en cuisine sont encore verts, constituent un précieux aromate qui accompagnera aussi bien des plats sucrés que salés. Mâchées sur un poisson, infusées dans un appareil à pain ou cette ou infusées à la pâte à pain, ses graines respirent le goût de la pierre, avec une note de fraîcheur légèrement citronnée. À utiliser avec parcimonie, comme on le fait pour le cumin ou l'anis.



Vertus
Le livre du médecin grec Hippocrate (460-377 av. J.-C.) que la renommée lui a fait perdre, s'applique parfaitement à la carotte. Longtemps, la plante fut appréciée davantage pour ses vertus médicinales que pour ses propriétés culinaires. Dès l'antiquité, il est prémonstrateur de consommation : la racine de cet aliment-récompense durant la convalescence et en cas d'indigestion pour retrouver rapidement force et vigueur. Il était également recommandé de mâcher des carottes crues sèches pour faciliter l'assimilation des aliments. Aujourd'hui encore, on recourt à la carotte sauvage pour réguler les fonctions intestinales, ainsi qu'en accompagnement thérapeutique dans le traitement de certains cancers.



Observation

Ainsi que la carotte fait son maximum pour attirer l'attention des insectes avec ses fleurs contrastées et variées, elle attire une espèce qui cherche à passer inaperçue : l'araignée-crabe (*Phidippus tigris*), connue également sous le nom de homard-verticille, issue de l'une des plus grandes migrations possibles. En moins de 24 heures, la femelle est capable de modifier sa couleur, du jaune au blanc, en fonction de la fleur sur laquelle elle se repose. Plante sur une carotte sauvage, elle devient, après avoir exercé les pigments qu'elle contient, quasi invisible pour ses proies, qu'elle surprend et se hâte pas à dévorer.

Anatomie

Les bractées des carottes, les petites feuilles qui se trouvent sous l'inflorescence, à la base du pédoncule, sont finement découpées. Si on détache l'inflorescence, c'est-à-dire l'ensemble des bractées, et qu'on retire délicatement chaque rayon (comme l'ombelle), on peut employer cette plante comme tamponnet pour réaliser de magnifiques décors. Il suffit de tremper le matériel dans de la peinture ou dans une encre naturelle et de l'appliquer ensuite sur un support papier par exemple pour obtenir un magnifique motif. Mais sous presse et préparée comme pour conservation dans un herbier, l'inflorescence sèche de la carotte sera aussi très esthétique et idéal pour collectionner des cartes de vœux.



Botanique

Not connue en France, elle se trouve néanmoins présente par la carotte sauvage. Cette appellation vient de la forme que prend l'ombelle, une fois fécondée : les rayons de l'inflorescence, portant les ombelles, se contractent et se replient sur eux-mêmes, comme si on refermait un parapluie, créant un petit panier au sommet duquel sont apparues les fruits de la plante, ovaires et bractées d'argente. Ce nid, qui sert de refuge à de nombreuses insectes dont la belle punaise arlequin (*Staphysagria fulvipes*), fait partie intégrante de la stratégie de dissimulation des graines. Chaque semencier, certains plants de carotte sont encore garnis du nid généralement formé de fiente de fiente. Par fait tout, il arrive qu'il se détache et se mette à flûter. Cette boule d'herbe sèche porte le nom de ventricule.



A savoir

La carotte sauvage entretient une longue histoire d'amour avec l'un des plus beaux papillons d'Europe, le machaon ou grand papillon (Papilio machaon). Cet insecte aux ailes jaunes et noires de noir et de bleu, reconnaissable à ses grandes vagues blanches, se nourrit d'une feuille de la plante. Une semaine plus tard, la chenille écaille. Tout au long du stade larvaire, qui dure à peu près un mois, elle se nourrit de sa plante hôte. La chenille effectue cinq mues successives. La dernière lui offre une si délicate costume d'apparat, vert à rayures noires et oranges.



Histoire

La carotte de nos potagers est la version domestiquée de *Daucus carota*. La sélection qui a permis d'aboutir à ce légume, qui tient une place de choix dans nos assiettes, a débuté très tôt dans l'histoire de l'humanité, soit à partir du moment où l'être humain s'est sédentarisé. Au temps des Grecs et des Romains, la racine pivotante de la carotte est encore très proche de celle de l'espèce sauvage, ligneuse et appréciée davantage pour ses vertus médicinales que culinaires. La plante sert alors plutôt à l'assainissement du sol qu'à la consommation humaine. Il faut attendre le XVII^e siècle pour que notre carotte prenne de l'importance et devienne charnue, croquante et goûteuse. Dès ce moment, elle va donner naissance aux innombrables variétés (la Chantenay à cœur rouge, celle de Grou, de Nantes, etc.) que l'on rencontre aujourd'hui sur les étals des marchés.



Légende

Plusieurs légendes tentent d'expliquer la couleur orange de notre carotte moderne et la présence de la tache pourpre sur l'ombelle de *D. carota*. On raconte qu'il y a très longtemps, en Gaule, une servante fut poursuivie par des persécution de chevaliers. Son sang coula sur la carotte sauvage, de couleur blanche, qu'elle était en train d'appliquer. Dès lors, les racines s'empourpraient, portant définitivement les traces du sang de la malheureuse. Selon une autre légende, la reine Anne (1665-1714) se serait penchée le doigt en l'air sur la dentelle et une goutte de sang serait tombée au centre de l'ombelle de la carotte en donnant ainsi naissance à la fameuse tache. Au Royaume de Nord, la carotte est d'ailleurs nommée Queen Anne's Lace, dérivée de la reine Anne, en référence à la finesse du dévissage de son inflorescence.

Daucus carota

Nom français : carotte sauvage
Appellations populaires : nid d'oiseau, pastenode, daucus carotte, panais
Famille botanique : apiacées
Habitat : prés, champs, décombres
Floraison : juin-août



Stratégie

Les fruits de la carotte sauvage sont ornés de nombreux aiguillons, qui se terminent par un crochet. Ces hargnes lui permettent de s'accrocher, notamment au pelage des animaux, et d'être disséminés loin à la ronde. Ce mode de dispersion des graines s'appelle la pycnanthie, du grec *pyknos*, animal, et *anthos*, fleur.