

LE GUIDE NATURE

Les fleurs sauvages

Ouvrage collectif dirigé par Alessandro Staehli

Revue et complétée de 28 pages, la nouvelle édition du *Guide nature Les fleurs sauvages* offre au lecteur une excursion encore plus approfondie dans le monde des plantes herbacées. De la prairie au potager ou de la mer à la montagne, ses 1000 illustrations originales et ses textes précis accompagnent le lecteur à la découverte des familles de plantes et des espèces emblématiques des principaux milieux naturels de nos régions.

Observer les bons critères, identifier facilement et comprendre

Beau à croquer et plus riche que jamais, le *Guide nature Les fleurs sauvages* fait peau neuve trois ans après sa première édition. **Deux nouveaux chapitres** sur la flore des tourbières et sur les plantes des littoraux enrichissent la table des matières déjà bien fournie. Des **index des noms français et scientifiques** permettent désormais de retrouver en un clin d'œil une plante en particulier parmi les quelque **500 espèces** traitées dans le livre.

Ce guide d'identification est l'ouvrage parfait pour s'initier à la botanique de manière simple et intuitive. Le néophyte curieux ou le botaniste en herbe est conduit à travers pétales et étamines à la découverte des **plantes herbacées de France et de Suisse** au moyen d'une double clé de lecture. La 1^{re} présente les principales **familles de fleurs**, comme les orchidées, les juncs et les laïches, les graminées ou encore les apiacées. La 2^e détaille les espèces végétales susceptibles d'être rencontrées dans les **principaux milieux naturels de nos régions** : prairies, vieux murs, sommets des montagnes ou bords de mer. Pour aller plus loin, une 3^e partie présente la **diversité floristique** selon des angles spécialement adoptés pour répondre aux questions que se pose le grand public : par exemple, les fleurs printanières, les plantes odorantes et leurs usages, les mauvaises herbes ou les plantes sauvages comestibles ainsi que leurs cousines toxiques.

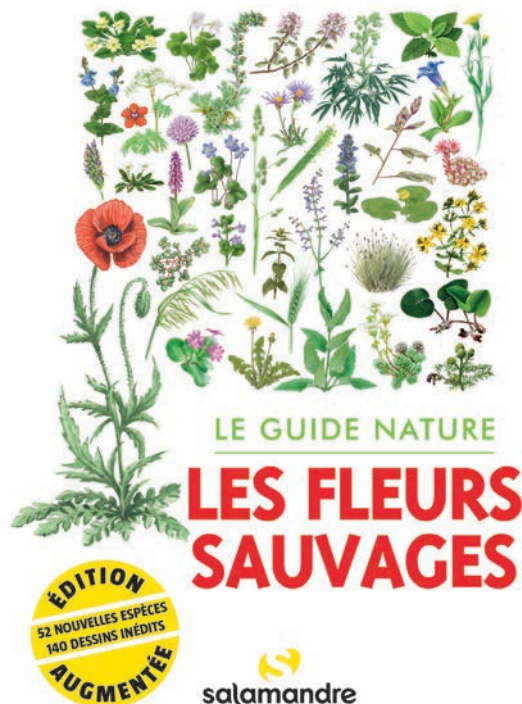
Les points forts

- Le livre incontournable pour observer, identifier et comprendre les fleurs sauvages autour de chez nous.
- Des clés intuitives pour identifier, des descriptions à la fois complètes et faciles d'accès, des illustrations précises et vivantes.
- Plus de 500 espèces présentées, illustrées par plus de 1000 dessins originaux.
- La 2^e édition d'un succès commercial, revue et complétée avec 28 nouvelles pages.
- Un guide accessible pour le curieux ou le connaisseur, pensé et conçu par des naturalistes, sous le conseil de botanistes et phytosociologues professionnels.
- Un design moderne et une mise en page épurée pour un rendu sobre et esthétique.
- Pour grand public, curieux de nature, naturalistes, enseignants et familles.



Mots clés

- Guide pratique, explorer, observer, identifier, comprendre
- Fleurs, plantes herbacées, familles botaniques, orchidées, graminées, apiacées
- Jardin, potager, prairie, forêt, montagne, mer, étang, tourbière
- Illustrations précises, explications accessibles et détaillées



Disponibilité librairie : 17 mai 2022

Format : 14 x 18,5 cm

Pagination : 196

Prix TTC : 17 €

ISBN : 978-2-88958-487-1

EAN : 9782889584871

Rayon : Nature



9 782889 584871


salamandre

www.salamandre.org

Les fleurs sauvages

Ouvrage collectif dirigé par Alessandro Staehli

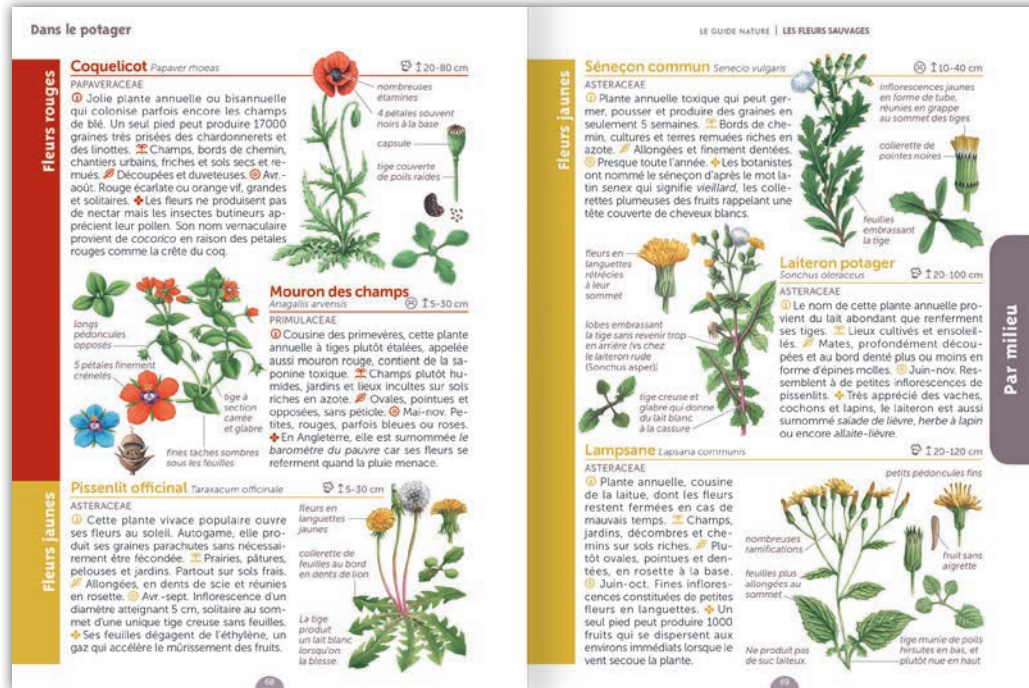
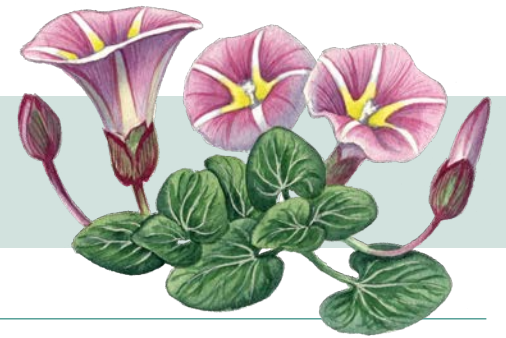


Table des matières

Fleurs par familles :

- familles botaniques de plantes herbacées : fabacées, astéracées, lamiacées...
- laïches et joncs : luzules, carex, scirpes...
- graminées : fétuques, dactyle, méliques, bromes...
- orchidées sauvages : orchis, ophrys, épipactis...
- apiacées : carotte sauvage, berces, cerfeuil...

Fleurs par milieux :

- prairies grasses et maigres
- murs : ruines, vieux murets et constructions
- étangs : mares, gouilles et petits plans d'eau
- tourbières : hauts marais à sphaignes
- haute montagne : Alpes et Pyrénées
- bords de mer : côtes rocheuses et littoraux sableux
- milieux salés : prés salés, sansouires et eaux saumâtres

Aller plus loin :

- fleurs printanières
- plantes odorantes
- plantes sauvages comestibles
- mauvaises herbes : les adventices du jardin, du potager et des cultures
- néophytes envahissantes : les plantes exotiques à fort pouvoir colonisateur

La collection des guides nature

Les guides nature de la Salamandre sont des livres compacts répondant à toutes les questions que l'on peut se poser en balade, au jardin ou près de chez soi. Chaque guide remplace plusieurs ouvrages spécialisés et réunit un contenu complet et synthétique sur un groupe d'espèces précis ou un milieu particulier, à destination des amateurs ou des curieux.

Déjà parus dans la même collection



9 782889 583720

9 782940 584413

9 791093 655413

9 782940 584253

9 791093 655451

9 791093 655499

9 782889 583973

9 782889 584017

9 782889 584857


salamandre

Les fleurs sauvages

Ouvrage collectif dirigé par Alessandro Staehli

Les comestibles

Fleurs jaunes

Mélilot officinal *Melilotus officinalis*

FABACEAE

① Légumineuse mellifère, souvent utilisée comme engrais vert en rotation culturale. ② Chemins, lieux incultes et gravières. ③ A 3 folioles. ④ Juin-oct. Pendantes, en grappes longues et minces. ⑤ Feuilles et fleurs séchées aromatisent les mets salés ou sucrés d'une touche vanillée.

⊗ Mal séchée, elle devient toxique comme les aspérules (*Asperula spp.*).



⊗ 130-120 cm

Fleurs vertes

Ortie dioïque *Urtica dioica*

URTICACEAE

① Plante souvent fauchée en raison de ses poils urticants, pourtant succulente et riche en minéraux et protéines. ② Décombres, bords de chemin et reposoirs à bétail. ③ Vert foncé et groupées par 2. ④ Juin-sept. Petites, en grappes ramifiées et pendantes. ⑤ Froissée dans un tissu, cuite ou séchée, elle perd son piquant. Jeunes feuilles cuites comme légume, en soupes, en quiches ou au four avec huile et sel pour des chips croustillantes.



⊗ 150-120 cm

Chénopode Bon-Henri *Chenopodium bonus-henricus*

CHENOPODIACEAE

① Légume ancien aussi appelé épinard sauvage. ② Colonies denses dans les décombres, les graviers, le long des chemins et dans les reposoirs à bétail. ③ Triangulaires, farineuses en dessous. ④ Juill.-août. En grappes terminales. ⑤ Jeunes feuilles crues en salade, les plus âgées cuites. Inflorescences préparées comme des asperges.



NE PAS CONFONDRE AVEC :

Arum tacheté *Arum maculatum*

ARACEAE

① Aussi nommé gouet. Plante très irritante, de saveur âcre. Ses fruits sont également toxiques. ② Haies et forêts humides de feuillus. ③ Non farineuses, luisantes. ④ Avr.-mai. En massue brun violacé au cœur d'une spathe roulée en cornet à la base.



épi de baies rouges et luisantes

Fleurs roses

Amarante réfléchie *Amaranthus retroflexus*

AMARANTHACEAE

① Plante herbacée au caractère envahissant. ② Décombres, chemins, champs et jardins. ③ A bords légèrement ondulés. ④ Juill.-sept. En épis compacts à l'aisselle des feuilles. ⑤ Consommer en salade ou cuite à la vapeur. Graines comestibles comme des céréales, bouillies à l'eau ou grillées et moulues en farine puis cuites en galette.

tige et rameaux couverts de poils fins



⊗ 110-100 cm

Ciboulette *Allium schoenoprasum*

AMARYLLIDACEAE

① Herbe aromatique aussi appelée civette, au goût plus subtil que l'oignon. ② Prairies humides et rives. Aussi cultivée. ③ Cylindriques et creuses. ④ Mai-août. En ombelles globuleuses. ⑤ Jeunes feuilles crues ou cuites pour relever salades et autres plats. Fleurs fraîches en condiment.



⊗ 110-40 cm



tige velue

Origan *Origanum vulgare*

LAMIACEAE

① Plante aromatique incontournable sur pizzas et fougasses. ② Petites colonies dans les buissons, le long des lisières et des chemins. ③ Ovale, à face inférieure criblée de points noirs (glandes). ④ Juill.-sept. Groupées à l'aisselle de 2 bractées. ⑤ Les fleurs crues parfument les salades et d'autres plats. Feuilles fraîches ou séchées comme condiment.

⊗ 120-60 cm

Thym serpolet *Thymus serpyllum*

LAMIACEAE

① Sous-arbrisseau aromatique amateur de soleil. ② Talus, coteaux et rochers. ③ Petites, opposées. ④ Juin-déc. En inflorescences globuleuses ou ovoïdes. ⑤ Feuilles hachées et fleurs à utiliser crues ou séchées comme condiment. Plante en infusion pour soigner la toux.



⊗ 15-25 cm

Renouée bistorte *Polygonum bistorta*

POLYGONACEAE

① Plante au goût légèrement acidulé. ② En massifs denses dans les prairies humides. ③ Feuilles inférieures brusquement rétrécies à la base. ④ Mai-juill. Rose clair à rose vif en épis solitaires. ⑤ Feuilles jeunes crues en salade, cuites en soupe ou pour des plats divers. Fleurs en beignets.



⊗ 130-80 cm

épi cylindrique, large de 1-2 cm

Par les sens

