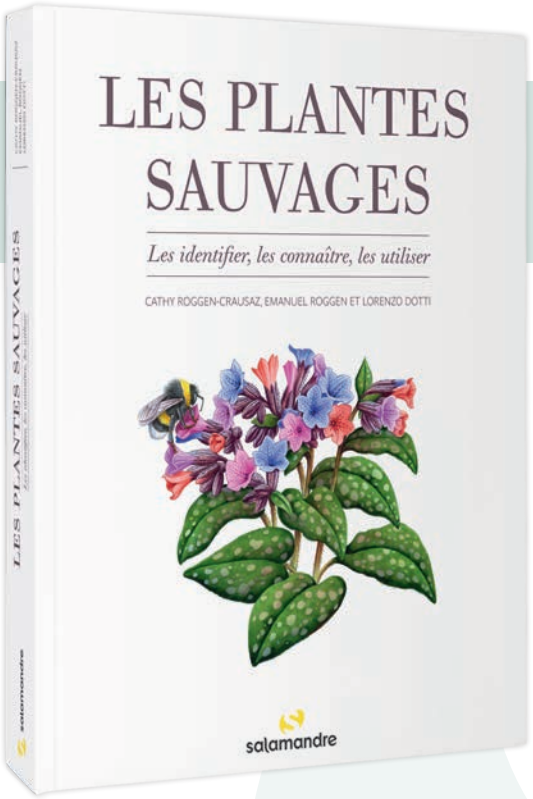


LIVRES DE RÉFÉRENCE

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 : 49 €

ISBN : 978-2-88958-522-9

EAN : 9782889585229

Rayon : Nature, Beaux livres

9 782889 585229

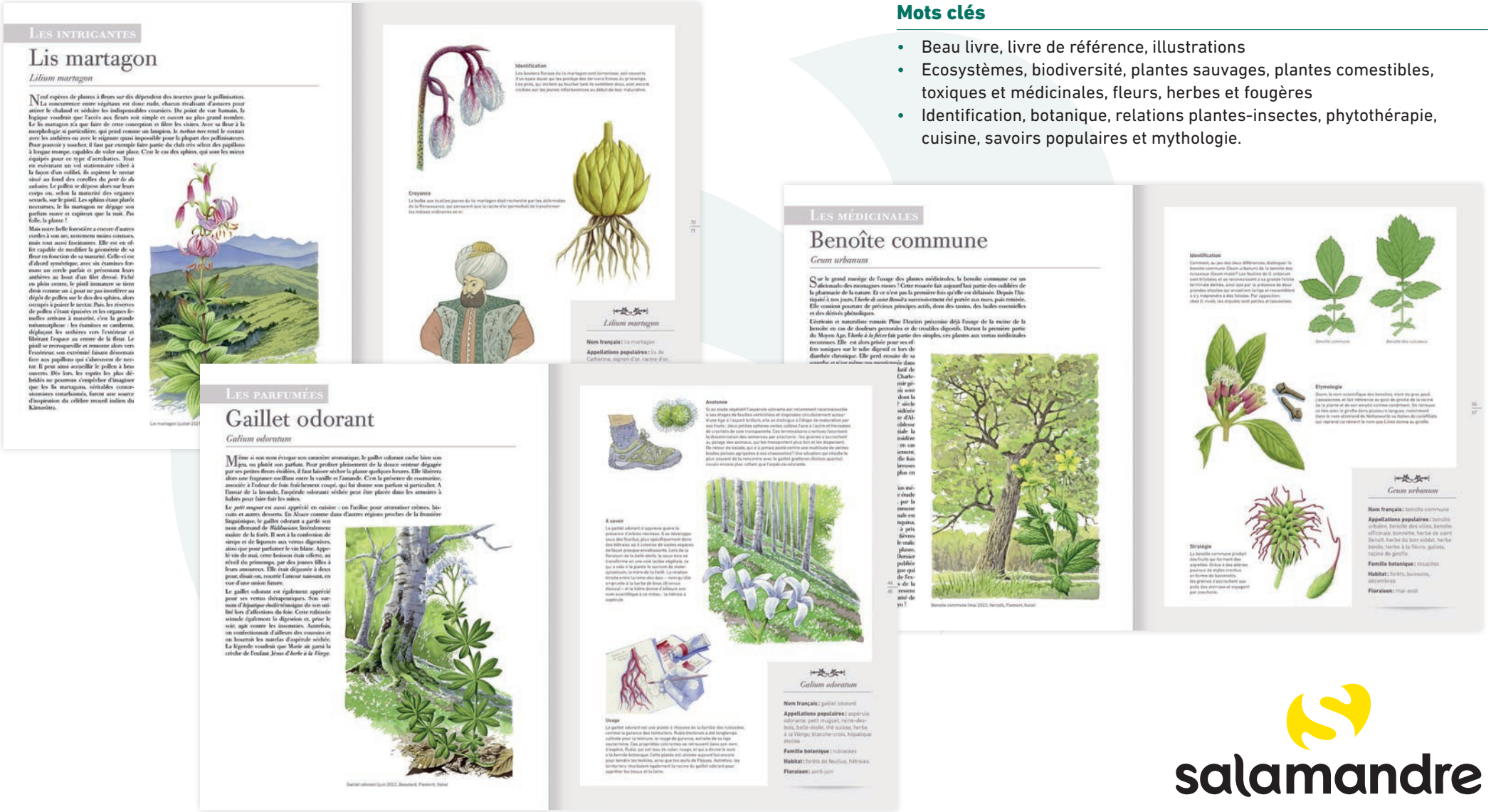
salamandre

LIVRES DE RÉFÉRENCE

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.

salamandre

LIVRES DE RÉFÉRENCE

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, impatiente 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…

salamandre

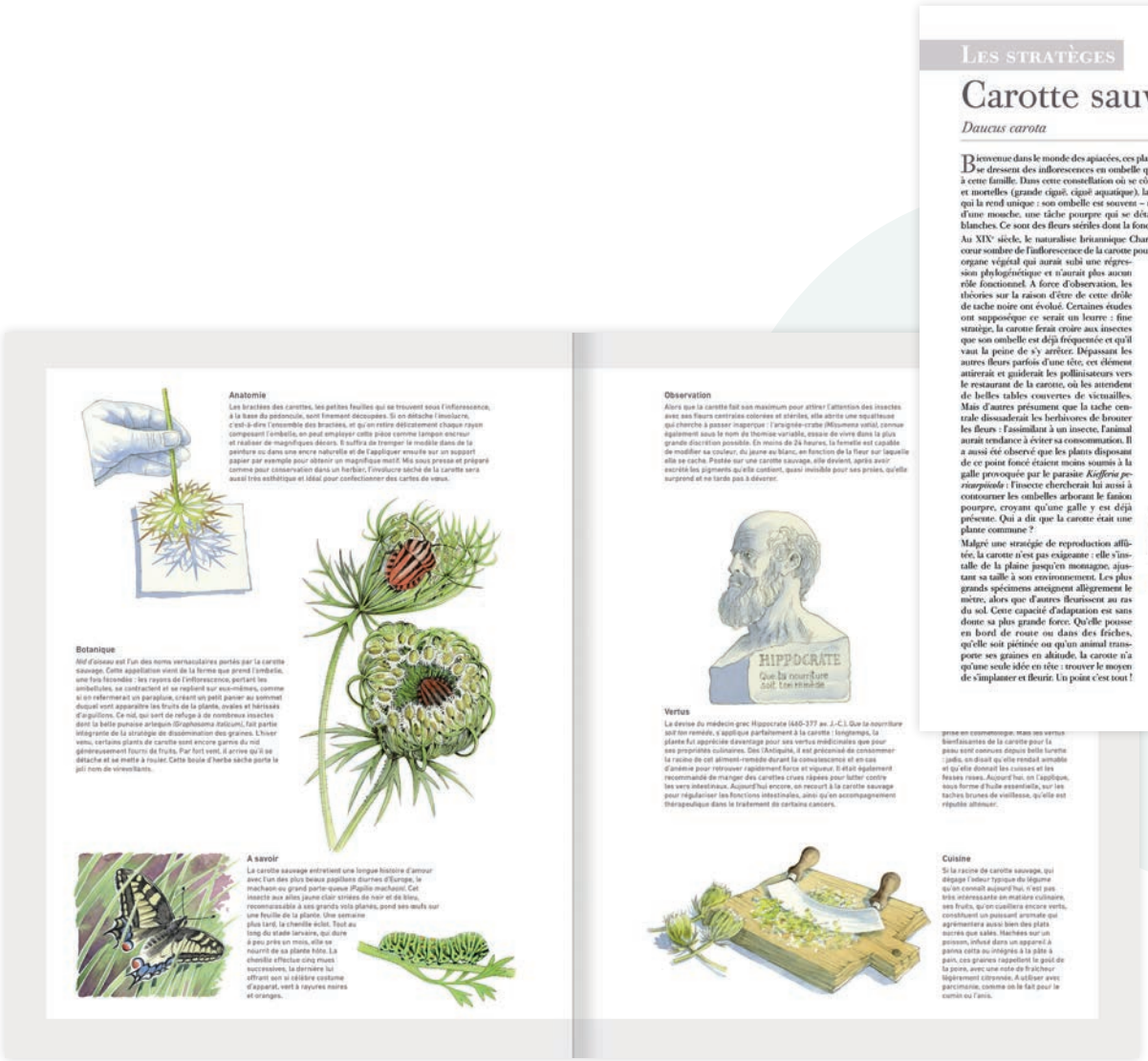
www.salamandre.org

LIVRES DE RÉFÉRENCE

Les plantes sauvages

Les identifier, les connaître, les utiliser

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



Anatomie

Botanique

Nid d'oiseau est l'un des noms vernaculaires portés par la carotte sauvage. Cette appellation vient de la ferme que prend l'ombelle, une fois fécondée : les rayons de l'inflorescence, portant les ombellules, se contractent et se replient sur eux-mêmes, comme si on refermerait un parapluie, créant un petit panier au sommet duquel vont apparaître les fruits de la plante, ovales et hérissés d'aiguillons. Ce nid, qui sert de refuge à de nombreux insectes dont la belle punaise arlequin (*Graphosoma italicum*), fait partie intégrante de la stratégie de dissémination des graines. L'hiver venu, certains plants de carotte sont encore garnis du nid généreusement fourni de fruits. Par fort vent, il arrive qu'il se détache et se mette à rouler. Cette boule d'herbe sèche porte le joli nom de vireveillants.

A savoir

La carotte sauvage entretient une longue histoire d'amour avec l'un des plus beaux papillons diurnes d'Europe, le machaon ou grand porte-queue (*Papilio machaon*). Cet insecte aux ailes jaune clair striées de noir et de bleu, reconnaissable à ses grands vols planés, pond ses œufs sur une feuille de la plante. Une semaine plus tard, la chenille éclot. 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 offrant son si célèbre costume d'apparat, vert à rayures noires et orangées.

Observation

Alors que la carotte fait son maximum pour attirer l'attention des insectes avec ses fleurs centrales colorées et stériles, elle abrite une squatteuse qui cherche à passer inaperçue : l'araignée-crabe (*Misumena vatia*), connue également sous le nom de thomise variable, essaie de vivre dans la plus grande discrétion possible. 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 cache. Postée sur une carotte sauvage, elle devient, après avoir excrété les pigments qu'elle contient, quasi invisible pour ses proies, qu'elle surprend et ne tarde pas à dévorer.

Vertus

La devise du médecin grec Hippocrate (460-377 av. J.-C.), *Que la nourriture soit ton remède*, 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 préconisé de consommer la racine de cet aliment-remède durant la convalescence et en cas d'anémie pour retrouver rapidement force et vigueur. Il était également recommandé de manger des carottes crues râpées pour lutter contre les vers intestinaux. Aujourd'hui encore, on recourt à la carotte sauvage pour régulariser 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, qu'on cueillera encore verts, constituent un puissant aromate qui agrémentera aussi bien des plats sucrés que salés. Hachées sur un poisson, infusé dans un appareil à panna cotta ou intégrées à la pâte à pain, ces graines rappellent le goût de la poire, avec une note de fraîcheur légèrement citronnée. A utiliser avec parcimonie, comme on le fait pour le cumin ou l'anis.



LES STRATÈGES

Carotte sauvage

Daucus carota

Bienvenue dans le monde des apiacées, ces plantes hautes sur tiges au sommet desquelles se dressent des inflorescences en ombelle qui avaient donné l'ancien nom *ombellifères* à cette famille. Dans cette constellation où se côtoient comestibles (céleri, cumin, fenouil) et mortelles (grande ciguë, ciguë aquatique), la carotte sauvage se distingue par un trait qui la rend unique : son ombelle est souvent – mais pas toujours ! – piquée en son centre d'une mouche, une tâche 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 XIXe 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. A force d'observation, les théories sur la raison d'être de cette drôle de tache noire ont évolué. Certaines études ont supposé que ce serait un leurre : fine stratège, la carotte ferait croire aux insectes que son ombelle est déjà fréquentée et qu'il vaut la peine de s'y arrêter. Dépassant les autres fleurs parfois d'une tête, cet élément attirerait et guiderait les pollinisateurs vers le restaurant de la carotte, où les attendent de belles tables couvertes de victuailles. Mais d'autres présument que la tache centrale dissuaderait les herbivores de brouter les fleurs : assimilant à un insecte, l'animal aurait tendance à éviter sa 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 pericrassipicola* : l'insecte chercherait lui aussi à contourner les ombelles arborant le fanion 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 exigeante : 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 piétinée ou qu'un animal transporte ses graines en altitude, 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, Versoix, Piemont, Italie)



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'affouragement du bétail qu'à la consommation humaine. Il faut attendre le XVIe siècle pour que notre carotte prenne de l'embonpoint et devienne charnue, croquante et goûteuse. Dès ce moment, elle va donner naissance aux innombrables variétés (de Chantenay à cœur rouge, obtuse du Doubs, 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 poignardée par des persécuteurs de chrétiens. Son sang coula sur la carotte sauvage, de couleur blanche, qu'elle était en train d'éplucher. Dès lors, les racines s'empourprèrent, portant définitivement les traces du sang de la malheureuse. Selon une autre légende, la reine Anne (1655-1714) se serait piqué le doigt en faisant de 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. En Amérique du Nord, la carotte est d'ailleurs nommée Queen Anne's Lace, dentelle de la reine Anne, en référence à la finesse du découpage de son inflorescence.

Stratégie

Les fruits de la carotte sauvage sont ornés de nombreux aiguillons, qui se terminent par un crochet. Ces harpons lui permettent de s'accrocher, notamment au pelage des animaux, et d'être disséminé loin à la ronde. Ce mode de dispersion des graines s'appelle la zoochorie, du grec zoon, animal, et khôrein, se mouvoir.

Daucus carota

Nom français : carotte sauvage

Appellations populaires : nid d'oiseau, pastenade, daucus carotte, panais

Famille botanique : apiacées

Habitat : prés, chemins, décombres

Floraison : juin-août

salamandre

www.salamandre.org