

Bibliographie

Plantes sauvages comestibles

Identifier

Les Fleurs sauvages par couleur / Marjorie Blamey ; traduit par Stéphanie Soudais.

- Paris : Flammarion, 2006. - 207 p. ; ill. en coul. ; 21 cm.

Résumé : Un inventaire exceptionnel des fleurs sauvages de l'Europe du Nord et de l'Ouest, avec pour limites sud les Pyrénées, la Méditerranée et les Alpes. Des dessins reproduisant les fleurs environ aux trois quarts de leur taille réelle et des agrandissements pour certains détails facilitant l'identification (pétales, étamines, coupes de tige...) Une répartition en 12 groupes de couleurs différentes : blanc, crème, jaune, orange, rouge, rose, mauve, violet, bleu, vert, brun et multicolore, les fleurs de chaque couleur étant classées par famille botanique. Pour chaque fleur sont indiqués : le nom scientifique, le nom français lorsqu'elle en a un, la période de floraison, la taille approximative, l'habitat typique et l'aire naturelle de répartition.

Code-barres : 078203, Cote: 580 BLA.

Guide des fleurs des champs / Francis Olivereau ; Gilles Corriol.

- Paris : Belin, 2010. - 191 p. ; illustrations en couleur ; 21 x 12 cm.

Résumé : Un guide d'identification de 100 espèces de fleurs des champs présentes en France..

Code-barres : 099659, Cote: 581 OLI.

Guide des fleurs de montagne / Christophe Grey-Wilson ; Marjorie Blamey

- Lonay (Suisse) : Delachaux et Niestlé, 2014. - 384 p. : illustrations en couleur ; 20 x 13 cm.

Résumé : Guide pour identifier 304 espèces des plus courantes réparties en six groupes : fougères produisant des spores, végétaux herbacés et sous-arbrisseaux à fleurs blanches, jaunes, rouges, bleues et vertes, produisant des graines. Avec pour chacune une image de la plante dans son milieu naturel, une description, etc.

Code-barres : 171370, Cote : 581 GRE

Glaner dans la nature / Pierre-Jean Corson ; illustré par André Vial.

- Genève : Minerva, 1999. - 158 p. ; ill. en coul. ; 25 cm.

Résumé : Bien avant de savoir apprivoiser la nature, les hommes ont appris à glaner ses richesses. Aujourd'hui, cette quête est une source de plaisirs accessibles à tous. Une moisson de feuilles, de plantes, de fleurs, de pierres ou de petits animaux se transforme dans ce livre en autant de gourmandises, produits médicinaux, objets de collection ou décors à réaliser facilement. Cette passionnante leçon de choses propose une foule de conseils pratiques et de recettes. Pour transformer une simple promenade en une véritable chasse aux trésors.

Code-barres : 043591, Cote: 581 COR.

Encyclopédie visuelle des plantes sauvages / Jean-Marie Polese.

- Paris : Artémis, 2007. - 383 p. ; ill. en coul. ; 27 cm.

Résumé : Près de 3000 photos et un nouveau concept d'identification: la reconnaissance se fait grâce à des tableaux présentant la photographie de la plante entière, de la feuille et de la fleur. Plus de 600 espèces de plantes parmi les plus communes en France. Tri des espèces par couleur de fleurs et nombre de pétales pour reconnaître sans se tromper. Une monographie pour chaque espèce pour en savoir plus : un texte bref mais précis, indiquant les critères de reconnaissance et l'habitat typique. Un calendrier précise la période de floraison.

Code-barres : 084002, *Cote*: 581 POL.

Fleurs sauvages : 500 espèces / Christopher Grey-Wilson ; photographie de Neil Fletcher ; traduit par Sabine Arbeille-Rzepka.

- Paris : Larousse, 2012. - 320 p. ; illustrations en couleur ; 22 x 15 cm.

Résumé : Environ 500 espèces de fleurs sauvages les plus communes des régions d'Europe tempérée sont présentées grâce à une photographie détournée, une notice concise et des légendes, et parfois des schémas complémentaires..

Code-barres : 162189, *Cote*: 581 GRE.

A la cueillette des plantes sauvages utiles / Nathalie Machon ; Danielle Machon ; illustré par Delphine Zigoni.

- Nouvelle édition enrichie. - Paris : Dunod, 2015. - 199 p. ; illustrations en couleur ; 21 x 14 cm.

Résumé : Des informations pratiques et scientifiques sur les plantes sauvages utiles et des conseils d'identification pour 110 plantes : aromatiques, fourragères, dépolluantes, etc. ©Electre 2015.

Code-barres : 174081, *Cote*: 581 MAC.

Cultivez les plantes sauvages & comestibles / René Auburn ; Didier Magnan.

- Paris : Artémis, 2008. - 95 p. ; ill. en coul. ; 30 cm.

Résumé : Un guide pour apprendre à reconnaître les plantes sauvages comestibles, à les acclimater dans son jardin, puis à les cultiver pour ensuite les cuisiner. Des propositions de plantations en fonction de l'utilisation recherchée : plantes condimentaires, fruits pour faire des confitures, etc. Un répertoire illustré des plantes toxiques.

Code-barres : 089598, *Cote*: 635 AUB.

Randonnées botaniques dans les Vosges, la Haute Alsace / André Kuentz.

- Illfurth : Editions Saint-Brice, 2013. - 180 p. ; ill. en coul, couv ill. en coul ; 23 cm.

20 randonnées permettant de découvrir l'ensemble de la flore des Vosges, toutes altitudes confondues.

Code-barres : 170967, *Cote*: A 796.52 KUE.

Cuisiner

Cueillir et cuisiner les plantes sauvages : recettes, conseils et confidences / Mireille Sicard.

- Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône) : Edisud, 2011. - 254 p. ; illustrations en couleur ; 23 x 17 cm.

Résumé : Ce guide présente 130 plantes classées par saison et par milieux et les décline en 180 recettes (apéritifs, sucrées, salées, condimentaires). Avec des conseils de cueillette (parties des plantes, périodes de récolte, différenciation des sous-espèces, etc.) et des idées pour cuisiner facilement en toute occasion les plantes sauvages..

Code-barres : 154666, *Cote*: 641.5 SIC.

Manifeste gourmand des herbes folles : se faire du bien en dégustant les plantes sauvages / Diana Ubarrechena ; Gérard Ducerf ; George Oxley.

- Paris : Ed. du Toucan, 2013. - 356 p. ; illustrations en couleur ; 28 x 21 cm.

Résumé : Cet ouvrage permet de réapprendre à apprivoiser les plantes sauvages par l'intermédiaire d'une cuisine de saison légère et pleine d'énergie. Il présente la nature des plantes, l'usage qu'en fait l'homme, leurs propriétés chimiques et leurs vertus, 250 recettes détaillées, des fiches avec des clés d'identification photographiques....

Code-barres : 167414, *Cote*: 641.5 UBA.

Plantes sauvages à ma table : de la cueillette à l'assiette : recettes gourmandes 100 % végétales / Olivier Picard.

- Paris : Alternatives, 2015. - 112 p. ; illustrations en couleur ; 21 x 15 cm.

Résumé : Un panorama des plantes à cueillir dans les jardins, les talus et les sous-bois, qui s'intègrent dans la cuisine au quotidien : fenouil, ail des ours, ortie, reine-des-prés, curry de l'immortelle, nombril de Vénus, camphre de l'achillée, mélilot, agrume de la berce, etc. Avec des idées de recettes. ©Electre 2015. *Code-barres* : 173300, *Cote*: 641.5 PIC.

Je cuisine les plantes sauvages ! : 50 recettes pour accommoder mes cueillettes / Amandine Geers ; photographie de Olivier Degorce.

- Mens (Isère) : Terre vivante, 2015. - 142 p. ; illustrations en couleur ; 21 x 21 cm.

Résumé : 50 recettes salées et sucrées à base de 24 plantes sauvages comestibles, faciles à identifier et intéressantes d'un point de vue nutritionnel et gustatif. ©Electre 2015.

Code-barres : 173985, *Cote*: 641.5 GEE.

Flore d'Alsace illustrée / Charles-Michel Siegendaler.

- Strasbourg : Editions Coprur, 2003. - 191 p. ; ill. en coul. ; 19 cm.

Résumé : Inventaire des plantes d'Alsace et des Vosges. Ces végétaux sont classés selon la couleur de leurs fleurs afin de rendre leur identification plus facile aux néophytes. Chaque plante est décrite en détail (couleur, forme, noms allemand et latin, taille, période de floraison, habitat...) et illustrée par une photographie.. *Code-barres* : 063482, *Cote*: A 580 SIE.

La cuisine naturelle des plantes d'Alsace / Simone Morgenthaler ; Hubert Maetz.

- Strasbourg : Nuée bleue, 2011. - 636 p. ; illustrations en couleur ; 24 x 16 cm.

Résumé : 700 recettes nature et faciles à réaliser avec 70 plantes d'Alsace..

Code-barres : 156144, *Cote*: A 641.5 MOR.