



**Le beau livre de la Terre**  
Patrick de Wever et  
Jean-François Buoncristiani  
Dunod, 2014  
(413 pages, 25,90 euros).

La Terre, une histoire fascinante ! Dans cette collection de beaux livres, chaque double page évoque par le texte et l'image un événement, un phénomène, un lieu lié à l'histoire de notre planète. Les auteurs nous embarquent ainsi dans une aventure géologique qui commence avec la formation de la Terre, où l'on croise les premiers êtres vivants, la dérive de l'Inde, *Homo sapiens*, le septième continent et la disparition de la planète au bout de dix milliards d'années.



**Sur les doigts,  
jusqu'à 9999**  
J. Gavin et A. Schärliig  
PPUR, 2014  
(164 pages, 44 euros).

Avec les doigts, on compte jusqu'à 10, non ? Nous oui, mais les anciens Grecs, Romains et Arabes utilisaient une technique qui permet de compter jusqu'à 99 sur une main et jusqu'à 9 999 sur deux. Les auteurs présentent cette méthode rarement évoquée en histoire des mathématiques et pourtant utilisée pendant près de 2 000 ans, jusqu'à sa disparition au début du XVII<sup>e</sup> siècle. Ils s'appuient sur des textes qui confirment sa pratique et les techniques de calcul associées. Ils montrent aussi sa portée symbolique et l'usage qui en était fait par les sculpteurs et les peintres.



**Flora Gallica. Flore de France**  
Jean-Marc Tison  
et Bruno de Foucault (dir.)  
Biotope, 2014  
(1196 pages, 89 euros).

Ce guide d'identification de la flore des plantes vasculaires de France était très attendu et est appelé à devenir la « Bible » des botanistes, amateurs ou professionnels, de cette région. Fruit d'un projet de la Société botanique de France ayant duré 13 ans et impliqué 75 collaborateurs, il rassemble des clefs détaillées permettant d'identifier plus de 6 000 taxons, dont environ 5 000 espèces poussant spontanément en France continentale et en Corse. Avec une taxonomie et une phylogénie à jour !

pauvres sans automobiles n'ont pu évacuer la ville), du rôle des réseaux sociaux (les populations défavorisées n'avaient pas forcément de liens dans d'autres villes ou d'autres États, alors pourquoi fuir quand on ne sait pas où aller ?), de la complexité de la gestion des ouvrages publics (une digue est dangereuse lorsqu'elle n'est pas entretenue, or la multiplication des intervenants rend cet entretien presque impossible), de la confiance attribuée à la gestion du risque (la construction d'une digue donne la fallacieuse impression de supprimer le danger alors qu'elle ne fait que le diminuer), des errements de la politique d'aménagement du territoire (urbaniser des territoires inondables au nom du développement économique revient à exposer de nouvelles populations au risque d'inondation), etc.

Ce sont donc des causes sociales qui expliquent l'ampleur des drames provoqués par les catastrophes naturelles, souvent jugées à tort comme exceptionnelles, ce qui revient à minimiser les responsabilités individuelles ou collectives. Les auteurs terminent par un plaidoyer en faveur de l'acceptation et de la compréhension des risques naturels : par exemple, en consentant que certains bords de mer soient rendus aux écosystèmes d'origine (mangroves ou récifs de coraux sous les tropiques, marais dans les pays tempérés), car ceux-ci ont la capacité d'amortir les submersions.

Il faut souligner la grande clarté du texte, l'utilité des cartes et la capacité des deux auteurs à rendre intelligibles des questions complexes mais essentielles pour l'avenir, le réchauffement climatique risquant de multiplier les événements climatiques extrêmes.

Valérie Chansigaud  
SPHERE, Université Paris 7

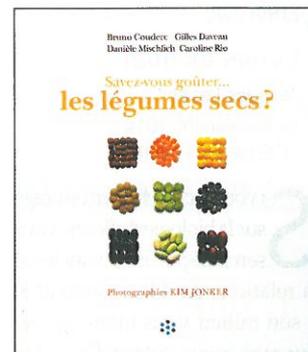
#### ■ NUTRITION

### Savez-vous goûter... Les légumes secs ?

Bruno Couder, Gilles Daveau,  
Danièle Mischlich, Caroline Rio  
Presses de l'École des hautes  
études en santé publique, 2014  
(125 pages, 22 euros).

Trop onéreux, trop longs à préparer, sans grande valeur nutritive malgré leur côté roboratif, les légumes ont progressivement perdu de leur aura auprès des consommateurs, d'autant plus que les chefs cuisiniers et restaurateurs les ont relégués, durant les dernières décennies, au rôle mineur d'accompagnement ou de décoration. Quant aux fruits, apparaît sur une carte digne de ce nom relevant jusqu'à présent d'une parfaite incongruité. Au sein de la famille très hétéroclite des légumes, une catégorie a particulièrement souffert d'un ostracisme de longue date : les légumes secs. Les légumineuses en particulier, dont la consommation sous forme sèche était de 3,2 kg par an en 1960, contre seulement 1,2 kg par an aujourd'hui (selon l'étude PNNS/INCa 2), ne représentent plus que 12 grammes par jour chez les hommes et 8 chez les femmes (étude SU.VI.MAX).

Mais les temps changent. Sous l'impulsion d'une prise de conscience récente de leurs bénéfices pour la santé, notamment grâce au succès du régime méditerranéen, fruits et légumes et tout particulièrement les légumes secs ont redoré leur image de marque et font dorénavant consensus auprès de l'ensemble des acteurs de la santé, de l'agroalimentaire et de la restauration. Pour autant, la



bonne volonté ne suffit pas : au-delà de la prise de conscience par les consommateurs de leurs vertus nutritionnelles, il faut se donner les moyens de les rendre attractifs.

Un modèle alimentaire aussi vertueux soit-il ne peut être bon pour la santé que si on l'associe au plaisir (du goût, de l'odorat, des yeux), au désir onirique, à la satisfaction et au bien-être. C'est tout l'enjeu de ce livre que l'on parcourt avec gourmandise, où les coauteurs (deux chefs cuisiniers, un médecin de santé publique et une diététicienne) marient leurs compétences pour nous offrir un festival de recettes plus alléchantes les unes que les autres. Celles-ci sont classées en fonction du type de repas envisagé : « sur le pouce », en entrée, en plat de résistance, en version exotique, en sauces et assaisonnement...

D'excellentes photos illustrent le propos qui se termine par des conseils pratiques et des références bibliographiques utiles. Encore un livre de cuisine ? Plus que cela : un livre à mettre entre toutes les mains et à déguster lentement et avec bonheur au fil des pages.

Bernard Schmitt  
CERNh, Lorient

Retrouvez l'intégralité de votre  
magazine et plus d'informations  
sur [www.pourlascience.fr](http://www.pourlascience.fr)

