

Depuis 1983, François Couplan a publié 55 ouvrages différents sur les plantes sauvages comestibles, la cuisine sauvage, la nature et d'autres aspects liés aux relations entre l'homme et les végétaux.

Parmi ses livres les plus importants, figure une Encyclopédie des plantes sauvages comestibles de l'Europe, en trois volumes, ainsi que le Guide des plantes sauvages comestibles et toxiques. Citons aussi Dégustez les plantes sauvages, qui présente tous les cadeaux de la nature dans nos régions, par environnement et par saison, ou Vivre en pleine nature, pour se sentir chez soi dans les bois. Dans La Nature nous sauvera, François Couplan porte un regard nouveau sur la crise de notre civilisation, dont il expose les causes historiques et propose une approche originale pour y apporter des solutions.

Les écrits de François Couplan portent également sur la botanique (L'album des plantes et des fleurs, Reconnaître facilement les plantes, Dictionnaire étymologique de botanique, Fleurs des Alpes), le jardin (Mangez vos soucis, Le Jardin au naturel, Légumes, fruits et condiments oubliés), la nutrition (Guide nutritionnel des plantes, Le véritable régime crétois, Sans viande et très heureux) et les plantes médicinales (Petit Larousse des plantes qui guérissent).

La collaboration entre François Couplan et le cuisinier étoilé Marc Veyrat a donné naissance à l'Herbier gourmand, un plaisir pour les yeux et les papilles, suivi de douze émissions télévisées portant le même nom.

François Couplan a publié des livres en anglais (Encyclopedia of edible plants of North America), en allemand (Wildpflanzen für die Küche), en néerlandais et en espagnol.