

Papaver orientale L., 1753 (Pavot oriental)

Identifiants : 2396/papori

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 21/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Papaveraceae ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : Oriental poppy ;
- Rusticité (résistance face au froid/gel) : -5°C ? ;
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Partie(s) comestible(s) : fruit, têtes.
Utilisation(s)/usage(s) culinaire(s) :
 - les graines et des parties de la fleur sont consommées.
 - les capsules âcres chaudes sont également signalées comme mangées.



Précautions à prendre :

(1*)ATTENTION : la capsule pourrait contenir des alcaloïdes toxiques.

- Nombre de graines au gramme : 4000 ;

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :

- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Papaver orientale" : [pages](#), [images](#) / "Pavot oriental" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 980 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 166 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 462 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 218 ; Rivera, D. et al, 2006, Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development, in Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds): Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18-74 ; Sp. pl. 1:508. 1753 ; Tanaka,