

# Papaver somniferum L., 1753 (Pavot somnifère)

Identifiants : 2398/papsom

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))  
Dernière modification le 23/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
  - **Famille :** Papaveraceae ;
- **Synonymes français :** pavot à opium, pavot des jardins, pavot bleu, oeillette, pavot officinal ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** oilseed poppy, opium poppy, opium poppy [subsp. somniferum], small opium, small-flower opium poppy [subsp. setigerum], wild poppy, breadseed poppy, ?bu el-num (ar), khishkhash (ar), ying su (cn transcrit), Schlafmohn [subsp. somniferum] (de), Schlafmohn, papavero da oppio (it), keshi (jp romaji), yanggwibi (ko transcrit), dormideira [subsp. somniferum] (pt,br), papoula [subsp. somniferum] (pt), adormidera [subsp. somniferum] (es), amapola real [subsp. somniferum] (es), opievallmo (sv) ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ<sub>0(+x)</sub>μ : graines, herbe, épice, huile, feuillesμ<sub>0(+x)</sub>μ.  
**Utilisation(s)/usage(s)μ<sub>0(+x)</sub>μ culinaire(s) :**
  - la graine est mangée crue ou cuite ; elles sont utilisées sur du pain, des gâteaux, des petits pains, et dans les soupes, les ragoûts, les plats de riz, les currys et les vinaigrettes ;
  - les jeunes feuilles sont comestibles crues ou cuitesμ<sub>0(+x)</sub>μ (ex. : comme potherbeμ<sub>0(+x)</sub>μ) ;
  - une huile comestible est obtenue à partir de la graineμ<sub>0(+x)</sub>μ.



Précautions à prendre :

(1\*)ATTENTION : la capsule contient plusieurs alcaloïdes et est toxique mais les graines ne le sont pasμ<sub>0(+x)</sub>μ.

- **Nombre de graines au gramme :** 2000 ;

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Papaver somniferum" : [pages](#), [images](#) | "Pavot somnifère" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 428 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 60 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 760 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 263 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 748 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1687 ; Coble, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, *An Introduction to the Botany of Tropical Crops*. Longmans. p 225 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 981 ; 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 463 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 318 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 194 ;

Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 146 ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 48 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 402 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 98 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4):271-281 ; Kargioglu, M., et al, 2008, *An Ethnobotanical Survey of Inner-West Anatolia, Turkey*. *Human Ecology* 36:763-777 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1838 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 181 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 80 (Drawing) ; McMakin, P.D., 2000, *Flowering Plants of Thailand. A Field Guide*. White Lotus. p 33 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 120 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 46 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 77 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 416 ; Paoletti, M.G., Dreon, A.L., and Lorenzoni, G.G., 1995, *Pistic, Traditional Food from Western Friuli, NE Italy*. *Economic Botany* 49(1) pp 26-30 ; Pham-Hoang Ho, 1999, *An Illustrated Flora of Vietnam*. *Nha Xuat Ban Tre*. p 341 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Polunin, O., & Stainton, A., 2006, *Flowers of the Himalaya*, Oxford India Paperbacks. p 29 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 278 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 640 ; Smith, P.M., 1979, *Poppy*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 318 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 288 ; Sp. pl. 1:508. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 43 ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. *Florilegium*. p 378 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 277 ; Wilson, A.J.G., (Ed.), 1994, *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands1*, Australian Government Publishing Service, Canberra. p 56 ; [www.chileflora.com](http://www.chileflora.com)