

Papaver somniferum L., 1753 (Pavot somnifère)

Identifiants : 22999/papsom

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 17/07/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Ordre : Ranunculales ;
- Famille : Papaveraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Papaverales ;
- Famille : Papaveraceae ;
- Genre : Papaver ;

- Synonymes : *Papaver somniferum* var. *album* DC ;

- Synonymes français : pavot à opium, pavot des jardins, pavot bleu, oeillette, pavot officinal ;

- Nom(s) anglais, local(aux) 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) ;



- Note comestibilité : ****

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Partie(s) comestible(s)^{{{(0(+x))}}} : graines, herbe, épice, huile, feuilles^{{{(0(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^μ^{{{(0(+x))}}} 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 cuites^{{{(0(+x))}}} (ex. : comme potherebe^{{{(dp*)}}}) ;

-une huile comestible est obtenue à partir de la graine^{{{(0(+x))}}}.

Les graines sont consommées crues ou cuites. Ils sont utilisés sur le pain, les gâteaux, les petits pains et dans les soupes, les ragoûts, les plats de riz, les currys et les vinaigrettes. Les jeunes feuilles sont comestibles crues ou cuites. Une huile comestible est obtenue à partir de la graine. Attention: La capsule contient plusieurs alkaloids et est toxique mais les graines ne le sont pas

Partie testée : graine^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique)

Original : Seed^{{{(0(+x))}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
6.8	2231	534	18.0	0	3.0	9.4	10.2



(1*)ATTENTION : la capsule contient plusieurs alcaloïdes et est toxique mais les graines ne le sont pas.(1*)ATTENTION : la capsule contient plusieurs alcaloïdes et est toxique mais les graines ne le sont pas^{{{(0(+x))}}}.

• Note médicinale : ****

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 1 (1887) t. 37, via plantillustrations

Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 2 (1885) t. 259, via plantillustrations

Par Esser, P.H.H., Giftpflanzen Deutschlands (1910) Giftpfl. Deutschl. t. 47, via plantillustrations

Par Step, E., Bois, D., Favourite flowers of garden and greenhouse (1896-1897) Favourite Fl. vol. 1 (1896) t. 18, via plantillustrations

Par Parke, Davis & Company, Standardized products (1911) Standardized products (1911) p. 1, via plantillustrations

Par Berg, O.C., Schmidt, C.F., Atlas der officinellen Pflanzen (1893-1902) Atlas. Off. Pfl. vol. 3 (1896) t. 116, via plantillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

Une plante tempérée. Il préfère un sol sableux riche et bien drainé dans une position ensoleillée. Il convient aux zones de rusticité 7-10. Herbarium de Tasmanie^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : A temperate plant. It prefers a rich well drained sandy soil in a sunny position. It suits hardiness zones 7-10. Tasmania Herbarium^{{{(0(+x))}}}.

◦ Localisation :

Afghanistan, Argentine, Asie, Australie, Bangladesh, Chili, Chine, Égypte, Estonie, Europe, France, Allemagne, Grèce, Himalaya, Inde, Indochine, Iran, Irak, Italie, Japon, Laos, Macédoine, Malaisie, Méditerranée, Myanmar, Pays-Bas, Afrique du Nord, Pakistan, Asie du Sud-Est, Serbie, Slovaquie, Slovaquie, Amérique du Sud, Espagne, Tasmanie, Thaïlande, Turquie, Vietnam^{{{(0(+x))}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Chile, China, Egypt, Estonia, Europe, France, Germany, Greece, Himalayas, India, Indochina, Iran, Iraq, Italy, Japan, Laos, Macedonia, Malaysia, Mediterranean, Myanmar, Netherlands, North Africa, Pakistan, SE Asia, Serbia, Slovenia, South America, Spain, Tasmania, Thailand, Turkey, Vietnam^{{{(0+X)}}}.

◦ Notes :

Il existe 70 à 100 espèces de Papaver^{{{(0+X)}}} (traduction automatique).

Original : There are 70-100 Papaver species^{{{(0+X)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 2000 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Papaver_somniferum ;

dont classification :

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=406377> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"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 ; Cobley, 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 ; Kargiöglu, 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. <https://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 Islands*, Australian Government Publishing Service, Canberra. p 56 ; www.chileflora.com