

# Papaver rhoeas L., 1753 (Coquelicot)

Identifiants : 22997/paprho

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- 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 hookeri* Baker, *Papaver rhoeas* var. *hookeri* (Baker) Fedde, *Papaver rhoeas* var. *strigosum* Boenn, *Papaver strigosum* (Boenn.) Schur ;

- Synonymes français : ponceau, pavot coquelicot, pavot rouge ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : common poppy, corn poppy, field poppy, Flanders poppy, red poppy, Shirley poppy , yu mei ren (cn transcrit), Klatsch-Mohn (de), hina-geshi (jp romaji), gaeyangwibi (ko transcrit), amapola (es), kornvallmo (sv) ;



- Note comestibilité : \*\*

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

Graines1, feuille (rosette)1 et fleur1 comestibles.(1\*)

Détails :

feuilles (rosette) crues en salades ou blanchies<sup>(((dp\*)(2))</sup> ; feuilles également cuites (ex. : comme potherbe) ? (qp\*).

La graine est consommée crue ou cuite. Ils peuvent être utilisés dans les ragoûts. Ils sont utilisés dans les pâtisseries, les pains et les petits pains. Les jeunes feuilles sont consommées crues ou cuites. Ils sont utilisés dans les soupes. Les feuilles séchées se mangent avec du miel. Une huile comestible est obtenue à partir de la graine. Un sirop peut être préparé à partir des pétales de fleurs écarlates. Les fleurs sont mâchées et sucées. Un colorant rouge des pétales est utilisé pour aromatiser le vin

Partie testée : feuilles<sup>(((0(+x))</sup> (traduction automatique)

Original : Leaves<sup>(((0(+x))</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 91              | 148          | 36             | 2.9           | 0                    | 0                | 0.9      | 0.2       |



(1\*)présence, dans le latex (sève), d'une toxine (nacotique) ; en grande quantité, l'ingestion de celui-ci peut provoquer des maux de ventres.1néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : \*\*\*

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



De gauche à droite :

Par Ko&#776;hler, F.E., Ko&#776;hler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 3 (1898), via plantillustrations

Par Sturm, J., Sturm, J.W., Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 5 (1804), via plantillustrations

Par Revue horticole, sér. 4 (1852-1974) Rev. Hort. (Paris), ser. 4 vol. 65 (1893), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

Les pétales sont mangés par les enfants<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

Original : The petals are eaten by children<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il ne fonctionne pas bien sur les sols acides. Il préfère un sol sableux bien drainé et ensoleillé. Il peut pousser dans des endroits arides. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 900 m d'altitude. Il convient aux zones de rusticité 5-9. Herbar de Tasmanie<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

Original : It is a temperate plant. It does not do well on acid soils. It prefers a well drained sandy soil in a sunny position. It can grow in arid places. It Argentina it grows from sea level to 900 m above sea level. It suits hardiness zones 5-9. Tasmania Herbarium<sup>{{0(+x)}}</sup>.

- Localisation :

Afghanistan, Afrique, Albanie, Argentine, Asie, Australie, Autriche, Açores, Belgique, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Îles Canaries, Amérique centrale, Chili, Chine, Crète, Croatie, Chypre, République tchèque, Danemark, République dominicaine, Égypte, Europe, France, Allemagne, Grèce, Haïti, Hongrie, Inde, Iran, Irak, Irlande, Israël, Italie, Japon, Jordanie, Koweït, Liban, Libye, Lituanie, Macédoine, Méditerranée, Maroc, Myanmar, Pays-Bas, Afrique du Nord, Nord Amérique, Pakistan, Arabie Saoudite, Scandinavie, Slovaquie, Slovénie, Afrique du Sud, Amérique du Sud, Espagne, Suède, Suisse, Syrie, Taiwan, Tasmanie, Turquie, Uruguay, USA, Vietnam, Antilles, Yémen, Yougoslavie<sup>{{0(+x)}} (traduction automatique)</sup>.

Original : Afghanistan, Africa, Albania, Argentina, Asia, Australia, Austria, Azores, Belgium, Britain, Bulgaria, Canada, Canary Islands, Central America, Chile, China, Crete, Croatia, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Dominican Republic, Egypt, Europe, France, Germany, Greece, Haiti, Hungary, India, Iran, Iraq, Ireland, Israel, Italy, Japan, Jordan, Kuwait, Lebanon, Libya, Lithuania, Macedonia, Mediterranean, Morocco, Myanmar, Netherlands, North Africa, North America, Pakistan, Saudi Arabia, Scandinavia, Slovakia, Slovenia, South Africa, South America, Spain, Sweden, Switzerland, Syria, Taiwan, Tasmania, Turkey, Uruguay, USA, Vietnam, West Indies, Yemen, Yugoslavia<sup>{{0(+x)}}</sup>.

◦ Notes :

Il existe 70 espèces de Papaver<sup>{{0(+x) (traduction automatique)}}</sup>.

Original : There are 70 Papaver species<sup>{{0(+x)}}</sup>.

• Liens, sources et/ou références :

◦ <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Papaver\\_rhoeas](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Papaver_rhoeas) ;

dont classification :

dont livres et bases de données : <sup>1</sup>Plantes sauvages comestibles (livre pages 151 et 152, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 428 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 78 ; Biscotti, N. & Pieroni, A., 2015, *The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 84 (3): 327-338 ; Biscotti, N. et al, 2018, *The traditional food use of wild vegetables in Apulia (Italy) in the light of Italian ethnobotanical literature*. *Italian Botanist* 5:1-24 ; 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 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 748 ; Burnie, G.(Ed.), 2003, *Annuals and Bulbs. The Gardener's Handbooks*. Fog City Press. p 203 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 981 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 2:34 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81 (4): 381-396 ; Diaz-Betancourt, M., et al, 1999, *Weeds as a future source for human consumption*. *Rev. Biol. Trop.* 47(3):329-338 ; Dogan, Y., 2012, *Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81(4): 329-342 ; Dogan, Y. et al, 2013, *Wild Edible Plants sold in the Local Markets of Izmir, Turkey*. *Pak. J. Bot.* 45(S1): 177-184 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, *Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia)* *Acta Soc Bot Pol* 83(3):175-181 ; Dretakis, M. et al, 2012, *Flora and Fauna Biodiversity in an ancient olive grove in Crete (Greece) in Calabrese G. (Ed.) Study on Biodiversity in Century-Old Olive Groves*. CIHEAM - Mediterranean Agronomic Institute of Bari. p 94 ; Ertug, F., 2000, *An Ethnobotanical Study in Central Anatolia (Turkey)*. *Economic Botany* Vol. 54. No. 2. pp. 155-182 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F, *Yenen Bitkiler. Resimli Tâzrkkiye FlorasÄ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 166 ; Hadjichambis, A. C., et al, 2007, *Wild and semi-domesticated food plant consumption in seven circum-Mediterranean areas*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 2007, 1-32. ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 463 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 218 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; 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 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, *The Encyclopedia of the Plant Kingdom*. Chartwell Books. p 24 ; Hyde-Wyatt, B.H. & Morris D.I., 1975, *Tasmanian Weed Handbook*. Dept of Ag Tasmania. p 99 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 253 ; Kargioglu, M. et al, 2010, *Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region*. *Human Ecology* 38:429-450 ; Kayabasi, N. P., et al, 2018, *Wild edible plants and their traditional use in the human nutrition in Manyas (Turkey)*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 17(2), April 2018, pp 299-306 ; Kizilarslan, C. & Ozhatay, N., 2012, *An ethnobotanical study of the useful and edible plants of İİzmit*. *Marmara Pharmaceutical Journal* 16: 134-140, 2012. ; Koca, I., et al, 2015, *Some Wild Edible Plants and Their Dietary Fiber Contents*. *Pakistan Journal of Nutrition*. 14(4): 188-194 ; Lamp, C & Collet F., 1989, *Field Guide to Weeds in Australia*. Inkata Press. p 198 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 181 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Loughmiller, C & L., 1985, *Texas Wildflowers. A Field Guide*. University of Texas, Austin. p 187 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 80 (Drawing) ; Luczaj et al, 2013, *Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 8:2 ; Luczaj, L. et al, 2013, *Wild food plants used in the villages of the Lake Vrana Nature Park (northern Dalmatia, Croatia)*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 82(4): 275-281 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 145 ; Motti, R. et al, 2009, *Traditional Plant Use in the Phlegraean Fields Regional Park (Campania, South Italy)*. *Human Ecology*, 37:775-782 ; Nassif, F., & Tanji, A., 2013, *Gathered food plants in Morocco: The long forgotten species in Ethnobotanical Research*. *Life Science Leaflets* 3:17-54 ; Nebel, S., Pieroni, A. & Heinrich, M., 2006, *Ta cho`rta: Wild edible greens used in the Graecanic area in Calabria, Southern Italy*. *Appetite* 47 (2006) 333-342 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 416 ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti Smithsonian Institute* [http://botany.si.edu/antilles/West Indies](http://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; Polat, R., et al, 2015, *Survey of wild food plants for human consumption in Elazig (Turkey)*. *Indian Journal of*

*Traditional Knowledge*. Vol. 1(1): 69-75 ; Polat, R., et al, 2017, *Survey of wild food plants for human consumption in Bingol, (Turkey)*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 16(3) July 2017, pp. 378-384 ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database*. Published on the Internet; <http://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 5th May 2011] ; Sanchez-Mata, M. C., et al, 2010, *Wild vegetables of the Mediterranean area as valuable sources of bioactive compounds*. *Genet. Resourc. Crop Evol.* 59:431-443 ; Sansanelli, S., et al, 2014, *Wild food plants traditionall consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 ; Senkardes, I & Tuzlaci, E., 2016, *Wild Edible Plants of Southern Part of Nevsehir in Turkey*. *Marmara Pharmaceutical Journal* 20:34-43 ; Simkova, K. et al, 2014, *Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic*. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 88, 49-67 ; Skoula, M & Sarpaki, A., 2005, *Traditional knowledge on the uses of wild plants in Crete, Greece.* ; *Sp. pl.* 1:507. 1753 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 43 ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. *Botanical J. Linnean Soc.* 152 (2006), 27-71 ; Taskin, T. and Bitis, L., 2016, *In vitro Antioxidant activity of eight wild edible plants in Bursa Province of Turkey*. *Farmacia* 2016, Vol. 64, 5 ; Uphof, ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. *Florilegium*. p 378 ; Wilson, A.J.G., (Ed.), 1994, *Flora of Australia Volume 49, Oceanic Islands*<sup>1</sup>, Australian Government Publishing Service, Canberra. p 57 ; Zeng, Y., et al, 2014, *Evaluation of antioxidant activities of extracts from 19 Chinese edible flowers*. *SpringerPlus* 2014, 3:315