

Pavot officinal (graines) -

Graine de vie

Papaver somniferum L.

<https://www.grainedevie.net/graines-pavot-official-pavot-somnifere.html>



FICHE TECHNIQUE

Botanique

Famille : Papaveraceae

Genre : Papaver

Espèce : somniferum

Nom d'auteur : L.

Details

Type : annuel

Hauteur en fleur : de 20 à 50 cm , de 50 à 100 cm , de 1 à 1,50 m

Zones usda : Gélive , 3a (de -40°C à -37,2°C) , 3b (de -37,2°C à -34,4°C) , 4a (de -34,4°C à -31,7°C) , 4b (de -31,7°C à -28,9°C) , 5a (de -28,9°C à -26,1°C) , 5b (de -26,1°C à -23,3°C) , 6a (de -23,3°C à -20,6°C) , 6b (de -20,6°C à -17,8°C) , 7a (de -17,8°C à -15°C) , 7b (de -15°C à -12,2°C) , 8a (de -12,2°C à -9,4°C) , 8b (de -9,4°C à -6,7°C) , 9a (de -6,7°C à -3,9°C) , 9b (de -3,9°C à -1,1°C) , 10a (de -1,1°C à -1,7°C) , 10b (de +1,7°C à +4,4°C)

Milieu : terrain drainant , terrain sec

Exposition : plein soleil

Couleur des fleurs : violet

Floraison : juillet , août

Difficulté : facile

Nombre de graines au gramme : 4700

Poids de 1000 graines (en g) : 0.2

DESCRIPTION

Famille : Papaveraceae

Nom latin : Papaver somniferum L.

Noms communs : Pavot officinal, Pavot somnifère

Description sommaire : Le pavot somnifère est une très belle plante ornementale dont la tige peut atteindre jusqu'à 1 m 50. Les feuilles sont lobées et dentées, d'aspect vert bleuté. Les fleurs à 4 grands pétales violacées avec une macule foncée à la base de chaque pétale fleurissent en été. Après floraison, la capsule verte grossit puis sèche avec la plante, libérant de nombreuses petites graines gris-bleu ardoise.

Multiplication : Cette plante ne supporte pas le repiquage, les graines de pavot seront donc semées en place, soit en avril/mai, soit à la fin de l'été, à 20 cm d'écart. Le semis peut aussi s'effectuer en mini-mottes ou en godet. Les graines de pavot étant minuscules, pour bien les faire germer, il faut avoir la main légère lors du semis et ne pas trop les recouvrir. La germination prend parfois plusieurs mois.

Culture : Le pavot officinal préfère les sols secs et les endroits ensoleillés.

Usage alimentaire : On peut consommer les graines de pavot comme condiment du pain et des gâteaux On extrait, par pression à froid des graine, une huile alimentaire appelée huile d'œillette rappelant l'huile de noisette.

Usage ornemental : Plante décorative par ses « têtes de pavot », le pavot se ressèmera tout seul si tant est qu'on le laisse faire ses graines !