

COQUELICOT

Papaver rhoeas

CUISINE SAUVAGE



Description rapide

- > Grandes fleurs rouge vif
- > Feuilles très velues et découpées
- > Champs, friches et terrains vagues

Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Moissons, bord des chemins, friches, terrains vagues, souvent sur des sols de bonne qualité, ou glaiseux.
Fréquence	Commun à assez commun
Herbacé / ligneux	Herbacé
Taille	De 30 à 60 cm
Port / Tige	Tige dressée, très mince, à poils hérissés. Contenant du latex.
Feuilles	Feuilles basales : disposées en rosette Feuilles caulinaires : alternes, velues, sans pétiole, profondément découpées en segments lancéolés
Fleurs	Fleurs solitaires au sommet de la tige, d'un rouge vif, grandes. 4 pétales tachés de noir à la base, d'abord chiffonnés dans le bouton floral puis déployés. Nombreuses étamines. Gros pistil en forme de vase recouvert d'une sorte de couvercle à environ 10 rayons. Deux sépales velus.
Graines	Nombreuses, brunes, sphériques
Fruits	Capsule glabre, deux fois plus longue que large. Portant de nombreuses petites ouvertures dans la partie supérieure, sous le « couvercle ».
Pilosité générale	Plante velue-hérissée
Saveur	Les graines du coquelicot ont un petit goût de noisette. Ses pétales sont légèrement sucrés.
Cycle et floraison	Floraison de mai à juillet Plante annuelle, parfois bisannuelle
Distribution	Europe (sauf au nord), Afrique du nord, Asie occidentale
Statut	Aucun statut de protection connu
Ecologie	http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75277-ecologie

Dénomination & classification

Éléments clefs	Identification
Nom scientifique	<i>Papaver rhoeas L.</i>
Famille	Papaveracées (<i>Papaveraceae</i>)
Noms vernaculaires	Coquelicot des champs
Etymologie	Coquelicot vient de l'ancien français <i>coquerico</i> , le coq. Le lien étant la couleur de la crête du coq. <i>Papaver</i> : pavots et coquelicots, en latin <i>rhoeas</i> : de <i>Rhoe</i> : couler (peut-être à cause du latex), ou de <i>Rhéa</i> , une divinité de la mythologie grecque
Classification	Voir la classification APGIII

Utilisations alimentaires

Éléments clefs	Identification
Appréciation générale	Les graines du coquelicot ont un petit goût de noisette. Ses pétales sont légèrement sucrés.
Mise en garde	On se méfie souvent des coquelicots pour leur appartenance à la grande famille des pavots. Il est en effet le cousin du pavot somnifère cultivé pour extraire de son latex le fameux opium. La fleur de coquelicot contient effectivement un alcaloïde qui la rend légèrement narcotique (qui endort) mais cette quantité est très faible.
Parties utilisées	
Pétales	Les pétales décorent joliment les salades. En infusion, ils offrent une tisane douce. Les pétales servent également à préparer un sirop au léger goût floral.
Graines	Les graines du coquelicot sont utilisées pour confectionner des pains aromatisés. Grillées et mélangées à du sel, elles deviennent un condiment apprécié.
Confusions possibles	
Autres coquelicot à fleurs rouges. (<i>Papaver dubium</i> , <i>P.hybridum</i> , <i>P. argemone</i>)	On les distingue uniquement à la floraison. Tous sont consommés comme le grand coquelicot.
Pavot somnifère (<i>Papaver somniferum</i>)	Toxique. Feuilles glabres

Récolte & conservation

Récolte:

Les fleurs et graines se récoltent de juin à août.

Conservation:

Les **graines** peuvent se conserver dans un endroit bien sec.

Les **pétales** peuvent être séchés dans un endroit aéré et à l'abri de la lumière et conservés une année dans un bocal teinté ou un sachet en papier bien fermé.

Composition

La fleur contient des anthocyanosides et une faible quantité d'alcaloïdes et de mucilages

Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Papaver Rhoeas sur Google images](#)
- [Papaver Rhoeas sur Wikipedia](#)