

Plantes mellifères

Le coquelicot

Points de repères

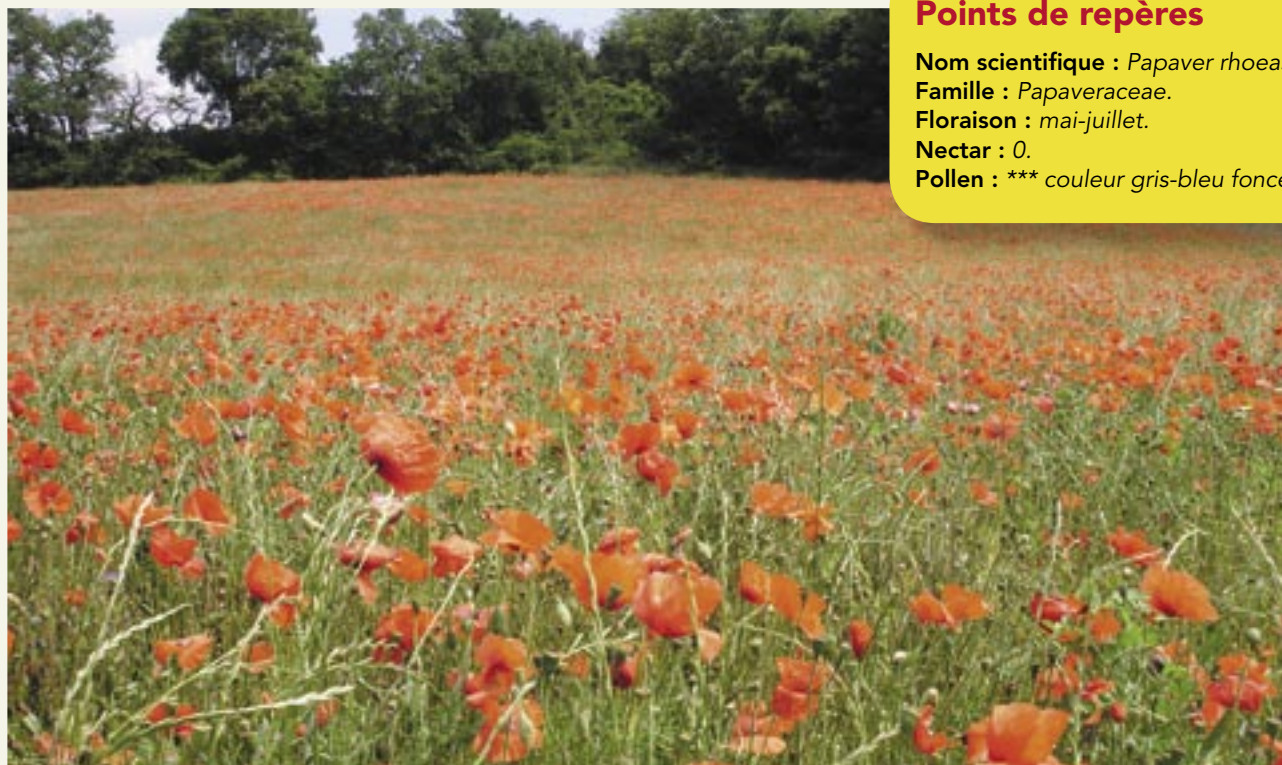
Nom scientifique : *Papaver rhoeas*.

Famille : *Papaveraceae*.

Floraison : mai-juillet.

Nectar : 0.

Pollen : *** couleur gris-bleu foncé.



Introduit avec les céréales au Néolithique, le coquelicot marque de ses taches rouges les champs, jachères, bords de chemin. Les abeilles le visitent intensivement mais uniquement pour son pollen.

■ Port et cycle de vie

Plante annuelle herbacée, hérissée de poils raides.

■ Appareil végétatif

Feuilles très découpées, avec souvent un lobe terminal plus grand. Pas de pétiole (feuilles sessiles). Le coquelicot laisse couler un latex blanc à odeur peu agréable lorsqu'on le blesse.

■ Fleurs

Fleurs isolées, portées par des pédoncules à poils hérissés. Les pétales sont enfermés par deux sépales qui forment la coque des boutons floraux. Ils s'ouvrent par

leur base et tombent dès l'épanouissement de la corolle, formée de quatre pétales de grande taille (30 à 45 mm), qui restent toujours chiffonnés.

Ils sont de couleur rouge écarlate, mais prennent parfois une teinte rosée voire blanche.

Un grand nombre d'étamines bleu-noir (plusieurs dizaines) entourent le pistil qui porte à son sommet un disque lobé, orné de 7 à 12 rayons qui sont les stigmates récepteurs des grains de pollen.

Le fruit est une capsule qui s'ouvre par des pores d'où s'échappent de nombreuses graines.

■ Floraison

Plus précoce dans le Midi (mars à juin) que dans le Nord (juin à octobre). En moyenne montagne, la floraison est plus courte (juin à août-septembre).

■ Milieux

Le coquelicot ne supportant pas la concurrence d'autres espèces, on le rencontre toujours en milieux ouverts ou sur sols presque nus : bords de chemins, friches et milieux associés aux moissons. L'emploi d'herbicides les a drastiquement éliminés, même si de magnifiques floraisons s'observent



Plantes mellifères

Le coquelicot

En cuisine

Les boutons floraux du coquelicot possèdent un petit goût de noisette et sont consommés en salade, ainsi que les tiges de jeunes plantes. Les graines mures du coquelicot, comme celles du pavot, sont riches en huiles (jusqu'à 40 %) et sont utilisées dans la fabrication de pains spéciaux ou dans les pâtisseries.

dans certaines régions, notamment sur les jeunes friches. Le tri des graines, les amendements et la précision des techniques agricoles (choix des dates de labour au détriment des mauvaises herbes par exemple) accentuent leur raréfaction.

Le coquelicot possède une biologie adaptée aux milieux perturbés : il germe en hiver, de décembre à février, et investit une grande part de l'énergie dans l'appareil reproducteur qui représente un pourcentage important de la masse des organes aériens. Le grand nombre de graines libérées par fruit (50 000 à 60 000), associé à une longévité importante et une germination étalée sur plusieurs années favorisent la dispersion et le maintien de l'espèce.

Au jardin

Le coquelicot est une « mauvaise herbe » de belle facture qu'il faut conserver. Les pavots horticoles comme *Papaver somniferum* (le pavot à opium !) sont également pollinisés par les abeilles.

Une diversité de coquelicots

Sous le nom de coquelicots sont regroupées 4 espèces facilement distinguables :

• Capsule hérissée de poils

- Allongée : *Papaver argemone*.
- Ovoïde (de forme plus ou moins ovale) : *Papaver hybridum*.

• Capsule glabre (sans poils)

- plus ou moins globuleuse : *Papaver rhoeas*, le coquelicot, le plus fréquent.
- en massue : *Papaver dubium*.

Intérêt apicole

Une récolte uniquement de pollen
Le coquelicot est une plante auto-incompatible : un grain de pollen ne peut pas germer sur le stigmate d'une fleur du même individu. Le transport du pollen, notamment par les abeilles, est nécessaire pour assurer la fécondation croisée entre plantes différentes.

Le coquelicot ne produit pas de nectar : seule la récolte de pollen récompense les abeilles, qui trouvent une importante production dans ces fleurs aux nombreuses étamines.

Comment les abeilles perçoivent-elles les coquelicots ?

La couleur rouge n'est pas perçue par les abeilles. Par contre, les

Un baromètre amoureux

La profusion de graines poussaient sans doute les jeunes femmes à en garnir leur corsage la veille de Noël : lorsqu'elles se déshabillaient après la messe de minuit, le nombre de graines qui en tombaient indiquait le nombre de leurs prétendants !

pétales réfléchissent un fort pourcentage de rayons ultra-violet, qui sont un puissant stimulus pour les abeilles. Les taches noires (*Papaver hybridum*) ou plus foncées (*Papaver rhoeas*) à la base des pétales réfléchissent beaucoup moins d'UV que le reste du pétale et apparaissent donc contrastées par rapport aux autres zones. Ce ne sont pas des guides nectarifères au sens propre, puisque le coquelicot ne sécrète pas de nectar, mais ils ont un rôle dans le guidage des abeilles vers les étamines, sources de pollen. Ces zones ont également la particularité d'exsuder un parfum plus fort et différent du reste de la plante !

Un peu d'histoire

Des analyses polliniques de terrains datant de plusieurs milliers d'années où des graines retrouvées sur des sites d'occupation humaine confirment que le coquelicot, comme



Le saviez-vous ?

L'origine de *Papaver* est latine et « papa » signifie « bouillie ». On mêlait le latex aux bouillies des jeunes enfants, afin de les faire dormir ! En effet, le coquelicot contient des alcaloïdes (molécules azotées), la papavérine et la rhéoadine. Bien que faiblement concentrées chez le coquelicot, ces substances reproduisent les effets du latex du pavot (*Papaver somniferum*) contenant de la morphine, principe actif de l'opium. Les alcaloïdes du coquelicot sont légèrement narcotiques, adoucissants notamment les maux de ventre. Les fleurs, souvent mêlées à d'autres plantes dans un sirop, étaient aussi utilisées pour faciliter l'expectoration dans les bronchites et la coqueluche. Mais ces composés sont aussi toxiques à doses fortes et l'usage traditionnel dans la bouillie des enfants n'était pas sans risques !

de nombreuses plantes messicoles, ou plantes associées aux moissons (bleuet, mourron rouge, etc.), est originaire du Moyen-Orient ou du Sud de la Méditerranée. Il fut amené par les Indo-Européens entre - 3 000 et - 2 000 ans av J.-C., conjointement aux céréales cultivées.

Catherine Reeb,

Enseignante en biologie végétale et écologie à l'université Paris VI

