



Plantes cultivées en Suisse



Le pavot



Peer Schilperoord

Mentions légales

Plantes cultivées en Suisse – Le pavot

Le contenu: Morphologie du pavot; plante à trois usages; la «barrière de pavot»; le pavot à capsule ouverte et celui à capsule fermée.

Éditeur: © Verein für alpine Kulturpflanzen, Alvaneu, février 2017

Auteur: Peer Schilperoord, Alvaneu

Relecture pour la version allemande: Andrea Schilperoord, Alvaneu; Roni Vonmoos, Erschmatt

Traduction en français: Daniel Gilliéron, Chengdu

Photos: Les photos sont accompagnées de l'indication de leur auteur.

Maquette et composition: Esther Schreier, Bâle

DOI: 10.22014/97839524176-e2

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz – Mohn

DOI: 10.22014/97839524176-e1

Le texte et les images de l'auteur ne doivent pas être utilisés à des fins commerciales.

Couverture (de haut en bas):

Capsules du pavot «Schüttmohn Scuol», à l'arrière-plan du chanvre cultivé. Photo: Peer Schilperoord.

Graines du pavot «Schüttmohn Scuol». Photo: Peer Schilperoord.

Essai sur petites parcelles avec le pavot somnifère, Agroscope Reckenholz, 29. 6. 2011. Photo: Peer Schilperoord.

Dos de la couverture (de gauche à droite):

Fleur du pavot somnifère du type à capsule ouverte «Schüttmohn Scuol». Photo: Peer Schilperoord.

Capsule d'un pavot à capsule ouverte en coupe longitudinale. Photo: Peer Schilperoord.

Plantes cultivées en Suisse – Le pavot

Peer Schilperoord

Table des matières

3	Plantes cultivées en Suisse
3	Disponibilité des fascicules
3	Antécédents
4	Les fascicules
5	Remerciements
6	Le pavot somnifère
10	Morphologie
10	La capsule, bourrée de nombreuses petites graines, se dessine nettement
10	L'histoire évolutive du pavot somnifère
13	De la préhistoire jusqu'aux temps modernes
14	Les diverses facettes du pavot
14	Le pavot utilisé comme oléagineux
15	Le pavot sous son versant médical
16	Le pavot cultivé comme plante ornementale
18	La «barrière de pavot»
18	La situation avant et après la Deuxième Guerre mondiale
20	La culture du pavot
22	Le pavot à huile
22	Le pavot médicinal
21	La collection des pavots conservés dans la banque de gènes
23	Résultats des essais expérimentaux
26	Bibliographie

Plantes cultivées en Suisse

Les plantes cultivées font partie du patrimoine culturel de la Suisse, au même titre que les bâtiments, les outils, les manuscrits, la littérature, l'art, la science et les recettes du patrimoine historique. La particularité des plantes cultivées consiste à ce qu'elles se renouvellent constamment elles-mêmes. Les objets historiques ne se multiplient pas. On ne devine pas l'âge des plantes cultivées, alors même que certaines plantes cultivées à l'instar de l'orge, du blé et de l'épeautre sont cultivés sans interruption depuis des millénaires. La diversité et la forme des plantes cultivées reflètent les aspirations et les intérêts de la communauté en interaction avec la nature.

Par rapport à leur importance pour la société, les plantes cultivées ont jusqu'à présent reçu peu d'attention. Un aperçu détaillé des plantes cultivées en Suisse n'existe qu'à l'état embryonnaire, en particulier en ce qui concerne les plantes annuelles et bisannuelles. Le but consiste de contribuer à combler cette lacune. La série des cahiers a, par son contenu, un rapport direct avec les variétés contenues dans la banque de gènes nationale.

Disponibilité des fascicules

Publié en 2013, le premier fascicule de la série était consacré à l'épeautre. Les cinq premiers fascicules ont été imprimés et ont reçu un numéro ISBN. Dotés de quelques corrections, ils sont désormais aussi disponibles sous forme électronique. Les publications électroniques possèdent un numéro DOI. Les derniers fascicules de la série ne sont disponibles que sous forme électronique.

Antécédents

L'auteur soutient depuis 1982 les efforts visant à maintenir les grandes cultures alpines aux Grisons. Durant ces années, il s'est penché sur l'histoire des plantes cultivées allant de 1700 à 1950, en mettant l'accent sur les Grisons et le Tyrol. Les résultats de ces études sont réunis dans ce cahier.

Les résultats qui ressortent de ces études, avec également le concours d'Andrea Heistinger dans le cadre d'un projet Interreg, sont repris dans la présente série de fascicules.

Toutefois, l'étude de l'histoire des plantes cultivées n'a pas pu être approfondie partout en Suisse au même degré qu'aux Grisons et dans le Tyrol. L'auteur demande de la compréhension pour d'éventuelles lacunes.

Ir. Peer Schilperoord,
biologiste

Plantes cultivées en Suisse. Une initiative de l'Association pour la culture de céréales de montagne. www.berggetreide.ch

Les fascicules

Plantes cultivées en Suisse – L'épeautre

ISBN 978-3-9524176-1-4

DOI: 10.22014/978-3-9524176-1-4.1

La forme de l'épeautre; la force formatrice; l'histoire de l'origine de l'épeautre cultivé en Europe; l'arbre généalogique du blé; la diversité; une collection primaire d'épeautre unique au monde; variétés anciennes; épeautre ou pas?

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz – Dinkel

ISBN 978-3-9524176-0-7

DOI: 10.22014/978-3-9524176-0-7.1

Plantes cultivées en Suisse – Le blé

ISBN 978-3-9524176-3-8

DOI: 10.22014/978-3-9524176-3-8.1

La forme du blé; le premier pain; le blé compact ou blé hérisson; la diversité; les débuts de la sélection du blé de printemps et d'automne; compatibilité et adaptabilité; variété locale – variété industrielle – variété locale moderne.

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz – Weizen

ISBN 978-3-9524176-2-1

DOI: 10.22014/978-3-9524176-2-1.1

Plantes cultivées en Suisse – L'orge

ISBN 978-3-9524176-9-0

DOI: 10.22014/978-3-9524176-9-0.1

La forme de l'orge; la précocité; la céréale la plus ancienne; préférences; la céréale des régions périphériques; la diversité: orge à 2, 4 et 6 rangs, l'orge nue; aliment principal – aliment pour animaux – denrée d'agrément.

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz – Gerste

ISBN 978-3-9524176-8-3

DOI: 10.22014/978-3-9524176-8-3.1

Plantes cultivées en Suisse – Le maïs

ISBN 978-3-9524176-5-2

DOI: 10.22014/978-3-9524176-5-2.1

La forme du maïs; de la noix au grain – l'histoire de l'origine du maïs; la répartition en Suisse; la diversité; une fête de couleurs; gènes sauteurs; du maïs grains au maïs d'ensilage.

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz – Mais

ISBN 978-3-9524176-4-5

DOI: 10.22014/978-3-9524176-4-5.1

Plantes cultivées en Suisse –

Pomme de terre

ISBN 978-3-9524176-7-6

DOI: 10.22014/978-3-9524176-7-6.1

La forme de la pomme de terre; les premières variétés; la solanine; supplantation des céréales; le röstigraben; l'explosion de la diversité; la diversité des modes d'exploitation; la pomme de terre dans la banque de gènes.

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz – Kartoffel

ISBN 978-3-9524176-6-9

DOI: 10.22014/978-3-9524176-6-9.1

Plantes cultivées en Suisse – Le pavot

DOI: 10.22014/97839524176-e2

Morphologie du pavot; plante à trois usages; la «barrière de pavot»; le pavot à capsule ouverte et celui à capsule fermée.

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz – Mohn

DOI: 10.22014/97839524176-e1

Plantes cultivées en Suisse –

La fève commune des champs

DOI: 10.22014/97839524176-e4

Morphologie de la fève commune des champs; fumure naturelle; légume et céréale; la transition vers la plante fourragère.

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz –

Ackerbohne

DOI: 10.22014/97839524176-e3

Plantes cultivées en Suisse – Le seigle

DOI: 10.22014/97839524176-e6

Morphologie du seigle; la culture d'une plante anémophile; rusticité et zones marginales; le seigle d'automne et celui de printemps.

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz – Roggen

DOI: 10.22014/97839524176-e5

Plantes cultivées en Suisse – Le sarrasin

DOI: 10.22014/97839524176-e8

Morphologie; histoire évolutive du sarrasin; le sarrasin de Tartarie (*F. tataricum*) – le «transfrontalier»; le sarrasin commun (*F. esculentum*) – utilisé comme seconde culture; val Poschiavo; après la Seconde Guerre mondiale; indications culturelles; la collection de la banque de gènes.

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz –

Buchweizen

DOI: 10.22014/97839524176-e7

Plantes cultivées en suisse – L'avoine

DOI: 10.22014/97839524176-e10

Contenu: morphologie; histoire évolutive; la diversité de l'avoine, témoignages écrits jusqu'à 1900; remplacement des variétés locales d'avoine; la collection de la banque de gènes.

Version allemande:

Kulturpflanzen in der Schweiz – Hafer

DOI: 10.22014/97839524176-e9

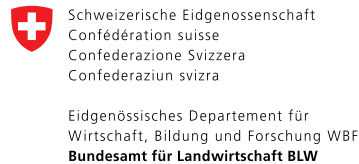
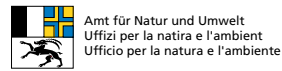
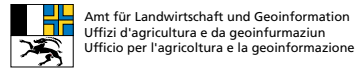
Remerciements

Ces fascicules ont été réalisés grâce au soutien financier de:

- > l'Office de l'agriculture et de la géoinformation du canton des Grisons (ALG): fascicule 1–10
- > l'Office de la nature et de l'environnement du canton des Grisons (ANU): fascicule 1–5
- > l'Office fédéral de l'agriculture: fascicule 5–10
- > la Banque Cantonale Grisonne (GKB): fascicule 1–5
- > la Loterie Romande: fascicule 1–10
- > la Loterie du canton de Zurich: fascicule 1–5
- > particuliers: fascicule 1–10
- > Swisslos Argovie: fascicule 1–10
- > Swisslos Bâle-Campagne: fascicule 1–5
- > Swisslos Bâle-Ville: fascicule 1–5
- > Swisslos Berne: fascicule 1–10
- > Swisslos Thurgovie: fascicule 5–10
- > Swisspatat, fascicule Pomme de terre
- > l'association Verein für alpine Kulturpflanzen: fascicule 1–10
- > l'association Verein zur Förderung Anthroposophischer Institutionen: fascicule 1–5

La série a abouti grâce au soutien sous forme d'apport d'idées et de bénévolat, notamment grâce à:

- > Brombacher, Christoph (IPNA)
- > dell'Avo, Franca (Getreidezüchtung Peter Kunz)
- > Fried, Padruot
- > Holzherr, Philipp (ProSpecieRara)
- > Hund, Andreas (EPFZ)
- > Jacomet, Stefanie (IPNA)
- > Kurth, Thomas (CI Epeautre)
- > Menzi, Mathias
- > Schärer, Franziska (CI Epeautre)
- > Schilperoord, Andrea
- > Schori, Arnold (Agroscope, Changins)
- > CPC (Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées)
- > Verein für alpine Kulturpflanzen
- > Vonmoos, Roni (jardin variétal d'Erschmatt)



**LOTTERIEFONDS
KANTON ZÜRICH**



Le pavot somnifère

Le pavot somnifère (*Papaver somniferum* ssp. *somniferum*) appartient à la famille des Papavéracées (*Papaveraceae*). Les espèces sauvages connues sont le coquelicot ou pavot des moissons (*Papaver rhoeas*) et la grande chélidoine ou grande éclair (*Chelidonium majus*). Le pavot somnifère est une plante imposante de belle apparence qui, en tant que plante isolée croissant librement, impressionne par son port dressé soutenu par les feuilles caulinaires montantes et légèrement charnues. Le pavot somnifère est une des rares plantes cultivées utilisées à trois fins: comme plante médicinale, plante alimentaire et plante décorative (ill. 1).

Une particularité des Papavéracées est leur capacité de produire un latex laiteux qui suinte lors d'une blessure. Le latex de la grande chélidoine est jaunâtre et légèrement caustique, celui du coquelicot est blanchâtre. Le coquelicot ne produit que très peu de latex. Son latex contient un ensemble d'alcaloïdes, tels que la morphine, la noscapine, la codéine et la thébaine. Grâce à son latex, le pavot somnifère est une plante médicinale. Le latex peut être

extrait en incisant les capsules lorsqu'elles sont vertes. Un suc en exsude, qui brunit à l'air en se coagulant et qui peut ensuite être facilement récupéré. Le pavot somnifère n'est pas seulement une plante médicinale providentielle, il peut se révéler être une malédiction lorsqu'il fait l'objet d'un usage abusif en entrant dans la production de produits stupéfiants.

Le pavot somnifère est une plante alimentaire. Ses petites graines sont grasses et protéiques ainsi que fortement rassasiantes. Lors de la pression à froid, le rendement en huile est de l'ordre de 35%, la teneur en acides gras insaturés est élevée¹.

Le pavot fait également une intéressante plante de jardin. Au cours de son évolution culturelle, beaucoup de formes ornementales sont nées. Il y a des variétés avec des fleurs pleines, avec des pétales effilochés, la palette de coloris va du violet au blanc, en passant par le rouge et le rose.

1 Frick et Hebeisen, 2005

Morphologie

Imposant et doté d'une tige dressée, le pavot somnifère est une plante robuste atteignant jusqu'à 1,50 m de haut. Les plus vigoureux spécimens forment des gourmands dans la partie supérieure. Les larges feuilles non pétiolées, souvent de coloris bleu gris, sont inclinées vers le haut. La racine pivotante, forte et blanchâtre, s'enfonce dans le sol. Le mouvement du bouton floral avant l'éclosion frappe l'œil. D'abord, la fleur a un pédoncule court et se tient dans l'aisselle foliaire. Lorsque le pédoncule s'allonge, le bouton floral se penche dans un arc gracieux jusqu'à ce qu'il soit dirigé vers le bas. Ensuite, juste avant la floraison, le bouton se redresse, «regarde» brièvement l'observateur, se redresse plus jusqu'à ce qu'il soit dirigé vers le haut, perd ses deux sépales et déploie, dans un bref instant, ses quatre très grands pétales. Ceux-ci sont suivis de nombreuses étamines sur un cercle. La plante laisse assez de place aux abeilles entre les pétales bombés et l'androcée pour accéder à l'anthère et récolter le pollen. Ce type de fleur s'appelle «Umlaufblume», «fleur giratoire». Les abeilles font le tour de ces étamines sérées, marquées

par les taches plus foncées à la base des pétales (ill. 2 et 3).

Le coloris varie du blanc avec une tache violette à la base au rouge vif, en passant par le violet. La plante sauvage est mauve, les taches à la base des pétales sont foncées. Dès que la fleur est fécondée, généralement au bout d'un à deux jours, les pétales colorés tombent. Les taches à la base des pétales résultent d'une pigmentation intensifiée.

Chaque caractère du pavot somnifère est unique, p.ex. sa grande capsule, ovoïde ou sphérique, dotée de rayons stigmatiques. La capsule, issue d'ovaires à plusieurs carpelles soudés, atteint jusqu'à 10 cm de diamètre (ill. 4).

Le pavot est très sensible aux conditions environnementales et y réagit fortement. C'est ce qu'on voit lorsqu'il est trop densément peuplé. Il est difficile de parvenir à la densité optimale d'ensemencement. Malgré la densité du peuplement trop élevée, le pavot parvient quand même à fleurir. Les fleurs et les capsules sont alors nettement plus petites que celles des plantes ayant obtenu assez d'espace. La taille des fleurs d'autres plantes ne varie de loin pas autant (ill. 5).

III. 1 Pavot somnifère (*Papaver somniferum* ssp. *somniferum*), plante fleurissante en fruit sur fond de céréales. Variété: pavot à capsule ouverte «Schüttmohn Scuob». À droite, la fleur d'un coquelicot (*Papaver rhoeas*). Photo: Peer Schilperoord.



III. 2 Fleur de pavot somnifère et bouton floral (variété: pavot à capsule ouverte «Schüttmohn Scuob»). Les pétales forment une corolle ouverte. Quatre pétales sont présents, le nombre de quatre se reconnaît aux quatre taches à la base qui forment ensemble au milieu de la fleur une croix. Le bouton floral illustré sur le côté droit de l'image se compose de deux sépales qui tombent lors de l'éclosion de la fleur. Le nombre des stigmates dépend de la taille de la fleur et de la capsule. La fleur à droite présente un plateau stigmatique dont les 8 stigmates disposés comme les rayons d'un cercle convergent vers le milieu. Le nombre élevé d'étamines frappe à l'œil et ceux-ci, pressés l'un contre l'autre, forment leur propre androcée sous forme d'un anneau. Les botanistes germanophones appellent ce type de fleur «Umlaufblume», «fleur giratoire». Photo: Peer Schilperoord.



III. 3. Fleur de pavot somnifère tout juste éclose. Les étamines produisent du pollen en abondance. Le pavot est à la fois autogame et allogame. Le taux d'allogamie peut dépasser 50%. Variété: pavot à capsule ouverte «Schüttmohn Scuol». Photo: Peer Schilperoord.



III. 4. Capsules de pavot, rondes. On regarde du haut vers le bas le disque stigmatique, déprimé à son centre, dont les stigmates sont disposés comme les rayons d'un cercle, et la capsule ronde pédonculé. La capsule est portée par le pédoncule. Sous le pédoncule de la capsule on voit une ceinture avec les hiles des sépales, pétales et étamines tombés. Une tige solide porte la capsule. Variété: pavot à capsule ouverte «Schüttmohn Scuol». Une variété locale autrichienne de chanvre cultivé (*Cannabis sativa*) est visible à l'arrière-fond. Photo: Peer Schilperoord.



III. 5. Le nombre des rayons du disque stigmatique dépend de la taille de la capsule (et des fleurs). Le nombre des rayons du disque stigmatique des petites capsules alignées de gauche à droite est de 7, 6 et 5 respectivement. Les capsules des plantes vigoureuses présentent un nombre de rayons allant de 12 à 13. Variété: pavot à capsule ouverte «Schüttmohn Scuol». Photo: Peer Schilperoord.



III. 6. Capsule d'une variété de pavot du type à capsule fermée (Kartitsch, Autriche). La capsule a un diamètre de 4 cm, les pores, situés sous les rayons du disque stigmatique incurvés vers le haut, sont fermés. La transition entre la tige et le réceptacle floral se fait en douceur, les hiles des sépales, pétales et étamines se trouvent entre les deux ceintures plus foncées. Ensuite viennent le pédoncule de la capsule et la capsule. Photo: Peer Schilperoord.





III. 7. La capsule de pavot représentée dans la III. 6 est ouverte. Un grand nombre de graines: Une capsule peut renfermer 2500 à 4000 graines. Les fausses cloisons parsemées de points sont bien visibles. Chaque point brun fut le point d'insertion d'une graine. Variété locale de Kartitsch. Photo: Peer Schilperoord.



III. 8. Vue détaillée de plusieurs graines de pavot. Variété locale de Kartitsch. Photo: Peer Schilperoord.



III. 9. Germes de pavot. Les plantules germées doivent encore être éclaircies. Diluer les graines de pavot avec de la semoule rend plus facile la tâche de trouver la bonne quantité de semences. On reconnaît bien les graines foncées du pavot dans la semoule jaunâtre. Photo: Peer Schilperoord.



III. 10. Jeunes plantes de pavot. À la suite du binage et après avoir éclairci le peuplement, les jeunes plantes sont espacées l'une de l'autre. Photo: Peer Schilperoord.

La capsule, bourrée de nombreuses petites graines, se dessine nettement

Une capsule renferme en moyenne 2500 à 4000 graines et a un poids de mille graines compris entre 0,3 et 0,7 gramme². Le poids de mille graines de l'orge est en moyenne de 50 grammes. Une graine d'orge pèse autant que 100 graines de pavot. La quantité de semences du pavot, 500 à 700 grammes par hectare, est très faible. Les graines de pavot sont minuscules, et, de ce fait, contiennent peu de substances de réserve, ce qui ralentit le développement de la jeune plante au stade juvénile. La levée a lieu environ trois semaines après le semis, au début les lignes ne sont à peine visibles. Les plantes se consolident longtemps. Durant cette phase, le pavot est sensible aux dégâts mécaniques. Le pavot se met à germer à une température basse,

il fait partie des premières plantes cultivées que l'on peut semer au printemps. Durant cette période, il n'y a que peu de mauvaises herbes qui posent problème. Mais dès que la chaleur s'installe, le pavot semé tardivement n'a aucune chance face à la ravenelle ou radis sauvage (*Raphanus raphanistrum*), la moutarde des champs (*Sinapis arvensis*) et la galéopsis tétrahit ou ortie royale (*Galeopsis tetrahit*).

Lorsque les plantes sont suffisamment vigoureuses, elles amorcent une rapide croissance en longueur et elles fleurissent après env. un mois et demi. La floraison d'un champ de pavot dure env. une semaine. C'est plutôt court (ill. 5–10).

2 Frick et Hebeisen, 2005

L'histoire évolutive du pavot somnifère

Le pavot somnifère (*Papaver somniferum* ssp. *somniferum*) est issu du pavot à soies ou pavot sauvage (*Papaver somniferum* ssp. *setigerum*) étroitement apparenté. La plante sauvage est originaire des côtes longeant la partie occidentale de la Méditerranée, mais on la retrouve même le long de la côte sud de l'Angleterre et dans les Canaries³ (ill. 11–13).

Le pavot somnifère et le pavot sauvage appartiennent à la même espèce: *Papaver somniferum*. La différenciation entre les deux sous-espèces est floue. La taille des graines et la structure des stigmates ne permettent pas de distinguer entre les deux. La plus grande différence concerne la taille de la capsule. Parmi les cultivars on distingue ceux qui libèrent les graines (pavot à capsule ouverte ou pavot à tête percée/ouverte) et ceux qui retiennent les graines (pavot à capsule fermée ou pavot à fruit indéhiscent). Le gros avantage du pavot à capsule fermée est que l'on peut le lier en faisceaux et transporter les plantes mûres sans perte de graines.

La plus ancienne trouvaille de pavot somnifère, découverte dans le site d'Atlit Yam d'Israël, date de 6000 à 5500 avant J.-C. Les grai-

nes ont été trouvées dans un puits qui, de nos jours, est situé au large de la côte⁴.

Parmi les pavots somnifères, on distingue les variétés cultivées surtout pour en obtenir les graines et celles cultivées surtout pour en extraire le latex servant de base à la fabrication d'opium. Les agriculteurs d'Europe occidentale s'intéressèrent, en premier lieu, aux graines, l'opium joua un rôle secondaire. À l'âge du bronze, l'opium est exporté de la Méditerranée orientale vers l'Europe occidentale. À peine 4000 ans plus tard, l'opium destiné aux pharmacies ne provient toujours pas d'Europe occidentale, mais encore toujours d'Asie⁵.

On dit du pavot qu'il est surtout autogame⁶, les expériences glanées de la culture de divers cultivars de pavot contenus dans la banque de gènes du Tyrol du Nord montrèrent que le taux d'allogamie peut être considérable et peut même dépasser 50%⁷.

3 Zohary et al., 2012

4 Jacomet et Schibler, 2014

5 Trommsdorff, 1812

6 Zohary et al., 2012

7 Holaus, K., en Rachewiltz et al., 2015



III. 11. Pavot à soies (*Papaver somniferum* ssp. *setigerum*), Ténériffe. La couleur typique de la fleur est rose avec des taches violettes à la base. La plante entière est dans son ensemble plus gracieuse que la plante cultivée. Photo: Peer Schilperoord.

III. 12. Fleur du pavot à soies. Les filaments foncés prolongés par les anthères jaunes sont remarquables. La capsule est munie de 8 rayons stigmatiques. Photo: Peer Schilperoord.



III. 13. Pavot à soies, des capsules et un bouton floral peu avant l'éclosion. La forme de la capsule n'est pas arrondie à sa base, mais son passage au pédoncule se fait en douceur. Photo: Peer Schilperoord.





Ill. 14. Graines de pavot réniformes de la préhistoire trouvées sur le site lacustre de Arbon Bleiche datant de la période autour de 3500 avant Christ. La surface des graines présente un dessin régulier. Photo: IPSA, Institut de Préhistoire et des Sciences en Archéologie, Université de Bâle.



Ill. 15. Un gros plan d'une graine de pavot. La graine a une longueur de 1 mm. Photo: IPSA, Institut de Préhistoire et des Sciences en Archéologie, Université de Bâle.



Ill. 16. Épingles à tête en capsule de pavot, fondues en bronze, de Domat/Ems, Bronze final. L'épingle mesure 17,2 cm de long. Les épingles à habits arborant le motif d'une capsule de pavot n'avaient rien d'extraordinaire. Photos: Corina Hochholdinger, Musée rhétique, Coire.

De la préhistoire jusqu'aux temps modernes

Ni le pavot ni le lin ne se laissent aussi facilement prouver archéologiquement que les céréales et les légumineuses à graines. Les grands caryopses ou grains des céréales et les grandes graines des légumineuses sont régulièrement trouvées sous forme carbonisée. Les plus petites graines riches en matière grasse sont généralement entièrement consommées par la combustion. Nonobstant, il apparaît que le pavot fut déjà cultivé très tôt en Europe occidentale. En Italie, beaucoup de graines datant de la période autour de 5750 à 5150 av. J.-C. (Zohary et al., 2013) ont été trouvées dans des sols saturés d'eau. Les découvertes les plus anciennes faites en Allemagne (e.a. à Ulm, en Basse-Saxe, en Basse-Bavière), en Belgique, aux Pays-Bas, en Pologne (Smólsk) et en Autriche (Schletz-Asparn, au nord-ouest de Vienne) remontent à l'époque autour de 5200 avant Christ⁸. Les trouvailles de pavot somnifère les plus anciennes jusqu'alors faites en Suisse, découvertes à Sevelen (SG) où l'on a également trouvé du lin, remontent au Néolithique moyen vers 4000 av. J.-C.⁹. Cela ne signifie certes pas que le pavot ait atteint la Suisse plus que 1000 ans plus tard que les Pays-Bas ou le nord de l'Allemagne. Un important site archéologique suisse se trouve à Arbon au bord du lac de Constance. Le village néolithique Arbon Bleiche 3 se dressait à proximité immédiate de la rive, dans une baie qui s'ouvrait sur le lac de Constance, aujourd'hui comblée par des dépôts, et qui était habitée de 3384 à 3370 avant Christ¹⁰. Jacomet et al. (2004): «*Les principales plantes cultivées étaient les céréales telles que l'amidonniér, le blé nu tétraploïde (de type blé dur) et l'orge. [...] On signalera encore l'importance de la culture du lin et du pavot somnifère. Pour assurer un bon apport calorique, il fallait principalement tabler sur les céréales et le lin. De grandes quantités de graines de pavot ont été trouvées.*» Le pavot somnifère ne pousse pas à l'état sauvage au bord du lac de Constance, le pavot retrouvé était donc cultivé (ill. 14–15).

Deux graines trouvées tout près de la momie Ötzi (Hibernatus) dans les Alpes centrales datent d'un peu plus tard, vers 3200 av. Christ¹¹. Le pavot était dès lors cultivé durant des millénaires, comme l'attestent les découvertes de l'âge du bronze, de l'âge du fer, de l'époque romaine et du Moyen-Âge¹². Des objets du quoti-

dien indiquent aussi l'estime vouée à la culture du pavot. Y font partie les épingles à tête en capsule de pavot qui servaient à maintenir en place des vêtements. Parmi ces épingles, on en trouve de beaux exemplaires en bronze.

Il n'est pas surprenant que le pavot figure dans le fameux capitulaire De Villis, une ordonnance édictée vers 800 par Charlemagne répertoriant les plantes qu'il commandait de planter¹³.

Dès le Moyen-Âge, on trouve des mentions régulières du pavot, p.ex. chez L. Fuchs (1542), E. König (1706), N. E. Tschärner (1771) et J. Glur (1835) (ill. 17).

13 Meurers-Balke et Strank, 2008

Ill. 17. Leonhart Fuchs (1542), figure d'un pavot somnifère (pavot des jardins, *Papaver sativum*). Dans les éditions coloriées à la main à l'époque (Fuchs, 2002), une fleur est blanche, l'autre teintée lilas. Source: Biblioteca del Real Jardín Botánico de Madrid, CSIC, © RJB-CSIC.



8 Jacomet et Schibler, 2014

9 Rigert et al., 2005

10 Jacomet et al., 2004, p. 392

11 Heiss et Oeggli, 2008

12 Jacomet et Schibler, 2014

Les diverses facettes du pavot

Le pavot utilisé comme oléagineux

Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, la Société économique de Berne se fixa comme but de réduire la dépendance économique vis-à-vis de l'étranger. De nombreuses études de l'époque visèrent à accroître la production agricole indigène. Les Grisons tentèrent aussi d'encourager la culture d'oléagineux. À ce sujet, Carl Ulysses von Salis Marschlins (1804-1805) a rédigé un traité très long. Vers 1800, il n'y eut pas encore de moulin à huile aux Grisons. Salis Marschlins voulait pousser les Grisons à examiner comment produire leur propre huile. L'étude s'inspire des expériences de la culture du pavot en France, en Allemagne et à Berne.

Von Salis Marschlins¹⁴:

«De la culture du pavot et de la production d'huile à partir de ses graines.

Vu que le pavot, aussi connu sous le nom d'œillette, est très souvent cultivé en France, nous allons indiquer tout d'abord la manière dont il y est traité, et nous signalerons ensuite la façon dont il est traité en Allemagne.

Le pavot préfère un sol léger et propre, mais légèrement gras. On retourne donc deux fois le champ (une fois en automne, et une fois au printemps) que l'on veut vouer à la culture du pavot, et s'il est épuisé, on lui apporte une bonne fumure avant le second labour. Le pavot peut être semé soit en automne, c.-à-d. à la mi-septembre ou début du mois de vendémiaire, soit au printemps. Le pavot semé en automne fournit des têtes plus grandes et plus de graines. Vu que certains paysans croient qu'il vaut mieux semer le pavot au printemps dans les contrées au climat plus froid, nous suivrons cette méthode jusqu'à ce que nous ayons de l'expérience à cet égard.

Le pavot est semé en avril. Pour le semis il faut bien mélanger un quart de terre légère, deux quarts de cendre, et un quart de graines. Il faut semer ce mélange de manière pas trop dense, et surtout pas de manière trop profonde. Š...ž Dès que les plantules atteignent quelques pouces de haut, on les éclaircit, de sorte à ce que chaque plante soit espacée d'une distance de deux pouces et en même temps on ameublait le sol avec soin. Il faut veiller à semer les graines de façon aussi régulière que possible, les lacunes ne pouvant pas être étouffées par repiquage des plantules retirées du sol, le pavot n'aimant pas être repiqué, sauf si l'on le transplante avec beaucoup de terre. Š...ž Dès que le feuillage et les têtes jaunissent, et les graines se mettent à tomber dans le premier, ce qui se produit en général en août, on prend un sac et on

secoue les graines de chaque tête mûre pour qu'elles y tombent.»

La manière dont est décrite l'obtention des graines prouve qu'il s'agit ici d'une variété de pavot du type à capsule ouverte. Le pavot à capsule fermée ne laisse pas échapper ses graines lorsqu'on secoue les capsules. Von Salis Marschlins écrit encore:

«D'aucuns coupent la plante tout entière, ou seulement les têtes, les étendent à un endroit exposé au soleil et à l'abri des souris et des oiseaux et lorsque toute la cueillette est sèche, on la bat ou on enlève les graines.»

Cette méthode de récolte des graines convient à la fois au pavot à capsule fermée et à celui à capsule ouverte.

«On étend la semence sur des draps et on la nettoie à fond. On choisit les graines des plus belles et plus mûres têtes du champ pour le semis de l'année suivante. Les graines résiduelles sont transformées au moulin à huile comme les semences du chou. L'huile d'œillette convient bien à l'assaisonnement dans la salade, et elle s'emploie en cuisine au lieu du beurre. Des essais réalisés avec le plus grand soin prouvent que cette huile est totalement exempte d'alcaloïdes stupéfiants et qu'elle ne nuit aucunement à la santé. Elle convient parfaitement aux peintres, et tout aussi bien à la fabrication de savons et au lavage de la laine. Elle se conserve de nombreuses années sans rancir et elle a la qualité particulière, contrairement à d'autres huiles, de ne pas se figer au froid.» (ill. 18).

Par la suite, on cultiva en Suisse un peu de pavot oléagineux. Christ mentionne la culture



III. 18. Moulin à pavot avec graines de pavot. Photo: Peer Schilperoord.

14 von Salis Marschlins, 1804, p. 163.

du pavot dans la vallée du Leimental vouée à l'extraction d'huile. Il a vu un champ en 1914 entre Liestal et Bâle et Dr. Heinis a vu un champ en 1917 à Therwil.

Le pavot sous son versant médical

Pour ce qui concerne la production d'opium, on retrouve vers 1800 les mêmes efforts que ceux que nous avons décrits concernant la culture du pavot en vue de la production d'huile indigène. L'opium fut un produit important, il fut utilisé pour la fabrication de médicaments de la pharmacopée.

L'opium transformé dans les pharmacies au XVII^e et au XVIII^e siècle ne provint pas de production indigène. Il fut importé. Vers 1800, les scientifiques d'Europe furent déjà très bien reliés entre eux et ils furent familiers avec les écrits publiés par les sociétés des sciences naturelles et les sociétés économiques. Les indications fournies par Trommsdorff (1812) dans son livre sur l'art de la pharmacie (Buch über die Apothekerkunst) peuvent ainsi être considérées comme une excellente illustration de l'état des connaissances en Suisse. Trommsdorff mentionna deux variétés de pavot somnifère:

«*Papaver album*, la variété à graines blanches du pavot somnifère (pavot blanc). La graine (Sem. *Papav. albi*) sert d'ordinaire à la préparation d'émulsions.

Papaver nigrum, la variété à graines noires du pavot somnifère (pavot noir). [...] (ill. 19–20).

Les premières graines servent aux pharmacies à la préparation d'émulsions; on y extrait une huile très douce et grasse (*Oleum papaveris*) qui remplace souvent l'huile d'olive mais qui ne sert pas à l'élaboration d'emplâtres, car il s'agit d'une huile siccative.»

En raison de sa propriété siccative, l'huile fut aussi utilisée de vernis.

«*Dans plusieurs régions de l'Orient, notamment en Anatolie, en Arabie, en Perse, en Egypte et aux Indes orientales, on prépare à partir du pavot le suc de pavot ou l'opium. [...]*»

Ensuite s'enchaîne un discours sur la qualité de la marchandise et sur la façon dont on peut détecter si l'opium a été coupé avec d'autres substances.

«*Beaucoup de contradictions subsistent quant à la manière de préparer l'opium. Une chose est cependant certaine, c'est qu'il est élaboré à partir de la plante de pavot indiquée ci-dessus. Cette plante prospère de manière extraordinaire dans les contrées chaudes, et atteint une taille considérable, phénomène qu'on peut encourager de façon idéale en supprimant toutes les pousses latérales (gourmands) pour laisser seulement la tige principale.*

Il faut préparer trois différentes sortes d'opium. L'une d'entre elles est obtenue par le suintement volontaire du suc s'écoulant des capsules incisées pas encore mûres et par simple dessiccation dans l'air. On appelle cette sorte affion. Une autre sorte se prépare en extrudant les capsules en les bouillant avec de l'eau et en épaississant le liquide; et, enfin, la sorte la moins bonne, la mécone ou méconine des anciens est obtenue en exprimant et en bouillant la plante tout entière. Mais Kehr rapporte que la majeure partie de l'opium importé en Europe est extrait en incisant, vers le soir, les capsules avant qu'elles ne soient tout à fait mûres avec un instrument équipé de trois ou cinq pointes. On laisse dessécher pendant la nuit le latex qui en découle et on le récupère le matin. L'action d'inciser la même capsule est répétée durant 6 à 8 soirs. Finalement, on fait durcir au soleil le suc recueilli. [...]



Ill. 19. La palette de coloris des variétés de pavot va du blanc au noir, en passant par le blanc et le beige. Toutes les graines présentées ci-dessus sont mûres. Photo: Claudia Frick, Agroscope FAL Reckenholz (Frick et Hebeisen, 2005).



Ill. 20. Graines du pavot à capsule ouverte «Schüttmohn Scuol». La coloration des graines n'est pas uniforme. On rencontre des graines claires, bleutées, brunes et brun foncé. Photo: Peer Schilperoord.

Ill. 21. Une capsule d'un pavot à tête ouverte en coupe longitudinale. Les variétés suisses de pavot ne contiennent que de faibles teneurs en suc de pavot, leurs capsules laissent donc échapper que peu de suc. Les nombreuses vésicules translucides représentent les ovules. Dès que le suc est mis au contact de l'air, il s'oxyde. Photo: Peer Schilperoord.



Alston et Haller ont également déjà fait l'expérience que le pavot cultivé sous nos latitudes contient aussi un latex dans ces capsules mûres qui s'écoule lorsqu'on les incise et qui dessèche à l'air en fournissant un produit similaire à l'opium dont l'efficacité n'est toutefois pas aussi élevée.

Récemment, Kehr n'a non seulement à nouveau confirmé cette expérience, en récupérant une quantité significative de cet opium pour en faire des essais, mais il recommande également aux agriculteurs de cultiver le pavot pour en faire un usage double, à savoir la production d'opium et la production d'huile, vu que la graine ne s'abîme pas mais qu'elle mûrit si l'on incise les capsules avec précaution. [...]

Le pavot cultivé chez nous ne rend que très parcimonieusement du latex. La collecte de ce dernier s'avérerait vraisemblablement assez onéreuse. Pour effectuer la collecte, Monsieur D. Kehr propose d'employer des enfants, et nous fait part du calcul suivant: Lorsque dans une plantation bien aménagée d'une taille d'une demi-arpent ou un demi-arpent 10 enfants sont assidûment occupés sur une période de 12 jours à récolter le latex et en supposant que chaque enfant puisse en moyenne en récolter une once pour les plantes parfaites, on obtient alors un produit de 120 onces d'opium de pureté suprême qui, à plusieurs égards, s'avère préférable à l'opium oriental coupé avec toutes sortes d'impuretés. Si on attribue à ce premier un prix de 25 batz au lieu des 30 batz payés pour la marchandise importée et si l'on rémunère chaque main-d'œuvre journalière de 5 batz, on

obtient une somme de L. 240. Si on prend en compte l'huile fournie par les graines comme intérêt pour la terre qui dans des années de vache grasse rend de plus en plus, la charge salariale, les engrais etc, la somme de L. 240 obtenue par la demi-arpent ou le demi-arpent est un pur bénéfice.»

Au XIV^e siècle, la culture en plein champ du pavot, que ce soit pour la production d'huile ou d'opium, ne s'imposa pas. Elle diminua au contraire avec l'avènement de la culture du colza au XIX^e siècle (ill. 21).

Le pavot cultivé comme plante ornementale

Dans son livre intitulé «Georgica Helvetica curiosa» suivi de ce long sous-titre «Das ist: Neu Curioses Eydgenössisch-Schweitzerisches Hauß-Buch: vorstellend in IV Büchern I. von dem Reben-Bau ... II. von dem Garten-Bau; III von der Vieh-Zucht ...; IV. ein schweizerischer Hauß-Calender ...», Emanuel König décrit les différentes cultures de pavot. Le pavot somnifère y est également mentionné, aussi sous l'angle de son rôle de plante décorative servant de parure au jardin avec ses formes ornementales correspondantes qui sont encore aujourd'hui connues.

Emanuel König (1706):

«Les pavots des jardins (Papaverum varii flores) ne sont également appropriés que pour les jardins et lorsqu'ils sont en floraison ils leur confèrent un air



III. 22. Pavot jaune des sables (*Glaucium flavum*), fleur et capsule. La capsule est constituée de deux carpelles soudés. Photo: Peer Schilperoord.

splendide. Le seul regret réside dans le fait que leur beauté et leur somptuosité se fanent si rapidement, car si bien même leurs fleurs s'ouvrent le matin, elles ont déjà disparu le soir: Les fleurs sont simples ou pleines, leur pétales parfois ronds et parfois crénelés, et elles se font un plaisir d'apparaître sous toutes les nuances de couleur; plusieurs sont toutes blanches, alors que d'autres sont blanches ourlées de houppes rouges et crénelées, ou pourpres, cinabres, colombines, et on signale encore l'existence du pavot cornu à fleurs jaunes¹⁵, des pavots à fleurs rouges et à gousses de graines cornues avec une tige hérissée de poils, et de l'argémone mexicaine à fleurs jaunes¹⁶, etc. La multiplication se fait par graines qui doivent être cueillies à la pleine lune et la cueillette doit se faire de manière séparée pour chaque variété, car les graines blanches ne changent pas de couleur comme c'est le cas pour de nombreuses autres variétés de fleurs. Lorsqu'on cueillit de la graine issue de fleurs ayant fleuri pendant la pleine lune, celle-ci en sera d'autant meilleure: celle-ci est semée au printemps ou aussi en automne de manière peu dense; si elle devait évoluer en un peuplement quelque peu trop dense, il faudrait alors en partie la déchausser; si l'on veut obtenir de belles fleurs, il faut aussi procéder de la même manière en supprimant les têtes des spécimens

présentant un trop grand nombre de têtes. Ces fleurs adorent une bonne terre grasse et même si la levée a lieu avant l'hiver, elles hibernent confortablement sous la neige en supportant bien le froid; mais les pavots cornus (*Papav. corniculatum*) sont plus délicats, et ne conviennent donc qu'à un semis de printemps.» (ill. 22).

Bartha-Pichler et al. (2010) écrivent dans leur livre «Teufelsfeige und Witwenblume» (L'argémone mexicaine et la knautie) qu'à la fin du XVIII^e siècle le pavot somnifère se rencontra aussi fréquemment dans les jardins de simples villageois que les tulipes dans les jardins des seigneurs. Voir également le chapitre sur le pavot contenu dans le livre «Das Blütenmuseum» (Le musée des fleurs) de Knapp et Dempewolf (2004) avec plusieurs figures plus anciennes du pavot décoratif, parmi celles-ci se trouve un pavot plein rouge (1710) qui rappelle la pivoine pleine de même qu'un pavot à pétales blanches bordées de rouge (XVIII^e siècle), en outre un pavot avec une corolle composée de plusieurs cercles de pétales et avec des feuilles caulinaires incisées (vers 1820).

15 Il peut aussi s'agir du pavot jaune des sables (*Glaucium flavum*). (cf. Knapp et al. 2004)

16 Il peut aussi s'agir de l'argémone mexicaine (*Agremone mexicana*). (cf. Knapp et al. 2004)

La «barrière de pavot»

Il est frappant de constater à quel point la production de pavot est ancrée dans la culture du Tyrol du Nord et du Sud par rapport à la situation rencontrée dans la vallée du Rhin saint-galloise et aux Grisons. Au Tyrol, on rencontre encore aujourd'hui des petites parcelles (ill. 23) consacrées à l'auto-provisionnement en pavot¹⁷. Elles ont la même taille que les parcelles vouées à l'auto-provisionnement en pommes de terre. En Suisse, seules les pommes de terre sont cultivées de cette façon. Le pavot joue un rôle important dans la cuisine tyrolienne. L'excellent ouvrage de Siegfried de Rachewiltz et al. (2015) «Papaver Mohn – Der Mohn in Mythologie, Volksmedizin, Speise- und Sachkultur Tirols» (Papaver pavot – Le pavot dans la mythologie, la médecine populaire, la culture culinaire et la culture matérielle du Tyrol) ne pouvait naître qu'au Tyrol. Cette tradition se reflète aussi dans les ustensiles de cuisine, où ailleurs trouve-t-on autant de mortiers à pavot qu'au Tyrol?

Pour l'auteur, l'existence de cette «barrière» constitue une énigme. Il y a toujours eu des échanges entre les cantons de St-Gall et des Grisons, d'une part, et le Vorarlberg et le Tyrol du Nord et du Sud, d'autre part.

17 Vogl-Lukasser et al. 2007



Ill. 23. Selon sa préférence, la sélection est axée sur l'obtention d'une couleur spécifique. Le pavot est exclusivement cultivé pour l'auto-provisionnement. Quant à son mode de préparation principal, il est surtout utilisé dans l'élaboration des beignets au pavot, cuits pour toutes les fêtes de famille, les jours fériés religieux et lors de la fin de la fenaison. Photo: Andrea Heistingner.

La situation avant et après la Deuxième Guerre mondiale

Avant la Seconde Guerre mondiale, le pavot ne fut que très peu cultivé pour l'extraction de son huile, en l'occurrence dans les cantons de Fribourg et Vaud¹⁸. En 1934, 207 exploitations suisses cultivèrent du pavot et du colza sur une surface totale de 805 ares ou 8 ha. La demande en graines oléagineuses s'élevait en 1938 à 68'000 tonnes. En 1940, le nombre de cultivateurs s'accrut, pour le seul canton de Fribourg on dénombra déjà 577 cultivateurs pour un total de 21 ha.

A l'époque, les principales zones de culture en Europe se situèrent dans: les pays des Balkans, la Bohême, le nord de la France (surtout les départements Pas-de-Calais, Nord, Somme), les Pays-Bas et l'Allemagne, à savoir le Wurtemberg, les rives du Neckar, la Forêt Noire, les environs de Karlsruhe, la Thuringe,

18 Rapin, 1941

la Saxe, le Brandebourg et la Silésie¹⁹. Rapin distingue trois catégories de sortes de pavot: 1) pavot déhiscent, 2) pavot aveugle et 3) pavot blanc aveugle. La troisième catégorie ne fut pas cultivée en Suisse dans un but commercial.

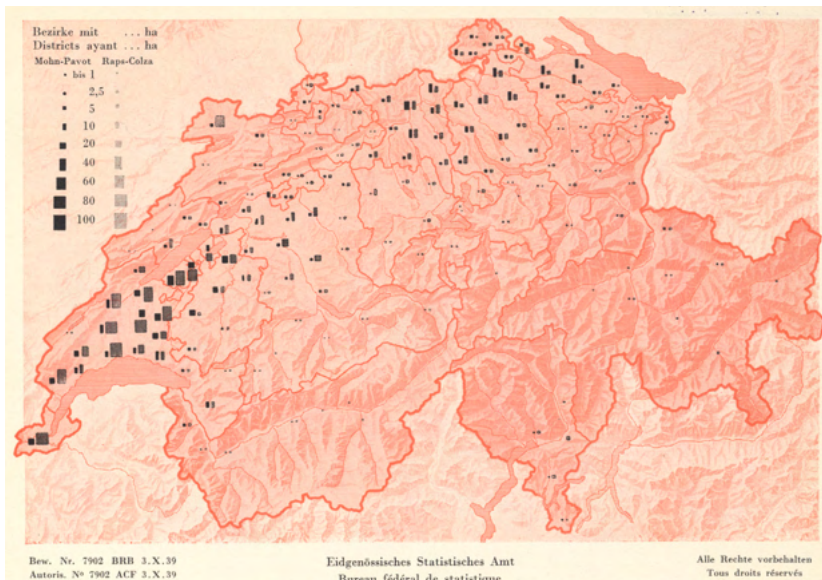
Voici les recommandations culturelles de Rapin:

«Il est déconseillé d'utiliser le pavot déhiscent. Ses fleurs sont mauves. Les capsules sont dotées dans leur partie supérieure de petits pores qui laissent échapper des graines grises lorsque celles-ci sont mûres.

La couleur des fleurs du pavot aveugle est plus foncée. Le fruit est plus gros et les capsules ne s'ouvrent pas à la maturité, de sorte que les graines ne tombent pas. Les graines sont brunes ou bleues.

Le pavot blanc, aussi appelé pavot officinal, est aveugle. Le fruit est très gros et il sert, dans les pays chauds, à l'extraction de l'opium.

19 ibidem



Ill. 24. La culture du pavot (marques noires) et du colza (marques grises) durant la Deuxième Guerre mondiale. Même dans les vallées alpines la culture du pavot et du colza fut pratiquée, par exemple à Scuol en Basse-Engadine, où fut cultivé jusqu'à 1 ha de pavot. Source: Bureau fédéral de statistique (1943).

Ill. 25. (À droite) Provenance des accessions de pavot somnifère du PAN. Les variétés de pavot collectées montrent une aire de répartition semblable à celle de la culture dans les années quarante. Carte: Carolin Luginbühl (2013), Agroscope.



En Suisse on rencontre en général le pavot blanc aveugle. Mais il arrive souvent qu'il ne puisse pas conserver sa pureté variétale et que l'on puisse voir des spécimens à fleurs blanches et mauves.»

La diversité variétale du pavot fut plus grande en 1940 que ce que ne laisse penser la compilation de Rapin. Volkart dit en 1942 lors de la réunion jubilaire du syndicat des sélectionneurs d'Argovie:

«[...] En revanche, le pavot présente encore une abondance de variétés locales. Nous nous sommes efforcés, dès 1936, de collecter les variétés locales les plus importantes des cantons de Zurich, Schaffhouse et Thurgovie et de cultiver sur le Rossberg environ 30 souches, en partie du pavot à capsule ouverte, en partie du pavot à capsule fermée. Malheureusement, elles s'hybrident très facilement.»

La culture du pavot connut un bref regain de popularité lors de la Deuxième Guerre mondiale. La surface dédiée à sa culture s'éleva en

1943 à 1313 ha, 39933 paysans cultivèrent du pavot. De plus, de nombreux petits cultivateurs non paysans s'ajoutèrent à ce nombre.²⁰

La carte montre que le pavot et le colza furent cultivés jusque dans les vallées alpines. À Scuol en Basse-Engadine, par exemple, jusqu'à 1 ha de pavot fut cultivé. La culture du pavot diminua vite suite à l'abandon de l'auto-alimentation. En 1955, plus que 3 hectares ne furent cultivés, 5 ha de moins qu'en 1934.

Ce recul s'explique, entre autres, par la mécanisation des fermes. Peu productif, le pavot exige bien plus de travail que le colza; il ne put donc pas rivaliser avec le colza de plein champ récolté mécaniquement.²¹ Comme il le fit déjà au XIXe siècle, le colza supplanta le pavot comme source d'huile (ill. 24–25).

²⁰ Koblet, 1965

²¹ Koblet, 1965

La culture du pavot

La culture du pavot est exigeante, seules des parcelles à faible pression adventice entrent en ligne de compte. La densité de plantes optimale est comprise entre 40 et 70 plantes par mètre carré, avec un écartement entre les rangs de 30 cm. Le pavot a besoin d'un sol fertile. Il est recommandé de procéder à un semis aussi précoce que possible (mars, avril), mais un semis d'automne est également possible²². Le lit de semences doit être finement émietté et bien rappuyé. Dans le jardin, la résistance à la verse peut s'avérer problématique pour les grandes plantes, puisqu'elles peuvent être renversées par des bourrasques d'orage. Au Tyrol, il est commun dans certains lieux de tuteurer les plantes²³.

Koblet (1965) écrit: «*Le pavot étant une culture du climat des régions viticoles tout comme du climat chaud en été à tendance continentale, il s'est surtout implanté dans les régions à faible pluviosité des cantons de Vaud, Fribourg et Schaffhouse et dans les parties plus sèches d'Argovie, de Zurich et de Thurgovie. La superficie moyenne modeste de 3,3 ares par exploitation au moment de son extension maximale²⁴ suggère que le pavot servait avant tout à l'auto-approvisionnement.*»

La limite de la culture du pavot est indiquée de façon différente selon les auteurs, à l'instar de Rapin (1941) qui indique une altitude de 800 m, alors que Kunz (1945) l'estime à env. 900 m. L'altitude maximale de la culture du pavot et de la fève maraîchère se situait à 1480 m dans la vallée de Paznaun en Autriche sur l'adret de Schrofen, comme le décrit Böhm (1965). Je sais par ma propre expérience que le pavot cultivé à Ftan (Basse-Engadine) dans une exposition ensoleillée mûrit même encore à une altitude de 1600 m. Pendant l'hiver 2015/16, le pavot semé en automne a hiverné à Alvaneu (1200 m d'altitude) aussi bien qu'à Ftan. Le développement du pavot semé en automne à Ftan a environ trois semaines d'avance sur le pavot de printemps semé début mai.

En Suisse, la demande de pavot comestible est de 114 tonnes (Luginbühl, 2013). Les anciennes variétés conservées ne conviennent pas à la culture de plein champ, car leurs rendements ne peuvent pas rivaliser avec ceux des variétés modernes telles que «Zeno2002» et «Zeta». Ces deux dernières peuvent atteindre, pendant des années de vaches grasses, 1,0 à 1,23 tonnes par

ha²⁵. Mais les variétés modernes peuvent tout à fait fournir 1,7 tonnes par ha²⁶. Les échantillons de la banque de gènes nationale ayant les rendements les plus élevés étaient «Küttigen» et «Lupfig» avec 0,96 et 0,86 tonnes par hectare respectivement. L'origine de la variété «Küttigen», un pavot à capsule fermée, demeure confuse, il peut s'agir d'une reproduction d'une variété moderne. Le semis d'automne fournissait les rendements les plus élevés.

Les variétés de pavot du type à capsule ouverte ne conviennent moins bien, lorsque le rendement en graines constitue un aspect important. Lorsqu'on arrache la plante, il peut arriver qu'une secousse fasse tomber les graines. Il faut se montrer bien plus prudent lors de la moisson.

Le pavot à huile

En écrasant les graines de pavot, on se rend compte de la forte teneur en huile. Le foulage produit une substance pâteuse et grasse. La graine de pavot est extraordinairement riche en huile. Elle contient jusqu'à 50% d'huile. Même lorsqu'elle est pressée à froid, il est possible d'en extraire plus de 30% d'huile. Le pavot fait donc partie des plantes cultivées les plus riches en huile. L'huile de pavot contient un pourcentage élevé d'acide linoléique polyinsaturé. L'huile d'œillette présente un goût savoureux qui rappelle légèrement la noisette et se marie donc à merveille avec l'huile de salade²⁷.

Le pavot médicinal

Le pavot était et est toujours une plante médicinale populaire. Le latex du pavot contient une quarantaine de différents alcaloïdes. Les teneurs des alcaloïdes peuvent fortement varier en fonction de la variété. Le terme «opiacés» est un terme générique qui couvre les 40 principes actifs de l'opium. En font partie: la morphine, la papavérine, la noscapine, la codéine et la thébaïne. La morphine a un effet apaisant, analgésique et même anesthésiant, atténue les quintes de toux et a une action constipante²⁸. La papavérine intervient dans la relaxation des fibres musculaires lisses, a un effet anticonvulsif en cas d'asthme et agit sur le pénis par ses propriétés vasodilatatrices²⁹. La codéine est connue pour son effet antitussif.

22 Frick et Hebeisen, 2005

23 Vogl-Lukasser et al., 2007

24 Au cours de la Deuxième Guerre mondiale, PS.

25 Luginbühl, 2015

26 Frick et Hebeisen, 2005

27 ibidem

28 Meurers-Balke et Strank, 2008

29 ibidem

À présent, certains alcaloïdes sont synthétisés et ne sont plus extraits du latex de la plante. Il n'est en aucun cas conseillé d'expérimenter avec le pavot en ce qui est de son usage médical, les risques afférents sont bien trop élevés.

Les variétés de la collection présentent une faible teneur en alcaloïdes. Cela correspond

aux expériences faites par les pharmaciens autour de 1800. Les variétés modernes d'Europe présentent également une faible teneur en alcaloïdes, à l'exception des variétés hongroises qui présentent une forte teneur en morphine³⁰.

30 Frick et Hebeisen, 2005

La collection des pavots conservés dans la banque de gènes

La banque de gènes nationale contient actuellement 33 variétés de pavot. La collection n'a été constitué que très tardivement. Le pavot ne fit pas l'objet d'une sélection et il ne fut à peine cultivé, il n'eut donc pas des incitations économiques qui auraient pu encourager la conservation des variétés encore existantes. Grâce aux activités de ProSpecieRara, une collection a néanmoins vu le jour. Certaines variétés seraient issues des variétés cultivées durant la Deuxième Guerre mondiale. Ce n'est cependant pas tout à fait certain, vu que les variétés du type à capsule fermée sont absentes de la collection.

Une comparaison avec les variétés locales du Tyrol du Nord montre de grandes différences. Les variétés locales traditionnelles du Tyrol du Nord arborent des fleurs blanches marquées à la base d'une tache violette. À cela s'ajoute le fait que les variétés du Tyrol du Nord et du Sud sont avant tout des pavots à capsule fermée³¹. La collection suisse ne contient pas de variété de pavot du type à capsule fermée à proprement parler. La variété suisse conservée à Scuol, à proximité immédiate du Tyrol, est un pavot rouge à capsule ouverte. On peut douter qu'il y ait eut des échanges dans l'histoire plus récente entre la Suisse et le Tyrol du Nord et du Sud.

Par ailleurs, tous les échantillons conservés ne possèdent pas la pureté variétale. Le pavot n'est pas exclusivement une plante autogame et peut présenter un taux élevé d'allogamie. Le pavot étant cultivé dans les jardins, il est fortement probable qu'il ait pu se croiser avec le pavot décoratif, ou alors, que certaines provenances soient issues de variétés de pavot décoratif. Les formes typiques des fleurs du pavot décoratif ne se rencontrent qu'exceptionnellement dans la collection.

31 Holaus, 2015

La taille des capsules proposées dans l'assortiment varie de très petite à moyenne. La plupart des provenances présentent des capsules qui s'ouvrent d'elles-mêmes. Certaines provenances présentent à la fois des types à capsule ouverte et des types à capsule fermée. La forme de la capsule varie entre ovale, large ovale et ronde. La couleur des fleurs n'est souvent pas uniforme. Cela peut être dû au fait que les variétés se sont fécondées mutuellement. Il se peut aussi que la jardinière, par préférence personnelle, ait encouragé, par voie de sélection, la diversité des coloris des fleurs aux dépens d'une uniformité monocolore. Le même constat peut être dressé pour ce qui est de la forme de la capsule. Certaines jardinières du Tyrol préférèrent des capsules ovales, d'autres préférèrent les capsules rondes (Heistingner, 2001). Si les parcelles de pavot sont suffisamment éloignées l'une de l'autre, il y a de fortes chances pour que certains caractères s'imposent progressivement en fonction de la préférence du cultivateur et de la sélection ciblée qui y découle. Seule la provenance «Schwarzenburg rosa» forme des pétales additionnels et possède des fleurs semi-pleines. Les variétés «Bachrus», «Hümbach» et «Roter von Witterswil» possèdent des pétales effilochés. L'assortiment de ProSpecieRara contient deux autres accessions de pavot à fleurs pleines. Parmi celles-ci, une provient de Schaffhouse, l'autre, un pavot rouge à fleurs pleines, de Vulliens.

La période de floraison du pavot est très courte. Elle peut être prolongée par un semis échelonné ou par le choix de variétés précoces et tardives. La variété la plus tardive contenue dans la banque de gènes du Tyrol fleurit deux semaines et demie plus tard que la plus précoce³². La variation des variétés suisses va d'une floraison semi-tardive à une floraison très tardive. La variété la plus précoce du semis d'automne fleurit 10 jours plus tôt que sa vari-

32 Holaus, 2015

Tab. 1 Liste des accessions de la banque de gènes nationale.

Code variété	Nom	Coloris de la fleur	Type de capsule	Potentiel de rendement
11-006-105	Bariloche (Argentine)	violet	pavot à capsule ouverte	moyen
11-006-106	Frinvillier	violet	capsule fermée et ouverte	moyen
11-006-107	Schüttmohn Scuol	rouge	pavot à capsule ouverte	
11-006-109	Mamishaus	violet, rouge et rose	pavot à capsule ouverte	
11-006-110	Corcelles	violet	pavot à capsule ouverte	
11-006-111	Wiesendangen	violet et rose	capsule fermée et ouverte	
11-006-112	Genthod	violet	capsule fermée et ouverte	
11-006-113	Kapuzinerkloster Sursee	violet	pavot à capsule ouverte	moyen
11-006-114	Reinach 2	violet et rose	pavot à capsule ouverte	moyen
11-006-115	Planète rouge du Jura	violet, rouge et rose	pavot à capsule ouverte	
11-006-116	von Pensier	violet	pavot à capsule ouverte	
11-006-118	Liddes	rouge	pavot à capsule ouverte	
11-006-120	Roter von Witterswil	rose et rouge	pavot à capsule ouverte	
11-006-123	Hünibach	violet et rouge	pavot à capsule ouverte	faible
11-006-124	Sattelbock	rouge	pavot à capsule ouverte	moyen
11-006-128	Ebnat-Kappel	violet	pavot à capsule ouverte	
11-006-134	Pays de Gex (France)	rose	pavot à capsule ouverte	
11-006-135	Reinach1	violet	pavot à capsule ouverte	faible
11-006-136	Schlatt	rose	pavot à capsule ouverte	faible
11-006-138	Rehetobel ³³	violet et rose	pavot à capsule ouverte	
11-006-140	Schwarzenburg rosa	rose	pavot à capsule ouverte	
11-006-141	Welsikon	violet	pavot à capsule ouverte	
11-006-142	Sissach	violet		moyen
11-006-143	Bachrus	violet et rose	pavot à capsule ouverte	moyen
11-006-145	Le Coudre	violet	pavot à capsule ouverte	très faible ³⁴
11-006-152	Moudon	violet et rose		moyen
11-006-153	Lila von Siselen	violet		
11-006-154	Dornach violett	violet et rouge		
11-006-155	Lup§g	violet et rose	pavot à capsule ouverte	élevé
11-006-164	Häusermoos	violet, rouge et rose	pavot à capsule ouverte	
11-006-166	Schwarzenburg hell-rosa			
11-006-167	Dornach himbeerrot	violet	pavot à capsule ouverte	

³³ La variété «Rehetobel» se subdivise en une lignée violette et en une lignée rose.

³⁴ Dû à la mauvaise qualité des graines, la levée des parcelles d'essai n'a pas été bonne.

été la plus tardive, pour le semis de printemps cette variation est de 8 jours.

La diversité des variétés conservées classées comme pavot décoratif n'est pas aussi élevée comme décrite par Emanuel König en 1706. Ainsi les formes toutes pleines sont absentes et celles à fleurs blanches aux pétales bordés de rouge et légèrement effilochés. La collection ne reflète pas la diversité réelle des variétés de pavot décoratif existantes, car de nombreux envois furent immédiatement classés comme pavots décoratifs à la lecture de leur descriptif sans être semés dans le cadre du projet ou alors furent écartés au plus tard après un premier examen. L'assortiment de ProSpecieRara contient deux autres accessions de pavot à fleurs pleines. Parmi celles-ci, une provient de Schaffhouse, l'autre, un pavot rouge à fleur pleine, de Vulliens (ill. 26–32).

Résultats des essais expérimentaux

Voici des résultats obtenus lors des examens variétaux 2013–2014 (Luginbühl, 2015). La teneur en huile a beaucoup varié d'une année à l'autre. En 2013, le temps était sec, les rendements étaient faibles et la teneur en huile était supérieure (40,4 à 47,4%). En 2014, les conditions météo étaient favorables au semis d'automne et la teneur en huile variait de 21,5 à 43%, il est envisageable toutefois que ces nettes différences puissent en partie être mises sur le compte des diverses méthodes d'analyse utilisées pour les deux années.

«Les variations des teneurs en alcaloïdes totaux sont importantes de 1,5 à 116 mg/kg en 2013 à 0,4–31 mg/kg en 2014. Cela s'explique, d'une part, par le fait qu'en 2013 les variétés n'ont été semées qu'au printemps, alors que les échantillons de 2014 ont déjà été semés en automne 2013. Or on sait que la



III. 26. Essai de pavot somnifère sur petites parcelles (culture de printemps) 2014, Agroscope, Reckenholz. La floraison d'une variété dure env. une semaine. La palette des coloris des variétés va du blanc au rouge vif. Photo: Carolin Luginbühl, Agroscope, Reckenholz.

teneur en alcaloïdes est supérieure pour le semis au printemps par rapport à celle enregistrée pour le semis d'automne. Il ressort également de la littérature que d'autres influences telles que la météo, la fumure, l'espacement et la récolte ont une influence à ne pas sous-estimer sur la teneur en alcaloïdes, mais elles n'ont pas une incidence aussi considérable que celle exercée par le génome.

La teneur en morphine des accessions examinées se situait entre 0,09 mg/kg pour «Zeno 2002» (récolte 2014) et 49 mg/kg pour «Ebnat Kappel» (2013). En 2013, la teneur moyenne en morphine s'élevait à 9,18 mg/kg, en 2014, celle-ci ne s'élevait plus qu'à 5,16 mg/kg. En 2013, les teneurs moyennes des alcaloïdes étaient supérieures à celles enregistrées en 2014, à savoir 11,11 ou 2,95 mg/kg pour la noscapine, 8,79 ou 1,54 mg/kg pour la codéine et 3,72 ou 1,9 mg/kg pour la thébaïne. La variété «Ebnat Kappel» présentait de loin les teneurs les plus élevées, à la fois pour la morphine (49 mg/kg) et pour la codéine (28 mg/kg) ainsi que pour la thébaïne (19 mg/kg). Pour la

noscapine, la teneur la plus élevée avec 31 mg/kg a été enregistrée pour la variété «Wiesendangen», suivie par le pavot à capsule ouverte «Schüttmohn Scuol» et «Pays de Gex» avec 26 et 23,5 mg/kg respectivement. En 2014, la teneur en morphine la plus élevée a été mesurée pour la provenance «Küttigen» avec 19 mg/kg.

La variété «Le Coudre» (culture printanière 2014) présente avec 24,7 mg/kg une teneur en noscapine remarquablement élevée, la variété «Frinvillier» avec 9 mg/kg a enregistré la deuxième plus haute concentration, alors que le reste des teneurs en noscapine s'inscrit à un bas niveau (<3%). La législation suisse sur les denrées alimentaires prévoit une valeur limite pour la morphine de 30 mg/kg, celle-ci ne concernant toutefois que les graines, alors que la présente analyse a été effectuée sur différentes parties de la plante. À l'heure actuelle, il n'existe aucune législation qui imposerait une teneur maximale pour les autres alcaloïdes.» Aucun échantillon a dépassé la valeur limite pour la morphine fixée par la loi.



III. 27. «Roter von Witterswil» 11-006-120. Un pavot décoratif typique aux pétales incisés. Les formes cultivées peuvent néanmoins présenter des pétales divergents, la forme des pétales n'ayant pas d'incidence sur le rendement en graines. Photo: Carolin Luginbühl, Agroscope, Reckenholz.



III. 28. Pavot somnifère «Bachrus» 11-006-143. Photo: Carolin Luginbühl, Agroscope, Reckenholz.



Ill. 29. «Planète rouge du Jura» 11-006-115. Cette provenance a des fleurs roses, rouges et violettes. Voici la variante violette. Photo: Carolin Luginbühl, Agroscope, Reckenholz.



Ill. 30. «Sattelbock» 11-006-124. Photo: Carolin Luginbühl, Agroscope, Reckenholz.



Ill. 31. Diverses capsules d'un pavot à capsule fermée de Küttigen. On voit des formes à capsules ovales et rondes qui rappellent la forme sauvage. À ce stade, les pores sont déjà ouverts chez les variétés de pavot du type à capsule ouverte. Photo: Carolin Luginbühl, Agroscope, Reckenholz.



Ill. 32. Un pavot dont la fleur pleine rappelle la pivoine. Photo: Peer Schilperoord.

Bibliographie

- Bartha-Pichler, Brigitte; Geiser, Theo; Zuber, Markus (2010): *Teufelsfeige und Witwenblume. Historische Zierpflanzen – Geschichte, Botanik, Verwendung*. Bâle: éditions Christoph Merian.
- Böhm, H. (1965): *Das Paznauntal. Die Bodenutzung eines alpinen Tales auf geländeklimatischer, agrarökologischer und sozialgeographischer Grundlage*. En: Forschungen zur Deutschen Landeskunde, H. 190, p. 194.
- Bureau fédéral de statistique (1943): *Utilisation du sol 1939 et la culture des champs 1940-43 en Suisse: Résultats du recensement fédéral des entreprises 1939 et des recensements des cultures 1940, 1941, 1942 et 1943*. En: Statistiques de la Suisse (134).
- Christ, Hermann (1923): *Zur Geschichte des alten Bauerngartens in der Schweiz und angrenzender Gegenden*. Deuxième édition fortement augmentée. Bâle: éditions Benno Schwabe & Co.
- Frick, Monica; Hebeisen, Thomas (2005): *Le pavot, une plante oléagineuse alternative* (seulement en allemand). En: Recherche Agronomique Suisse 12 (1), p. 4–9.
- Fuchs, Leonhart (1542): *De historia stirpium commentarii insignes*. Bâle: Isingrin.
- Fuchs, Leonhart (2002): *De historia stirpium. Bâle 1542; à l'occasion du 175e anniversaire de la bibliothèque de la ville de Koblenz*. Koblenz: bibliothèque de la ville (publications de la bibliothèque de la ville de Koblenz, 45).
- Glur, Johannes (1835): *Roggwyler Chronik, ou: historisch-topographisch-statistische Beschreibung von Roggwyl im Ober-Aargau, Amts Aarwangen, Cantons Bern. Zofingue*.
- Heiss, Andreas G.; Oeggel, Klaus (2008): *The plant macro-remains from the Iceman site (Tisenjoch, Italian-Austrian border, eastern Alps): new results on the glacier mummy's environment*. En: Vegetation History and Archaeobotany 18 (1), p. 23–35. DOI: 10.1007/s00334-007-0140-8.
- Heisteringer, Andrea (2001): *Die Saat der Bäuerinnen. Saatkunst und Kulturpflanzen von Bäuerinnen in Südtirol*. Innsbruck: Ed. Löwenzahn.
- Holaus, Kaspar (2015): *Projet Interreg «Gene-Save» - Teilbericht Mohn*. En: Siegfried de Rachewiltz, Andreas Rauchegger et Christiane Ganner (Hg.): *Papaver Mohn. Der Mohn in Mythologie, Volksmedizin, Speise- und Sachkultur Tirols* (Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg), p. 156–169.
- Jacomet, Stefanie; Leuzinger, Urs; Schibler, Jörg (Hg.) (2004): *Die jungsteinzeitliche Seeufersiedlung Arbon/Bleiche 3. Umwelt und wirtschaft*. Frauenfeld: Département de l'éducation et de la culture du canton de Thurgovie (Archäologie im Thurgau, 12).
- Jacomet, S., Schibler, J. (2014): *Domestikationsgeschichte. Domestikation der wichtigsten altweltlichen Kulturpflanzen und Haustiere*. Manuscrit de conférence, IPSA, Bâle.
- Knapp, Sandra; Dempewolf, Eva (2004): *Das Blütenmuseum. Wo Kunst und Wissenschaft sich zauberhaft vereinen*. Munich: Frederking und Thaler (GEO).
- Koblet, Rudolf (1965): *Der landwirtschaftliche Pflanzenbau. Unter besonder Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse*. Lehrbücher und Monographien aus dem Gebiete der exakten Wissenschaften. Reihe der experimentellen Biologie. Bd. 16. Bâle: Birkhäuser.
- König, Emanuel (1706): *Georgica Helvetica curiosa: Das ist: Neu Curioses Eydgnossisch-Schweitzerisches Hauß-Buch: vorstellend in IV Büchern I. von dem Reben-Bau ... II. von dem Garten-Bau; III. von der Vieh-Zucht ...; IV. ein schweizerischer Hauß-Calender ...* Bâle: König dem Aeltern.
- Luginbühl, Carolin (2015): *Traditioneller Schlafmohnanbau in der Schweiz – eine Literaturstudie (Culture de pavot traditionnelle en Suisse – une étude de littérature)*. Agroscope Reckenholz-Tänikon ART (NAP-PGREL 04-NAP-P76-1).
- Luginbühl, Carolin (2013): *Versuchsbeschreibung NAP 04-P-76 Schlafmohn*. Avec la collaboration de Philipp Holzherr. Agroscope.
- Meurers-Balke, Jutta; Strank, Karl Josef (2008): *Obst, Gemüse und Kräuter Karls des Grossen*. « ... dass man im Garten alle Kräuter habe ... ». Mayence: Zabern.
- Rachewiltz, Siegfried de; Rauchegger, Andreas; Ganner, Christiane (Hg.) (2015): *Papaver Mohn. Der Mohn in Mythologie, Volksmedizin, Speise- und Sachkultur Tirols* (Schriften des Landwirtschaftsmuseums Brunnenburg).
- Rapin, Jean (1941): *Einheimische Oelpflanzen: Raps – Mohn*. Fribourg CH: Imprimerie Saint-Paul.
- Rigert, E.; Ebnetter, I.; Ebersbach, R.; Akeret, Ö.; Leuzinger, U. (2005): *Die Epi-Rössener Siedlung von Sevelen SG-Pfäfersbüel*. En: Annuaire de la «Société suisse de préhistoire et d'archéologie» (88), p. 41–86.
- Salis Marschlins, Carl Ulysses von (1804–05): *Abhandlung über die Gewinnung des Oels aus einheimischen Produkten*. En: Der Neue Sammler (2, 3), p. 159–167; 208–222.
- Suanjak, Michael; Brechbühl, Beat; Serena, Marianna (2014): *Das Lexikon der alten Gemüsesorten. 800 Sorten – Geschichte, Merkmale, Anbau und Verwendung in der Küche*. Aarau: éditions AT AZ Fachverlage.
- Trommsdorff, J. B. (1812): *Die Apothekerkunst in ihrem ganzen Umfange nach alphabetischer Ordnung. Allgemeines pharmazeutisch-chemisches Wörterbuch*. Troisième volume N-S. Erfurt: Henningsschen Buchhandlung.
- Tschärner, Niklaus Emanuel (1771): *Physisch-ökonomische Beschreibung des Amts Schenkenberg*. En: Abhandlungen und Beobachtungen durch die oekonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt 12 (1).
- Vogl-Lukasser, Brigitte; Falschlunger, Gabriele; Blauensteiner, Peter; Vogl, Christian R. (2007): *Erfahrungswissen über Lokalsorten traditioneller Kulturarten in Ost- und Nordtirol*. Hg. v. Institut für Ökologische Landbau. Department für Nachhaltige Agrarsysteme Arbeitsgruppe Wissenssysteme und Innovationen am Institut für Ökologischen Landbau Universität für Bodenkultur, Wien
- Volkart, Albert (1942): *Die Aufgaben der Pflanzenzüchtung in der Schweiz. Conférence donnée le 16 Mai 1942, à l'occasion de la réunion jubilaire du syndicat des sélectionneurs d'Argovie à Brugg*. En: Aarg. Bauern- und Bürgerzeitung (70/73), p. 13 et 20. Juin.
- Zohary, Daniel; Hopf, Maria; Weiss, Ehud (2012): *Domestication of plants in the Old World. The origin and spread of domesticated plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*. 4e édition. Oxford: Oxford University Press.

Plantes cultivées en Suisse – Le pavot

Le pavot somnifère est unique parmi les plantes cultivées. Il est à la fois plante alimentaire, plante médicinale et plante décorative.

Une capsule de pavot renferme jusqu'à 4000 petites graines riches en matière grasse. Celles-ci peuvent être écrasées dans un mortier ou un moulin à pavot et ensuite servir à la préparation de tous types de plats. Les graines peuvent être pressées pour donner une huile comestible très savoureuse.

Le pavot est une plante médicinale, surtout connue pour ses effets relaxant, apaisant et analgésique. Mais il peut également faire l'objet d'un usage abusif en étant consommé comme stupéfiant. Les variétés locales traditionnelles de la Suisse ne furent pas utilisées pour la préparation de médicaments. Le rendement en suc de pavot et la teneur en substances actives sont nettement moins élevés que ceux du pavot originaire de la partie occidentale de la Méditerranée.

Le pavot a des pétales d'une taille remarquable. Avant que le prix des tulipes fût accessible à tout le monde, le pavot fut cultivé dans de nombreux jardins en tant qu'ornement.

Les premières trouvailles de graines de pavot en Suisse datent d'environ 4000 avant Christ. Le pavot fut probablement alors déjà en Suisse depuis un certain temps, car sa présence

dans les pays voisins au nord est déjà démontrée vers 5200 avant Christ. Les épingles à habits en bronze préhistoriques d'à peine 20 cm ornées d'une capsule de pavot témoignent de l'estime vouée au pavot. En Suisse, environ 30 variétés de pavot ont été conservées jusqu'à ce jour.

Pendant longtemps, le pavot fut en Suisse cultivé dans les jardins en tant que plante alimentaire. Cette tradition n'a toutefois, contrairement à l'Autriche, pas pu se maintenir. On peut même parler d'une «barrière du pavot». La barrière longe la ligne de démarcation entre, d'une part, les Grisons et, d'autre part, le Tyrol du Nord et du Sud. Au Tyrol, on rencontre encore aujourd'hui des jardins de pavot en tant qu'élément constitutif des jardins de ferme. On y trouve également les ustensiles servant à sa transformation tels qu'un mortier à pavot ou un moulin à pavot. La plupart des variétés de pavot suisses appartiennent au type à capsule ouverte, celles du Tyrol du Nord et du Sud sont pour la plupart du type à capsule fermée.

Verein für alpine Kulturpflanzen

www.berggetreide.ch

DOI: 10.22014/97839524176-e2

