

Mentha arvensis L., 1753 (Menthe sauvage)

Identifiants : 2210/menarv

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 18/09/2020

- Classification/taxinomie :
 - Famille : Lamiaceae ;
 - Nom complet : *Mentha arvensis* var. *arvensis* ;
- Synonymes : *Mentha agrestis* Sole 1789, *Mentha albae-carolinae* Heinr.Braun 1898, *Mentha allionii* Boreau 1857, *Mentha angustifolia* Host 1831, *Mentha arvensis* f. *arvensis* [var. *arvensis*], *Mentha arvensis* f. *lanata* (Piper) S.R.Stewart 1944 (synonyme, selon TPL ; synonyme de "*Mentha canadensis* L.") [var. *glabrata*], *Mentha arvensis* f. *lanigera* S.R.Stewart 1944 [var. *glabrata*], *Mentha arvensis* f. *puberula* S.R.Stewart 1944 (synonyme, selon TPL ; synonyme de *Mentha canadensis* L. 1753, selon WCSP) [var. *glabrata*], *Mentha arvensis* subsp. *agrestis* (Sole ;
- Synonymes français : menthe des champs, baume des champs, pouliot-thym, menthe commune, menthe du maïs, menthe banane [cv. 'Banana'], menthe boréale [var. *glabrata*], menthe javanaise (tp* de "*Mentha javanica*") [var. *javanica*], menthe Marah [var. *javanica*], menthe du Japon [var. *piperascens*], menthe japonaise [var. *piperascens*], menthe chinoise [var. *piperascens*], menthe 'Baume du tigre' [var. *piperascens*], menthe d'Autriche, menthe 'Sayakaze' [var. *piperascens* cv. 'Sayakaze'] ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : corn mint [*Mentha arvensis* et var. *piperascens*], European corn mint, field mint, brook mint, ginger mint, wild mint, apple mint, Japanese mint [*Mentha arvensis* et var. *piperascens*], mint, Japanese peppermint, tula mint, Marah mint [var. *javanica*], American corn mint [var. *piperascens*], Canadian mint [var. *piperascens*], Chinese mint [var. *piperascens*], Ackerminze (Acker-Minze) (de), Feldminze (de), Kornminze (de), japanische Minze [var. *piperascens*] (de), hortelã-do-campo (pt,br), hortelã-japonêsa (pt,br), hortelã-pimenta (pt,br), hortelã-comum (pt), vique (pt,br), hortelã [var. *piperascens*] (pt), menta-japonesa [var. *piperascens*] (pt), åkermynta (sv), Akkermunt (nl), hierba buena de burro (es), póleo (es), menta japonesa (es), menta silvestre (es), menta campestre (it), menta selvatica (it), heung fa choi (cn transcrit), xiang hua cai (cn transcrit), pohok (ms), potina (th), naana al hind (ar), podina (bn), bhudina (my), agemynte (da), peltominttu (fi), pelto-minttu (fi), rantaminttu (fi), phudno (gu), pudina (gu), pudinah (hi), mensa arubenshisu (jp romaji), menta arubenshisu (jp romaji), youshu hakka (jp romaji), chetnimaraga (kn), chetnimaraga (kn), putiyina (ml), pudina (mr), pudinah (fa), mi?ta polna (pl), puthina (ta), pudina (te), pudina (sa), putiha (sa), odutalan (si), tudinchkahi (ur), bijanggut [var. *javanica*] (ms,id), daun poko [var. *javanica*] (ms), janggut [var. *javanica*] (ms), keresmen [var. *javanica*] (ms,id) ;

 μ, s : huile essentielle<0

- Note : ***
- Note perso : ***
- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) : Feuille (feuillesμ0(+x),27(+x)μ [assaisonnementμ(dp*)(0(+x),27(+x))μ {comme condimentμ{{27(+x)μ aromatisant, épiceμ{{0(+x)μ} et/ou base boissons/brevagesμ{{{(dp*)(0(+x),27(+x))μ {tisanesμ0(+x)μ : infusionμ{{27(+x)μ feuilles fraîches ou séchéesμ{{0(+x)μ} ; et extraitμ(dp*)μ feuilles : huile essentielleμ{{0(+x)μ [assaisonnementμ(dp*)(0(+x)μ {arômeμ~0(+x)μ}]) comestibleμ0(+x)μ. ;

Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : feuilles, épice, feuilles - théμ{{0(+x)μ.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : feuillesμ0(+x),27(+x)μ utiliséesμ27(+x)μ (consomméesμ0(+x)μ) comme condimentμ{{27(+x)μ aromatisantμ0(+x)μ et en infusionμ{{27(+x)μ ; elles peuvent être utilisés pour aromatiser la farine de maïs ou dans les plats de poisson ; les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour faire du thé ; elles peuvent donner une huile essentielle utilisée pour aromatiser les bonbons et boissonsμ{{0(+x)μ. ;



Précautions à prendre :

ATTENTION : bien qu'aucune donnée sur la toxicité n'ait été observée pour cette espèce, au moins quelques espèces de ce genre (dont *Mentha pulegium* L. et *Mentha x piperita* L.) contiennent de la pulégone connue pour entraîner/produire des avortement lorsque la plante est consommée sous forme concentrée (huile essentielle) et/ou en grandes quantités ; donc

une certaine prudence est de mise $\mu < (dp^*)(0(5(+), +x), +x)\mu$.

- **Autres infos :** *Baccharis indica* L. est donné comme synonyme de *Mentha arvensis* var. *javanica* (Bl.) Hook f. par MMPND : est-ce une erreur ou y-a-t'il réellement un lien quelconque entre ces 2 taxons ? (qp*) ;
- **Catégories :** pscf ;
- **Nombre de graines au gramme :** 8000 à 12000 ;
- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Kops et al. J. (*Flora Batava*, vol. 15: t. 1178 ; 1877), via plantillustrations.org

Par Sowerby, J.E. (*English Botany, or Coloured Figures of British Plants*, 3th ed., vol. 7: t. 1039 ; 1867)

Svensk botanik [J.W. Palmstruch et al], vol. 4: t. 279 ; 1807, via plantillustrations.org

Par Michael Becker (Travail personnel) [GFDL ou CC-BY-SA-3.0], via [Wikimedia Commons](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mentha_arvensis_L_1807.jpg)

- **Liens, sources et/ou références :**

- ["Plants For a Future" \(en anglais\) et sa traduction Plantes d'Avenir](#) ;
- **Wikipedia :**
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Menthe_des_champs_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Menthe_des_champs_(en_français)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Ackerminze_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Ackerminze_(source_en_allemand)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Mentha_arvensis_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Mentha_arvensis_(source_en_anglais)) ;
- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41956> ;
- **INPN :** https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/108029 ;
- **Aroma-Zone :** <https://www.aroma-zone.com/aroma/fichementhedeschamps.asp> ;
- **NatureGate :** <https://www.luontoportti.com/suomi/fr/kukkakasvit/menthe-des-champs> ;

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "Mentha arvensis" : [pages](#), [images](#) | **"Menthe sauvage" :** [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 192, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 365 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 365 (As *Mentha arvensis* var. *piperascens*) ; Anderson, E. F., 1993, *Plants and people of the Golden Triangle*. Dioscorides Press. p 215 ; Battacharyya, A., 1991, *Ethnobotanical Observations in the Ladakh Region of Northern Jammu and Kashmir State, India*. *Economic Botany*, Vol. 45, No. 3, pp. 305-308 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 694 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 191 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1478 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour*. Tropical Press. p 94 ; Dhyani, S.K., & Sharma, R.V., 1987, *Exploration of Socio-economic plant resources of Vyasi Valley in Tehri Garwhal*. *J. Econ. Tax. Bot.* Vol. 9 No. 2 pp 299-310 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses*. Vol. 2. p 334 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 128 ; *Flora of Pakistan*. www.eFloras.org ; Foo, J.T.S.(ed), 1996, *A Guide to Common Vegetables*. Singapore Science Foundation. p 76 ; French, B.R., 2010, *Food Plants of Solomon Islands. A Compendium*. Food Plants International Inc. p 345 ;

Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 410 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 196 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 196 (As *Mentha arvensis* var. *piperascens*) ; Hutton, W., 1997, *Tropical Herbs and Spices of Indonesia*. Periplus. p 41 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 648 ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press. p 150 ; ?ukasz ?uczaj and Wojciech M Szymba?ski, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 17 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 131 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 286 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 102, 196 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 338 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 435 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> (As *Mentha arvensis* var. *piperascens*) ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 636 (As *Mentha arvensis* var. *piperascens*) ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Sharma, B.B., 2005, *Growing fruits and vegetables*. Publications Division. Ministry of Information and broadcasting. India. p 197 ; Sp. pl. 2:577. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 358 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 167 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 245 ; Woodward, P., 2000, *Asian Herbs and Vegetables*. Hyland House. p 94(As *Mentha arvensis* var. *piperascens*) ; Yeoh, H. and Wong, P. F., 1993, *Food value of lesser utilised tropical plants*. *Food Chemistry* 46:239-241