

Mentha canadensis L., 1753 (Menthe du Canada)

Identifiants : 2212/mencan

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

• Classification/taxinomie :

◦ Famille : Lamiaceae ;

- Synonymes : *Mentha arvensis* auct. N. Amer. (non L.), *Mentha arvensis* f. *chinensis* Debeaux 1876, *Mentha arvensis* subsp. *canadensis* (L.) H. Hara 1956, *Mentha arvensis* subsp. *haplocalyx* (Briq.) Briq. 1896, *Mentha arvensis* var. *canadensis* (Linné) Briq., *Mentha arvensis* var. *canadensis* (L.) Kuntze 1891, *Mentha arvensis* var. *haplocalyx* (Briq.) Briq. 1894, *Mentha canadensis* var. *retrorsa* J.L.Liu 1996, *Mentha haplocalyx* Briq. Chine. 1889, *Mentha haplocalyx* f. *alba* X.L.Liu & X.H.Guo 1989, *Mentha pedunculata* Hu & Tsai 1931, *Mentha sachalinensi* ;
- Synonymes français : menthe chinoise, menthe de Chine, menthe canadienne, menthe sauvage américaine ;
- Nom(s) anglais et/ou international(aux) : Chinese mint, American corn mint, Canadian mint, corn mint, Japanese mint, American wild mint (eu), beach mint , bo he (cn transcrit), japanische Minze (de), hakka (jp romaji), bagha (ko transcrit), menta japonesa (es), japanmynta (sv) ;



• 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)(dp*)μ [assaisonnementμ(dp*)(0(+x), 27(+x))μ {comme condimentμ{{{27(+x)(dp*)μ aromatisantμ0(+x)μ} et/ou base boissons/brevagesμ{{{(dp*)(0(+x))μ {tisanesμ0(+x)μ}}}} ; jeunes feuillesμ{{{0(+x)μ [nourriture/alimentμ{{{(dp*)(0(+x))μ : cruesμ(dp*)(0(+x)μ {fraîchesμ0(+x)μ} ou cuitesμ{{{(dp*)(0(+x))μ} ; et extraitμ(dp*)μ feuilles : huileμ{{{0(+x)μ essentielleμ(dp*)μ [assaisonnementμ(dp*)(0(+x)μ {arômeμ0(+x)μ}}]}]}]} comestibleμ0(+x)μ. ;

Partie(s) comestible(s)μ{{{0(+x)μ : huile, feuilles - arôme/aromatisant, feuillesμ{{{0(+x)μ.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)μ{{{0(+x)μ : plante utilisée localement comme condimentμ{{{27(+x)μ ; l'huile de menthe est utilisée pour l'aromatisation ; les feuilles sont utilisées pour aromatiser le thé ; les jeunes feuilles sont consommées fraîches ou utilisées dans les plats sautésμ{{{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 miseμ<(dp*)(0(5(+), +x), +x)μ.

- Autres infos : *Mentha canadensis* L. serait un ancien hybride *M. arvensis* et *M. longifolia*μ<LDRμ. ;
- Nombre de graines au gramme : 12000 à 14000 ;
- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

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

- https://en.wikipedia.org/wiki/Mentha_canadensis (source en anglais) ;

dont classification :

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

dont Google (recherche de/pour) "Mentha canadensis" : [pages](#), [images](#) / **"Menthe du Canada" :** [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" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994)) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 128 (As *Mentha arvensis* ssp. *haplocalyx*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 410 ; Ju, Y., et al, 2013, *Eating from the wild: diversity of wild edible plants used by Tibetans in Shangri-la region, Yunnan, China*, *Journal of Ethnobiology and Ethno medicine* 9:28 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 339 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., *Lamiaceae. Flora of China*. p 312 ; Sp. pl. 2:577. 1753 ; Tanaka,