

Mentha cervina L., 1753 (Menthe des cerfs)

Identifiants : 20391/mencer

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Sous-règne : Tracheobionta ;
- Division : Magnoliophyta ;
- ~~Classe~~ Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Mentha ;

- **Synonymes :** *Mentha cervina* cv. 'Alba' [f. alba], *Mentha cervina* cv. 'Romarin', *Mentha pulegium* subsp. *cervina*, *Mentha punctata* Moench 1802, *Preslia cervina* (L.) Fresen. 1828, *Pulegium cervinum* (L.) Mill. 1768 ;
- **Synonymes français :** preslie des cerfs, menthe cervine, menthe des cerfs blanche [f. alba], menthe cerf, preslie des cerfs blanche ? (qp*) ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Hart's pennyroyal, Holt's pennyroyal, poleo de ciervo (es), barrmynta (sv), Cervina Minze (Cervinia Minze = erreur ? (qp*)) (de), Hirschminze-Nadelminze (de) ;



• **Note comestibilité :** ***

• **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Feuille (feuilles^{0(+x),27} [assaisonnement^{(dp')(0(+x),27)} {comme aromate^{{{{-0(+x),{{27}}}}} et/ou base boissons/brevages^{{{(dp')(0(+x))} {tisanes^{0(+x)}}]} ; et extrait feuilles^{{{(dp')}} : huile^{0(+x)} essentielle^(dp') [assaisonnement^{(dp')(0(+x),27)} {arôme^{--0(+x)(dp')}}] et fleur (fleurs²⁷ [assaisonnement^{(dp')(0(+x),27)} {comme aromate^{{{27}}}}] comestibles^{0(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{(0(+x))} : feuilles - thé^{{{(0(+x))}. Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{(0(+x))} : feuilles et fleurs utilisées comme aromate^{{{27}}} ; l'huile de menthe est utilisée pour l'aromatization ; les feuilles ont une odeur de menthe pouliot et sont utilisées pour le thé ; elles sont également utilisées pour aromatiser les plats à base de pomme de terre^{{{(0(+x))}.

Les feuilles ont un parfum pennyroyal et sont utilisées pour le thé. Ils sont également utilisés pour aromatiser les plats de pommes de terre



Précautions :

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^{(((dp*))0(5(+),+x),+x)}. Plante protégée en Provence-Alpes-Côte d'Azur^{(((TB}.

- Note médicinale : **

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

- **Nombre de graines au gramme** : 15000 à 20000 ;
- **Liens, sources et/ou références** :
 - *Tela Botanica* : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-41997> ;
 - *INPN* : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/108044 ;
 - ⁵"*Plants For a Future*" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Mentha_cervina ;

dont classification :

- "*The Plant List*" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-124554 ;
- "*GRIN*" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=313207> ;

dont livres et bases de données : ⁰"*Food Plants International*" (en anglais), 27 *Dictionnaire des plantes comestibles* (livre, page 192, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"*FOOD PLANTS INTERNATIONAL*" :

Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 128 ; Gonzalez, J. A., et al, 2011, *The consumption of wild and semi-domesticated edible plants in the Arribes del Duero (Salamanca-Zamora, Spain): an analysis of traditional knowledge*. *Genetic Resources and Crop Evolution* 58:991-1006 ; Romanowski, N., 2007, *Edible Water Gardens*. Hyland House. p 109 ; Sp. pl. 2:578. 1753