

# Nepeta cataria L., 1753 (Cataire)

Identifiants : 21763/nepcat

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 : Nepeta ;

- **Synonymes :** *Nepeta calaminthoides* Benth ;

- **Synonymes français :** herbe à chat, chataire, menthe de chat (menthe des chats), cataire citronnelle [var. *citriodora*], cataire citronnée [var. *citriodora*], cataire citron [var. *citriodora*] ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *catmint*, *catnip*, *jing jie* (cn transcrit), *gewöhnliche* (de), *Katzenminze* (de), *erba-de-gatta* (it), *chikuma-hakka* (jp romjai), *inu-hakka* (jp romaji), *erva-gateira* (pt), *kotovnik kosa?ij* (ru translittéré), *hierba gatera* (es), *menta de gato* (es), *kattmynta* (sv) ;



- **Note comestibilité :** \*\*\*

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

**Partie(s) comestible(s)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> : feuilles - thé, herbe, racines, épices<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)**<sup>{{(0(+x))}}</sup> :

- les feuilles séchées sont utilisées pour faire du thé ; elles ont un goût de citron et de menthe ; les feuilles et les pousses sont utilisées dans l'aromatization et dans les soupes et les ragoûts ; elles sont également utilisées dans les sauces ;
- les jeunes feuilles sont utilisées dans les salades<sup>{{(0(+x))}}</sup>.

Les feuilles séchées sont utilisées pour faire du thé. Ils ont un goût de citron et de menthe. Les feuilles et les pousses sont utilisées dans les arômes et dans les soupes et les ragoûts. Ils sont également utilisés dans les sauces. Les jeunes feuilles sont utilisées dans les salades



**Précautions :**

*néant, inconnus ou indéterminés.*

- **Note médicinale :** \*\*

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







De gauche à droite :

Par Sturm, J., Sturm, J.W., *Deutschlands flora (1798-1855) Deutschl. Fl. vol. 19 (1841)*, via plantillustrations  
Par Blackwell, E., *Herbarium Blackwellianum (1747-1773) Herb. Blackwell. vol. 5 (1765)*, via plantillustrations  
Par Palmstruch, J.W., *Svensk botanik (1802-1838) Sv. Bot. vol. 6 (1807)*, via plantillustrations  
Par Forest & Kim Starr, via wikimedia

- Nombre de graines au gramme : 1700 ;

- Liens, sources et/ou références :

- <sup>5</sup>"Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Nepeta\\_cataria](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Nepeta_cataria) ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-134509](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-134509) ;

- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25165> ;

dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 396 ; Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." [https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994)) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 202 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 395 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 195 ; Burnie, G & Fenton-Smith, J., 1999, *A Grower's Guide to Herbs*. Murdoch Books. p 19 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 930 ; Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania*, p 548 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 130 ; *Flora of Pakistan*. [www.eFloras.org](http://www.eFloras.org) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 435 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 210 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 1747 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press, Portland, Oregon. p 160 (Drawing) ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 170 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 278 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 353 ; Pieroni, A., & Giusti, M. E., 2009, *Alpine Ethnobotany in Italy: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 5:32 ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK*. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rigat, M et al, 2009, *Ethnobotany of Food Plants in the High River Ter Valley (Pyrenees, catalonia, Iberian Peninsula): Non-Crop Food Vascular Plants and Crop Food Plants with medicinal Properties*. *Ecology of Food and Nutrition*, 48:303-327 ; Sp. pl. 2:570. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 365 ; *Tasmanian Herbarium Vascular Plants list* p 36