

Mentha arvensis L., 1753 var. piperascens (Menthe du Japon)

Identifiants : 20384/menarvj

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification phylogénétique :

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

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Mentha ;

- Synonymes : *Mentha arvensis* subsp. *piperascens* (Malinv.) H. Hara 1956 (synonyme, selon TPL), *Mentha arvensis* var. *sachalinensis* Briq. 1897 (synonyme, selon TPL), *Mentha haplocalyx* var. *piperascens* (Malinv. ex Holmes) C.Y.Wu & H.W.Li 1974 (synonyme, selon TPL), *Mentha haplocalyx* var. *sachalinensis* Briq. ex Kudo 1929, *Mentha sachalinensis* (Briq.) Kudô 1921 (synonyme, selon TPL), dont homonymes : *Mentha arvensis* var. *piperascens* (Malinv. ex Holmes) Malinv. 1924 (synonyme, selon TPL) ;

- Synonymes français : menthe japonaise, menthe 'Baume du tigre', menthe chinoise ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Japanese mint, American corn mint, Canadian mint, Chinese mint, corn mint, Japan Minze (de), japanische Minze (de), chinesische Minze (de), japanische Ackermintze (de), japanische Heilminze (de), hortelã (pt), menta-japonesa (pt), japanische Tigeröl-Minze (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(+x)}) [assaisonnement^{(dp*)(0(+x),27(+x))}] {comme condiment^{{{(27(+x))}}} aromatisant, épice^{{{(0(+x))}}}} et/ou base boissons/brevages^{{{(dp*)(0(+x),27(+x))}}} {tisanes^{0(+x)} : infusion^{{{(27(+x))}}} feuilles fraîches ou séchées^{{{(0(+x))}}}} ; et extrait^(dp*) feuilles : huile essentielle^{{{(0(+x))}}} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x))} {arôme^{—0(+x)}}}] comestible^{0(+x)}.

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{(0(+x))}}} : feuilles, épice, feuilles - thé^{{{(0(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{(0(+x))}}} : feuilles^{0(+x),27(+x)} utilisées^{27(+x)} (consommées^{0(+x)}) comme condiment^{{{(27(+x))}}} aromatisant^{0(+x)} et en infusion^{{{(27(+x))}}} ; elles peuvent être utilisées 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 boissons^{{{(0(+x))}}}.

Les feuilles sont consommées comme arôme. Ils peuvent être utilisés pour aromatiser la semoule de maïs ou dans la cuisson du poisson. Les feuilles fraîches ou séchées peuvent être utilisées pour faire du thé. Il peut donner une huile essentielle utilisée pour aromatiser les bonbons et les boissons

Partie testée : feuilles^{{{{0(+)}}}} (traduction automatique)
Original : Leaves^{{{{0(+)}}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
88.1	147	0	3.2	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés. 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}}}.

- Note médicinale : **

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

- Liens, sources et/ou références :

- Egriselle : <https://egriselle.fr/menthes.htm> ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Mentha_arvensis-piperascens ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-124416 ;