

# Mentha canadensis L., 1753 (Menthe du Canada)

Identifiants : 20389/mencan

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

• **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* 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 sachalinensis* ;

- **Synonymes français :** menthe chinoise, menthe de Chine, menthe canadienne, menthe sauvage américaine ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) 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) ;



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

Feuille (feuilles<sup>0(+x),--27(+x)(dp\*)</sup> [assaisonnement<sup>(dp\*)(0(+x),27(+x))</sup> {comme condiment<sup>{{(27(+x)(dp\*)</sup> aromatisant<sup>0(+x)}</sup>} et/ou base boissons/breuvages<sup>{{(dp\*)(0(+x))</sup> {tisanes<sup>0(+x)}</sup>]} ; jeunes feuilles<sup>{{(0(+x))</sup> [nourriture/aliment<sup>{{(dp\*)(0(+x))</sup> : crues<sup>(dp\*)(0(+x))</sup> {fraîches<sup>0(+x)}</sup>} ou cuites<sup>{{(dp\*)(0(+x))</sup>]} ; et extrait<sup>(dp\*)</sup> feuilles : huile<sup>{{(0(+x))</sup> essentielle<sup>(dp\*)</sup> [assaisonnement<sup>(dp\*)(0(+x))</sup> {arôme<sup>0(+x)}</sup>]} comestible<sup>0(+x)</sup>.

Détails :

Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0(+x))</sup> : huile, feuilles - arôme/aromatisant, feuilles<sup>{{(0(+x))</sup>.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)<sup>{{(0(+x))</sup> : plante utilisée localement comme condiment<sup>{{(27(+x))</sup> ; 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 sautés<sup>{{(0(+x))</sup>.

L'huile de menthe est utilisée pour aromatiser. Les feuilles sont utilisées pour parfumer le thé. Les jeunes feuilles sont consommées fraîches ou utilisées dans des plats sautés



**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. **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.

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



Par SriMesh (Travail personnel) [CC-BY-SA-3.0 ou GFDL], via wikimedia

- **Autres infos** : *Mentha canadensis* L. serait un ancien hybride *M. arvensis* et *M. longifolia*.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut** :

Il est vendu sur les marchés locaux en Chine. Il est cultivé.

**Original** : It is sold in local markets in China. It is cultivated.

- **Distribution** :

C'est une plante tempérée et subtropicale. En Chine, il pousse dans les zones humides du niveau de la mer à 3500 m d'altitude dans toutes les provinces. Il pousse au Yunnan en Chine.

**Original** : It is a temperate and subtropical plant. In China it grows in wet areas from sea level to 3500 m altitude in all provinces. It grows in Yunnan in China.

- **Localisation** :

Asie, Cambodge, Canada, Chine, Indochine, Japon, Corée, Laos, Malaisie, Mongolie, Myanmar, Amérique du Nord, Russie, Asie du Sud-Est, Slovénie, Thaïlande, Tibet, Vietnam, USA.

**Original** : Asia, Cambodia, Canada, China, Indochina, Japan, Korea, Laos, Malaysia, Mongolia, Myanmar, North America, Russia, SE Asia, Slovenia, Thailand, Tibet, Vietnam, USA.

- **Notes** :

Il existe 25 espèces de *Mentha*. Un ancien hybride, *M. arvensis* et *M. longifolia*.

**Original** : There are 25 *Mentha* species. An ancient hybrid, *M. arvensis* & *M. longifolia*.

- **Nombre de graines au gramme** : 12000 à 14000 ;
- **Liens, sources et/ou références** :

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-124520](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-124520) ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=313998> ;

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

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

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) ;  
 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,