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 : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Lamiales ;***
    - ***Famille : Lamiaceae ;***
    - ***Genre : Mentha ;***

- ***Synonymes : Mentha cervina cv. 'Alba' [f. alba], Mentha cervina cv. 'Romarin', Mentha pulegium subsp. cervinia, 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$^{\{\{\{\sim\sim 0(+x),\{\{\{27}$} et/ou base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {tisanes$^{0(+x)}$}] ; et extrait feuilles$^{\{\{\{(dp*)}$: huile$^{0(+x)}$ essentielle$^{(dp*)}$ [assaisonnement$^{(dp*)(0(+x)}$ {arôme$^{\sim\sim 0(+x)(dp*)}$}]) et fleur (fleurs^{27} [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'aromatisation ; 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 entrainer/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)):***

Par Blackwell E. (Herbarium Blackwellianum, vol. 4: t. 304 ; 1760), via plantillustrations.org

- ***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), 27Dictionnaire 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