Mentha australis R. Br., 1810
(Menthe d'Australie)

Identifiants : 20388/menaus

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 16/05/2024

- ***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 saturioides ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : river mint, native mint, native pepper mint, Australian mint , flodmynta (sv) ;***

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

  Feuille (feuilles {fraîches ou séchées}$^{\{\{\{0(+x)}$ [assaisonnement$^{(dp*)(0(+x))}$ {condiment aromatisant$^{\{\{\{0(+x)}$}] ; 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 - arôme/aromatisant$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: les feuilles, fraîches ou séchées, sont utilisées comme condiment ; elles sont la source d'une huile essentielle$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les feuilles, fraîches ou séchées, sont utilisées comme assaisonnement. Il est la source d'une huile essentielle

  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.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$^{\{\{\{\{dp*)(0(5(+),+x),+x)}$.

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

Par louisa_catlover, via flickr

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Distribution :*

    C'est une plante tempérée. Il pousse dans les sites humides et inondés. Il peut pousser dans des positions ensoleillées ou ombragées. Il peut tolérer les gelées[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : It is a temperate plant. It grows in moist and flooded sites. It can grow in sunny or shady positions. It can tolerate frosts[{{{0(+x)}}].

  - *Localisation :*

    *Australie *, Tasmanie **[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : Australia, Tasmania**[{{{0(+x)}}].

  - *Notes :*

    Il existe 25 espèces de Mentha. Celui-ci est utilisé en médecine, notamment pour provoquer des avortements[{{{0(+x) (traduction automatique)}}].

    Original : There are 25 Mentha species. This one is used in medicine, including to induce abortions[{{{0(+x)}}].

- *Liens, sources et/ou références :*

  - *Wikipedia :*
    - https://en.wikipedia.org/wiki/Mentha_australis (en français) *;*

    dont classification :

  - *"The Plant List" (en anglais) :* www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-124435 *;*
  - *"GRIN" (en anglais) :* https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=316511 *;*

    dont livres et bases de données : [0]*"Food Plants International" (en anglais) ;*

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

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 695 ; Bonney, N., 1997, Economic Native Trees and Shrubs for South Australia. Greening Australia (SA) inc. Campbelltown SA 5074 p 168 ; Cronin, L., 1989, The Concise Australian Flora. Reed. p 32 ; Curtis, W.M., 1993, The Student's Flora of Tasmania. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 544 ; Elliot, W.R., & Jones, D.L., 1993, Encyclopedia of Australian Plants suitable for cultivation. Vol 6. Lothian. p 386 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 128 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 196 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 162 ; Low, T., 1992, Bush Tucker. Australia´s Wild Food Harvest. Angus & Robertson. p 177 ; Morley, B.D., & Toelken, H.R., (Eds), 1983, Flowering Plants in Australia. Rigby. p 292 ; Prodr. 505. 1810 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 36 ; Whiting, J. et al, 2004, Tasmania's Natural Flora. Tasmania's Natural Flora Editorial Committee PO Box 194, Ulverstone, Tasmania, Australia 7315 p 195 ; www.ceres.org.au/bushfoodcatalogue