Mentha longifolia (L.) Huds., 1762 subsp. longifolia (Menthe à feuilles longues)

Identifiants : 20430/menlono

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 13/05/2024

- ***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 spicata var. longifolia L. 1753 (=) basionym, Mentha aff. longifolia Huds. (Ex Gran Canaria et Ex La Palma) ? (qp*) ?, Mentha ambigua Guss. 1855, Mentha candicans Crantz 1768, Mentha candicans Mill. 1768, Mentha cordata Posp. 1899, Mentha cuspidata Déségl. 1882, Mentha discolor Déségl. 1882, Mentha dossiniana Déségl. & T.Durand 1879, Mentha eisensteiniana Opiz 1826, Mentha falcata Trautm. 1927, Mentha favratii Déségl. & T.Durand 1879, Mentha grisella Briq. 1889, Mentha hollosyana Borbás 1891, Mentha hugueninii Déségl. & T.Durand 1879, Mentha incana Willd. 1809, ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : horsemint , Waldminze (Walsminze =erreur) (de), graugrün Rossminze (de) ;***

- ***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$^{\{\{\{27}$, condiment$^{0(+x)}$} et/ou base boissons/breuvages$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {tisanes$^{0(+x)}$}] ; et extrait$^{(dp*)}$ feuilles : huile$^{\{\{\{0(+x)}$ essentielle$^{(dp*)}$ [assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {arôme$^{0(+x)}$}]) et fleur (fleurs^{27} [assaisonnement$^{(dp*)(27)}$ {comme aromate$^{\{\{\{27}$}] ; et extrait$^{(dp*)}$ fleurs : huile$^{\{\{\{0(+x)}$ essentielle$^{(dp*)}$ [assaisonnement$^{\{\{\{(dp*)(0(+x))}$ {arôme$^{0(+x)}$}]) comestibles$^{0(+x)}$.

  Détails :

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles comme condiment, feuilles - thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: feuilles et fleurs utilisées comme aromate$^{\{\{\{27(+x)}$; les feuilles sont consommées en chutneys ; elles sont également utilisées pour des assaisonnements ; les feuilles et les fleurs donnent une huile utilisée pour l'aromatisation ; les feuilles sont confites ou utilisées comme un thé$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Les feuilles sont consommées dans des chutneys. Ils sont également utilisés pour les assaisonnements. Les feuilles et les fleurs donnent une huile utilisée pour aromatiser. Les feuilles sont confites ou utilisées comme thé. Les feuilles sont séchées et utilisées pour aromatiser

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

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)

				vitamines A (µg)			
8.2	***1056***	***253***	***8.4***	***0***	***0***	***12.2***	***5.1***

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 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)):***

- ***Liens, sources et/ou références :***

  dont classification :

  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=315729 ***;***