

***Mentha longifolia* (L.) Huds., 1762 subsp. *wissii* (Launert) Codd 1983 (Menthe sauvage du Cap)**

Identifiants : 20437/menlonu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

• **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 wissii* Launert 1957 (=) basionym, *Mentha sylvestris* L, *Mentha spicata* L. var. *longifolia* L, *Mentha incana*, dont homonymes : *Mentha longifolia* subsp. *wissii* Codd. ;

• **Synonymes français :** menthe du Cap (tp* de "Capminze") ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Cape velvet mint , Capminze (de), Kap-Mize (de), balderjan (af), wilde kruistement (af) ;



• **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/brevages^{{{(dp*)(0(+x))}} {tisanes^{0(+x)}}]} ; et extrait^(dp*) feuilles : huile^{{{(0(+x))}} essentielle^(dp*) [assaisonnement^{{{(dp*)(0(+x))}} {arôme^{0(+x)}}]} et fleur (fleurs²⁷ [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'aromatation ; 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 A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
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 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(3(+),+x),+x}}}.

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

- **Nombre de graines au gramme : 18000 à 20000 ;**

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

- **"Raritätengärtnerei Tremml" (en allemand) :**

[https://www.pflanzen-tremml.de/article_details.php?nPos=20&saArticle\[ID\]=773&VID](https://www.pflanzen-tremml.de/article_details.php?nPos=20&saArticle[ID]=773&VID) ;

dont classification :

- **"The Plant List" (en anglais) :** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-124979 ;

- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=463720> ;