

Mentha pulegium L., 1753 (Menthe pouliot)

Identifiants : 20445/menpul

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- 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 albarracinensis* Pau 1887, *Mentha daghestanica* Boriss. 1954, *Mentha gibraltaria* Willd. 1809 [cv. 'Gibraltarica'], *Mentha pulegium* subsp. *pulegium*, *Mentha pulegium* var. *gibraltaria* (Willd.) Batt. 1890 [cv. 'Gibraltarica'], *Mentha tomentosa* Sm. 1812, *Pulegium dagestanicum* (Boriss.) Holub, *Pulegium vulgare* Mill. 1768 ;

- Synonymes français : pouliot, herbe de saint Laurent (herbe de St Laurent), menthe tomenteuse ? (qp*), chasse-puces, dictamne de Virginie, frétilet, herbe aux puces, péliot, petit baume, pouliot royal, menthe 'Pennyroyal', menthe pouille, menthe poulliot, menthe pouillot, menthe pouilliot, , menthe 'Chasse-poux' ? (qp*), menthe 'Chasse-puces' ? (qp*) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : European pennyroyal, pennyroyal (penny royal), English pennyroyal, true pennyroyal, dwarf pennyroyal mint [f. nana], dwarf pennyroyal [f. nana], dwarf English pennyroyal [f. nana], Mexican wild mint, Poleiminze (de), Polei-Minze (de), Flohkraut (de), pulegio (it), pouleggio (it), menta pouleggio (it), menta puleggia (it), menta selvatica (it), poejo (pt), hortelã-miúda (pt,br), hisopo (pt), menta-miúda (pt,br), poejo-das-hortas (pt,br), poejo-real (pt,br), mjata blosnica (ru translittéré), poleo (es), menta poleo (es), poleo común (es), polejmynta (sv), Polei (nl), poliol d'aigua (cat), chun e bo he (cn transcrit), polejmynte (da), puolanminttu (fi), megusa hakka (jp romaji), enirooyaru minto (jp romaji), mi?ta polej (pl), cây b?c hà h?ng (vi) ;



- 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(+x)} {fraîches ou^{0(+x)} {séchées^{0(+x)}}} [assaisonnement^{(dp*)(0(+x),27(+x))} {comme condiment^{{{(27(+x))}, épice^{0(+x)}} et/ou base boissons/brevages^{{{(dp*)(0(+x))} {tisanes^{0(+x)}}}] ; et extrémités très tendre^{{{(0(+x))} {avec parcimonie}} [nourriture/aliment : crues^{{{(dp*)(0(+x))} {en salade^{{{(0(+x))}}} ou cuites^{0(+x)} {comme^(dp*) légume^{0(+x)}}}] comestibles^{0(+x)}.(1*)

Détails :

Partie(s) comestible(s)^{{{(0(+x))} : feuilles, épice, feuilles - thé, légume^{{{(0(+x))}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{(0(+x))} : feuilles utilisées comme condiment^{{{(27(+x))} ; les extrémités très tendres peuvent être ajoutées en petites quantités aux salades et cuites avec des légumes ; elles sont utilisées pour parfumer les viandes, sauces, ragoûts, et pour les farces ; les feuilles séchées sont utilisées pour aromatiser pruneaux, abricots et fruits mélangés ; les feuilles fraîches et séchées sont utilisées pour le thé^{{{(0(+x))}.(1*)

Les pointes très tendres peuvent être ajoutées en petites quantités aux salades et cuites avec des légumes. Ils sont utilisés pour aromatiser la viande, les sauces, les ragoûts et les farces. Les feuilles séchées sont utilisées pour aromatiser les pruneaux, les abricots et les fruits mélangés. Les feuilles fraîches et séchées sont utilisées pour le thé. Attention: Il contient de la pulegone connue pour provoquer des avortements. Il ne doit pas être pris par les femmes enceintes



(1*)ATTENTION : cette espèce contient de la pulégone connue pour entraîner/produire des avortement lorsque la plante est ingérée sous forme concentrée (huile essentielle) et/ou en grandes quantités ; il est donc recommandé aux femmes enceintes de consommée cette plante avec parcimonie et d'éviter les extraits.

Plante protégée en Lorraine.(1*)ATTENTION^{0(+x)} : cette espèce contient de la pulégone connue pour entraîner/produire des avortement lorsque la plante est ingérée sous forme concentrée (huile essentielle) et/ou en grandes quantités ; il est donc recommandé aux femmes enceintes de consommée cette plante avec parcimonie et d'éviter les extraits^{(((dp*)(0(5(+),+x)))}.

Plante protégée en Lorraine^{(((TB}.

- Note médicinale : ***

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



De gauche à droite :

Par Vietz F.B. (Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum, vol. 2: t. 158 ; 1804), via plantillustrations.org

Par Oeder G.C. (Flora Danica, Hft 30, t. 1755 ; 1761-1883), via plantillustrations.org

Par Kops et al. J. (Flora Batava, vol. 9: t. 687 ; 1846), via plantillustrations.org

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Statut :

C'est un légume cultivé commercialement^{(((0(+x) (traduction automatique)}.

Original : It is a commercially cultivated vegetable^{(((0(+x)}.

- Distribution :

C'est une plante tempérée. Il pousse dans le nord de la Chine. Il pousse dans des sols parfois gorgés d'eau. Il peut pousser dans des endroits arides. En Argentine, il passe du niveau de la mer à 2000 m au-dessus du niveau de la mer. Il convient aux zones de rusticité 7-10. Herbar de Tasmanie^{(((0(+x) (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It grows in N China. It grows in soils that are sometimes waterlogged. It can grow in arid places. In Argentina it grows from sea level to 2,000 m above sea level. It suits hardiness zones 7-10. Tasmania Herbarium^{(((0(+x)}.

- Localisation :

Afrique, Argentine, Arménie, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Canada, Caucase, Amérique centrale, Asie centrale, Chili, Chine, Cuba, Chypre, République tchèque, Afrique de l'Est, Égypte, Europe, France, Géorgie, Grèce, Hawaï, Hongrie, Inde, Indochine, Iran, Irlande, Israël, Italie, Laos, Méditerranée, Mexique, Maroc, Mozambique, Nouvelle-Zélande, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan,

Portugal, Russie, Asie du Sud-Est, Slovénie, Amérique du Sud, Espagne, Tadjikistan, Tasmanie, Turquie, Turkménistan, Uruguay, USA^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Armenia, Asia, Australia, Azerbaijan, Balkans, Bosnia, Britain, Canada, Caucasus, Central America, Central Asia, Chile, China, Cuba, Cyprus, Czech Republic, East Africa, Egypt, Europe, France, Georgia, Greece, Hawaii, Hungary, India, Indochina, Iran, Ireland, Israel, Italy, Laos, Mediterranean, Mexico, Morocco, Mozambique, New Zealand, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Portugal, Russia, SE Asia, Slovenia, South America, Spain, Tajikistan, Tasmania, Turkey, Turkmenistan, Uruguay, USA^{{{0(+x)}}}.

◦ Notes :

Il existe 25 espèces de *Mentha*. L'huile de Pennyroyal est utilisée en médecine. Il est utilisé pour réduire l'odeur d'ail de l'haleine^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : There are 25 *Mentha* species. Pennyroyal oil is used in medicine. It is used to reduce the garlic smell of the breath^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 14000 à 20000 ;

- Liens, sources et/ou références :

- Tela Botanica : <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-75245> ;
- INPN : https://inpn.mnhn.fr/espece/cd_nom/108138 ;
- FloreAlpes : https://www.floreAlpes.com/fiche_menthapulegium.php ;
- HYPPA : https://www2.dijon.inra.fr/hyppa/hyppa-f/menpu_fh.htm ;
- Botanical.com (en anglais) : <https://www.botanical.com/botanical/mgmh/p/pennyroyal23.html> ;
- Wikipedia :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Menthe_pouliot_\(en_francais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Menthe_pouliot_(en_francais)) ;
 - [https://en.wikipedia.org/wiki/Mentha_pulegium_\(source_en_anglais\)](https://en.wikipedia.org/wiki/Mentha_pulegium_(source_en_anglais)) ;
 - [https://de.wikipedia.org/wiki/Polei-Minze_\(source_en_allemand\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Polei-Minze_(source_en_allemand)) ;
- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Mentha_pulegium ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-125243 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=24079> ;

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" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 366 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 400 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 695 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 191 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 669 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 889 ; Curtis, W.M., 1993, *The Student's Flora of Tasmania*. Part 3 St David's Park Publishing, Tasmania, p 545 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. J. Ethnobiol. Ethnomed. 2:34 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area*. (Mugla, Turkey). Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 129 ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; 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 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 411 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 196 ; <https://cypruswildflowers.com> ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 170 ; Kargioglou, M. et al, 2010, *Traditional Uses of Wild Plants in the Middle Aegean Region*. Human Ecology 38:429-450 ; Kays, S. J., and Dias, J. C. S., 1995, *Common Names of Commercially Cultivated Vegetables of the World in 15 languages*. Economic Botany, Vol. 49, No. 2, pp. 115-152 ; Lawton, B.P., 2002, *Mints. A Family of Herbs and Ornamentals*. Timber Press. p 150 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 162 ; Li Hai-wen, Hedge, I.C., *Lamiaceae*. Flora of China. p 315 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Low, T., 1991, *Wild Herbs of Australia and New Zealand*. Angus & Robertson. p 68 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 132 ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 153 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 274 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 277 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). *Survey of*

*Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet; <https://www.rbgekew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 19th April 2011] ; Sinclair, V., 1992, *The Floral Charm of Cyprus*. Interworld Publications. p 118 ; Sp. pl. 2:577. 1753 ; Tanji, A and Nassif, F., 1995, *Edible Weeds in Morocco*. Weed Technology. Vol. 9, No. 3, pp. 617-620 ; Tasmanian Herbarium Vascular Plants list p 36*