

# ***Mentha suaveolens* Ehrh., 1792 subsp. *insularis* (Req.) Greuter 1972 (Menthe de Corse)**

**Identifiants : 20591/mensuaa**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 18/05/2024**

- **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 insularis* Req. 1852 (=) basionym, *Mentha graveolens* subsp. *insularis* (Req.) R.Vilm. & R.V.Barbero 1975, *Mentha x rotundifolia* subsp. *insularis* (Req.) Arcang. 1894 ;

- **Synonymes français :** menthe insulaire, menthe à feuilles rondes de Corse ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Corsican mint , Astopatana, Hortelana, JabolcĪEna meta, Poleos, Yuan ye bo he ;



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

**Feuille (jeunes feuilles<sup>{{(0+X),27(+X)}</sup> [assaisonnement<sup>(dp<sup>+</sup>)0(+X),27(+X)</sup> {comme aromate<sup>{{(27(+X))μ/aromatisantμ0(+X)}</sup>} et base boissons/brevages<sup>{{(dp<sup>+</sup>)0(+X)}</sup> {tisanes<sup>0(+X)}</sup>]) et fleur (fleurs<sup>27(+X)</sup> [assaisonnement<sup>(dp<sup>+</sup>)27(+X)</sup> {comme aromate<sup>{{(27(+X))}}</sup>]) comestibles<sup>0(+X)</sup>.**

**Détails :**

**Partie(s) comestible(s)<sup>{{(0+X)}</sup> :** feuilles<sup>0(+X)</sup>.

**Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)<sup>{{(0+X)}</sup> :** feuilles et fleurs utilisées comme aromate<sup>{{(27(+X))}}</sup> ; les jeunes feuilles sont utilisées comme aromatisant ; elles sont brassées dans le/un thé ; la jeune plante a une saveur rappelant l'ananas<sup>{{(0+X)}</sup>.

**Les jeunes feuilles sont utilisées comme arôme. La jeune plante a une saveur d'ananas. Ils sont brassés en thé**



**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<sup>{{(dp<sup>+</sup>)0(5(+),+X),+X)}</sup>.

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

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

**dont classification :**

- **"The Plant List" (en anglais) :** [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-125441](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-125441) ;
- **"GRIN" (en anglais) :** <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=315735> ;