

Flavocetraria cucullata (Bellardi) Karnefelt & A. Thell.

Identifiants : 14181/flavcucu

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Ascomycota ;
- Classe : Lecanoromycetes ;
- Ordre : Lecanorales ;
- Famille : Parmeliaceae ;
- Genre : Flavocetraria ;

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

Parties comestibles : lichen^{{}(0(+x)) (traduction automatique)} | **Original :** Lichen^{{}(0(+x))} **Il est haché et bouilli dans une soupe. Il est utilisé comme arôme**



néant, inconnus ou indéterminés.

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

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

dont classification :

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

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Kuhnlein, H. V. and Turner, N. J., 1991, Traditional Plant Foods of Canadian Indigenous Peoples. Food and Nutrition in History and Anthropology Volume 8. Gordon and Breach. p 22 (As Cetraria cucullata) ; www.lichen.com/usetype.html