

***Lactarius indigo* (Schwein.) Fr.**

Identifiants : 17614/lactindi

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Russulales ;
- Famille : Russulaceae ;
- Genre : *Lactarius* ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Indigo milky, , Anil, Hongo azul, Lanlu rugu, Quexque y azul ;**

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

Parties comestibles : champignon^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique) | Original : Fungus, Mushroom^{{{{0(+x)}}}}



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" :

Alonso-Aguilar, L. E., et al, 2014, The cultural significance of wild mushrooms in San Mateo Huexoyucan, Tlaxcala, Mexico. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 10:27 ; Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. *FAO Non Wood Forest Products Booklet* 17 ; Cortes, L.E.U., et al, 2018, *Ethnomycology and mushroom selling in a market from Northwest Puebla, México*. *Scientia Fungorum* vol. 47: 47-55 ; Estrada-Martinez, E., et al, 2009, Contribucion al conocimiento etnomicologico de los Hongos Comestibles Silvestres de Mercados Regionales y Comunidades de la Sierra Nevada (Mexico). *Interciencia* Jan 2009 Vol. 34 No. 1 ; Fabiola, M., et al, 1997, *Journal Agricultural and Food Chemistry* 45:4329-4332 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 153 ; Montoya, A., et al, 2003, Traditional Knowledge about Mushrooms in a Nuhua Community in the State of Tlaxcala, Mexico. *Mycologia* 95(5) pp. 793-806 ; Perez-Moreno, J. et al, 2008, Wild Mushroom Markets in Central Mexico and a Case Study at Ozumba. *Economic Botany*, 62(3), 2008, pp. 425-436 ; Perez-Moreno, J., et al, 2009, Social and Biotechnological Studies of Wild Edible Mushrooms in Mexico. *Acta Botanica Yunnanica Suppl. XV1*: 55-61 ; Ponce, J. P. M. et al, 2019, Ethnomycological knowledge among Kaqchikel, indigenous Maya people of Guatemalan Highlands. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*

(2019) 15:36 ; Quininez-Martinez, M., et al, 2014, Knowledge and use of edible mushrooms in two municipalities of the Sierra Tarahumara, Chihuahua, Mexico. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 10:6 ; Sanmee, R. et al, 2003, Nutritive value of popular wild edible mushrooms from northern Thailand. Food Chemistry 82: 527-532