

Sparassis crispa (Wulf.) Fr. ***(Sparassis crépu)***

Identifiants : 37556/sparcris

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Fungi* ;
- *Sous-règne : Dikarya* ;
- *Division : Basidiomycota* ;
- *Sous-division : Agaricomycotina* ;
- *Classe : Agaricomycetes* ;
- *Ordre : Polyporales* ;
- *Famille : Sparassidaceae* ;
- *Genre : Sparassis* ;

• **Synonymes : *Elvella ramosa Schaeff, Sparassis radicata* ;**

• **Synonymes français : champignon éponge, clavaire crépue, morille des pins, morille Blanche, morille d'automne, crête de coq, chou-fleur ;**

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Sparassis, Eastern cauliflower mushroom, Brain fungus, , Kombostosoko, Xiuqiuju* ;**

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

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



Précautions :

néant, inconnus ou indéterminés.

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

Par Patrick Le Ménahèze, via x

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

- **Wikipedia :**
- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Sparassis_cr%C3%A9pu_\(en_fran%C3%A7ais\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sparassis_cr%C3%A9pu_(en_fran%C3%A7ais)) ;

dont classification :

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

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

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Bussman, R. W. et al, 2017, Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol. 16(1) pp 7-24 ; Ciesla, W.M., 1998, Non-wood forest products from conifers. Non-wood forest products 12, FAO, Rome, p 91 ; Garibay-Orijel, R., et al, 2007, Understanding cultural significance, the edible mushrooms case. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 3:4 ; Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 289, 315 ; <http://www.mykoweb.com/CAF/edible.html> ; Jordan, P., 2000, The Mushroom Guide and Identifier, Hermes House, p 88 ; Kaufmann, B. et al, 1999, The Great Encyclopedia of Mushrooms. Konemann. p 208 ; Kaye, G.C., 1986, Wild and Exotic Mushroom Cultivation in North America ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 40 ; Negi, P. S. & Subramani, S. P., 2015, Wild Edible Plant Genetic Resources for Sustainable Food Security and Livelihood of Kinnaur District, Himachal Pradesh, India, International Journal of Conservation Science. 6 (4): 657-668 ; Oh, S.S., et al, Evalution of antioxydant activity of Mycoleptodonoides aitchisonii, Sparassis crispa, Lentinus lepideus and Lentinula edodes. XXIII IUFRO World Congress Forests for the Future: Sustaining Society and the Environment. ; Pace, G., 1998, Mushrooms of the world. Firefly books. p 216 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 143 ; www.plantnames.unimelb.edu.au