

Agaricus bisporus (J.E. Lange) Imbach, 1946 **(Champignon de Paris)**

Identifiants : 872/agarbisp

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Fungi* ;
- *Division : Basidiomycota* ;
- *Classe : Agaricomycetes* ;
- *Ordre : Agaricales* ;
- *Famille : Agaricaceae* ;
- *Genre : Agaricus* ;

- **Synonymes :** *Psalliota hortensis f. bispora J.E. Lange* (1926) (=) *basionym*, *Agaricus brunnescens Peck* (1900), *Agaricus campestris* var. *bisporus* *Kligman* (1943), *Agaricus subfloccosus* var. *bisporus* (J.E. Lange) *Hlaváček* (1951), *Psalliota bispora* (J.E. Lange) *F.H. Möller & Jul. Schäffer* (1938), ;
- **Synonymes français :** *agaric bispore*, *champignon brun*, *champignon brun de Paris*, *champignon de couche brun*, *champignon blanc*, *champignon blanc de Paris*, *champignon de couche blanc*, *champignon de couche*, *champignon de Paris*, *champignon cultivé*, *champignon de culture* ;
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *Meadow mushroom*, *Button mushroom*, *Champignon* , *Gobre*, *Gobryauu*, *Hara take*, *Mashirumu*, *Seta*, *Shuangbao mogu*, *Yang gu* ;



- **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 :** *Mushroom*, *Fungus*^{{}{{(0+x)} Les organes de fructification sont mangés. Ils sont utilisés dans les salades, les sauces, les ragoûts et les sauces. Ils sont sautés, farcis, marinés et frits}}}

Partie testée : *chair + tige crue*^{{}{{(0+x)} (traduction automatique)}}
Original : *Flesh + Stem raw*^{{}{{(0+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
91.5	53	13	1.8	30	3	1.0	0.1



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

*Par Michael, E. 1898. Führer für Pilzfreunde : die am häufigsten vorkommenden essbaren, verdäc
Par Darkone, via wikipedia*

*Par Michael, E. 1898. Führer für Pilzfreunde : die am häufigsten vorkommenden essbaren, verdäc
Par Patrick Le Ménahèze (travail personnel légué au domaine public), via x*

- *Liens, sources et/ou références :*

- *mycodb* : <https://www.mycodb.fr/fiche.php?genre=Agaricus&espece=bisporus> ;
- *Wikipedia* :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Agaricus_bisporus_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Agaricus_bisporus_(en_français)) ;

dont classification :

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

*Aziz, F. H. & Toma, F. M., 2012, First Observations on the Mushroom in Mountain Area of Iraqi Kurdistan Region. Journal of Advanced Laboratory Research in Biology 3(4) ; Boa, E. R., Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Buyck, B., 2008, The Edible Mushrooms of Madagascar: An Evolving Enigma. Economic Botany 62(3) pp. 509-520 ; Chin, H. F., 1999, Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press. p 106 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 198 ; Devkota, S., 2008, Distribution and Status of Highland mushrooms: A study from Dolpa, Nepal. J.Nat.Hist.Mus.Vol.23,2008, 51-59 ; Dongol, et al, 1995, Edible Mushrooms in Nepal ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 249 ; Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 313 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University. p 96 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 266 ; Jordan, P., 2000, The Mushroom Guide and Identifier, Hermes House, p 29 ; Kaufmann, B. et al, 1999, The Great Encyclopedia of Mushrooms. Konemann. p 163 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 318, 1818 ; Kybal, J., 1980, Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney. p 18 ; Latiff, A. et al, 1996, Distribution of minerals in the pileus and stalk of some selected edible mushrooms. Food Chemistry 56 (2): 115-121 ; Mulherin, J., 1994, Spices and natural flavourings. Tiger Books, London. p 59 ; Pace, G., 1998, Mushrooms of the world. Firefly books. p 43 (As *Psalliota bispora*) ; Prafulla, S., 2017, Wild Food Diversity of Nawegaon-Nagzira Tiger Reserve in Gondia-Bhandara district of Maharashtra, India. Int. J. of Life Sciences, 2017, Vol. 5 (4): 620-626 ; Schneider, E., 2001, Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins. p 221 ; Sunrinrut, P. et al, 1987, Protein, amino acids and some major and trace elements in Thai and Norwegian mushrooms. Plant Foods for Human Nutrition. 37:117-125 ; Tibuhwa, 2013, Wild Mushroom - an underutilized healthy food resource and income generator: experience from Tanzania rural areas. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:49 ; Yildiz, A et al, 2005, Organic elements and protein in some macrofungi of south east Anatolia in Turkey. Food Chemistry 89: 605-609*