

# ***Coprinellus micaceus* (Bull.) Vilgalys, Hopple & Jacq. Johnson**

**Identifiants : 9181/coprmicc**

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 18/07/2024**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Synonymes : Check *Coprinus micaceus* ;**

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

**Parties comestibles : champignon<sup>{{{0(+x)}} (traduction automatique) | Original : Mushroom, Fungus<sup>{{{0(+x)}} Il doit être cuit car il est probablement cru toxique</sup></sup>**



**cf. consommation**

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

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

**dont classification :**

**dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

**Genccelep, H. et al, 2009, Determination of mineral contents of wild-grown edible mushrooms. Food Chemistry 113: 1033-1036 ; Gryzenhout, M., 2010, Mushrooms of South Africa. Pocket Guide. Struik. p 36**