

Agaricus silvaticus Schaeffer

Identifiants : 932/agarsila

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Synonymes : *Psalliota haemorrhoidaria* (Schulzer) Fr, *Psalliota silvatica* (Schaeffer) Kummer ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : *Brown wood mushroom*, *Sylvan mushroom*, *Bleeding mushroom*, *Forest mushroom*, *Kalunge chew*, *Lindi mogu*, *Scaly wood mushroom* ;

- 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 : Mushroom, Fungus, Vegetable^{{{0(+x)}}} Les organes de fructification sont mangés. Il peut être mangé cru ou grillé, utilisé en sauces ou frit avec des œufs

Partie testée : champignon^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}
Original : Mushroom^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
	0	0	0	0	0	0	0



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" :

Bhaben, T., et al, 2010, Wild edible fungal resources by ethnic tribes of nagaland, India. Indian Journal of

Traditional Knowledge. Vol 10(3) p 513 ; Boa, E. R., 2004, *Wild edible fungi and their importance to people*. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Chettri, N. & Sharma, E., *Non-timber Forest Produce: Utilization, Distribution and Status in the Khangchendzonga Biosphere Reserve, Sikkim, India*. ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 249 ; Guild, B., 1979, *The Alaskan Mushroom Hunter's Guide*. Alaska Northwest Publishing Company. p 152 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 312 (*As sylvaticus*) ; Imai, S., 1938, *Studies on the Agaricaceae of Hokkaido*. 2. Jour. Facul. Agr., Hokkaido Imp. Univ., Sapporo, Vol. XLIII, Pt. 2, August, 1938 ; Jordan, P., 2000, *The Mushroom Guide and Identifier*, Hermes House, p 33 ; Kalac, P. and Svoboda, L., 1999, *A review of trace element concentrations in edible mushrooms*. Food Chemistry 69: 273-281 ; Kaufmann, B. et al, 1999, *The Great Encyclopedia of Mushrooms*. Konemann. p 164 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 318 ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 44 (*As Psalliota silvatica*) ; 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 ; Rila Monastery Nature Park Management Plan 2004 - 2013 (Bulgaria) p 380 ; Siemonsma, J. S. & Kasem Piluek, eds. 1993. *Vegetables*. In: *Plant Resources of South-East Asia (PROSEA)* 8:311 ; Tanaka, ; Vetner, J., 2004, *Arsenic content of some edible mushroom species*. Eur. Food Res. Technol. 219: 71-74 ; www.plantnames.unimelb.edu.au