

Craterellus cornucopioides (Linn. ex Fr.) Persoon

Identifiants : 9866/cratcorn

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Cantharellales ;
- Famille : Cantharellaceae ;
- Genre : Craterellus ;

- Synonymes : Cantharellu ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Horn of Plenty, Trumpet of the dead, Black chanterelle, , Labajun, Trompette des Mortes ;

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

Parties comestibles : champignon, légume^{0(0(+x))} (traduction automatique) | Original : Fungus, Mushroom, Vegetable^{0(0(+x))} Le corps fructifère est mangé. Il peut être séché et utilisé sous forme de poudre ou conservé dans l'huile. Il est utilisé dans les soupes, les ragoûts et les sauces



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" :

Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 145 ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, Fruits of the Earth. Cassell. p 122 ; Boa, E. R., Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 687 ; Cherubini, A. & Landi, S., Andar per Funghi, Edizioni DieRre, p 56 (As Cantharellus cornucopoides) ; Christensen, M., et al, 2008, Collection and Use of Wild Edible Fungi in Nepal. Economic Botany, 62(1), 2008, pp. 12â€23 ; Degreef, J., et al, 1997, Edible Mushrooms of the Zambezi woodland area. A nutritional and ecological approach. Biotechnol. Agron. Soc. Envir. 1(3): 221-231 ; Denchev, C. M., et al, The wild edible mushrooms in Bulgaria. Bulgarian

Academy of Science. ; Dongol, et al, 1995, *Edible Mushrooms in Nepal* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 251 ; Fuhrer, B., 2005, *A field guide to Australian Fungi*. Bloomings Books. p 287 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 220 ; <http://www.mykoweb.com/CAF/edible.html> ; Joshi, K. and Joshi, A. R., 2008, *Ethnobotanical Studies on Some Lower Plants of the Central Development Region, Nepal*. *Ethnobotanical Leaflets* 12:832-40 ; Kaufmann, B. et al, 1999, *The Great Encyclopedia of Mushrooms*. Konemann. p 200 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 42 ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 223 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 171 ; See, L. S., et al, 2008, *Utilization of Macrofungi by some Indigenous Communities for Food and Medicine in Peninsular Malaysia. Sustainable Forest Management and Poverty Alleviation: Roles of Traditional Forest-related Knowledge IUFRO World Series Volume 21 (v. mediosporus)* ; Vetner, J., 2004, *Arsenic content of some edible mushroom species*. *Eur. Food Res. Technol.* 219: 71-74 ; www.plantnames.unimelb.edu.au