

Lentinus squarrosulus Mont.

Identifiants : 18260/lentsqua

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 05/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Polyporales ;
- Famille : Polyporaceae ;
- Genre : Lentinus ;

- Synonymes : Pleurotus squarrosulus (Mont.) Singer ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : White rot fungus, , Akpatla tapakpentu, Akpenti tampunu, Bikoko biyoko, Bulongo, Gnonkra sangato, Krissouwe titnetendi, Kulat burak, Ossousou dangni, Phsett chromash, Puo' tutu ;

- 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)}}} Le champignon se mange jeune

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	72	19.4	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" :

Abdullah, F. & Rusea, G., 2009, Documentation of inherited knowledge on wild edible fungi from Malaysia. Blumea 54, 35-38 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 322 ; Boa, E. R., Wild edible fungi

and their importance to people. *FAO Non Wood Forest Products Booklet 17* ; Cengel, D. J. & Dany, C., (Eds), 2016, *Integrating Forest Biodiversity Resource Management and Sustainable Community Livelihood Development in the Preah Vihear Protected Forest. International Tropical Timber Organization* p 125 ; efta-online.org, *Edible Fungi of Tropical Africa*, Jardin botanique Meise ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 317 ; Latham, P & Mbuta, A., 2017, *Useful Plants of Central Province, Democratic Republic of Congo. Volume 2. Salvation Army* p 252 ; Morris, B., 1987, *Common mushrooms of Malawi. Oslo.* ; Njouonkou, A.L., et al, 2016, *Diversity of Edible and Medicinal Mushrooms used in the Noun Division of the West Region of Cameroon. International Journal of Medicinal Mushrooms*, 18(5): 387-396 ; Obadi, M., et al, 2014, *Evaluation of the Chemical and Antioxidant Properties of Wild and Cultivated Mushrooms of Ghana. Molecules* 2014, 19, 19532-19548 ; 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* ; van Dijk, H., et al, 2003, *Knowledge and Utilization of Edible Mushrooms by Local Populations of the Rain Forest of South Cameroon. Ambio Vol. 32, No. 1*.pp 19-23 ; Yorou, S. N., et al, 2001, *Diversite et productivite des champignons comestible de la foret classée de War-Maró (Benin, Afrique de l'Ouest. Syst. Geogr. 71: 613-625*