

# ***Lycoperdon pyriforme Schaeff.: Pers***

***Identifiants : 19217/lycopyri***

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

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 16/05/2024**

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne : Fungi** ;
- **Division : Basidiomycota** ;
- **Classe : Agaricomycetes** ;
- **Ordre : Agaricales** ;
- **Famille : Agaricineae** ;
- **Genre : Lycoperdon** ;

• **Synonymes : *Lycoperdon saccatum* Pers** ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Stump puffball, Pear-shaped puffball, , Lixing huibao, Phusphure chyau, Phul** ;

• **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)</sup> | Original : Fungus, Mushroom<sup>{}{{(0+)x}}</sup> Les organes de fructification sont mangés. Ils sont utilisés jeunes et fermes et l'intérieur encore blanc. Les bases stériles cuites séparément ont une saveur de morilles**



**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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**

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

**Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 342 ; Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Dongol, et al, 1995, Edible Mushrooms in Nepal ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 252 ; Fuhrer, B., 2005, A field guide to Australian Fungi. Bloomings Books. p 211 (Lycoperdon pyriforme) ; Guild, B., 1979, The Alaskan Mushroom Hunter's Guide. Alaska Northwest Publishing Company. p 232 (As Lycoperdon pyriforme) ; Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 276 ; 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 195 ; Kippe,**

K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 318 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 321 (As *Lycoperdon pyriforme*) ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 231 ; 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 ; Perez-Moreno, J., et al, 2009, *Social and Biotechnological Studies of Wild Edible Mushrooms in Mexico*. *Acta Botanica Yunnanica Suppl. XV1*: 55-61 ; Reinking, 1921, ; Rila Monastery Nature Park Management Plan 2004 - 2013 (Bulgaria) p 380 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 509 ; Verma and Singh, 1981, ; [www.plantnames.unimelb.edu.au](http://www.plantnames.unimelb.edu.au)