

Macrolepiota procera (Scop.:Fr.) Sing. (Coulemelle)

Identifiants : 19361/macrproc

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 : Agaricales ;
- Famille : Agaricaceae ;
- Genre : Macrolepiota ;

- Synonymes : Agaricus procerus Scop, Lepiota procera Scop, Leucocoprinus procerus (Scop.:Fr.) Pat ;

- Synonymes français : lépiote élevée ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Parasol Mushroom, , Gaodahuanbinggu, Mazza di tamburo, Suncanice, Suncica ;

- 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)}}}} Les chapeaux du champignon sont torréfiés. La tige est finement hachée et utilisée comme assaisonnement

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)
76.2	0	0	49.5	0	0	0	0



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Patrick Le Ménahèze, via x

Par Patrick Le Ménahèze, via x

• Liens, sources et/ou références :

◦ Wikipedia :

- [https://fr.wikipedia.org/wiki/Macrolepiota_procera_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Macrolepiota_procera_(en_français)) ;

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 324 (As *Lepiota procera*) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 122 (As *Lepiota procera*) ; Boa, E. R., *Wild edible fungi and their importance to people*. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Bussman, R. W. et al, 2017, *Ethnobotany of Samtskhe-Javakheti, Sakartvelo (Republic of Georgia), Caucasus*. *Indian Journal of Traditional Knowledge* Vol. 16(1) pp 7-24 ; Christanell, A., et al, 2010, *The Cultural Significance of Wild Gathered Plant Species in Kartitsch (Eastern Tyrol, Austria) and the Influence of Socioeconomic Changes on Local Gathering Practices*. Chapter 3 in *Ethnobotany in the New Europe*. Berghahn Books. ; Cocchi, L. et al, 2006, *Heavy metals in edible mushrooms in Italy*. *Food Chemistry* 98: 277-284 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 203 ; Cronin, L., 1989, *The Concise Australian Flora*. Reed. p 297 (As *Lepiota procera*) ; Degreef, J., et al, 1997, *Edible Mushrooms of the Zambezian woodland area. A nutritional and ecological approach*. *Biotechnol. Agron. Soc. Envir.* 1(3): 221-231 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, *Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia)* *Acta Soc Bot Pol* 83(3):175-181 ; Dongol, et al, 1995, *Edible Mushrooms in Nepal* ; ehta-online.org, *Edible Fungi of Tropical Africa*, Jardin botanique Meise ; Fuhrer, B., 2005, *A field guide to Australian Fungi*. *Bloomings Books*. p 111 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 153 ; Jordan, P., 2000, *The Mushroom Guide and Identifier*, Hermes House, p 76 ; 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 170 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 318 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. *J Ethnobiol Ethnomedicine*. 3: 15 ; Luczaj, L. et al, 2013, *Wild food plants used in the villages of the Lake Vrana Nature Park (northern Dalmatia, Croatia)*. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 82(4): 275-281 ; Luczaj, L., et al, 2015, *Wild food plants and fungi used by Ukrainians in the western part of the Maramures region in Romania*. *Acta Soc Bot Pol* 84(3):339-346 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 44 (As *Lepiota procera*) ; Michael, P., 2007, *Edible Wild Plants and Herbs*. Grub Street. London. p 167 (As *Lepiota procera*) ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 34 (As *Lepiota procera*) ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy*. *Economic Botany* 53(3) pp 327-341 ; Purkayastha, 1978, ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference*. HarperCollins. p 467 (As *Lepiota procera*) ; Schunko, C., et al, 2010, *Organic farmers use of wild food plants and fungi in a hilly area in Styria (Austria)*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6:17 ; Tibuhwa, 2013, *Wild Mushroom - an underutilized healthy food resource and income generator: experience from Tanzania rural areas*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:49 ; Vetner, J., 2004, *Arsenic content of some edible mushroom species*. *Eur. Food Res. Technol.* 219: 71-74 ; Vetner, J., 2005, *Lithium content of some common edible wild-growing mushrooms*. *Food Chemistry* 90:31-37 ; Vishwakarma, P., et al, 2016, *Nutritional and antioxidant properties of wild edible macrofungi from North-Eastern Uttar Pradesh, India*. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 15(1) pp. 143-148 ; www.plantnames.unimelb.edu.au