

Cantharellus cinnabarinus (Schwein.) Schwein.

Identifiants : 6185/cantcinn

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Red chanterelle, , Hongiyoujun ;

- **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 organes de fructification sont mangés. Ils peuvent être utilisés dans les salades et également ajoutés aux casseroles, omelettes}

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

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" :

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 251 ; Garibay-Orijel, R., et al, 2007, Understanding cultural significance, the edible mushrooms case. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. 3:4 ; Hall, I. R., et al, 2003, Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press. p 308 ;

