

# Cantharellus rufopunctatus (Beeli) Heinem.

Identifiants : 6224/cantrufo

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 : Cantharellales ;
- Famille : Cantharellaceae ;
- Genre : Cantharellus ;

- Synonymes : Cantharellus rufopunctatus var. ochraceus Heinem, Lentinus rufopunctatus Beeli ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : , Ampembo, Bingobindong ;

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

Parties comestibles : champignon<sup>{{0(+)}}</sup> (traduction automatique) | Original : Mushroom, Fungus<sup>{{0(+)}}</sup>

Partie testée : champignon<sup>{{0(+)}}</sup> (traduction automatique)

Original : Mushroom<sup>{{0(+)}}</sup>

| Taux d'humidité | Énergie (kj) | Énergie (kcal) | Protéines (g) | Pro-vitamines A (µg) | Vitamines C (mg) | Fer (mg) | Zinc (mg) |
|-----------------|--------------|----------------|---------------|----------------------|------------------|----------|-----------|
| 90.7            | 114          | 27             | 1.8           | 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 : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Boa, E. R., 2004, Wild edible fungi and their importance to people. FAO Non Wood Forest Products Booklet 17 ;  
Buyck, B., 2008, The Edible Mushrooms of Madagascar: An Evolving Enigma. Economic Botany 62(3) pp. 509-520 ;  
Ducousso, M., et al, 2003, Les champignons ectomycorhiziens des forêts naturelles et des plantations d'Afrique

*de l'Île de la Réunion : une source de champignons comestibles. Bois et FORÊTS des TROPIQUES, 2003, N° 275 (1) ; Tibuhwa, 2013, Wild Mushroom - an underutilized healthy food resource and income generator: experience from Tanzania rural areas. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:49 ; 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*