

Agaricus arvensis Schaeff. ex Fr.

Identifiants : 866/agararve

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 09/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Fungi ;
- Division : Basidiomycota ;
- Classe : Agaricomycetes ;
- Ordre : Agaricales ;
- Famille : Agaricaceae ;
- Genre : Agaricus ;

- Synonymes : Psalliota arvensis (Schaeff.: Secr.) Kummer ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Horse mushroom, , Yemogu ;

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

Parties comestibles : champignon, épice, champignon^{{{0(+x)}}} (traduction automatique) | Original : Fungus, Spice, Mushroom^{{{0(+x)}}} Ils sont consommés crus dans les salades et également grillés, farcis et utilisés dans les soupes, les beignets, les sauces et les casseroles

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)
87.7	210	50	5.6	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" :

Aziz, F. H. & Toma, F. M., 2012, First Observations on the Mushroom in Mountain Area of Iraqi Kurdistan Region.

Journal of Advanced Laboratory Research in Biology 3(4) ; Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 120 (As *Psalliota arvensis*) ; Boa, E. R., 2004, *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 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 199 ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand*. Penguin. p 128 ; Degreef, J., et al, 2016, *Wild edible mushrooms, a valuable resource for food security and rural development in Burundi and Rwanda*. *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.* 2016 20(4), 441-452 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 249 ; Guild, B., 1979, *The Alaskan Mushroom Hunter's Guide*. Alaska Northwest Publishing Company. p 146 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World*. Timber Press. p 195, 315 ; Harter, J.(Ed.), 1988, *Plants*. 2400 copyright free illustrations. Dover p 5.8 ; Imai, S., 1938, *Studies on the Agaricaceae of Hokkaido*. 2. *Jour. Facul. Agr., Hokkaido Imp. Univ., Sapporo*, Vol. XLIII, Pt. 2, August, 1938 ; Jordan, P., 2000, *The Mushroom Guide and Identifier*, Hermes House, p 26 ; 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 160 ; 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*. 2007; 3: 15 ; Mabey, R., 1973, *Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain*, Collins. p 47 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 61 ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world*. Firefly books. p 46 (As *Psalliota arvensis*) ; Purkayastha, 1978, ; Uphof, ; 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 ; www.plantnames.unimelb.edu.au