

Agaricus bisporus (J.E. Lange) Imbach, 1946 (Champignon de Paris)

Identifiants : 872/agarbisp

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

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

- Synonymes : *Psalliota hortensis* f. *bispora* J.E. Lange (1926) (= basionym, *Agaricus brunnescens* Peck (1900), *Agaricus campestris* var. *bisporus* Kligman (1943), *Agaricus subfloccosus* var. *bisporus* (J.E. Lange) Hlaváček (1951), *Psalliota bispora* (J.E. Lange) F.H. Møller & Jul. Schäffer (1938), ;

- Synonymes français : agaric bispore, champignon brun, champignon brun de Paris, champignon de couche brun, champignon blanc, champignon blanc de Paris, champignon de couche blanc, champignon de couche, champignon de Paris, champignon cultivé, champignon de culture ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Meadow mushroom, Button mushroom, Champignon , Gobre, Gobryauu, Hara take, Mashirumu, Seta, Shuangbao mogu, Yang gu ;



- 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 sont utilisés dans les salades, les sauces, les ragoûts et les sauces. Ils sont sautés, farcis, marinés et frits

Partie testée : chair + tige crue^{{{0(+x) (traduction automatique)}}}
Original : Flesh + Stem raw^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
91.5	53	13	1.8	30	3	1.0	0.1



néant, inconnus ou indéterminés.

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



De gauche à droite :

Par Michael, E. 1898. Führer für Pilzfreunde : die am häufigsten vorkommenden essbaren, verdäc

Par Darkone, via wikimedia

Par Michael, E. 1898. Führer für Pilzfreunde : die am häufigsten vorkommenden essbaren, verdäc

Par Patrick Le Ménahèze (travail personnel légué au domaine public), via x

- **Liens, sources et/ou références :**

- **mycodb** : <https://www.mycodb.fr/fiche.php?genre=Agaricus&espece=bisporus> ;
- **Wikipedia** :
 - [https://fr.wikipedia.org/wiki/Agaricus_bisporus_\(en_français\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Agaricus_bisporus_(en_français)) ;

dont classification :

dont bibliographie/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) ; Boa, E. R., *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 ; Chin, H. F., 1999, *Malaysian Vegetables in Colour. Tropical Press.* p 106 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia, Fontana.* p 198 ; Devkota, S., 2008, *Distribution and Status of Highland mushrooms: A study from Dolpa, Nepal. J.Nat.Hist.Mus.Vol.23,2008,* 51-59 ; Dongol, et al, 1995, *Edible Mushrooms in Nepal ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications,* p 249 ; Hall, I. R., et al, 2003, *Edible and Poisonous Mushrooms of the World. Timber Press.* p 313 ; Hinnawi, N. S. A., 2010, *An ethnobotanical study of wild edible plants in the Northern West Bank "Palestine". An-Najah National University.* p 96 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China. The Chinese University Press.* p 266 ; Jordan, P., 2000, *The Mushroom Guide and Identifier, Hermes House,* p 29 ; Kaufmann, B. et al, 1999, *The Great Encyclopedia of Mushrooms. Konemann.* p 163 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP* p 318, 1818 ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide, Hamlyn Sydney.* p 18 ; Latiff, A. et al, 1996, *Distribution of minerals in the pileus and stalk of some selected edible mushrooms. Food Chemistry* 56 (2): 115-121 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings. Tiger Books, London.* p 59 ; Pace, G., 1998, *Mushrooms of the world. Firefly books.* p 43 (*As Psalliota bispora*) ; Prafulla, S., 2017, *Wild Food Diversity of Nawegaon-Nagzira Tiger Reserve in Gondia-Bhandara district of Maharashtra, India. Int. J. of Life Sciences,* 2017, Vol. 5 (4): 620-626 ; Schneider, E., 2001, *Vegetables from Amaranth to Zucchini: The essential reference. HarperCollins.* p 221 ; Sunrinrut, P. et al, 1987, *Protein, amino acids and some major and trace elements in Thai and Norwegian mushrooms. Plant Foods for Human Nutrition.* 37:117-125 ; Tibuhwa, 2013, *Wild Mushroom - an underutilized healthy food resource and income generator: experience from Tanzania rural areas. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:49 ; Yildiz, A et al, 2005, *Organic elements and protein in some macrofungi of south east Anatolia in Turkey. Food Chemistry* 89: 605-609