

Saccharina latissima

Ceinture de Neptune ou Laminairesucrée



Thalle bien différencié en crampons minces et stipe étroit. Fronde entière, jamais découpée, allongée, à la surface ondulée. Espèce du médiolittoral inférieur à l'infra-littoral.

 Récoltée pour l'extraction des alginates. Antibactérienne, riche en iode et brome, commercialisée sous le nom de Kombu royal.

Undaria pinnatifida

Le wakamé ou fougère de mer



Grande algue en 3 parties : fronde, stipe, crampons. Fronde foliacée fine, lobée, avec une nervure médiane bien visible. Couleur brun-jaunâtre, translucide. Structures de reproduction ondulées et plissées à la base du stipe.

 Utilisée en soupes et salades. Forte teneur en oligoéléments, en protéines, et nombreuses qualités pharmaceutiques.

Chondrus crispus

Le goémon frisé ou Pioka



Touffe polymorphe rouge, jaune ou verte de 10 à 15 cm. Ramifications dichotomes régulières. Largeur des extrémités des frondes inégales. Cartilagineuse au toucher. Iridescence.

 Récoltée pour l'extraction des carraghénanes. Épaississant pour les crèmes dessert, composition des crèmes de soins, pharmacologie.

Osmundea pinnatifida

Le poivre de mer



Couleur variable généralement noir-rougeâtre. Axe principal à ramifications pennées (opposées et dans un même plan). Fixé sur un crampon discoïde. Axe principale à section ovale.

 Présente une saveur poivrée qui permet de l'utiliser comme condiment. Ne pas consommer à forte dose. Ses arômes sont plus développés au printemps.

Himanthalia elongata

Le haricot de mer



Algue brun verdâtre. Cupule pédonculée concave de 4 cm de diamètre maximum. 2 lanières épaisses et aplaties s'enracinant dans la cupule. Division dichotomique répétée des lanières qui atteignent jusqu'à 3 mètres de longueur.

 Se cuisine crue ou cuite, récoltée de mars à juin lorsqu'elle est tendre. Elle est aussi utilisée comme engrais.

Ulva lactuca

La laitue de mer



Algue foliacée vert brillant ou jaune clair, fixée par un disque. Lames très minces, translucides. Marge lisse, taille de l'ordre de 30 à 50 cm de diamètre. Espèce vivant en eaux peu profondes bien éclairées.

 Consommée crue, cuite ou en paillettes. Utilisée comme engrais grâce à sa forte teneur en azote et phosphore. Composition de biocarburants et biomatériaux.

Palmaria palmata

La dulce

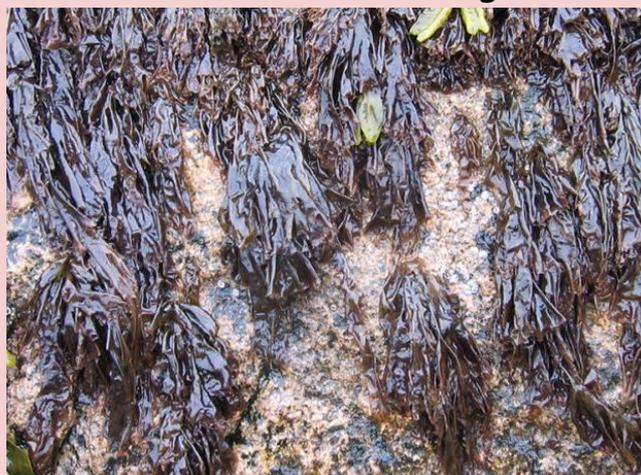


Thalle assez touffu, rouge rosé à rouge pourpre. Crampon de forme discoïde. Stipe très court et rouge sombre. Fronde en lames plates, sans nervure médiane.

 Alimentation humaine et animale. Utilisée, séchée, ou en poudre, en salades, soupes, gâteaux. Source de minéraux, protéines, acides aminés et fibres. Propriétés pharmacologiques.

Porphyra umbilicalis

Le nori ou laitue rouge



Algue foliacée marron foncé à rouge, le plus souvent violacées. Lames très minces, translucides. Marge lisse. Espèce vivant en eaux peu profondes.

 Mangée crue, séchée ou cuite. Source d'acides aminés, calcium, minéraux, d'oligoéléments.