

Halte
aux idées
reçues !

Vrai / Faux

**La consommation
des coquillages est parfois
interdite à cause des algues**

Vrai ! Certaines micro-algues (phytoplanc-
ton) produisent effectivement des toxines qui se
concentrent dans les coquillages. La plus connue
est le dinophysis qui provoque des diarrhées.
Les macro-algues ne sont pas concernées.

**Les algues sont dangereuses
pour l'homme**

Vrai ! Une fois échouées, certaines algues se
dégradent vite et peuvent alors générer de l'hydro-
gène sulfuré. C'est notamment le cas lorsqu'elles
s'entassent sans être reprises par les marées.

Faux ! De nombreuses algues de nos côtes
sont comestibles, fraîches ou cuites.

**Un échouage massif d'algues
est synonyme de « marées vertes
bretonnes »**

Faux ! Le fort vent de nord-est, combiné à
certains coefficients de marées, peut arracher
les algues brunes, vertes et rouges des plateaux
rocheux, puis les entraîner sur la plage. Rien à
voir avec les marées vertes issues de la prolifé-
ration d'algues en pleine eau.



CONTACTS-RENSEIGNEMENTS

Direction de l'Eau et de la Recherche, conseil général du Calvados

EN SAVOIR PLUS : www.calvados.fr

Une vidéo sur les algues tournée sur le littoral calvadosien vous est proposée



LES ALGUES EN CHIFFRES

36

Le nombre de variétés d'algues
présentes sur un même site dans
le Calvados. Un chiffre qui reflète
la richesse de nos eaux.

60 000 t

Le poids d'algues récolté
chaque année en France.

22 %

Le taux de protéines que peuvent
contenir certaines algues comestibles
de nos côtes.

15 ans

La durée de vie approximative des
algues les plus résistantes.

Le conseil culinaire de l'été

Dans vos confitures et pâtes
de fruits, plutôt que d'augmenter
le sucre, utilisez du lichen carrageen.
Il donnera une bonne consistance
à votre préparation. Par exemple,
pour 1 kg de fraises ajouter 20 g
d'algues séchées à 600 g
de sucre.



Dépliant réalisé par la Direction de la Communication du conseil général du Calvados en lien avec Direction de l'Eau et de la Recherche
Conception : studio-hors-serie.fr - Crédits photo : Université de Caen, Syndicat mixte Calvados littoral, conseil général du Calvados - Impression : imprimerie interne - Papier recyclé

Les algues de notre littoral : les connaissez-vous ?

« Une présence indispensable »



ASSURER LA SOLIDARITÉ ENTRE LES HABITANTS
OFFRIR AUX JEUNES ET AUX FAMILLES LES CONDITIONS DE LA RÉUSSITE
BIEN VIVRE DANS LE CALVADOS
RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ ÉCONOMIQUE DU TERRITOIRE
DÉVELOPPER LES INFRASTRUCTURES DE COMMUNICATION



A quoi servent les algues ?

Les algues captent la lumière du soleil et les nutriments présents dans l'eau, nécessaires à leur croissance. Elles constituent un lieu de ponte, un abri et une source d'alimentation pour la faune marine : poissons, crustacés, escargots de mer. Le bouquet et le crabe vert s'alimentent pour un tiers d'algues ! Il en existe 3 types : vertes, brunes et rouges.

DES ALGUES « BONNES À TOUT FAIRE »

Autrefois utilisées pour la fertilisation des terres, les algues sont désormais très présentes dans notre quotidien, bien au-delà de leur usage en thalassothérapie ou cosmétique.



L'acide alginique tiré du fucus est utilisé dans la fabrication des couches bébé pour ses propriétés très absorbantes. L'alginate de calcium des laminaires sert à réaliser des pansements ou compresses pour son action coagulante et cicatrisante. La lamine sucrée entre dans la composition de sushis et permet de cuire le poisson en papillote.

Séchées et broyées, les algues produisent des farines qui viennent élargir la gamme d'oligo-éléments utilisés comme compléments alimentaires ou entrant dans la composition de la nourriture pour le bétail.

Grâce à leurs propriétés gélifiantes (E 407), les algues peuvent être utilisées dans la fabrication des crèmes glacées et entremets. Elles assurent la consistance gélatineuse des pâtés pour chats et chiens, servent de stabilisateurs pour le textile et d'agents épaississants pour le dentifrice et les peintures.

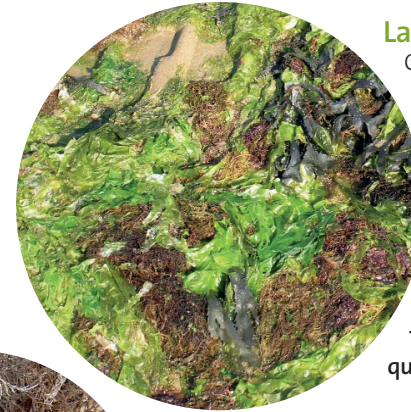
Avec les algues, on peut fabriquer du papier, réaliser des vaccins pour les plantes et même rendre le plastique biodégradable !

Comment les reconnaître ?

QUELQUES EXEMPLES

La salade de mer

C'est l'algue verte (ulve) responsable des marées vertes bretonnes depuis les années 1970. Elle prolifère avec les ensoleillements d'avril à juillet. Sur nos côtes, elle est présente mais à travers d'autres espèces. Fraîche, la salade de mer de notre littoral est comestible. Séchée, elle entre dans la composition de nombreuses sauces d'accompagnement de poissons. Très fine et fragile, elle ne vit que quelques mois.



La sargasse géante

Elle est composée de longues lanières brunes de 1 m en moyenne, coriaces et munies d'une multitude de petits « flotteurs ». Arrivée dans la Manche en 1973 avec des huîtres originaires du Japon, c'est une opportuniste capable de coloniser des habitats divers, jusqu'à 20 m de profondeur ! Bien intégrée dans la flore locale, elle est moins appréciée des navigateurs et ostréiculteurs dont elle peut gêner l'action. Au rythme de 4 à 10 cm par jour, la sargasse peut mesurer jusqu'à 10 m de long.



Le fucus

Appelée « goémon ou varech » cette algue brune très foncée vit dans la zone de mi-marée (coefficient 70). Sa longévité est de 3 à 5 ans avec une croissance limitée à 25 cm/an. Le fucus est l'algue des plateaux de fruits de mer. Il sert de nourriture aux bigorneaux.



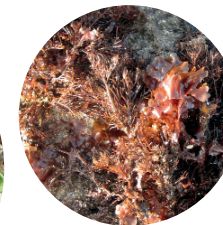
La lamine

Présente jusqu'en Arctique, la lamine est une algue brune vivant en pleine eau. Elle s'accroche aux rochers à l'aide d'un crampon. La lamine forme de larges rubans, jusqu'à 4 m de long, semblables à du caoutchouc.



Le lichen carrageen

Cette algue rouge, découpée, ne s'observe qu'au niveau de la basse-mer (coefficient supérieur à 80) et ne résiste pas aux tempêtes hivernales.



Le Conseil Général et les algues

Depuis plusieurs années, le conseil général du Calvados s'investit pour mieux comprendre les échouages d'algues. Il finance les recherches scientifiques dans le cadre d'un observatoire dédié et apporte son aide aux collectivités concernées.