

Les alguistes du Castelli



Chondrus crispus Carragheen

Chondrus crispus est une algue rouge dont le thalle dressé d'une dizaine de cm, non ramifié, se divise par dichotomie et de manière assez irrégulière sur la partie supérieure. Les lanières peuvent être soit aplaties et très larges, soit étroites et longilignes. Sa base, est discoïde et sa texture, cartilagineuse. Sa couleur qui varie du rouge foncé à violacé, peut devenir partiellement verte dans les endroits exposés à la lumière. *Chondrus crispus* peut se repérer également grâce

à des reflets bleutés, luisants à l'extrémités de ses lanières. C'est une algue pérennante, fertile une très grande partie de l'année.

On la rencontre dans la partie haute de l'estran, en particulier dans les flaques laissées par la mer. De la Norvège jusqu'aux côtes de la Mauritanie

Atout : *Chondrus* est une algue très commune qui est fort appréciée et recherchée pour des usages alimentaires. On la consomme après lavage et rinçage, puis séchage à l'ombre - éviter le grand soleil - pendant 2 à 3 jours. Actuellement des recherches sont poursuivies afin de mettre en place une aquaculture durable et rentable. Cette algue "produisant" une substance stabilisante et émulsifiante rentrant après transformation dans moult préparations culinaires (entremets, glaces, desserts à base de lait, etc).

Au siècle dernier, le chondrus était utilisé en tisane pour combattre la toux : 10 gr de *Chondrus crispus* dans un litre d'eau. Laisser bouillir 5 mn.

Contre la constipation chronique : 20 gr de chondrus séché, plus 3 à 4 pruneaux et 2 cuillérées de miel. Faire bouillir l'ensemble.

Chondrus crispus peut être confondu avec *Mastocarpus (Gigartina) stellata*.

Confusion possible : Cependant, chez cette dernière les frondes portent des ramifications plus petites et moins nombreuses. On distinguera également les pieds femelles de *Mastocarpus stellata* aux nombreux petits renflements présents sur les frondes et observables à l'oeil nu ainsi qu'au toucher.

Synonymie : *Chondrus crispus* se décline sur les côtes bretonnes en plus de 15 appellations différentes. Citons en quelques unes : lichen ou liken, pioka ou pioca, bouchounou, teil picot , choucroute de la mer, varech frisé etc...

(source : [European Register of Marine Species](http://www.europeanregisterofmarinespecies.org/))

Classification

- Rhodophyta [Division]
- Rhodophytina [Sous-division]
- Florideophyceae [Classe]
- Rhodymeniophycidae [Sous-classe]
- Gigartinales [Ordre]

- Gigartinaceae [Famille]
- *Chondrus crispus* Stackhouse, 1797

Glossaire de la page

Thalle : appareil végétatif des algues en particulier, mais également des lichens et des champignons. Une algue ne possède, ni racine, tige, feuille, ne produit pas de fleur ni de fruit.

Discoïde : Qui a la forme d'un disque.

Algue pérennante : Qui vit plus d'une année (opposé à annuel).

Estran : Partie du littoral se situant entre le niveau haut des marées de vive-eau et le niveau bas de ces mêmes marées.

(pour consulter d'autres termes : [accéder au glossaire](#))

Auteurs

Photographie du haut :

© Jean-Claude Julien. Publiée avec son aimable autorisation :

[Chondrus crispus](#), Pointe du Castelli, Loire-Atlantique, Ouest de la France. Profondeur en surface.

Texte : Jean-Claude Julien © 2008-2015.

Sites internet et ouvrages de référence : [Consulter la bibliographie](#)

Comment citer cette page dans vos publications Julien J-C., avril 2008, *Description de Chondrus crispus*, [En ligne] <http://www.mer-littoral.org/52/chondrus-crispus.php>, consultée le 19

septembre 2015.

Voir aussi : [A propos de la rédaction du site Mer et littoral](#)

XiTi