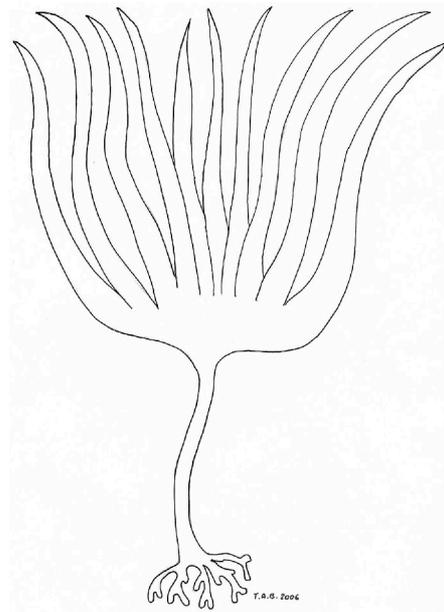


Usage traditionnel et proto-industriel des algues en Bretagne



Nom latin* (astérisque si comestible)
nom breton
nom commun

Loc.: Localisation

Cat.: Catégorie

Rec.: Méthodes et périodes de récoltes traditionnelles (en Bretagne)

Trad.: Usage traditionnel (en Bretagne)

Dev.: Développement de l'exploitation proto-industrielle

Decl.: Déclin de l'exploitation proto-industrielle

Atcu.: Industrialisation actuelle

Eco.: Problèmes écologiques liés aux ressources

Autre:

Usage traditionnel dans d'autres pays (principalement en Europe du nord et en Asie orientale)

Laminaria digitata*

Tali

Laminaire digitée

« fouet de sorcier »

Loc.: France nord, R.U., Irlande, Russie nord, Islande

Cat.: Algue brune, goémon de fond, Tali

Rec.: à pied récolte de goémon épave (avril et mai), au râteau de grève (ar rastell aod), au croc (ar c'hrog bijin), au croc à ligne (ar c'hrog linennan), à la guillotine (arc'hilhotin), à partir de bateau (juin-septembre)

Trad.: peu apprécié comme fumure (trop d'iode)

Dev.: usage proto industriel pour soude (18es), iode (1815) et potasse (1800)

Decl.: abandon exploit soude (fin 18es), baisse iode (1873, abandon 1955)

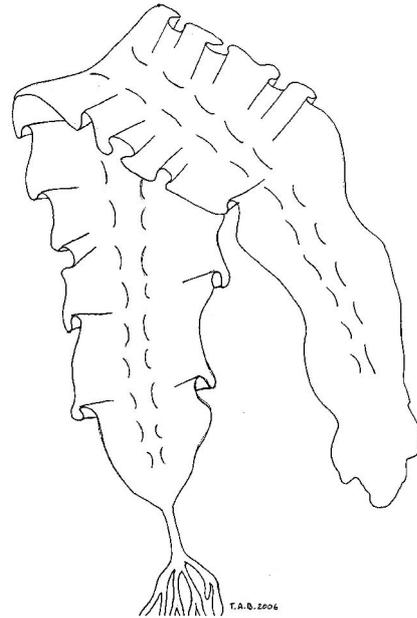
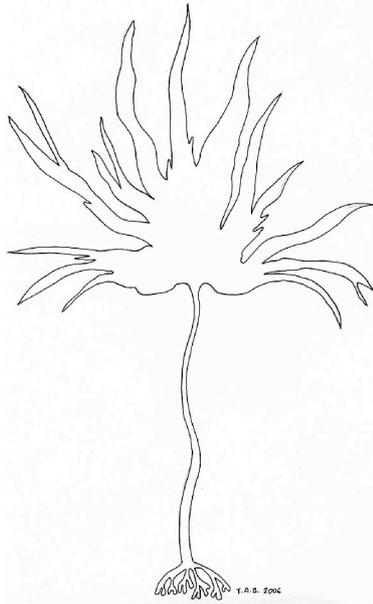
Actu.: industrie des Alginates (E400 à E405)

Eco.: ressource en déclin (probablement lié au réchauffement de l'eau), surexploitation, concurrencé par l'espèce *Saccorhiza bulbosa*

Autre:

-nourriture humaine, en Islande et Russie (« choux marin »)

-nourriture humaine, Japon, *Kombu*



Laminaria hyperborea
Melkarn

Loc.: nord-est Atlantique, Bretagne, Irlande, R.U.

Cat.: Algue brune, goémon de fond, Tali

Rec.: a pour particularité de perdre les anciennes stripes chaque année (avril-mai) ce qui en fait le principal goémon d'échouage récolté à pied, au râteau de grève (ar rastell aod), au croc (ar c'hrog bijin), au croc à ligne (ar c'hrog linennan).

Trad.: amendement des terres, (éventuelle nourriture, en soupe?). Peu apprécié pour l'amendement des terres en raison d'une grande concentration en iode.

Dev.: usage proto industriel pour soude (18es), iode (1815) et potasse (1800)

Decl.: abandon exploit soude (fin 18es), baisse iode (1873, abandon 1955)

Actu.: usage industriel pour alginates, iode (production en déclin)

Autre:
-nourriture humaine, Japon, *Kombu*

Laminaria sacharina
Rubanou

Loc.: nord-est Atlantique, Bretagne, Irlande, R.U.

Cat.: Algue brune, goémon de fond, Tali

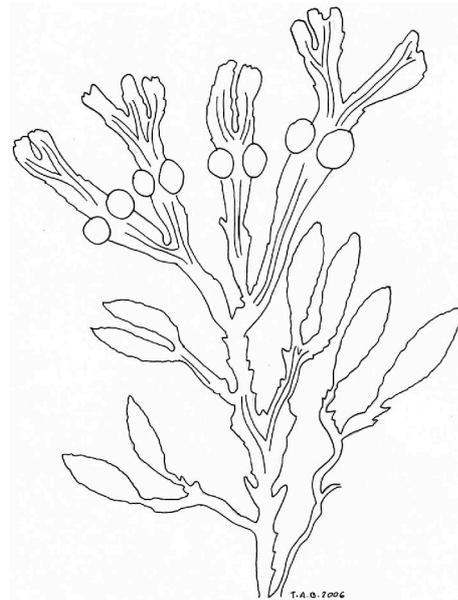
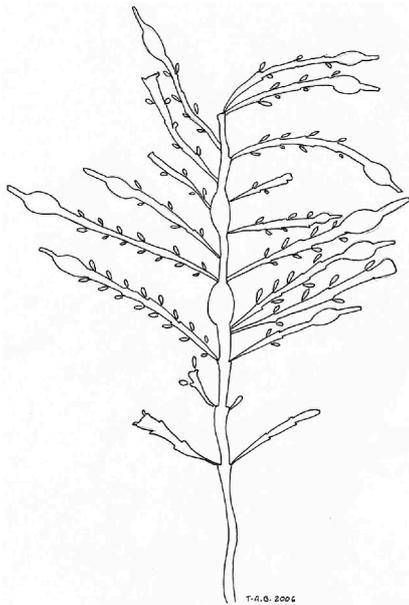
Rec.: à pied récolte de goémon épave, au râteau de grève (ar rastell aod), au croc (ar c'hrog bijin), au croc à ligne (ar c'hrog linennan), à la guillotine (arc'hilhotin), à partir de bateau

Trad.: amendement des terres

Dev.: usage proto industriel pour soude (18es), iode (1815) et potasse (1800)

Decl.: abandon exploit soude (fin 18es), baisse iode (1873, abandon 1955)

Autre:
-nourriture humaine, Écosse, *Tangle*
-nourriture humaine, Japon, *Kombu*



Ascophyllum nodosum*

Korre
Bezhin du

Loc.: nord Atlantique, Bretagne, Irlande, R.U, Canada, U.S.A., Norvège

Cat.: Algue brune, goémon de rive

Rec.: à pied (tous les deux à trois ans), récolte avec une petite faucille (*ar falz*), transport par charretage et flottage

Trad.: amendement des terres, nourriture animale

Dev.: usage comme engrais (19es et début 20es), à l'origine de la richesse agricole de la ceinture dorée de la Bretagne.

Decl.: durant les années 1950 avec le développement des engrais chimiques

Actu.: Alginates, supplément alimentaire animal, engrais bio, emballage pour fruits de mer. La récolte traditionnelle à la main est plus efficace et moins destructrice (d'après études menées en Irlande)

Eco.: ressource en déclin en raison de la prolifération de leur prédateur les berniques.

Autre:

-nourriture (Écosse)
-engrais et nourriture animale (toute Europe du nord Ir., R.U., Scandinavie)

Fucus vesiculosus*

Bezin du

Loc.: nord Atlantique, Bretagne, Irlande, R.U, Canada, U.S.A., Norvège

Cat.: Algue brune, goémon de rive

Rec.: à pied pas tous les ans en raison d'une croissance lente avec une petite faucille (*ar falz*), transport par charretage et flottage

Trad.: amendement des terres, nourriture animale

Dev.: usage comme engrais (19es et début 20es), à l'origine de la richesse agricole de la ceinture dorée de la Bretagne.

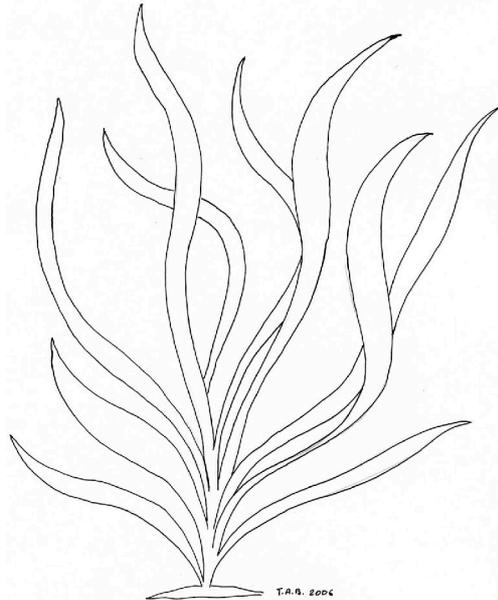
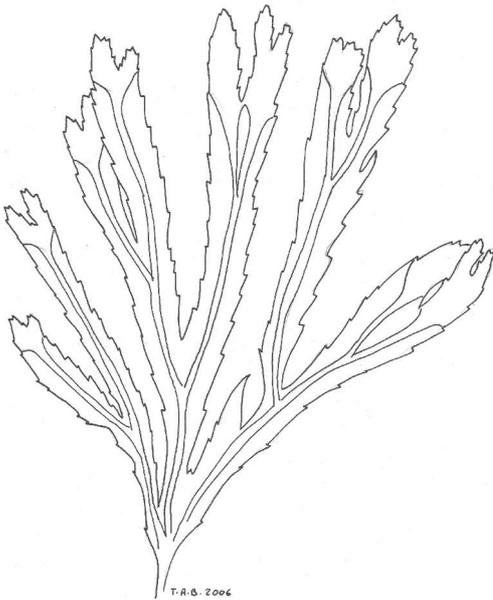
Decl.: durant les années 1950 avec le développement des engrais chimiques

Actu.: Alginates, supplément alimentaire animal, engrais bio, emballage pour fruits de mer. La récolte traditionnelle à la main est plus efficace et moins destructrice (d'après études menées en Irlande)

Eco.: ressource en déclin en raison de la prolifération de leur prédateur les berniques.

Autre:

-nourriture (Écosse)
-engrais et nourriture animale (toute Europe du nord Ir., R.U., Scandinavie)



Fucus serratus
Kalban
Varech denté

Loc.: nord Atlantique, Bretagne, Irlande, R.U, Canada, U.S.A., Norvège

Cat.: Algue brune, goémon de rive

Rec.: à pied pas tous les ans en raison d'une croissance lente avec une petite faucille (*ar falz*), transport par charretage et flottage

Trad.: amendement des terres, nourriture animale

Dev.: usage comme engrais (19es et début 20es), à l'origine de la richesse agricole de la ceinture dorée de la Bretagne.

Decl.: durant les années 1950 avec le développement des engrais chimiques

Actu.: Alginates, supplément alimentaire animal, engrais bio, emballage pour fruits de mer. La récolte traditionnelle à la main est plus efficace et moins destructrice (d'après études menées en Irlande)

Eco.: ressource en déclin en raison de la prolifération de leur prédateur les berniques.

Autre:
-nourriture (Écosse)
-engrais et nourriture animale (toute Europe du nord Ir., R.U., Scandinavie)

Enteromorpha spp.*
Glandour
Green laver

Loc.: Atlantique, Europe, Pacifique, Asie

Cat.: algue verte

Rec.: (pas retrouvé d'usage en Bretagne)

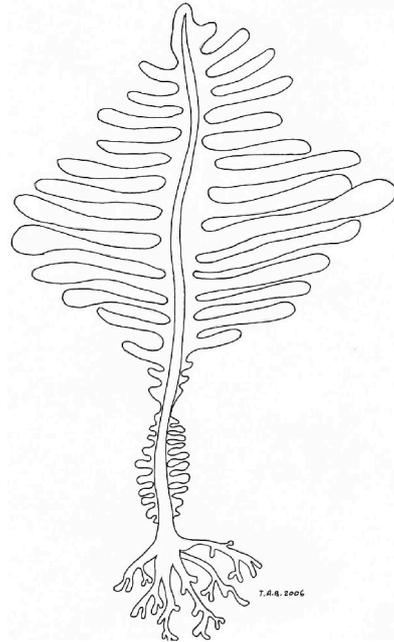
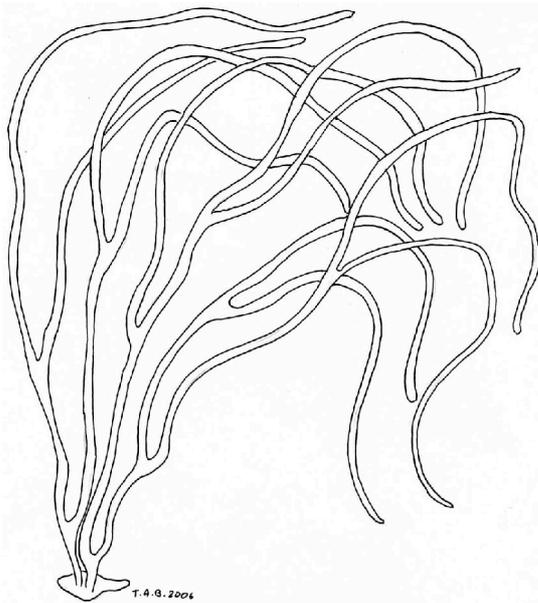
Trad.: (pas retrouvé d'usage en Bretagne)

Dev.: (pas retrouvé d'usage en Bretagne)

Decl.: (pas retrouvé d'usage en Bretagne)

Actu.: agro-alimentaire

Autre:
-nourriture (Japon) *Aonori* (algue bleue) cultivé sur filets de cordes



Himanthalia elongata*
Linoch
Haricots de mer

Loc.: hémisphère nord, Atlantique et Pacifique

Cat.: Fucale, algue brune, goémon de rive

Rec.: a pied mars-juillet et en tant que goémon épave et d'échouage avec les autres algues

Trad.: probablement amendement des terres et alimentation animale

Dev.: (voir Fucus et Ascophyllum) 19e-debut 20e siècle

Decl.: engrais chimiques années 1950

Actu.: agro alimentaire

Undaria Pinnatifida*
(pas de nom breton)

Loc.: Pacifique, Asie (Japon, Corée, Chine), Atlantique

Cat.: algue brune, goémon de fond (*Tali*)

Rec.: (pas retrouvé d'usage en Bretagne)

Trad.: (pas retrouvé d'usage en Bretagne)

Dev.: (pas retrouvé d'usage en Bretagne)

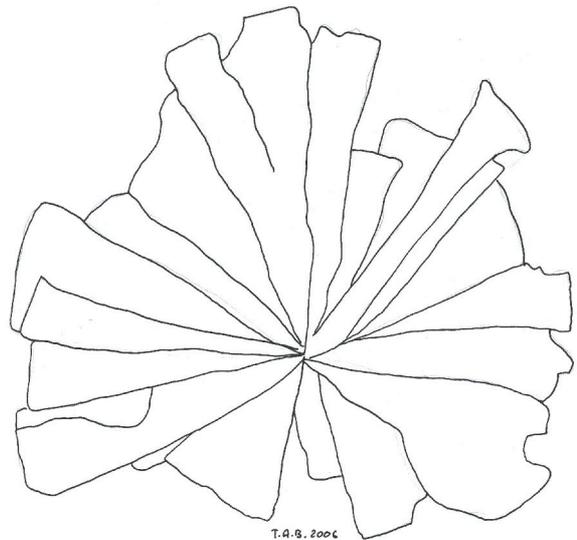
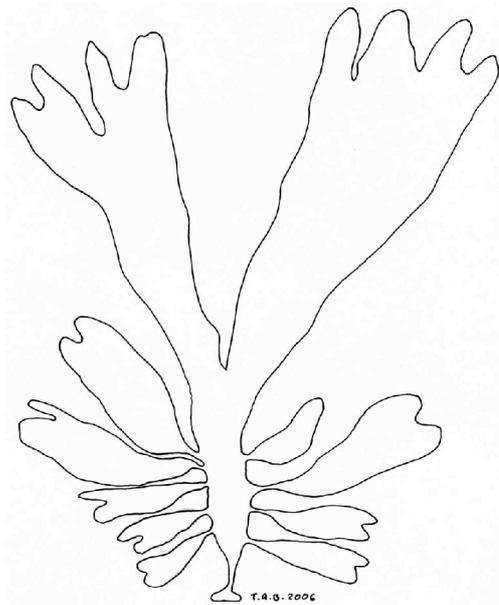
Decl.: (pas retrouvé d'usage en Bretagne)

Actu.: agro-alimentaire, cultivé depuis une dizaine d'années en Bretagne

Eco.: Une algue originaire d'Asie introduite récemment en Europe (suite à l'importation d'huîtres?). Algue à croissance annuelle proche de certaines laminaires (peu-être entre elle en concurrence avec les espèces locales?)

Autre:

-nourriture humaine (*Japon*) *Wakame*, Chine *Quandai-cai*, et Corée
Plus populaire en Corée que au Japon



Palmaria palmata*
Rhodyménie palmé
Kerluz

Loc.: partie nord de l'Atlantique et sud-ouest Pacifique, Océan Indien

Cat.: Algue rouge, goémon de rive

Rec.: juin à septembre, marée basse, à la main, débarrassé des coquillages et minéraux et séché sur la côte, puis roulé en ballots. (plutôt Ir, RU)

Trad.: Bretagne, Normandie « Bijin-saout », « goémon à vache » aliment bétail. Les animaux se rendent d'eux même sur la côte à marée basse pour la brouter. Des chemins qui leurs aménagés.

Dev.: en Irlande et R.U. Les base de la « cottage industry, en 1914-1918 pour remplacer l'avoine manquant.

Decl.: épuisement des ressources Europe nord

Autre:

- nourriture trad. (1er mention 600AD, habituel dès 12es) en Irlande, R.U., Écosse: *Dulse*
- nourriture trad. Islande (dès 11es, legis. Récolte dès 13es) *Söl*.
- aujourd'hui largement produit au Canada, Écosse, Islande, Norvège

Porphyra umbilicalis*

Loc.: Atlantique, Pacifique

Cat.: Algue rouge, goémon de rive

Rec.: printemps, à la main

Trad.: (pas en Bretagne)

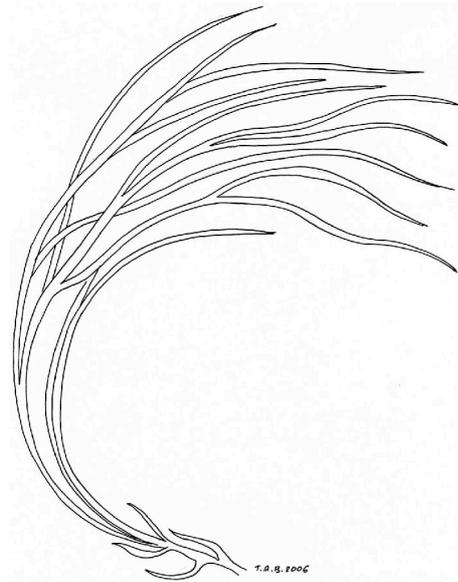
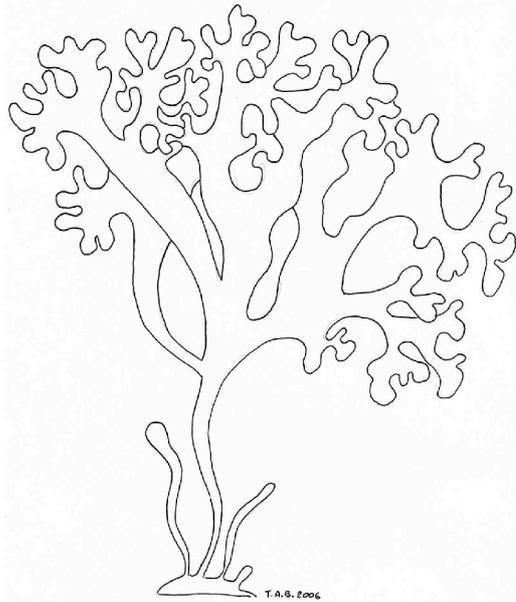
Dev.: (pas en Bretagne)

Decl.: (pas en Bretagne)

Atcu: agro-alimentaire "nori"

Autre:

- nourriture dans toute l'Asie orientale (Japon) Nori cultivé depuis le 17e s., (Corée) Kim, (Chine) Zicai
- nourriture au Pays de Galles, plat traditionnel « laver-bread » Bara Lawr
- mangé cru en Écosse (Orkney Island)
- mangé cru au Groenland
- nourriture des Amérindiens (Canada, Alaska)



Chondrus crispus*

*Deliou Karotez, bouchou, patou yer
Pioka, bijin bihan, liken*

Mousse d'Irlande, goémon blanc, goémon frisé

Loc.: Mer du Nord, Manche, Atlantique (de la Norvège à Gibraltar et sur les côtes d'Amérique du Nord)

Cat.: Algue rouge, goémon de rive, lichen ou pioca

Rec.: surtout entre Tréguier et Penmarc'h, à la main plutôt qu'au rateau (*ar rastell pioka*), de juin à septembre, notamment durant les grandes marées, tri, séchage et blanchiment sur la côte.

Trad.: bouillit 15mn dans du lait avec sucre, parfois avec du pain, puis laissé à refroidir pour obtenir un flanc.

Dev.: A partir de 1890 demande de l'industrie allemande pour l'extraction de carraghenane (E407).

Decl.: une seule usine en Normandie

Autre :

- consommé depuis 1300 env sur les côtes sud de l'Irlande (district de Carraghen)
- en sirop chaud sucré (toux bronchites) île Oleron
- en gelée eau et fruits (Maori Nel.Zélande)
- éclaircissant pour la production de bière

Zostera Marina Melez

Loc.: Atlantique

Cat.: Algue verte

Rec.: sur les côtes sableuses

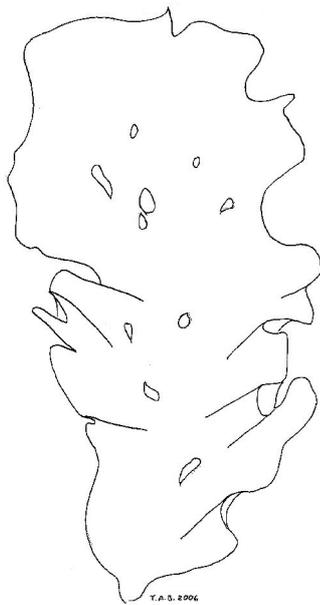
Trad.: De couleur verte devenant rousse en séchant dont on faisait des paillasses

Rec.: (pas d'info)

Dev.: (pas d'info)

Decl.: (pas d'info)

Autre: (pas d'info)



Ulva lactuca*
Glandour
Laitue de mer

Loc.: Atlantique, Pacifique

Cat.: Algue verte, goémon de d'échouage

Rec.: mars-juillet et septembre-novembre,
probablement avec d'autres algues échouées,
récolte au râteau de grève (ar rastell aod).

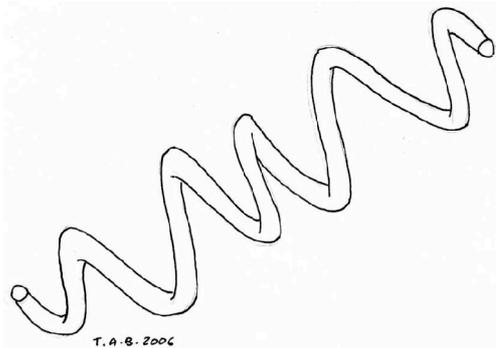
Trad.: consommé lors de disettes, éventuellement
fertilisant agricole

Dev.: lié à la production de soude usage proto
industriel (18es)

Decl.: abandon exploit soude (fin 18es)

Eco.: marée verte due à la pollution par les
nitrates

Autre:
-nourriture au Japon (mais peu considéré)
-nourriture Indonésie (mangé cru après brève
ébullition)



Cyanobactérie Arthrospira Platensis Spiruline

Loc.: Lacs salés et alcalins des régions chaudes du globe

Cat.: micro organisme se développant avec la photosynthèse comme une plante aquatique

Trad.: pas cultivé ni consommée traditionnellement en Bretagne

Culture:
Peut être cultivé en micro-fermes artisanales (par exemple dans le cas d'une pluri-activité) avec des installations sous serres. Culture en bassin, température idéale autour de 37°, (20° croissance quasi nulle, 45° mort des cellules). Culture saisonnière en climat tempéré avec stockage de cellules souches durant l'hiver (idéalement pas en-dessous de 18°, avec une source de lumière).

Difficultés:
La culture de la spiruline est très sensible à la pollution (colonisation des bassins par des algues unicellulaires).

autre:
-nourriture traditionnelle Mexique et Tchad
-grandes cultures en usines aux USA, Inde, Chine, Thaïlande

manuel de culture de la spiruline:
<http://perso.orange.fr/petites-nouvelles/manuel/index>

Complément au rapport sur l' usage traditionnel et proto-industriel des algues en Bretagne

Tristan Arbousse-Bastide FRCIVAM
15 Nov. 2006

La spiruline est un micro-organisme très riche en protéines et vitamines qui est utilisé comme complément alimentaire notamment dans des pays pauvres au climat chaud. Souvent utilisé dans les pays occidentaux comme complément dans un régime d'amaigrissement Sa culture est assez élémentaire et se prête bien à de petites fermes artisanales. Il semblerait même que la spiruline artisanale soit plus appréciée car elle aurait une odeur moins forte que la spiruline industrielle (odeur de poisson pour la spiruline séchée). Fraîche, la spiruline n'a pas d'odeur et pas de goût.

C'est une culture traditionnelle dans certains pays tels que le Mexique et le Tchad.

On produit de la Spiruline en Bretagne depuis une dizaine d'années (site de production d'Assérac près de Guérande, entreprise Alpha biotech).