

Les algues en Bretagne : une diversité exceptionnelle

En Bretagne, il existe 700 à 800 espèces d'algues différentes répertoriées de nos jours. En revanche la plage de Primel regorge de 50 à 60 variétés. Tous les types d'algues y sont présents mais, parmi elles, certaines espèces sont plus présentes que d'autres.

Laitue de mer « *Ulva lactuca* »



La laitue de mer est l'algue la plus utilisée en France, on la reconnaît à sa couleur verte ainsi que sa longueur importante. La laitue a pour vertu de stimuler le système immunitaire; combler d'éventuelles carences en fer; participer à la purification des liquides sanguins ; participer au bon équilibre de la flore intestinale; lutter contre l'acidité de l'organisme et enfin d'assurer la solidité des os du squelette grâce à son fort taux de calcium.

Goémon vésiculeux *Fucus vesiculosus*



Le fucus vésiculeux est une algue brune fixée sur les rochers à l'aide d'un petit crampon en forme de disque. Il est utilisé dans l'industrie cosmétique, alimentaire, et en phytothérapie. L'algue est riche en sels minéraux, en oligo-éléments en fibres et en vitamines. Ses principales propriétés : anti rhumatismes, laxatif et anti-inflammatoire.

Goémon spiralé *Fucus spiralis*



C'est une algue pérenne que l'on trouve généralement sur la

partie haute de l'estran, on ne la trouve jamais au-delà de 6 m de profondeur. Elle pousse en général en groupe dans les failles des rochers, en périphérie des cailloux ou n'importe quel autre support solide au niveau de la pleine mer de mortes eaux. On ne l'observe pratiquement jamais dans des cuvettes.

Goémon dentelé *Fucus serratus*



Le Goémon dentelé est coupé à marée basse. Cette algue est l'une des espèces les plus récoltées pour des utilisations humaines. Le *Fucus serratus* est utilisé en pharmacologie, dans l'industrie agroalimentaire pour les farines animales ou encore pour l'extraction des alginates d'où seront tirés des gélifiants, des émulsifiants et des stabilisants de produits industriels comme les encres ou les peintures.

Goémon noir *Ascophyllum nodosum*



On trouve cette algue jusqu'à 15 m de profondeur. Elle peut recouvrir des surfaces importantes de roches, notamment dans des zones relativement abritées, où elle ne laisse que peu de place pour la colonisation des autres algues. Mais généralement, on la trouve souvent mélangée avec le Goémon vésiculeux

Laminaire digitée *Laminaria digitata*



Cette laminaire possède un stipe de section cylindrique d'un diamètre de 3 à 4 cm. La fronde découpée en nombreuses lanières est de longueur égale au stipe. Les crampons sont disposés sans ordre à la base du stipe et son ramifiés. Sa couleur varie du vert olive au brun foncé. La taille de cette algue brune peut atteindre 1 à 3 m de haut.

Haricot de mer *Himanthalia elongata*



Cette algue vit dans les eaux peu profondes. C'est une algue très riche en vitamines C, en magnésium, en calcium et en potassium. On la trouve sur les rochers de la Bretagne au Portugal. Les haricots de mer ressemblent à des tagliatelles.

Pour conclure, sur les 50 à 60 espèces, 7 sont présentes en masse sur la plage de Primel. Parmi ces différentes espèces, toutes ont des propriétés différentes et donc une utilisation qui diffère. Les utilisations vont de la cosmétique à l'alimentation en passant par la phytothérapie.

Source :

–[Biovie](#)

–[Wikipédia](#)

–[Doris](#)

Maho Le Guen

Mathys Jaouen

Antoine Sol