



A la découverte de l'estran du 3 juillet 2019



A la découverte de l'estran 2019

- Mercredi 3 juillet 2019 à 10h,
- Meravenir embarquée un fin équipage, sous la coupe du capitaine Roland Mornet et notre biologiste Françoise Mornet pour nous faire découvrir cette zone appelée estran. De l'algue brune à l'algue verte en passant par les Balleresses, crabe rocher (nous l'avons remis à l'eau après analyse. Il y a des crabes qui partagent un repas en tant qu'observateur !!!) ... les néophytes captaient les informations de Françoise Mornet au fur et à mesure de la cueillette. Quant au capitaine, il nous échappa pour aller dans des coins connus de lui seul pour nous ramener une trentaine de bataillés bien vif prêt à pincer le premier doigt venu. Ensuite, comme toute activité creuse son vivant, un partage de piquenique était organisé chez Roland et Françoise avec toutes les explications de détails sur la pêche des algues par Françoise et autres espèces par Roland - enjolivé de petites histoires qui ne manquent pas de capter le public. Mais les invités n'étaient pas en reste, chacun aller de sa petite anecdote suivant son parcours du jour ou remontant le courant de sa vie. L'air marin mène au partage surtout quand il faut chasser le sel de sa langue. Nous devrions remettre une petite couche en début aout.

A la découverte de l'estran 2019



Françoise en plein cours avec une équipe studieuse



Laminaire (*Undaria pinnatifida*)
2 à 3 m de long – filière agroalimentaire,



Balleresse
(*Necora puber*)
comestible, vie dans les rochers,



Cystoseire bleu
(*Cystoseira tamamaristifolia*).
Cette algue a fasciné l'équipe par ses variations de couleurs bleutées,

A la découverte de l'estran 2019



Laitue de mer (Ulva), comestible, se trouve plutôt sur la côte, filière alimentaire, amendement, alimentation du bétail, se trouve dans le commerce en forme de paillettes



Haricot de mer – Aramé - (Himanthalia elongata), comestible, se trouve plutôt sur la côte, riche en tanin et antioxydant, source de magnésium, fibres et vitamine C

A la découverte de l'estran 2019



Fucus : on extrait l'alginate et est utilisée pour :
filière agroalimentaire, industrie
pharmaceutique, cosmétique, fixation des
couleurs pour textile, E401 à E405, ..



A la découverte de l'estran 2019



La Dulse, Goémon à vache (*Palmaria palmata*),
on extrait les Carraghénanes : E406 : Agar, E407:
Carraghénanes, ~ 4000 applications dans
l'agroalimentaire (viande, volaille..)



A la découverte de l'estran 2019



Chondrus crispus : médiolittoral, alimentation, agroalimentaire, se cultive en aquaculture pour l'alimentation (Bretagne), recherche alternative aux engrais, stimulation de la défense des plantes ...

A la découverte de l'estran 2019

Cette journée a été profitable à l'ensemble du groupe sur la découverte de l'estran et de l'éco système, même pour des personnes vivant au bord de la côte depuis de longues années, elles ont aussi pris conscience de l'importance des algues.

Meravenir renouvèle cette activité le jeudi 1^{er} aout 2019.

Basse mer : 11 h 30

Coef : 96

Rendez-vous 82 rue des Doris à 9 h chez Roland et Françoise Mornet

PowerPoint fait par Françoise Mornet et Yves Vasseur

