

Les algues : on les cueille, on
les cultive, on en fait quoi ?

Par la classe de 6^e1

Collège Kervihan – Fouesnant

Notre travail

En SVT, nous avons fait de nombreuses recherches, en groupes, chacun sur un thème.

Nous avons ainsi découvert...

...Ce que sont les algues

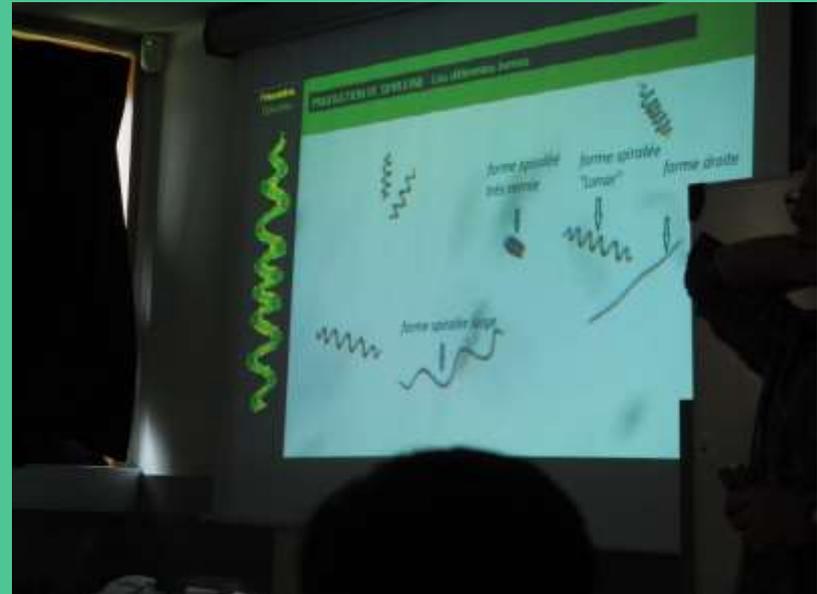
...Comment on les cueille, on les cultive

...Ce que l'on peut en faire : alimentation, médicaments, cosmétiques, engrais, aliments pour animaux, utilisations industrielles, biocarburants...

Mais nous avons choisi de vous présenter en détail une petite algue bleue, la spiruline.

Visite au lycée agricole de Bréhoulou

Nous avons été reçus par un professeur d'aquaculture qui nous a tout expliqué sur la spiruline et sa culture.



Visite au lycée agricole de Bréhoulou

Nous avons observé les photo-réacteurs (grands cylindres) dans lesquels elle est gardée en attendant le printemps, et nous l'avons observée au microscope.



Une microalgue : La spiruline

Carte d'identité :

La spiruline est une cyanobactérie mais on l'appelle plus souvent «algue bleue»,
Son nom scientifique est «Arthrospira platensis».

La spiruline a une forme spiralée (ressort) ; elle peut être grande et droite comme elle peut être petite et serrée.

Elle vit naturellement dans des lacs à une température qui est entre 35°C et 37°C ; son pH (son niveau d'acidité) doit être entre 10 et 11.

Comment se reproduit-elle ?

Elle se reproduit en se divisant au milieu. Le brin se partage en deux puis les cellules se multiplient.

Une microalgue : La spiruline

Conditions de vie :

Pour vivre, la spiruline a besoin de sels minéraux, du dioxyde de carbone (à condition d'avoir de la lumière) et une eau autour de 37°C. C'est un producteur primaire.



Conditions de culture :

Il faut une eau peu profonde et de l'agitation pour mélanger, sinon la lumière les brûle.

Une microalgue : La spiruline

Par qui est-elle mangée ?

Par nous, les humains, et par les poissons.

Comment la ramasse-t-on ?

On la filtre dans un tamis, un tissu à mailles très fines. On obtient une pâte de couleur verte que l'on fait sécher par des ventilateurs (car si on la chauffe, ça détruit les vitamines et les protéines)

Qu'est ce qu'on en fait ?

On la mange, on en fait aussi des médicaments, de l'engrais, de l'alimentation animale et des cosmétiques.

Spiruline en paillettes

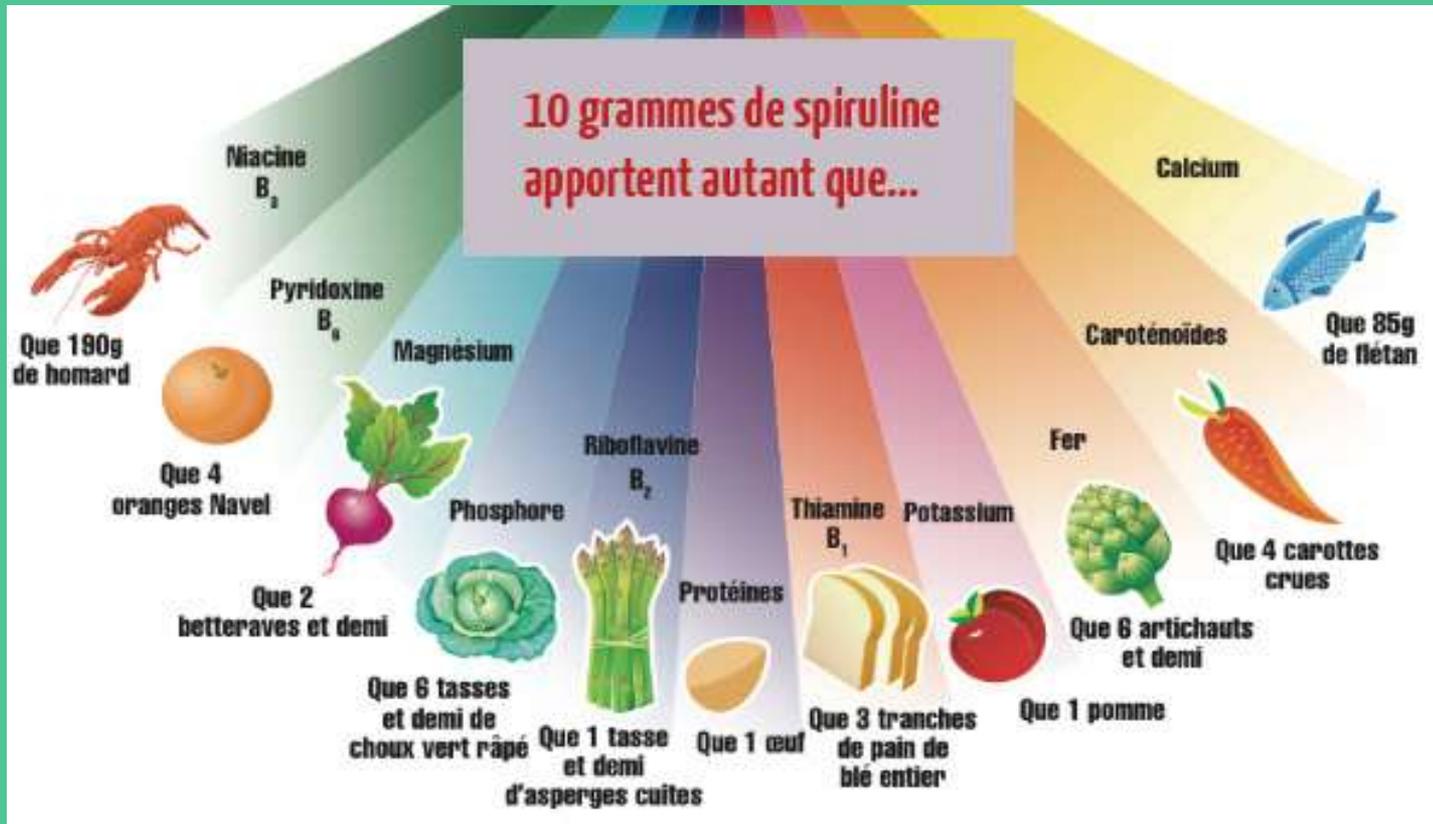


Spiruline en comprimés



Une microalgue : La spiruline

Qu'est ce qu'elle nous apporte ?



C'est pour cela qu'elle est utilisée pour traiter la malnutrition dans certains pays, et qu'elle est utilisée comme complément alimentaire

Les algues, tout un poème...



Nadelec
Eloise

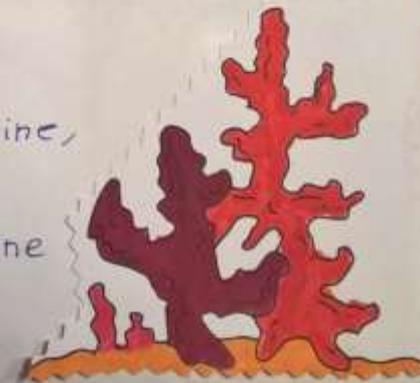
64 ..

La spiruline



La spiruline c'est plein de vitamines
La spiruline c'est bon dans la cuisine,
Et j'en ai plein pour ma voisine

Dans une grande bassine,
La spiruline fait sa coquine,
Elle échappe à Caroline



Les algues, tout un poème...

Aquatique

Labyrinthe

Goémon

Urva

Élegante



Au fond de l'eau transparente

Dans un labyrinthe multi-couleur

Un petit poisson noir se cache

