

# ***Osmundea pinnatifida (Hudson) Stackhouse***

**Identifiants : 22562/osmpin**

**Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)**

**Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze**

**Dernière modification le 13/05/2024**

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- *Règne : Plantae* ;
- *Division : Rhodophyta* ;
- *Classe : Florideophyceae* ;
- *Ordre : Ceramiales* ;
- *Famille : Rhodomelaceae* ;
- *Genre : Osmundea* ;

- **Synonymes : *Fucus pinnatifidus Hudson*, *Laurencia pinnatifida (Hudson) J. V. Lamouroux* ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Pepper dulse, Prickly tang, ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

**Parties comestibles : algues, algues, fronde, épice<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup> | Original : Seaweed, Algae, Frond, Spice<sup>(((0(+x)) Il est utilisé comme assaisonnement. Il a un goût piquant et poivré et est utilisé pour aromatiser d'autres algues</sup>**

**Partie testée : algue<sup>(((0(+x)) (traduction automatique)</sup>  
Original : Seaweed<sup>(((0(+x))</sup>**

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
0	0	20.8	0	0	0	0	0



**néant, inconnus ou indéterminés.**

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**

- **Liens, sources et/ou références :**

**dont classification :**

**dont livres et bases de données : <sup>0</sup>"Food Plants International" (en anglais) ;**

**dont biographie/références de <sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :**

*Chapman, V.J. and Chapman, D.J., 1980, Seaweeds and their uses. London. (As *Laurencia pinnatifida*) ; Cherry, P., et al, 2019, Risks and benefits of consuming edible seaweeds. *Nutrition ReviewsVR* Vol. 77(5):307–329 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, Wild Food in Australia, Fontana. p 196 (As *Laurencia pinnatifida*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 374 (As *Laurencia pinnatifida*) ; <http://www.seavegetables.com> (As *Laurencia pinnatifida*) ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 371 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 238 (As *Laurencia pinnatifida*) ; Mabey, R., 1973, Food for Free. A Guide to the edible wild plants of Britain, Collins. p 119 (As *Laurencia pinnatifida*) ; Marsham, S., et al, 2007, Comparison of nutritive chemistry of a range of temperate seaweeds. *Food Chemistry* 100: 1331-1336 ; Seidemann J., 2005, World Spice Plants. Economic Usage, Botany, Taxonomy. Springer. p 199 (As *Laurencia pinnatifida*) ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, World seaweed utilisation: An end-of-century summary. *Journal of Applied Phycology* 11: 369-376 (As *Laurencia pinnatifida*)*