

Caulerpa racemosa (Forsskal) Weber van Bosse

Identifiants : 7066/caurac

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 08/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Chlorophyta ;
- Classe : Ulvophyceae ;
- Ordre : Bryopsidales ;
- Famille : Caulerpaceae ;
- Genre : Caulerpa ;

- Synonymes : Fucus racemosa Forsskal ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Sea Grapes, Green algae, , Ararucip lai-lai, Budu tasi, Fuafua, Konini, Lelatu, Letato, Limu eka, Limu fuafua, Ofu limu, Na, Nama, Nama levulevu, Te'emoa, Te'epuaka, Toke ;



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

Parties comestibles : algues, frondes, algues^{{{0(+x)}} (traduction automatique)} | Original : Algae, Fronds, Seaweed^{{{0(+x)}}} Il se mange cru ou en salade. Il est souvent consommé avec de la noix de coco fraîchement râpée ou du lait de coco

Partie testée : algue^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}
Original : Seaweed^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
90	0	0	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 : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 112 ; Barrau, J., 1976, *Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia*. Bernice P. Bishop Museum, Bulletin 223 Honolulu Hawaii. Kraus reprint. p 57 ; Burkill, H. M., 1985, *The useful plants of west tropical Africa*, Vol. 5. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 504 ; Cherry, P., et al, 2019, *Risks and benefits of consuming edible seaweeds*. *Nutrition Reviews* VR Vol. 77(5):307-329 ; Chia, Y. Y. et al, 2015, *Antioxidant and cytotoxic activities of three species of tropical seaweeds*. *Complementary and Alternative Medicine* (2015) 15:33 ; Cribb, A.B. & J.W., 1976, *Wild Food in Australia*, Fontana. p 191 ; Crowe, A., 1997, *A Field Guide to the Native Edible Plants of New Zealand*. Penguin. p 147 ; Dailande, C. de, et al, 2016, *Caulerpa consumption, nutritional value and farming in the Indo-Pacific region*. *Journal of Applied Phycology*. July 2016 ; <http://www.seavegetables.com> ; Jansen, A. A. J., et al, (Eds), 1990, *Food and Nutrition in Fiji*. Volume One. p 55 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 234 ; Massal, E. and Barrau, J., 1973, *Food Plants of the South Sea Islands*. SPC Technical Paper No 94. Noumea, New Caledonia. p 38 ; Novaczek, I., 2001, *A Guide to the Common Edible and Medicinal Plants of the Pacific Islands*. SPC. p 4 ; South, G. R., 1993, *Edible Seaweeds of Fiji: An Ethnobotanical Study*. *Botanica Marina*. Vol. 36 pp 335-349 ; Subba Rao, G.N., 1965, *Uses of seaweed directly as human food*. *Indo-Pacific Fisheries Council Regional Studies* 2:1-32 ; www.algaebase.org ; Xia, B., and Abbott, I.A., 1987, *Edible seaweeds of China and their place in the Chinese diet*. *Economic Botany* 41:341-53 ; Zemke-White, W. L. & Ohno, M., 1999, *World seaweed utilisation: An end-of-century summary*. *Journal of Applied Phycology* 11: 369-376