

Couleurs et Pigments...



Pourquoi les crevettes deviennent-elles roses en cuisant ?

C'est à peu près la même réponse qu'aux questions suivantes : Pourquoi le **homard bleu** devient-il **orange** en cuisant ? Ou alors pourquoi les flamands sont **roses** ?

Au début de la chaîne alimentaire se trouvent le **phyto- et zooplancton**. Parmi le phytoplancton, on trouve **les micro-algues**, divisées en deux catégories par la nature de leurs pigments : **les chlorophycées, avec la chlorophylle de couleur verte et les rhodophycées de couleur rouge.**

Les **crevettes** se nourrissent de micro-algues et stockent les pigments au niveau de leur carapace. Ces pigments rouges apparaissent alors sous l'effet de la température. De même pour les homards qui mangent les crevettes... et les flamands roses qui eux aussi sont des consommateurs de crevettes ... donc de **rhodophycées.**

Petit lexique

- Phytoplancton : ensemble des organismes aquatiques chlorophylliens du plancton, les uns microscopiques, les autres de grande taille
- Micro-algues : algues de taille égale à quelques microns, donnant une coloration à l'eau
- Chlorophycée : Algue verte uni- ou pluricellulaire, terrestre, dulcicole ou littorale, sans autre pigment que la chlorophylle
- Dulcicole : Qui vit exclusivement dans les eaux douces. (Les plantes dulcicoles sont souvent appelées plantes aquatiques.)
- Rhodophycée: nom de classe donné aux « algues rouges », pigmentées par la phycoérythrine.
- Phycoérythrine : Pigment rouge des algues bleues et rouges, qui leur permet de vivre sous un éclairage très faible.

