

A peine arrivés au lycée de l'Aulne , voici les élèves de la classe de 3ème lancés dans un projet original : **des algues dans l'assiette ?**

Après une après midi à découvrir que les algues....Ca se mange, c'est même très bon pour notre santé, et elles sont déjà un peu partout dans notre environnement quotidien : alimentation, cosmétique, médicaments, matériaux, engrais, bio carburants... Les voilà donc partis pour une journée cueillette et découverte des emplois de la filière algues en pays Bigouden.

La journée commence par une visite de l'entreprise de Scarlette le Corre au Guilvinec personnage haut en couleurs dont le discours sur la valeur nutritive des algues, sur leurs bienfaits mais aussi sur la nécessaire urgence à préserver leur milieu naturel, la mer, fait mouche auprès des jeunes.

Il est ensuite temps d'enfiler les bottes pour se rendre sur l'estran pour une cueillette d'algues, seaux et ciseaux à la main. Il s'agit de repérer dans le milieu ce que l'on a appris dans la salle de classe. Vertes, brunes, rouges il y en a de toutes les couleurs. Rapidement aidés par leurs professeurs, les élèves identifient, repèrent, différencient, choisissent de beaux spécimens : *ulves*, *antéromorphes*, *crispus*, *laminaria digitata* et *sacharina*, *dulse chondrus* remplissent les paniers, délicatement coupées, puis rincés pour enlever le sable car le lendemain il faudra les cuisiner.

Une montée en haut du phare d'Eckhmül afin d'admirer la pointe sud-ouest du Finistère et .....

Il est déjà temps de visiter la conserverie Océane Alimentaire de St Guénolé, où sont fabriquées des conserves bio de poissons frais mais aussi de tartares d'algues et de haricots de mer (*himanthalia élongata*). Enfin l'observation d'une tentative de mise en culture de spiruline sonne la fin d'une journée bien remplie.

Le lendemain matin dans la cuisine pédagogique du lycée de l'Aulne, place aux apprentis marmitons de la cuisine aux algues. Au menu : omelette aux algues, salade de crudités bio -production du lycée- associées à 3 algues de couleurs différentes, tartare d'algues. Enfin, un sauté de *konbu royal (laminaria sccharina)* vient ponctuer ces plats qui seront servis aux curieux du goût.

Le tout servi par les élèves de 3<sup>ème</sup> qui sont aussi capables de livrer des explications car ils connaissent désormais toutes les étapes et tous les métiers qui conduisent ces légumes de la mer du rocher à l'assiette. Un vrai moment de valorisation pour ces jeunes.