



Du Marais à l'assiette

publié le 24/11/2025

Dans le cadre de l'ATE, les élèves 4G4 ont appris à reconnaître et à cuisiner les plantes de nos marais.

Jeudi 20 novembre, les élèves de 4G4 se sont rendus dans la marais de l'île d'Oléron dans le cadre de leur Aire Terrestre Educative (ATE).

Accompagnés par les intervenants du Marais aux Oiseaux, par Isabelle Vianello qui travaille à la cantine du collège et leur enseignante de SVT, les élèves ont appris à reconnaître différentes plantes comestibles et les règles d'hygiène et de sécurité qui vont avec leur cueillette.



Une belle récolte a été réalisée : des blettes, du plantain, de la moutarde sauvage, de la luzerne, du maceron et de la roquette sauvage.

En amont, les élèves avaient recherché et proposé aux équipes de la cantine différentes recettes.

Le lendemain, une partie des élèves, encadrée par Isabelle Vianello, s'est rendue à la cantine pour cuisiner les trouvailles de la veille.

Au menu :

- ▶ Flans aux blettes sauvages, butternut et potimarron
- ▶ Tartelettes au maceron, lardons et pousse de roquette
- ▶ Tomates à la moutarde sauvage et au plantain

Un délice ! Et une belle expérience pour tous, à renouveler !







