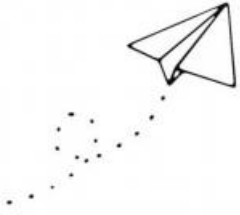



# Embarquement immédiat !



---

## Nausicaa

Publiée le 5 avr. 2019 à 14h49 par  Romain Yacia

Samedi 29 mars et dimanche 30 mars, je suis allé à Boulogne-sur-Mer.



Je suis allé à Nausicaa, le plus grand aquarium d'Europe. !







<https://www.nausicaa.fr/>

les animaux :

<https://www.nausicaa.fr/animaux/>



Le programme Mr.Goodfish sensibilise le public à l'importance de la consommation durable des produits de la mer.

Il publie, chaque saison, une liste de **produits de la mer conseillés par des spécialistes en la matière.**


Il conseille sur les produits issus de l'aquaculture en se basant sur la durabilité de la nourriture utilisée, les pratiques d'élevage et l'impact sur les écosystèmes.

Ainsi, si chaque français consommait une espèce conseillée par Mr.Goodfish simplement une fois par an, ce sont **18 000 tonnes d'espèces menacées qui pourraient être sauvées.**

Il propose aussi des recettes simples élaborées par de grands chefs.



## L'école est dans le pré

Publiée le 3 avr. 2019 à 16h29 par  Mme Tirolien



Enfin ! Après reports à cause de tempête, de grève... Mardi 2 avril - il s'en est fallu de peu que ce soit un poisson ! - nous sommes allés à la ferme pédagogique de Mont-Saint-Aignan.





Baptiste et Mathieu MEGARD



Guidés par nos super-étudiants de l'Esigelec et accueillis par Baptiste, agriculteur de choc.

Un coin de campagne, de vitamines - bio - et de convivialité, tel une parenthèse dans le tumulte urbain.

Nous avons parlé fruits et légumes, graines et plantation. Et pas seulement parlé, puisque nous avons chacun planté notre petite salade.

Nous avons dit bonjour aux petites pousses de printemps, et au vent !



Retour au sec pour câliner truie, lapins, biquettes, âne... Nous avons salué verrat, cocottes et oies (salué seulement, ce sont des animaux

féroces !) et admiré - un peu amusés il faut l'avouer - la démonstration du bouc défendant son territoire face à un Baptiste pas né de la dernière pluie.



En parlant de pluie... nous ne pouvions achever cette visite bucolique (et humide) sans tremper nos pieds - pas tous bottés - en passant à travers champs. Pour rejoindre le bus et le tumulte.

Formidable visite, à faire absolument, et à refaire !

<https://www.fermesaintaignan.fr/>



































100% de la production est disponible dans le libre-service situé sur la ferme. Le distributeur automatique est ouvert tous les jours, 24/24.  
Les produits d'autres producteurs voisins viennent étoffer la gamme de fruits et légumes : champignons, fromages, charcuterie...

A compter de mai 2019, les portes de la ferme seront ouverte pour une vente directe : le

mercredi après-midi, vendredi après-midi et samedi matin.



*Distributeur automatique de fruits, légumes et produits fermiers*

Chemin des Bouillons, 76130 Mont Saint Aignan

