

## Le gavage et la transformation du canard gras

Objectifs : Découvrir un mode d'alimentation naturel  
L'histoire de la production  
Les différentes techniques de production  
Connaître les produits issus du canard

Thèmes : La famille et les races  
Caractéristiques physiques  
De l'éclosion au gavage  
Transformation des produits



Activités pédagogiques : Exposition sur l'histoire, le gavage des canards  
10 à 12 enfants  
Travail en sous groupe  
Visite de la salle de gavage  
Les différentes productions à partir du canard  
Animation sur le goût et dégustation

Age : A partir de 6 ans  
Saisons : Avril à Novembre

**FERME DU TOURON 46 250 GOUJOUNAC ☎/📠 05.65.36.68.58.**

**[contact@ferme-du-touron.com](mailto:contact@ferme-du-touron.com) [www.ferme-du-touron.com](http://www.ferme-du-touron.com)**