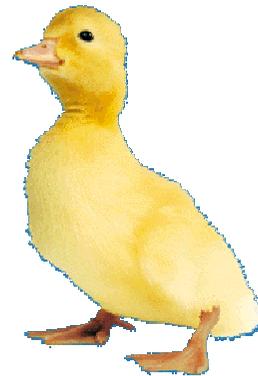


Le gavage et la transformation du canard gras

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 www.ferme-du-touron.com