

Programme du jeudi 26 mai

- 10h : Démonstration de greffage de châtaignier
 - 10h15 : Cavage sur truffière reconstituée
 - 10h30 : Présentation des animaux de la ferme
 - 10h40 : Démonstration fabrication de bière
 - 11h : Découpe de Canard
 - 11h20 : Animation pôle vin questionnaire
 - 11h30 : Animation autour du lait
 - 11h45 : Cueillette de Fraise
 - 12h : Cuisine autour du Canard
 - 14h30 : Démonstration de gavage avec maïs
 - 15h : Fabrication huile de noix
 - 15h15 : Animation champignon
 - 15h20 : Animation autour de la noix
 - 15h45 : Animation autour de la confiture et du miel
 - 16h : Cavage sur truffière reconstituée
 - 16h20 : Création de Bougie + découverte d'une ruche
 - 16h30 : Découpe de Canard
 - 17h : Cuisine autour du Canard
 - 17h20 : Animation pôle vin : explication cépage des vins
 - Toute la journée : animations sur le pôle enfants
- Toutes les animations sont gratuites

Programme du vendredi 27 mai

- 10h : Démonstration de gavage avec maïs
 - 10h10 : Découverte de la ferme
 - 10h20 : Cavage sur truffière reconstituée
 - 10h35 : Démonstration de greffage de châtaignier
 - 10h45 : Fabrication de bière Sarladaise
 - 11h : Découpe de Canard Gras
 - 11h20 : Cueillette de fraises
 - 11h40 : Fabrication de la tarte aux noix
 - 11h50 : Questionnaire sur le vin
 - 12h : Cuisine autour du Canard
 - 14h30 : Fabrication de fromage de chèvre
 - 14h45 : Animation autour de la confiture et du miel
 - 15h15 : Création de Bougie + Découverte d'une ruche
 - 15h30 : Animation autour de la Noix
 - 15h45 : Animation autour du yaourt
 - 16h00 : Démonstration fabrication de bière
 - 16h15 : Cavage sur truffière reconstituée
 - 16h30 : Découpe de canard gras
 - 17h : Fabrication de gaufre aux noix
 - 17h20 : Cuisine autour du canard
 - 17h40 : Fabrication huile de noix
 - Toute la journée : animations sur le pôle enfants
- Toutes les animations sont gratuites