



| Vaches normandes © Calvados Tourisme

Normandie agricole et gourmande

JOUR 1

Visite de l'entreprise de **fabrication de Calvados** Père Magloire : le musée du Calvados et des métiers anciens et la visite des chais. Puis à Livarot, visite du **village fromager** avec la découverte des différentes étapes de la fabrication des fromages suivie d'une dégustation.

JOUR 2

Route vers Isigny-sur-Mer. Visite guidée d'une **fabrication de caramels et des parcs à huîtres**. L'après-midi, découverte d'un **élevage de chèvres** et **initiation au tissage** à la Grange au Mohair. Visite d'un **atelier artisanal de fumage de poissons** : salage au sel sec, fumage à la ficelle, tranchage à la main. A Bayeux, visite gourmande de la **chocolaterie** du Drakkar.

JOUR 3

Découverte d'un **élevage de pigeons** avec la visite guidée du pigeonnier des Pelletiers. Visite d'un **élevage d'escargots**, de l'atelier de reproduction à la nurserie. Après le déjeuner, passage par la ferme du Linoudel : **élevage de canards**, oies, porcs... Production fermière traditionnelle de foie gras, confits et autres terrines.

PRIX

à partir de 185.65 € par personne

Prix au départ de Caen (autres lieux de départ sur demande).
Base 49 élèves + 4 adultes comprenant l'autocar et les visites.

Astuce

Pourquoi ne pas proposer à vos élèves d'organiser un déjeuner **pique-nique 0 déchet** pour les sensibiliser à l'éco-citoyenneté ?