

ATELIERS LACTO-FERMENTATION



Jeudi 22 juin / 14h-16h30
ou
Jeudi 29 juin / 10h-12h30

Lieu : 5 Kermoban 56250 la Vraie-Croix

Objectifs :

- ★ Découvrir une technique ancestrale de conservation des légumes
- ★ Apprendre à élaborer des « aliments-santé » de façon simple et autonome

Vous repartez avec un savoir-faire et votre bocal lacto-fermenté

Tarif : 30 €

+ Adhésion annuelle à l'association à partir de 5€



Intervenante : Aurélie Paquez, maraîchère en biodynamie en cours d'installation sur la ferme Dandelion à Bain sur Oust.

Infos et inscriptions :

Association Des graines et des brouettes

desgrainesetdesbrouettes@gmail.com

Tél : 06 01 76 10 72 / 02 90 99 22 53

