



08 AOÛT

## Atelier écogestes Lactofermentation et Pickles Pornic

La lactofermentation est un principe de conservation low tech, économe et excellent pour la santé : des courgettes, tomates, poivrons ou autre en surproduction au jardin deviennent une sauce « salsa » qui viendra accompagner des fajitas, des crudités ou à servir tout simplement en apéritif sur des toasts.



### 📍 RÉSERVATION

obligatoire

### ⌚ DURÉE

2h

### 📅 DATES / HORAIRE(S)

- 08 août  
14h - 17h

### 🔍 INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

### € TARIFS

Tarif adulte : 12 €  
Tarif adulte réduit\* : 10 €

### 📞 CONTACT

[www.associationhirondele.fr/calendrier](http://www.associationhirondele.fr/calendrier)  
r  
T 02 51 74 02 62  
[contact@associationhirondele.fr](mailto:contact@associationhirondele.fr)

Sortie proposée dans le Carnet de Balades conçu par Écopôle