

**19**
NOV.

🕒 19h30 à 21h30
📍 Salle du Frêne
Valbonne

CULTURE

Atelier fermentation des légumes

📅 AJOUTER À MON CALENDRIER

Venez apprendre les méthodes de fermentation et découvrir les bienfaits de la fermentation pour le microbiote avec la Cocotte Mijote. [Inscription sur hello asso](#) 🔗. Mercredi 19 novembre de 19h30 à 21h30, 3 rue du Frêne.



Information : zerowastesophia@gmail.com

FERMENTATION de légumes



Mercredi 19 novembre de 19h30 à 21h30

Salle du Frêne, 3 rue du Frêne, Valbonne

Atelier organisé par Zero Waste Sophia et animé par la Cocotte Mijote



Méthodes de fermentation

Bienfaits de la fermentation pour le microbiote

Différence entre fermentation et pickles

Inscription en ligne



zerowastesophia@gmail.com