

# Translations:Conserves lactofermentées/21/es

---

- Vídeo tutorial de Camille Duband e instrucciones escritas de Pierre-Alain Lévêque para el Low-tech Tour, abril de 2018.
- Conocimientos y saber hacer transmitidos por Claire Yobé, granja Keroueze.
- ARTE, El desperdicio alimentario en 7 cifras clave.
- National Geographic, Un tercio de todos los alimentos producidos se pierde o se desperdicia.
- Wikipedia, lacto-fermentación
- Blog ni cru ni cuit
- Vídeo de cocina lactofermentativa: <https://www.youtube.com/watch?v=iiNI0Jv6xTw>
- La Cumbre sobre Fermentaciones (Francia, 2020) -> un resumen de las ponencias y las recetas se encuentran en la pestaña «Archivos» de este tutorial.
- Para más inspiración en recetas y cursos de fermentación, siga a ShiraBio: <https://www.instagram.com/shirabio/>
- Para una gran cantidad de recetas, fermentos y herramientas para fermentar en casa, visite la página web de Fairment, organizadores de la Cumbre sobre Fermentaciones: <https://fairment.com>