

Translations:Conserve lactofermentées/21/fr

- Vidéo tuto réalisée par Camille Duband et notice écrite réalisée par Pierre-Alain Lévêque pour le Low-tech Tour, Avril 2018
- Connaissances et savoir-faire transmis par Claire yobé, ferme de kerouze
- ARTE, Le gaspillage alimentaire en 7 chiffres clés
- National Geographic, Un tiers des aliments produits est perdu ou gaspillé
- Wikipedia, lactofermentation
- Blog ni cru ni cuit
- Vidéo cuisine lactofermentation: <https://www.youtube.com/watch?v=iiNIOJv6xTw>
- Le sommet sur les fermentations (France, 2020) -> le résumé des interventions et les recettes sont dans le recueil de l'onglet "Fichiers" de ce tutoriel
- Pour plus d'inspirations de recettes et des cours de fermentations n'hésitez pas à suivre ShiraBio : <https://www.instagram.com/shirabio/>
- Pour retrouver de nombreuses recettes, ferments et outils pour fermenter à la maison voici le site de l'entreprise Fairment, organisatrice du Sommet sur les fermentations : <https://fairment.com>