

ABBAYE DE
CORMERY (37)

ÉDITION 3

Entrée libre

FERMENTERRE

Festival de l'alimentation
vivante et fermentée!

4 oct. 26
10h-18h

MARCHÉ & CUISINE
FERMENTÉE

DÉGUSTATIONS &
DÉMONSTRATIONS

RENCONTRE DE
PASSIONNÉS &
D'EXPERTS


TIERS-LIEU
Nourricier
DU SUD TOURAINE

festival-fermenterre.fr

Programme

Dimanche 4 octobre 2026 

- 10h30** Le koji, point de départ de la fermentation japonaise 🕒 30 min

avec **Manami Auregan** ✳️ ATELIER / CONFÉRENCE 📍 1

Symbioses : SCOBY, mycélium et champignons 🕒 45 min

avec **Collectif MAPPES** ✳️ EXPO / PERFORMANCE 📍 2
- 11h00** Garum de Loire, un condiment antique remis au goût du jour 🕒 45 min

avec **Thierry Bouvet** ✳️ CONFÉRENCE / DEGUSTATION 📍 1
- 12h15** Cuisiner avec la lactofermentation et la sauce soja 🕒 30 min

avec **Clément Dumont** (chef étoilé à Arbore & Sens) ✳️ DÉMO CULINAIRE 📍 1
- 13h30** Kioke Shoyu : à la découverte des sauces soja artisanales du Japon 🕒 60 min

avec **Délégation Japonaise** ✳️ ATELIER / DEGUSTATION 📍 3
- 14h30** Fermentation : une histoire de transmission 🕒 60 min

avec **Malika Nguon & Marie-Claire Frédéric** ✳️ TABLE RONDE / DEGUSTATION 📍 3
- 15h30** Symbioses : SCOBY, mycélium et champignons 🕒 45 min

avec **Collectif MAPPES** ✳️ EXPO / PERFORMANCE 📍 2
- 15h45** Vinaigres et alcools : les fermentations naturelles 🕒 60 min

avec **Christophe Bosque** ✳️ CONFÉRENCE / DEGUSTATION 📍 1
- 16h30** Le pain au levain, comprendre pour réussir 🕒 60 min

avec **Martin Desplat** ✳️ CONFÉRENCE / DEGUSTATION 📍 3

Kimchi géant : fabrication collective ! 2 € le bocal (places limitées) 🕒 45 min

avec **La Grange aux Savoirs Faire & Nina** (Les Beaux Vivants) ✳️ ATELIER 📍 4
- 17h00** Premiers pas en lactofermentation 2 € le bocal (places limitées) 🕒 45 min

avec **Juliette Mallet** (La Cabane à Plantes) ✳️ ATELIER PARENTS-ENFANTS 📍 1



En continu toute la journée de **10h à 18h**

Un festival pour goûter, comprendre et célébrer la **fermentation** sous toutes ses formes.



MARCHÉ FERMENTÉ

- **Plus de 25 producteurs & artisans**
Kimchis, misos & sauces soja au fût, garum, pains au levain, fromages, kombuchas, cidres, saké, vins nature... à goûter et à emporter.
- **Dédicaces et sélections de livres**
sur le stand de "Lire ma Page" librairie de Loches
- **Jeux & médiation scientifique**
et discussions autour des représentations de la fermentation dans les médias



EN ITINÉRANCE

- **Groupe de Musique**
Devil Moon Trio : jazz, swing manouche, blues



LE CLOÎTRE DE L'ABBAYE



Restauration

Street food fermentée avec Les Roseaux Pensants et Sanga (spécialités japonaises), le food truck sucré Mimie Dej.

Bar fermenté kéfir, kombucha, bières, vin, cidre... boissons fermentées locales



Installation immersive

le collectif MAPPES vous plonge dans le vivant : SCOBY, mycélium et champignons



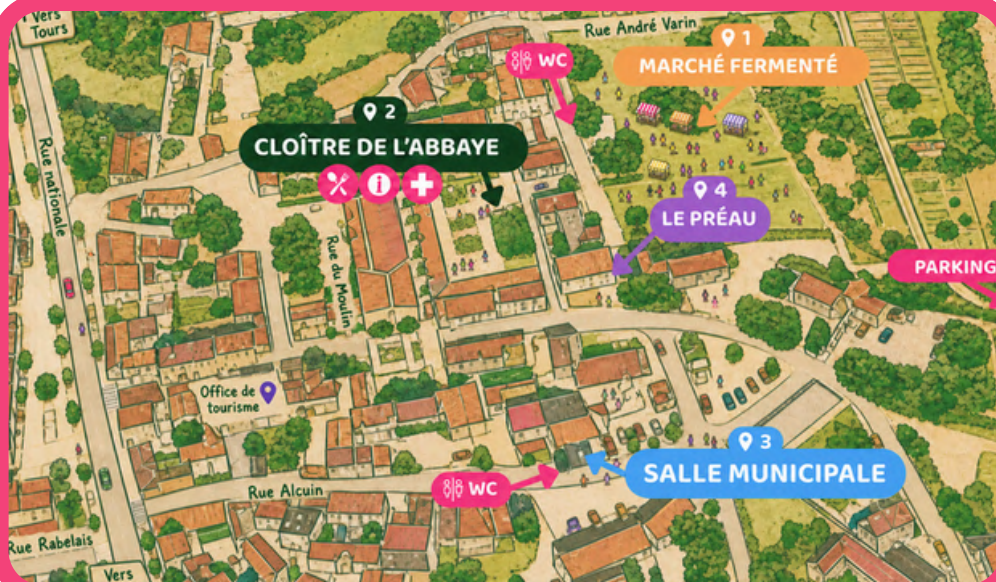
Troc ferment

Venez échanger votre levain, vos grains de kéfir, votre mère de kombucha...



Tiers-lieu du Sud Touraine

On vous accueille, on répond à vos questions. On discute agriculture et alimentation du territoire !



Infos pratiques

C'est où ?

Abbaye de Cormery (37320), à 25 min de Tours et 20 min de Loches en voiture.

Venir sans voiture

Ligne Rémi Tours-Loches, arrêt
Cormery Place du Croissant,
à 5 min à pied.

Venir en voiture

Grand parking gratuit rue de Montrésor,
à 500 m à pied par l'Enclos de l'abbaye.
Stationnement gratuit ailleurs en ville.

Le festival est-il adapté à tout le monde ?

Oui : curieux, passionnés ou professionnels, chacun y trouve son compte. On découvre en goûtant, on approfondit en discutant avec les producteurs et les intervenants.

Combien ça coûte ?

Gratuit, et entrée libre. Seule exception :
2 € le bocal au Kimchi géant et à l'atelier
lactofermentation, pour repartir avec votre
bocal à déguster chez vous.

Qui organise ?

L'association Tiers-lieu du Sud Touraine,
avec les producteurs, artisans et
bénévoles du territoire.

Dîner d'ouverture

 **samedi 3 octobre**

Dîner 6 mains autour de la fermentation à Cormery.

Une soirée gastronomique imaginée par Les Roseaux Pensants, avec Malika Nguonet Annie Mach.

→ Réservation obligatoire : 02 47 43 40 32

On a besoin de vous

Un festival, ça ne fermente pas tout seul !
Bénévole en amont ou le jour J, exposant, partenaire
ou simple passionné : il y a une place pour vous.

Pour participer

festival-fermenterterre.fr/#participer

