



FORMATION



Séchoir solaire alimentaire

Formateur :
Philippe GROS

Public concerné :
Exploitants agricoles ou en démarche d'installation.
Tout public

Durée :
1 jours

Type de formation:
en salle / pratique

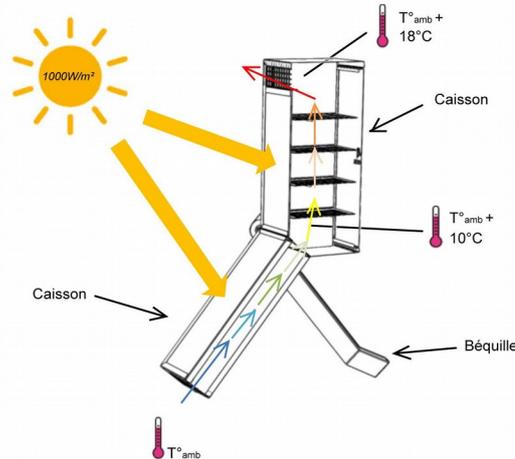
Objectifs :
Savoir dimensionner et réaliser un séchoir solaire

Date:

18 et 19 avril 2019

Lieu:
Luberon (84)

Programme



Partie 1 : Le séchage solaire

Les nombreux intérêts du séchage.
Quels aliments sécher ? Plantes aromatiques, fruits, légumes, produits carnés...
Comment sécher : Gérer la température et l'humidité ?
Les différents types de séchoirs solaires.
Les limites des séchoirs solaires.
Comment continuer à sécher en fin de journée ?

Partie 2 : La réalisation du séchoir

La partie séchage :

- Avec quels matériaux la réaliser ?
- Comment l'isoler ?

Le capteur :

- Comment le réaliser ?
- Comment le dimensionner ?

La ventilation :

- La ventilation naturelle.
- La ventilation mécanique.
- Comment dimensionner et raccorder une ventilation électrique ?

Au cours de la formation nous réaliserons le branchement d'une ventilation avec panneaux solaire photovoltaïque.