

# Auto construction d'un cuiseur- stérilisateur alimentaire solaire...

## Objectifs de la formation

Permettre à chacun même non bricoleur de fabriquer et de repartir à l'issue du stage avec son propre appareil, prêt à fonctionner.

## Enjeux

Energie

## Pré-requis

Aucun

## Déroulé

Présentation du gisement solaire dans notre région (44° latitude nord)

Comprendre le principe de la cuisine solaire avec un four boîte.

Utilisation du cuiseur pour la stérilisation de bocaux.

Apprécier l'impact de ces appareils sur l'environnement.

Réaliser le montage et la finition d'un appareil pour 3 à 4 personnes : Coller et clouer la carcasse en bois. Plier et mettre en place la cuve interne en aluminium. Isoler avec du papier froissé. Mettre en place les poignées et crochets.

INTÉRÊT : Cuisez sans surveillance en une demie journée un plat pour quatre personnes de façon saine (cuisson à basse température respectant mieux les aliments sans énergies polluantes)

## Dates, lieux et intervenants

**24 oct 2020**

13 Molleges

Philippe GROS

09:00 - 17:00 (14hrs)

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

### Tarifs

Adhérent 230€

Non adhérent 230€

Non agricole 230€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

### Plus de renseignements

Sébastien Duthéage

apte.formation@gmail.com

APTE

Quartier Les Gardiols

84360

Mérindol

Tel. 07 88 31 26 93