

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

Objectifs

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

Contenu

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

04 déc 2021

13 Molleges

Philippe GROS

09:00 - 17:00 (14hrs)

Financeur(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 03/12/2021

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

84360

Mérindol

Tel. 07 88 31 26 93

Taux de satisfaction : 99.9%%



Modalités d'accès :