

### L'histoire:

Elaboré au 18ème siècle, le cuiseur solaire retrouve un engouement depuis une trentaine d'années, période correspondante au choc pétrolier. Différents modèles existent : nous avons choisi le plus adapté à une utilisation urbaine et familiale.

### Fonctionnement:

Un cuiseur solaire fonctionne comme une serre optimisée : le rayonnement du soleil est focalisé à l'aide de plaques réfléchissantes dans un caisson isolé, ce qui permet de concentrer suffisamment d'énergie pour faire la cuisine.

### Matériaux:

Nous utiliserons des plaques et des tasseaux de bois, des vitrages, quelques menues quincailleries et autres (visserie, charnière, isolant naturel etc.). Pour réduire les coûts et pour recycler des produits domestiques en fin de vie, il sera possible d'utiliser des matériaux récupérés.



### Qui sommes-nous?

Passerelle Eco a pour objectif de collecter et diffuser les pratiques d'écologie pratique. L'association édite une revue trimestrielle qui diffuse ces pratiques et contacts pour vivre ensemble sur une même planète.

Ce stage " cuiseur solaire " est animé par quatre personnes de divers horizons réunies par la DIFED (Dynamique d'Information et de Formation à l'Environnement et au Développement Durable), voulant partager notre expérience.



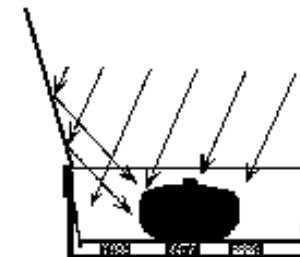
Asso et revue Passerelle Eco,  
42 rue du Fbg Figuerolles, 34070 Montpellier  
[www.passerelleco.info](http://www.passerelleco.info)  
<http://cuisneur.kiosq.info>



atelier:



## Réaliser un cuiseur solaire



le week-end

le 23 et 24 avril 2005

à Montpellier

Contact et inscription jusqu'au 15 avril:

Simon 0626 392418

Corine [cuisneursolaire@passerelleco.info](mailto:cuisneursolaire@passerelleco.info)

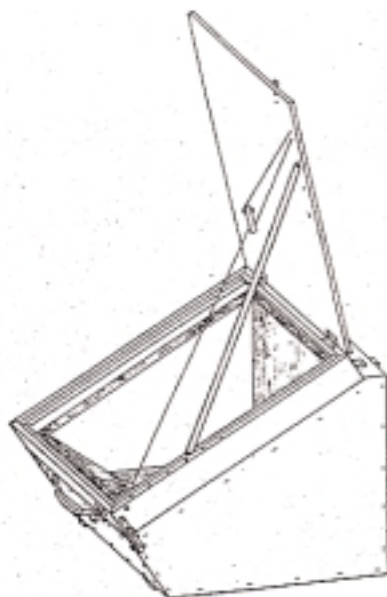
Jean Luc 04 67 06 52 79

## Le cuiseur solaire...

- est une technologie simple et propre,
- n'est pas polluant,
- permet une cuisson lente, donc saine (les aliments ne sont pas dégradés!),
- permet de diminuer les coûts de cuisson,
- peut être pratique en voyage,
- n'emploie aucune matière première coûteuse.

L'augmentation de l'effet de serre annonce des catastrophes prochaines. De toute façon, la fin du pétrole est pour bientôt. Par ailleurs, les déchets de nos consommations sont toujours plus encombrants. A l'occasion du Jour de la Terre, ce stage propose aux participants de réaliser leur cuiseur solaire, ou d'apprendre à en réaliser un.

Il sera également fait usage de matériaux de récupération.



Avec votre cuiseur solaire,  
un peu de temps et du soleil,  
vous allez pouvoir concocter  
de bons repas.



10h - 18h le samedi 23 avril:

- une petite présentation du projet et de nous-mêmes,
- construction des cuiseurs solaires,
- a midi un repas partagé (picniques).

10h - 18h le dimanche 24 avril:

- nous finaliserons la construction de nos cuiseurs,
- préparation de la présentation commune des cuiseurs.

Puis : dégustation solaire et exposition:

- démonstration-test des cuiseurs et journée de repas solaire,
- présentation au public permettant d'informer les montpelliérains que faire cuire leur repas sur leur balcon, au soleil, est possible !!!

Coûts

Le coût du stage inclut le matériel, une adhésion à l'association Passerelle Eco avec une assurance.

### **2 modalités de participations :**

- **80 €** : vous construisez un cuiseur solaire et repartez avec à la fin du week end.
- **35 €** : vous participez à la construction du cuiseur et vous apprenez à en faire de même.

### **Inscriptions SVP avant le 15 avril, avec 50% d'arrhes.**

Si vous êtes fauchés: contactez-nous vite pour nous aider à récupérer du matériel, et on s'arrangera.

Si vous voulez subventionner l'atelier: vos dons en matériaux, outils ou argent sont bienvenus.