



Dans le cadre d'un projet de développement à échelle familiale

Le cuiseur à bois économe

Matériaux : très bon marché, que l'on peut se procurer dans tous les pays

- Bidon en fer
- Tôle épaisse pour le tube coudé
- Tôle plus fine pour la grille et la chemise entourant la casserole
- Cendre (isolant)

Construction :

Relativement facile et rapide pour un ferronnier, ou une personne qui manipule la tôle.

Point délicat : la confection du tube coudé avec une tôle épaisse, et la soudure. Possibilité d'assemblage de la tôle sans soudure avec une tôle moins épaisse.

Utilisation :

Simple et facile. L'utilisation est la même qu'avec un poêle traditionnel : alimenter en bois et surveiller la cuisson. Il n'est pas nécessaire de mettre en place un travail de suivi dans le cadre d'un projet de développement.

Conditions d'utilisation :

Outil complémentaire au cuiseur solaire, pour le *démarrage* de la cuisson et en l'absence de soleil.

Même utilisation qu'un poêle à bois traditionnel, à la différence que la combustion y est plus efficace et qu'elle nécessite moins de bois.

Performances / recettes applicables :

800°C à l'intérieur du tube coudé, par exemple : 1 litre d'eau bout en 5 min, avec seulement 150 g de bois, au lieu de 1 Kg avec la méthode traditionnelle du feu ouvert.

Permet de préparer tout type de recettes (y compris les fritures).

Atouts :

- permet la **pasteurisation** et la **stérilisation** de l'eau
- pas de difficulté « d'intégration » de l'outil par les populations, car il ne change pas les habitudes (manipulation de bois)
- facile à déplacer
- peut brûler : rondins, branches, charbon de bois, bouses et crottes, déchets divers.
- construction facile avec des matériaux de récupération
- possibilité d'utiliser des grands récipients, en adaptant une corolle de métal
- possibilité de faire des grillades en adaptant une plaque de cuisson
- brûle jusqu'à 6 fois moins de bois ; moins de produits nocifs dans les gaz de combustion

Faiblesses :

- suppose une présence constante près du feu
- nécessite du combustible

Précautions :

Même si les fumées dégagées par ce cuiseur sont moins nocives qu'avec un cuiseur à bois traditionnel, son utilisation ne doit se faire qu'à l'extérieur.

LE CUISEUR A BOIS ECONOMOME

