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

**Public cible**
Tout public

**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)

## 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 Dutherage
apte.formation@gmail.com
APTE
84360
Mérindol
Tel. 07 88 31 26 93

**Taux de satisfaction :** 99.9%%

**Modalités d'accès :**

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **04 déc 2021**<br>09:00 - 17:00 (14hrs) | 13 Molleges | Philippe GROS |

## Financeur(s)