

Présentation générale

FEEDA :

Formation et Education à
l'Environnement et au
Développement Approprié

Présentation rapide de FEEDA

FEEDA se spécialise sur la cuisson écologique

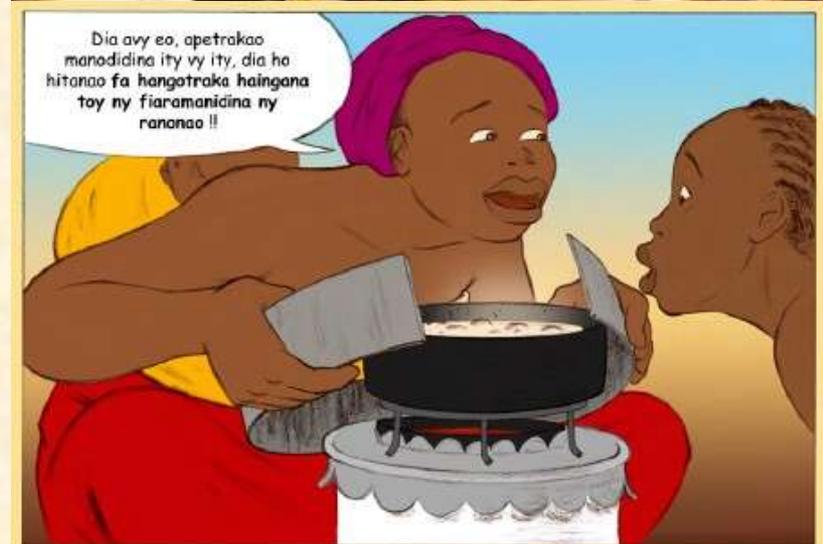
- En France : organisation de stages, amélioration et diffusion de l'information (présence sur les foires, sur Internet, médias locaux), soutien technique et méthodologique à des associations.
- A l'international : soutien technique et méthodologique aux associations et porteurs de projet, actions en partenariat, soutien aux projets de ses membres.

Les fondamentaux dans nos projets

FEEDA se donne pour mission le développement approprié de ses partenaires, en France comme à l'étranger.

Cela se concrétise par :

- l'auto construction avec les artisans locaux et les bénéficiaires
- l'achat de matériaux locaux
- une technologie appropriée à l'usage
- le non assistanat
- l'adaptation des techniques aux réalités locales
- FEEDA doit tout faire pour ne pas se rendre indispensable



Nos activités

Formations pour les associations et les porteurs de projets



**Plus de 80 personnes
formées en 2009**

La diffusion de fourneaux à bois améliorés dans les pays du sud

- Madagascar : mission avec « Ecoles du Monde »
- Sénégal : 3 projets dont l'un avec « les sénégalais »
- Mauritanie : mission en novembre avec « Liberté par les chameles »
- Maroc : mission en cours avec « TEO-France »
- Bénin : fourneaux améliorés en coopération décentralisée

Les compétences de FEEDA

- En France, depuis 2005 : organisation de 15 journées de stages, formant plus de 200 personnes et près de 20 associations
- A l'international, depuis 2003 : projets réalisés directement par FEEDA au Salvador, au Cameroun, au Bénin, à Madagascar et au Sénégal.
- Expérience sur la cuisson solaire et la stérilisation solaire au Salvador : missions avec Médecins du Monde et Intervida
- Expérience sur les fourneaux à bois améliorés : 7 missions avec des partenaires locaux, à leur demande

Nos compétences sur la cuisson écologique

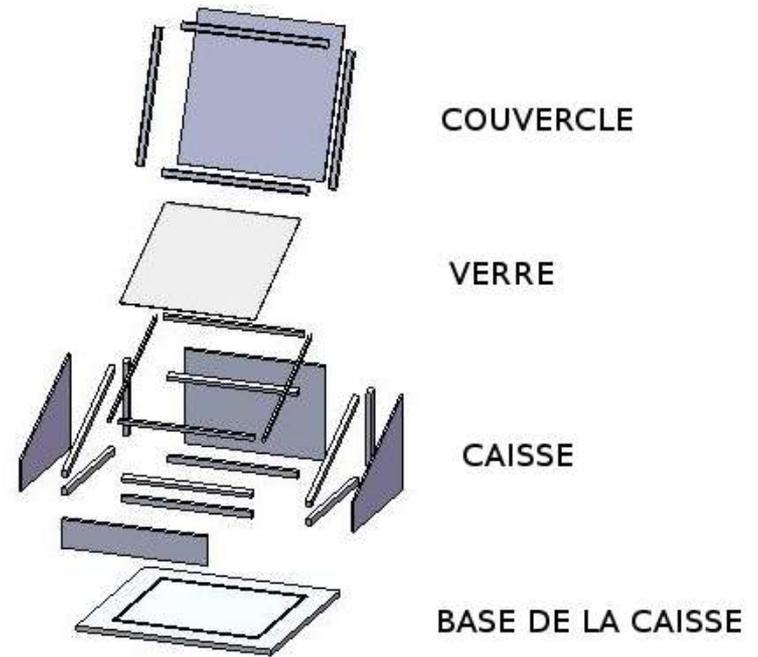
- Développement d'un cuiseur solaire fermé : « Solog »
 - Pratique du cuiseur « Solog », améliorations
 - Pratique d'un cuiseur solaire mixte : le « Melrose »
- Connaissances théoriques fines sur la cuisson solaire et sur les fourneaux à bois améliorés
- Développement du procédé de construction d'un certain type de fourneau à bois amélioré : « Loralty ».
 - Mise au point d'un manuel de construction
 - Pratique sur le terrain africain et américain

Cuisiner avec le soleil : aspects pratiques

- Cuisiner avec le soleil implique des changements d'habitude
- La cuisson est plus lente
- Elle est donc meilleure pour la santé
- Il faut prendre son temps, démarrer le cuiseur à 10h pour manger à 13h
- C'est une cuisson écologique, respectueuse de l'environnement
- C'est moins de gaz et d'électricité consommés
- C'est un nouvel état d'esprit, une « simplicité volontaire »

Le cuiseur solaire « SOLOG » mis au point par FEEDA

- il est très simple à construire
- avec seulement 6 pièces principales en bois, un seul verre, 10 tasseaux
- il a un excellent rapport coût / performance
- il permet l'auto construction avec un matériel disponible bien souvent localement
- il répond à notre attente de technologie appropriée.
- avec un seul verre, il monte à 100°C en 20 minutes et dépasse facilement les 120°C en été



FEEDA : cuiseur solaire SOLOG

Cuiseur solaire mixte « Melrose »

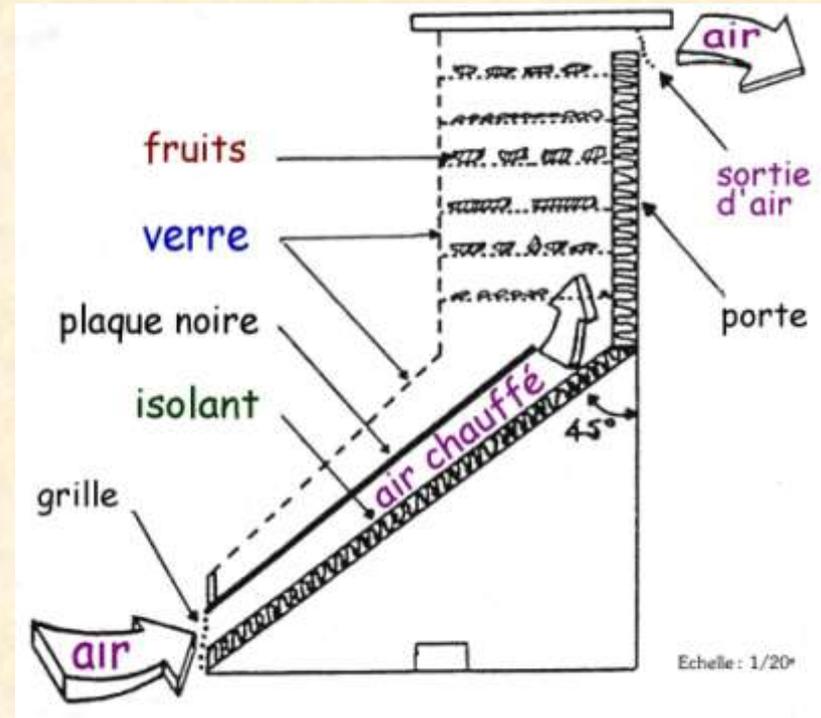
Le fond d'huile est à 164°C,
juin 2009



Nos compétences sur la stérilisation et le séchage par le soleil



Stérilisateur solaire



Séchoir solaire

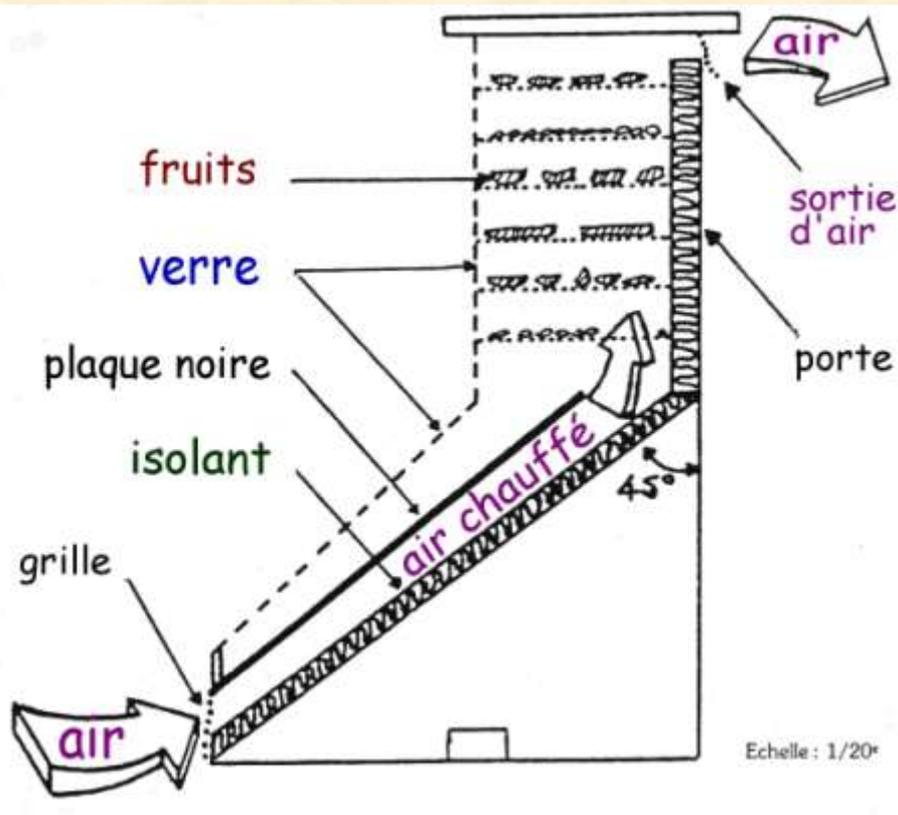
Stériliser de l'eau avec le soleil

Technique mis au point par FEEDA, à la demande de « Médecins du Monde ». C'est une amélioration du système « SODIS »



- C'est l'action conjuguée des ultraviolets et de la chaleur qui stérilise l'eau
- L'eau doit être à plus de 50°C exposée au soleil pendant plus d'une heure
- On peut ainsi rendre potable 8 litres d'eau en deux heures

Sécher les aliments avec le soleil



- Plus l'air est chaud et plus il peut contenir d'humidité
- L'air ambiant rentre par le bas
- L'air chauffé par la plaque noire monte, capte une partie de l'humidité des fruits et ressort par le haut
- On peut ainsi sécher 6 kg de fruits en deux jours

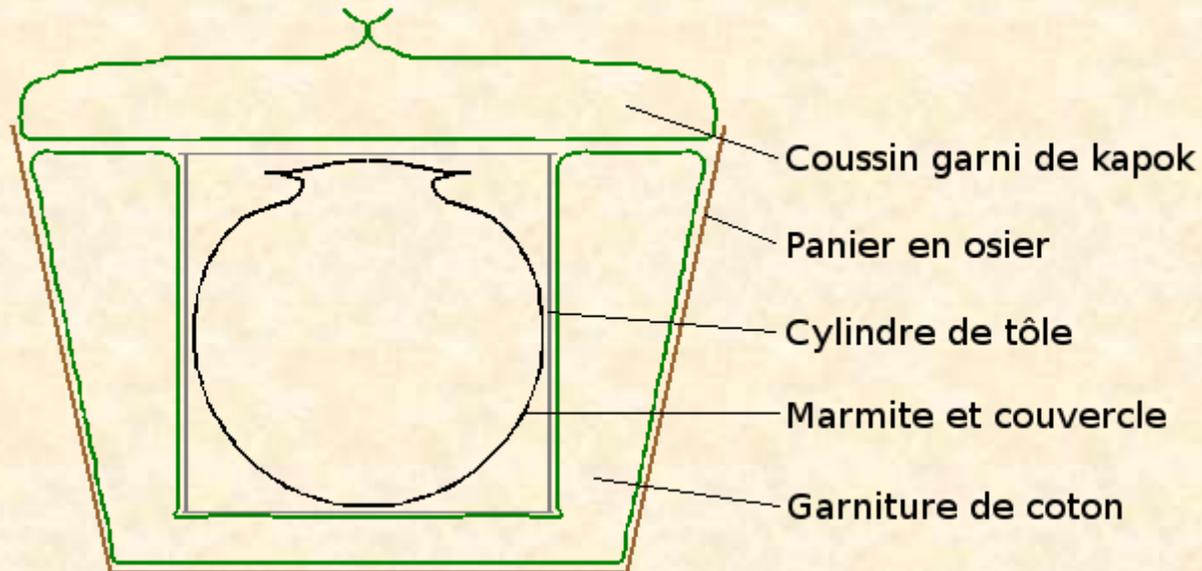
Nos compétences sur les fourneaux à bois améliorés et les marmites norvégiennes

La marmite norvégienne (panier) utilisée en complément du fourneau à bois amélioré (à gauche)



Le foyer ouvert

La marmite norvégienne ou « autocuiseur »

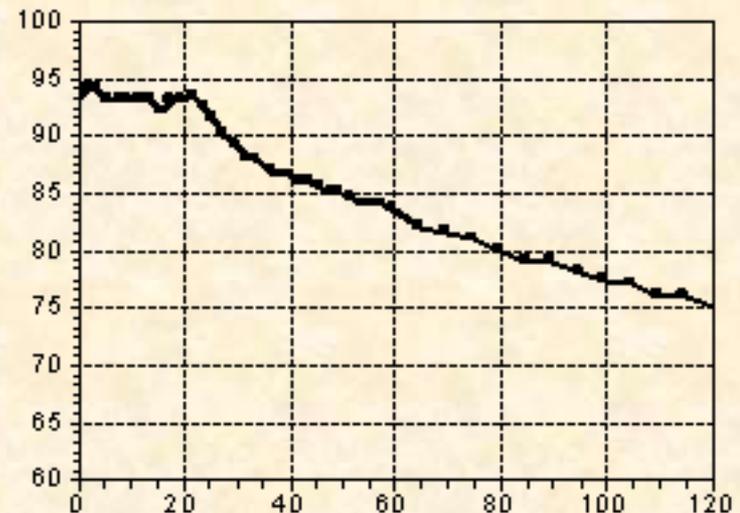


- L'autocuiseur est une thermos géante. Il doit éviter de perdre de la chaleur et permet de terminer une cuisson à peine entamée.
- Les aliments cuisent tout seul, doucement, entre 80 et 95°C. Une telle cuisson respecte mieux les qualités des aliments.

Performances d'un autocuiseur en panier, isolé par du coton

**Préalable : Les aliments sont placés dans de l'eau bouillante.
Quand l'eau recommence à bouillir, on arrête le feu et on place la
casserole dans la marmite norvégienne.**

Avec une bonne isolation, il est possible de poursuivre la cuisson pendant plus d'une heure, sans aucun apport de chaleur : la température des aliments reste supérieure à 80°C pendant 80 minutes.



Les foyers améliorés auto constructibles



en métal



en argile

FÉEDA

Les différents éléments du fourneau à bois « Loralty »



Ceinture de tôle qui entoure la casserole en laissant un espace de 1 à 3 cm. Elle est posée sur le couvercle.

Support circulaire de la casserole posé sur le couvercle.

Couvercle du bidon amovible.

Bidon peint d'une peinture anticorrosive.

Coude qui enferme le feu.

Ici, le coude a été fait à la main. Il peut être soudé.

Le bois, ou tout autre combustible, est posé sur la grille de la gouttière.

Gouttière composée d'un demi-cylindre et d'une grille. Attention au sens pour la mettre. Elle recueille la cendre et protège le bas du coude.

Le bidon doit être isolé d'un sol mouillé.

il permet de porter à ébullition 3 litres d'eau avec moins de 300 grammes de bois, en 12 minutes environ

Structure d'un projet type pour FEEDA

- A) Demande d'une ONG française ou locale
- B) Vérification : la demande est bien justifiée
- C) Montage du projet avec le partenaire
- D) Pré-mission sur le terrain : enquêtes sur les ressources locales, humaines et matérielles ; enquête sur les savoir-faire locaux, premiers prototypes réalisés sur place, choix stratégiques pour la diffusion
- E) Evaluation de la pré-mission puis ajustements du projet
- F) Mission sur le terrain avec deux bénévoles de FEEDA : mise en place des ajustements techniques et stratégiques.
Formations des formateurs.
- G) Evaluation de la mission

Sénégal, février 2010

Développement du projet à Pire



- Juin 2008 : demande d'une ONG sénégalaise. Nombreux échanges.
- juillet 2009 : pré-mission ; rencontres, premier prototype
- évaluation, réajustement
- novembre 2009 : 16 fourneaux construits, formation de formateurs
- janvier 2010 : plus de 200 fourneaux construits en totale autonomie par les GIE de l'ONG
- février 2010 : financement pour la construction d'un local de montage des fourneaux à bois

En résumé, FEEDA, c'est...

- Une forte expérience de terrain dans les domaines de la cuisson écologique
- Une autonomie dans l'action : FEEDA ne dépend d'aucune subvention dans son fonctionnement
- Une compétence théorique et pratique du montage d'un projet
- Le refus de l'assistanat et de la mise en place d'une dépendance vis-à-vis de FEEDA
- Le soutien de 65 adhérents volontaires en 2009 dont 13 bénévoles actifs