

# Mini cuiseur à bois : le barbecue écologique

C'est encore l'été et son incitation à cuisiner dehors. La cuisson solaire y est à l'honneur, mais limitée aux journées sans nuage. Qu'il fonctionne à l'électricité (gaspillant les 3/4 de l'énergie primaire), au gaz (produisant des gaz à effet de serre) ou au charbon de bois (5 kilos de bois brûlés pour en produire 1 kilo) le traditionnel barbecue n'est pas un système de cuisson respectueux de l'environnement. L'alternative existe. C'est le fourneau à bois à haut rendement, promu par l'association Bolivia Inti-Sud Soleil. Sa nouvelle version miniaturisée peut également vous servir en camping. L'essayer, c'est l'adopter !

André Rognon présente sa réalisation.

## Taille mini, efficacité maxi

Les performances de ce petit fourneau sont impressionnantes. Ainsi, 120 g de petit bois font bouillir 1 litre d'eau en 6 à 7 minutes dans une casserole : la consommation de bois est jusqu'à 8 fois inférieure à celle d'un feu de plein air. Et 5 minutes après l'allumage, la plaque de cuisson est à 400°C, prête à recevoir les grillades : c'est le plus rapide des barbecues.

## Le combustible : de l'énergie solaire en conserve

Une grande variété de bois gratuit est utilisable, en fonction de la disponibilité locale : carton, cageot ou boîtes de fromage, brindilles de la grosseur des doigts, chutes de bois non traité ni peint, rafles de maïs, pommes de pin...

## Comment ça marche ?

Le corps de chauffe en « L » contient une grille porte-bois, laissant circuler l'air de combustion. L'espace entre le conduit coudé et l'habillage en tôle est isolé à la vermiculite, insensible à la chaleur. Grâce à l'arrivée d'air importante et à la bonne isolation, la température monte rapidement à 700°C et la combustion du bois est optimale, avec une consommation très réduite. Peu de fumées se dégagent, à condition d'utiliser du bois sec. Pour régler la puissance, mettez plus ou moins de bois. Bien que le feu soit « confiné » dans le corps de chauffe et qu'il soit facile de l'éteindre en versant un peu d'eau, évitez d'utiliser le fourneau en forêt...

Toutes les adresses p. 95 à 97

## Un cuiseur « solidaire »

En acquérant ce cuiseur, en plus d'une démarche éco-citoyenne vous aurez une action humanitaire : le bénéfice réalisé sur la vente permet d'équiper dans les Andes une famille populaire avec un cuiseur solaire « boîte », réduisant des trois quarts sa consommation de bois ou de gaz pour la cuisson.

Le prototype en fonctionnement.  
La cocotte est entourée de la « chemise » en tôle.



Le fourneau est coiffé de la plaque de cuisson. Elle évite les graisses brûlées, cancérigènes !



## Caractéristiques

Tout inox soudé.  
Étanche et résistant aux intempéries.  
Quatre pieds démontables de 45 cm, pour une hauteur confortable.  
Plaque pour les grillades.  
Chemise en tôle pour entourer la cocotte : permet aux gaz de combustion de chauffer également ses parois.  
Dimensions : 32 x 32 x 25 cm.  
Poids : 8 kg.  
Prix : 180 € (+ 25 € de port et 15 € d'adhésion à l'association).