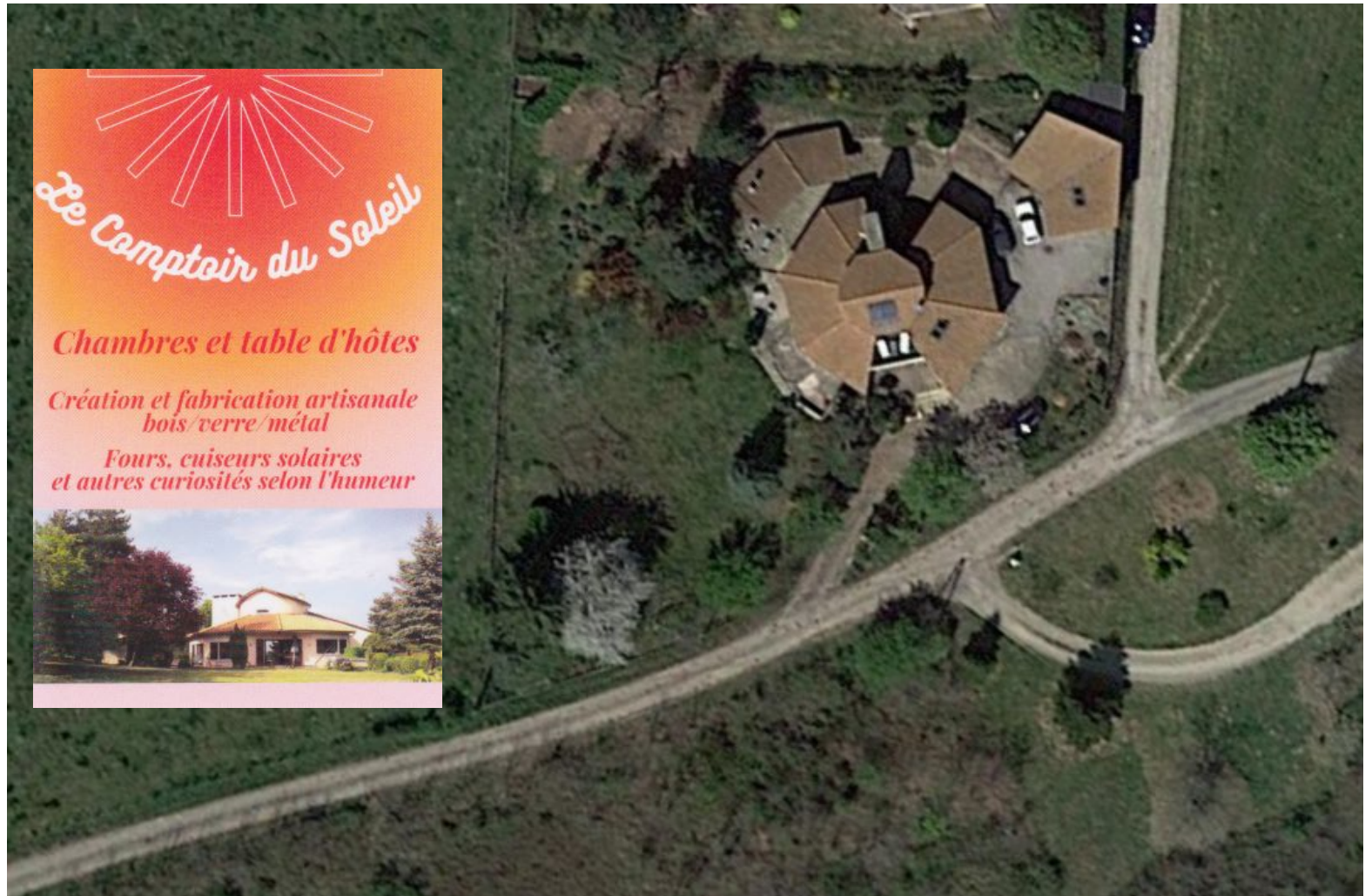




Le Comptoir du Soleil





Le Comptoir du Soleil

Eté 2021 :

Chambres d'hôtes et table d'hôtes

1^{er} trimestre 2022 :

Structuration d'une activité professionnelle

Avril 2022 :

Adhésion à ARCOOP

- Une CAE : Coopérative d'Activités et d'Entrepreneurs
- Une SCOP : Société Coopérative de Production





Le Comptoir du Soleil



Nos chambres d'hôtes





Le Comptoir du Soleil

La table d'hôtes





Le Comptoir du Soleil

ARCOOP

Au sein d'ARCOOP, nous développons 3 activités autour de la cuisine solaire :

1. Les journées de découverte de la cuisine solaire,
ou journées de formation à la cuisine solaire



PLAT	Tube	Grande parabole	Plancha lentille de Fresnel	Sunpletty	SolarCycl	Triangle	uLoG	Yakaphoton	Four panneaux
"Pâtatouille" légumes d'été	X								
Riz		X		X	X				
Saute de poulet olives, oignons...			X		X				
Coquillettes-courgettes (orange au pain...)				X	X				
Tarte aux pommes						X	X		
Pâtis patates nouvelles								X	X
Café		X		X	X				
Madelines	X								X (Moulin à la main)
Muffins chocolat						X	X		X (Moulin à la main)
Confiture d'abricots			X		X				
Gâteaux aux pommes	X								
Pâtes au sucre (Moulin à la main)	X								
Quiche						X	X		





Le Comptoir du Soleil

Nous rencontrons le plus souvent nos futurs participants lors d'événements, de festivals ... Nous proposons des démonstrations de cuisine solaire :





Le Comptoir du Soleil

Trois objectifs pour ces journées de formation à la cuisine solaire :

1. Constater par l'expérimentation que la cuisine solaire, c'est accessible, et se sentir capable de continuer à pratiquer chez soi.
2. Etre en mesure de choisir un cuiseur, si on souhaite s'équiper, en fonction de ses envies ou de ses besoins.
3. Partager une bonne journée conviviale autour de la cuisine solaire !





Le Comptoir du Soleil

2. Les ateliers de construction :

Les personnes intéressées pour s'équiper d'un cuiseur solaire peuvent venir le fabriquer en atelier sur notre site.

Le prix de revient est un peu moins cher, et elles sauront réparer leur cuiseur s'il est abîmé (principe de base du low-tech !)





Le Comptoir du Soleil

3. Conception, production, vente directe de cuiseurs, séchoirs solaires et autres accessoires en lien avec la transformation des aliments :

Les personnes qui ne souhaitent pas bricoler, ou qui n'ont pas de temps disponible pour participer à un atelier, pourront acheter leur cuiseur clé en main.





Le Comptoir du Soleil

On vous propose une petite ballade (non-exhaustive) de notre expérience avec les cuiseurs solaires à travers cette classification :

A- Les cuiseurs à panneaux

B- Les cuiseurs boîtes (aussi appelés coffres/caissons)

C- Les cuiseurs à grand capacité de concentration

D- Les cuiseurs à tube sous vide

Le SOLEIL pour transformer nos aliments

A- Cuiseurs panneaux



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Cuiseurs à panneaux, exemples d'utilisation :



Record : 210 ° au thermomètre !
Par une belle journée de ciel bien bleu, les
muffins cuisent en 20 minutes !



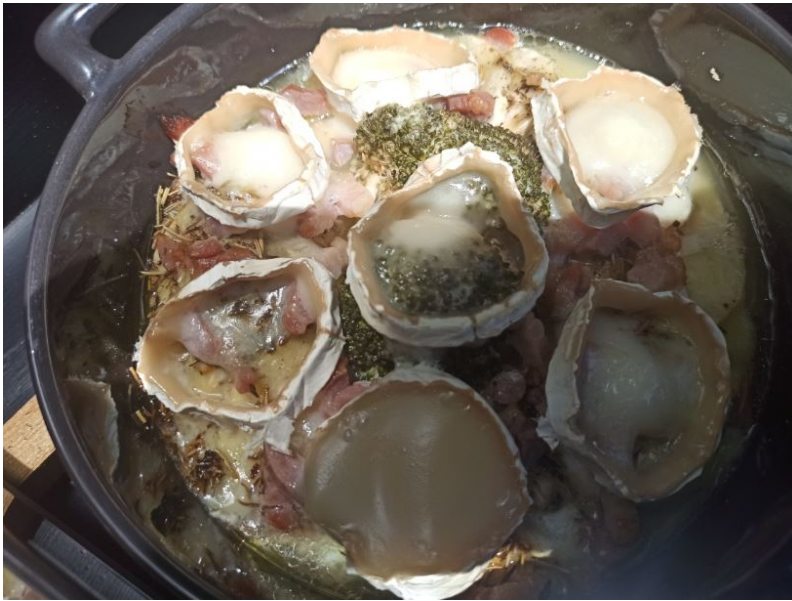
Le SOLEIL pour transformer nos aliments

B- Cuiseurs boîtes / coffres / caissons



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Cuiseurs boîtes / coffres / caissons : exemples d'utilisation



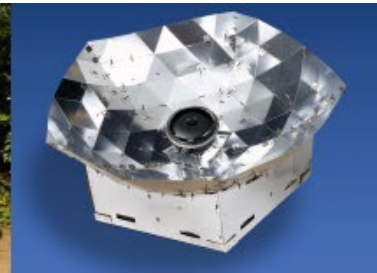
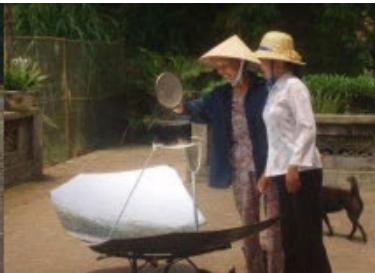
Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Cuiseurs boîtes / coffres / caissons : exemples d'utilisation



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

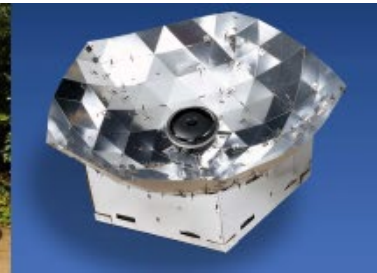
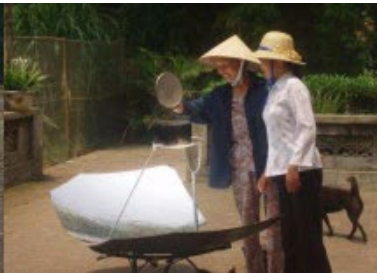
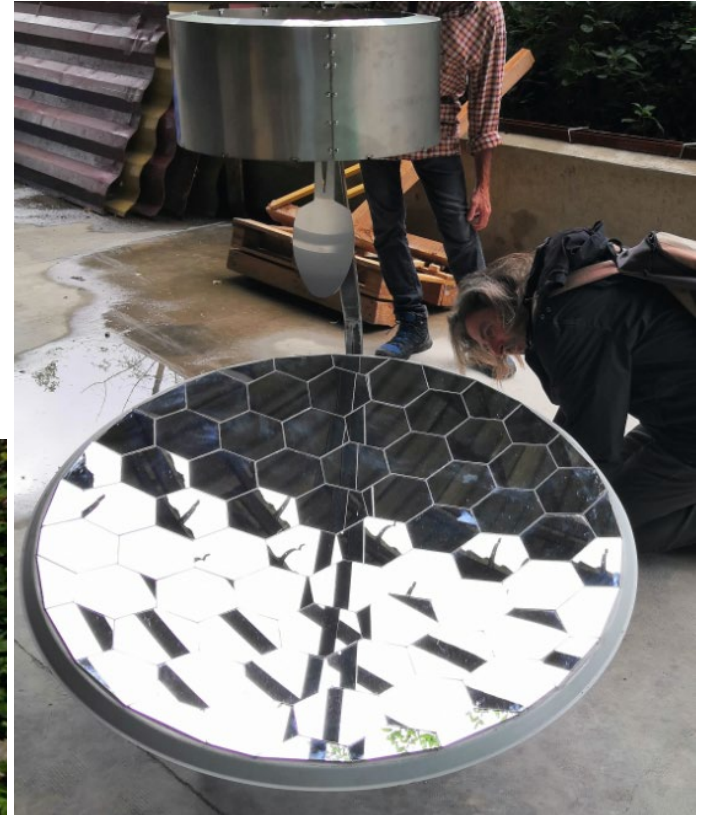
C- Cuiseurs à grand concentrateur



Le SOLEIL

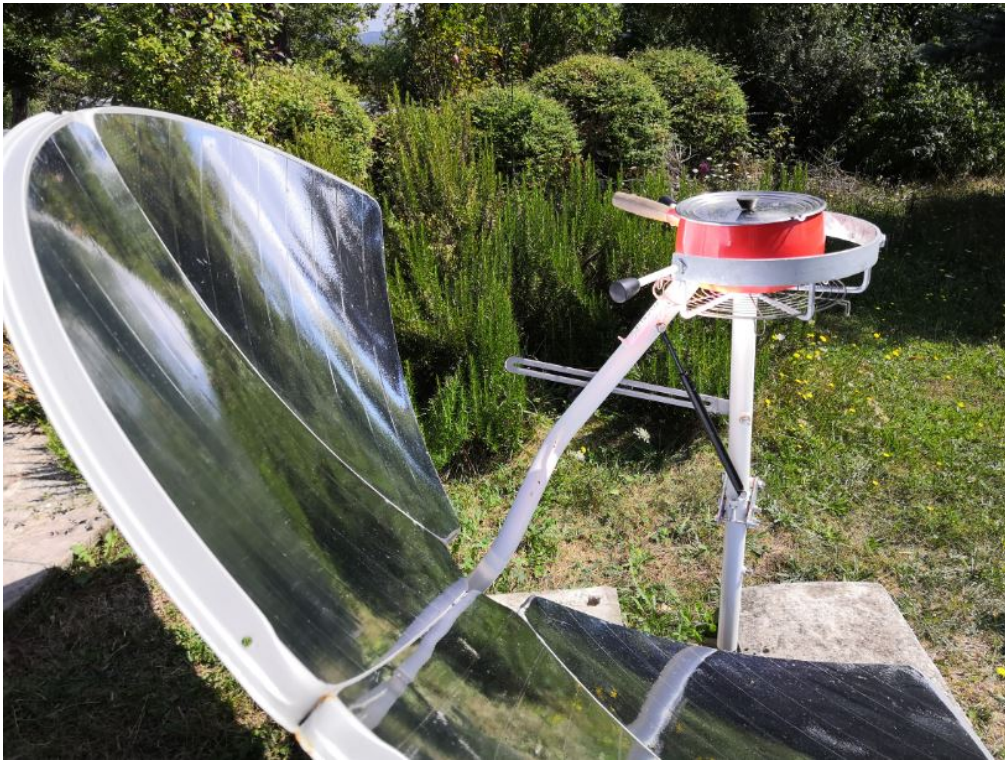
pour transformer nos aliments

Cuiseurs à grand concentrateur



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Paraboles solaires, exemples d'utilisation :



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Paraboles solaires, exemples d'utilisation :



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Paraboles solaires, exemples d'utilisation :



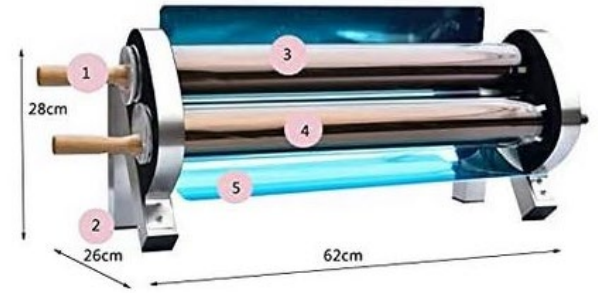
Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Lentille de Fresnel, exemples d'utilisation :



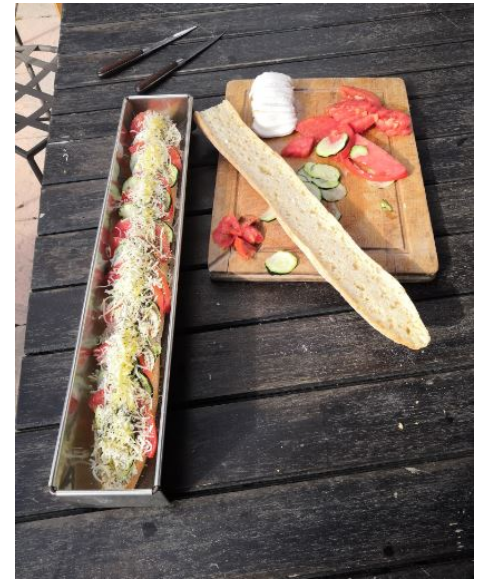
Le SOLEIL pour transformer nos aliments

D- Cuiseurs à tubes sous vide



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Cuiseur tube à concentrateur cylindro-parabolique, exemples d'utilisation :



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Cuiseur tube à concentrateur cylindro-parabolique, exemples d'utilisation :



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Cuiseur tube à concentrateur cylindro-parabolique, exemples d'utilisation :



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Cuiseur tube à concentrateur cylindro-parabolique, exemples d'utilisation :



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Cuiseur tube à concentrateur cylindro-parabolique, exemples d'utilisation :



Le SOLEIL pour transformer nos aliments

Cuiseurs à tubes sous vide, exemple d'utilisation (stérilisation) :





Le Comptoir du Soleil

Avantages de la cuisson solaire **pour l'utilisateur**

1- Santé et nutrition

préservation des nutriments à basse température
réorientation des dépenses sur les aliments et pas les combustibles
pas de fumées, pas de résidus de combustion dans l'air

2- Autonomie et accessibilité

côté de la disponibilité, personne ne devrait vous demander de payer le soleil !!!
ni vous couper l'approvisionnement, ça c'est cool ...

Mais il faudra attendre que les nuages nous laisse passer son flux de photons bienfaiteurs.
il existe beaucoup de solutions facilement accessibles à tous et low-tech

3- Impact limité

pas de pollution de l'air par combustion, pas de particules fines, pas de gaz
pas de CO2 dégagé à l'usage, seulement de l'énergie grise pour la fabrication
Cuisiner à l'extérieur n'impactera pas les températures des intérieurs en été
(mais ne contribue de fait pas à l'apport de chaleur de la cuisson en hiver)

En résumé,



Le Comptoir du Soleil

c'est ...

- un lieu de formation :

Expliquer les concepts et les dimensions physiques et techniques de l'énergie, du rayonnement solaire et de la thermique,

Faire découvrir des possibilités et des techniques de construction

Initier aux plaisirs de cuisiner et de manger à l'énergie solaire

- un lieu de développement et de fabrication low tech :

Exploiter un atelier pour le travail du bois, du métal et du verre

Faire du design et de la construction d'objets pour la cuisson et la conservation autour de l'alimentation

- un lieu de promotion de la transformation des aliments sans énergies fossiles en général, et de la cuisine solaire en particulier.



Le Comptoir du Soleil

