

FOUR A PAIN MOBILE

Un projet participatif, un prototype « Loco'Motiv »



LOCALISATION : VAUVERT (30)



REALISÉ PAR :

Alter Eco 30, Bruno LORTHIOIS, Eric PEL



INFORMATIONS TECHNIQUES

- ◆ Coût : 900 € de matériaux et 1500 € pour la remorque
- ◆ Temps de fabrication : 1 mois et demi de travail pour une personne à temps plein
- ◆ Dimensions : espace cuisson de 1m20 x 0m90
- ◆ Poids : 250 à 300 kg
- ◆ Matériaux utilisés : briques isolantes entourées d'une structure en acier
- ◆ Type de four : four à double combustion

PRINCIPE

Mettre un four à pain à disposition des habitants.

- ◆ Une création rendue possible par un montage multi partenarial :
- ◆ Projet porté par le Secours catholique et la mairie de Vauvert
- ◆ Financé par le Conseil régional d'Occitanie, le Conseil départemental du Gard et l'Etat (politique de la ville)
- ◆ Conception et réalisation technique encadrées par Alter'Éco
- ◆ Utilisation du four gérée par le Secours Catholique

FONCTIONNEMENT DU FOUR

TRANSPORT FACILITE

Poids du four limité à 250-300 kg.

Certaines parties du four sont démontables pour faciliter le transport.

LIMITATION DES VIBRATIONS ET CHOCS

Le four est fixé sur un squelette en acier, lui-même boulonné à la remorque.

REPONSE AUX EXIGENCES THERMIQUES

Utilisation de matériaux particuliers répondant à des contraintes thermiques (briques isolantes et légères). L'extérieur du four reste à température ambiante.

La chauffe se fait en deux temps :

1/ Chauffe directe : la flamme rentre dans le four par le gueulard

- ◆ Durée de chauffe : 30 mn pour atteindre 280°C
- ◆ Environ 4 kg de bois utilisé
- ◆ Double combustion atteinte après 3 mn de chauffe (permet de brûler les fumées)
- ◆ La voûte est plus chauffée que la sole

2/ Chauffe indirecte : la flamme passe sous la sole en brique réfractaire (fermeture du gueulard)

- ◆ Apport continu d'énergie durant la cuisson (2 à 4 kg bois/h)

UN SYSTÈME DE CHAUFFE ÉCONOME PERMETTANT UNE UTILISATION AISÉE ET RAPIDE

AVANTAGES

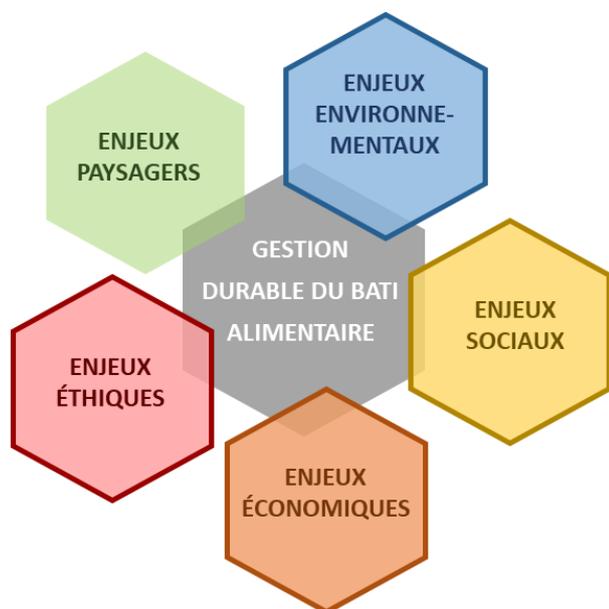
- ◆ Le four permet tout type de cuisson (vive, lente, ...) et donc de cuire tous les types de plats.
- ◆ La double combustion rend le four performant et écologique.
- ◆ Le créateur de ce four va produire prochainement un manuel pour aider à la construction. Il sera mis en ligne sur son catalogue, et pourra être utilisé par qui voudra se lancer dans cette

AMELIORATIONS POSSIBLES

Les conditions sanitaires de l'année 2020 n'ont pas permis d'avoir une utilisation intense du four mobile et donc d'identifier des améliorations possibles.

Le bilan pourra être fait au bout d'un an d'utilisation

QUELLE RÉPONSE AUX ENJEUX DE DURABILITÉ ?



ENJEUX SOCIAUX :

Aller à la rencontre des habitants dans les quartiers populaires et dans les villages alentour pour créer du lien social.

Le four a été conçu et fabriqué avec des jeunes en insertion, accompagnés par le Secours catholique.

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX :

« Favoriser une autre manière de vivre, plus sobre, plus proche des autres et de la nature ».

ENJEUX ÉCONOMIQUES :

Il s'agit de « trouver des alternatives économiques et écologiques pour mener une vie la moins polluante et la plus douce possible ».

ENJEUX ÉTHIQUES :

Le créateur de ce projet est engagé dans le fonctionnement d'un lieu de vie alternatif dont les valeurs sont le partage et l'autonomie.

Il réalise des manuels de construction et des fiches techniques sous licence libre et en téléchargement libre.

Le gestionnaire du four est le Secours catholique qui porte un projet autour de la cuisine à Vauvert.

→ Pour en savoir plus :

<https://www.facebook.com/altereco30>

<https://www.altereco30.com> ou encore <https://www.altereco30.fr/>



Bâti Alim



FONDATION DE FRANCE



CONTACT : Alter'Éco30

Mail : altereco30@gmail.com

Tél : 06 60 71 46 91

