

NOUS AVONS BESOIN D'AIDE, MERCİ DE VOTRE SOUTIEN

Compléter ce feuillet et l'envoyer à
FÉEDA, 21 lot. du Moulin,
38 220 Notre-Dame de Mésage

Nom, prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Mél :

Téléphone :

- ADHÉSION étudiant, chômeur : 10 €
- ADHÉSION individuelle : 20 €
- Cotisation de SOUTIEN :
- DON sans adhésion : €

DÉDUCTION fiscale (66%) souhaitée

- Chèque à l'ordre de FÉEDA
- Espèces
- Souhaite m'investir comme BÉNÉVOLE
- Souhaite en savoir plus sur les STAGES

Date : le

NOTRE MÉTHODE POUR UNE ACTION DURABLE DANS LE SUD

- ✓ Répondre à des besoins identifiés.
- ✓ Diffuser des techniques efficaces, réalisables sur place, à coûts réduits.
- ✓ Concevoir, exécuter et évaluer les projets avec nos partenaires.
- ✓ Favoriser l'autonomie : former et **NON assister** les bénéficiaires.
- ✓ Favoriser l'économie locale en sollicitant les artisans.

NOS PROJETS, NOS PARTENAIRES

Avant 2010, au Salvador, au Bénin, au Cameroun, à Madagascar et au Sénégal, nous avons formé près de 400 personnes et 20 artisans. Un **centre de construction de fourneaux à bois améliorés** est mis en place au Sénégal ; il est géré par notre partenaire local en totale **autonomie** : **200 fourneaux ont été construits en trois mois.**

Après 2010, grâce à nos partenaires et à nos bénévoles, nous espérons aussi agir **au Maroc, au Mali, au Togo, en Mauritanie et au sud du Sénégal.**

Nos partenaires dans l'action, en 2010 : Ecoles du Monde, FEEDA-Sénégal, Liberté par les Chamelles, Les Sénégalais, Solafrika, TEO-France...

Association

FÉEDA



**CUIRE SES ALIMENTS
NE DOIT PLUS ÊTRE UN LUXE !**

AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE VIE
DANS LES PAYS DU SUD

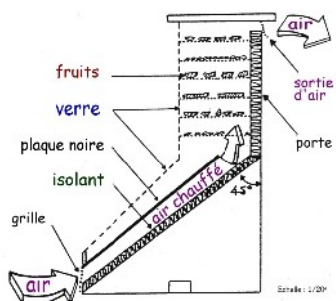
SENSIBILISATIONS, FORMATIONS,
PARTENARIATS, MONTAGE DE PROJETS

www.feeda.org ; contact.france@feeda.org
Coordinateur : Laurent Frobert, 06 33 38 58 12

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT, DIMINUER LA PRÉCARITÉ DANS LES PAYS DU SUD

FORMER, ACCOMPAGNER

CUISEUR et SÉCHOIR SOLAIRES



ISOLER LE FEU ET LA CHALEUR



AUTOCUISEUR



- ✓ Utiliser le soleil pour cuire ses aliments, sécher des fruits ou rendre l'eau potable ; c'est accessible à tous.
- ✓ 120 à 160°C, c'est la température du cuiseur solaire par beau temps !
- ✓ La cuisson est plus lente, la qualité des aliments est ainsi respectée.
- ✓ Je mets en chauffe mon cuiseur, face au soleil à 9h, j'y introduis mes aliments à 10h ; à midi c'est cuit, sans aucune surveillance !

- ✓ Avec un rendement moyen de 34%, le fourneau à bois amélioré consomme très peu de bois et produit moins de fumée nocive.
- ✓ Il peut être construit avec un bidon et de la tôle usagée.
- ✓ L'autocuiseur est un panier bien isolé. Il est économe car il termine la cuisson sans apport d'énergie.
- ✓ Ces deux techniques sont réalisables par tous et partout !

- ✓ En France, nous organisons des stages pour diffuser ces techniques et nos méthodes.
- ✓ Nous accompagnons dans leurs projets des associations et des individus.
- ✓ Par des démonstrations et des animations, nous sensibilisons le public.
- ✓ Nous formons nos partenaires pour les rendre autonomes.

Le bois devient rare et très cher. Pour des millions de familles, il est pénible et hors de prix de cuire sa nourriture. Cette absurde précarité peut cesser : dépenser moins d'argent pour le bois, c'est souvent mieux se nourrir et mieux se soigner. Chez nous aussi, nous pouvons agir. Grâce à ces techniques, diminuons notre consommation d'énergies non renouvelables !