

NOUS AVONS BESOIN D'AIDE, MERCİ DE VOTRE SOUTIEN

Compléter ce feuillet et l'envoyer à
FÉEDA, 240 A Route des Massolières
26 190 St-Nazaire en Royans

Nom, prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Mél :

Téléphone :

- ADHÉSION étudiant, chômeur : 10 €
 - ADHÉSION individuelle : 25 €
 - ADHÉSION couple : 45 €
 - Cotisation de SOUTIEN : €
 - DON sans adhésion : €
 - DÉDUCTION fiscale (66%) souhaitée
 - Chèque à l'ordre de FÉEDA
 - Espèces
 - Souhaite m'investir comme BÉNÉVOLE
- 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 pas assister** les bénéficiaires.
- ✓ Favoriser l'économie locale en sollicitant les artisans.

NOS PROJETS, NOS PARTENAIRES

Nombreux projets bien ciblés, au Salvador, au Bénin, au Cameroun, à Madagascar, au Mali, au Burkina Faso, au Sénégal. Depuis 2004, nous avons formé plus de 500 personnes et 30 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 : plus de 1000 fourneaux déjà construits en 4 ans.

Depuis sept. 2014, deux bénévoles de FEEDA sont au Venezuela en mission d'exploration.

Nos partenaires depuis 2010 :

Energies Sans Frontières, FEEDA-Sénégal, Solafrika, Liberté par les Chamelles, l'APEF, Les Sénégalais, DHDH



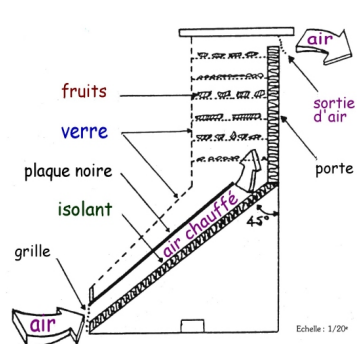
**CUIRE SES ALIMENTS
NE DOIT PLUS ÊTRE UN LUXE !**

**AMÉLIORATION DES CONDITIONS
DE VIE DANS LES PAYS DU SUD**

**SENSIBILISATION, FORMATIONS,
MONTAGE DE PROJETS,
PARTENARIATS**

www.feeda.org ; contact.france@feeda.org
Téléphone : 06 33 79 30 09

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



CUISEUR & SÉCHOIR SOLAIRES



FOURNEAU A BOIS AMELIORE

ISOLER LE FEU ET LA CHALEUR



AUTOCUISEUR

FORMER ET ACCOMPAGNER EN FRANCE



- ✓ Utiliser le soleil pour pouvoir 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 !
- ✓ Je peux faire deux cuissons par jour.

- ✓ Avec un rendement moyen de 30%, le fourneau à bois amélioré consomme très peu de bois et il produit moins de fumées nocives.
- ✓ La casserole est posée juste au dessus de la chambre de combustion.
- ✓ Le feu est isolé par une double paroi.
- ✓ L'autocuiseur est **une boîte hermétique**. Il est **économique** car il **termine la cuisson sans apport d'énergie**.
- ✓ Ces deux techniques sont **réalisables par tous et partout !**

Nous contribuons à **diminuer la précarité énergétique** grâce à nos activités :

- ✓ Nous organisons des stages pour diffuser ces techniques et nos méthodes : mener un projet de développement, construire des fourneaux à bois, cuiseurs solaires et autocuiseurs.
- ✓ Nous accompagnons dans leur projet des associations et des individus.
- ✓ Par des **démonstrations et aussi 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 !