



Résumé pour notre assemblée générale 2022

FEEDA aura 20 ans en 2023 !

En 2021, le temps fort avait été la construction d'un fourneau à bois de type « rocket stove » uniquement en argile, sans matériau additionnel. Construction filmée avec l'objectif de faire un documentaire sur le procédé de construction, ses difficultés (le séchage de l'argile) mais aussi – et surtout – initier une réflexion sur les technologies à faible impact environnemental (« low-tech »). En 2022, l'année aura été consacrée au montage du documentaire (des dizaines d'heures de bénévolat pour Anaïs et Arsène) mais aussi au développement d'un modèle low-tech de thermocuisseur 100% tissu à la fois simple d'utilisation, efficace, confectionné en France et d'un prix abordable. Deux modèles sont nés suite à des dizaines d'heures de bénévolat pour Lucie, Olivier et Laurent).

Voici notre fourneau à bois confectionné uniquement en argile, avec l'aide d'Estelle, potière professionnelle.

Cette AG sera l'occasion de regarder ensemble une version (28 minutes), qu'on espère définitive, du documentaire, avec les commentaires d'Anaïs pour éclairer les choix faits au montage avec Laurent et réalisés par Arsène.

Un avant-goût du documentaire : [cliquer ici](#)

Il s'agit d'une cuisson de légumes, 1 an après sa construction.

Notre cuiseur se porte bien malgré un séchage trop rapide en octobre 2021 mais vous le découvrirez pendant le documentaire.

Perspective : présenter notre documentaire à certains festivals bien ciblés comme celui du « grand bivouac » à Chambéry ; puis bien sûr le rendre disponible à tous.

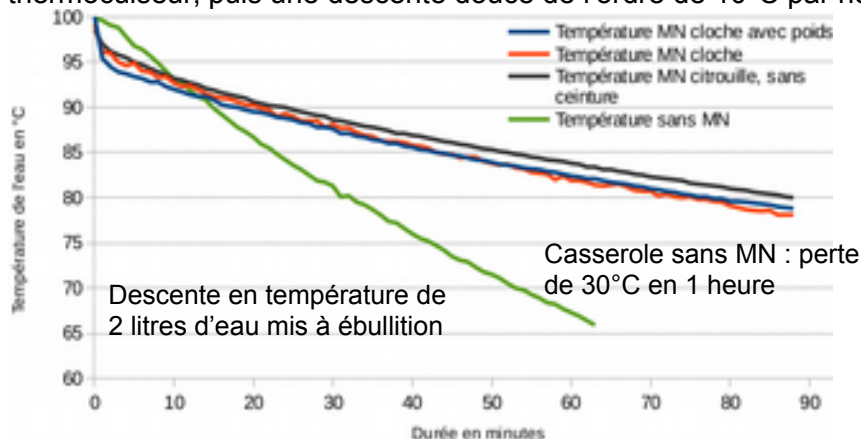


Notre thermocuisseur « cook and save » ci-contre à l'avantage de prendre très peu de place, de peser moins de 500g et surtout d'être compatible avec des casseroles à queue.

Son prix de revient en décembre 2022 est de l'ordre de 70 euros.

L'autre modèle en cloche « cook and cool » présenté en juillet à la foire de Meaudre est plus élaboré car il s'enfile par dessus la casserole mais il est plus cher et s'utilise uniquement avec des casseroles à poignées. Il sert aussi de glacière.

Les performances des différents modèles sont similaires : une perte rapide au début due au transfert de la casserole dans notre thermocuisseur, puis une descente douce de l'ordre de 10°C par heure.



Thermocuisseur « cook and save »



Bilan des adhésions et trésorerie :

21 adhérents comme en 2021 mais avec une plus forte proportion de bénévoles et un total sous-estimé de 350 heures de bénévolat réparti entre 8 bénévoles.

Catégories					
D1	Fonctionnement	565,31 €	Totaux		Solde au 01/01/2022
D2	Recherche et confection MN	729,29 €	Recettes sans valorisation bénévolat	451,91 €	1 331,07 €
D3	Communication	176,06 €	Dépenses sans valorisation	1 470,66 €	Solde au 31/12/2022
D4	Activités à l'étranger	0,00 €	Bilan 2022	-1 018,75 €	312,32 €
D5	Valorisation du bénévolat	3 083,52 €			
R1	21 Adhésions	380,00 €			
R2	Vente Thermocuisseur	0,00 €	Totaux		
R3	Dons, subventions	71,91 €	Recettes avec valorisation	3 535,43 €	
R4	Valorisation du bénévolat	3 083,52 €	Dépenses avec valorisation	4 554,18 €	
R5	Remboursements et divers	0,00 €	Bilan 2022	-1 018,75 €	

Perspectives pour 2023 :

→ Trouver des partenaires fiables pour la diffusion de nos deux modèles de thermocuisseurs ; en faire profiter le maximum de monde :
Dans le contexte de précarité énergétique et de nécessaire sobriété, nos « cook and cool » et « cook and save » répondent parfaitement à plusieurs nécessités :

- économiser de l'énergie (de cuisson)
- sensibiliser au gachis énergétique que représente une cuisson classique
- accompagner la transition alimentaire avec la promotion de la cuisson lente, à moins haute température
- économiser de l'argent : moins d'électricité consommée (ou de gaz)
- économiser du temps : plus besoin de surveiller la cuisson ou de réchauffer
- s'engager dans une démarche de sobriété



→ Engager davantage FEEDA dans la promotion des « low-tech » : diffusion du documentaire, lifting du site internet de FEEDA, utilisation de notre nouvelle chaîne youtube pour montrer en vidéo l'utilisation des thermocuisseurs, rapprochement de FEEDA avec la mouvance « low-tech »

→ Mettre en place une journée de construction de fourneau à bois en métal (avec un bidon) à Saint-Joseph de Rivière situé en Chartreuse, chez Reine et Laurent à partir de février 2023.

→ Pertinence d'ajouter à nos activités des randonnées à thèmes ? Laurent a passé l'accréditation de la FFMM comme accompagnateur de randonnées pédestres.

Merci à tous et toutes pour votre aide.
Seul on va parfois plus vite mais à plusieurs on va plus loin !

Laurent Frobert, 07 66 02 79 58

Le séchoir solaire en bois pour valoriser certains déchets de confection de la bière

Participants : Benjamin Barrier et Laurent

Premier contact par courriel à la demande de Benjamin Barrier, le 26 juin 2022.

→ notre séchoir solaire est dans sa brasserie à Goncelin



« Je suis gérant d'une brasserie artisanale, l'ivresse des Sommets, sur la commune de Goncelin. J'ai découvert votre association sur un marché organisé par l'association du Rif. Le thème était le solaire et des démonstrations étaient organisées.

J'ai depuis longtemps l'idée de pouvoir réutiliser les dreches (céréales après le brassage). Nous en produisons environ 8 tonnes de "déchets" chaque année, actuellement donné à un agriculteur pour l'alimentation animale.

Pensez vous qu'il est possible de sécher les dreches grâce à un séchoir solaire? Afin de les réduire en farine pour ensuite les conserver et les cuisiner.

Avez vous la possibilité de prêter un séchoir afin de faire des essais et de tester la faisabilité de cette méthode ? »

→ Rencontre le 7 juillet, échanges sur les améliorations possibles et les alternatives au séchoir. Prêt du séchoir solaire sous caution et sous condition de faire un retour d'expérience.

→ Pas de compte rendu ce jour.