



Je construis mon sÃ©choir solaire

Description

Plans de montage et utilisation â

Joseph CHAUFFREY â Vincent BOURGES

Mai 2022 16,00 â

Ãditeur : Terre Vivante ISBN : 9782360986903



Lâoutil low-tech par excellence : sobre et efficace !

Sobriété énergétique, ne nécessitant que du soleil, facilité d'emploi, d'placement aisé par sa taille compacte, **le sÃ©choir solaire est lâ??outil idéal low-tech et Ã©conome pour gagner en autonomie** en déshydratant ses propres fruits et légumes du jardin.

Cette **technique de conservation, peu énergivore et facile à mettre en œuvre**, permet de conserver en grande partie les **qualités nutritives** et la **savoir des aliments**, et complète les plus classiques techniques de lactofermentation, conservation dans le vinaigre, lâ??huile ou en bocaux.

Écrit par **Joseph Chauffrey** et **Vincent Bourges**, deux passionnés expérimentés des sÃ©choirs solaires, lâ??ouvrage fournit toutes les clés pratiques pour **auto-construire son propre sÃ©choir solaire** : outils, plans, explications détaillées, conseils et photos permettront aux bricoleurs et bricoleuses novices comme confirmé(e)s de se lancer dans lâ??aventure !

Le livre recense les principaux problèmes d'utilisation, tels qu'une température non uniforme, la présence de moisissure ou des produits qui collent entre eux, ainsi que leurs solutions.

Les auteurs offrent des **conseils pour la conservation des aliments déshydratés** et des astuces pour **bien choisir les variétés de fruits et légumes à sécher**, et proposent également des **idées recettes** pour se régaler.

Écologique et économique, lancez-vous et fabriquez votre propre sÃ©choir solaire !

Le seul ouvrage du marché sur les sÃ©choirs solaires, avec tous les plans d'autoconstruction, écrit à 4 mains par 2 passionnés.

Un ouvrage destiné aux jardiniers bricoleurs désireux d'élargir la palette de conservation des fruits et légumes en testant le sÃ©choir solaire, technique de conservation très efficace pour préserver la qualité nutritive et la saveur des aliments. Un outil low-tech efficace et pertinent, qui s'inscrit parfaitement dans une démarche permacole globale.

Déshydratez fruits et légumes grâce à une source d'énergie inépuisable et gratuite. Le séchage solaire permet de conserver durablement ses fruits et légumes, d'envisager des recettes originales, de confectionner ses tisanes; tout en conservant en grande partie les qualités nutritives des aliments. Le modèle de sÃ©choir proposé en auto construction dans ce livre a été développé par lâ??association Inti-Énergies solidaires. Un ouvrage pratique destiné aux passionnés de low-tech, mais aussi à tous les jardiniers engagés dans une démarche écologique et permacole.

Joseph Chauffrey est formateur et concepteur en permaculture, mais aussi « jardinier urbain ». Il travaille depuis plus de 10 ans à lâ??optimisation des rendements sur de petites surfaces urbaines, en s'appuyant sur les principes de la permaculture.

Ingénieur en électronique éthique, **Vincent Bourges** a travaillé 6 ans dans la construction de parc éolien. Il œuvre depuis 10 ans dans le milieu associatif et la solidarité internationale.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. construction
2. sÃ©choir solaire

date crÃ©e

12 juillet 2023

Auteur

cblancke

default watermark