

TECHNIQUES ECONOMIQUES POUR L'UTILISATION DU BOIS

Le bois de chauffe comme combustible est une source d'énergie précieuse. Qu'on le ramasse ou qu'on l'achète il faut avoir du temps libre ou de l'argent. Même si vous utilisez un foyer amélioré et vous économiser donc déjà autour de 40 % à 50 % de combustible, la quantité de bois nécessaire pour faire la cuisine quotidienne peut être réduite davantage à travers l'application des technologies adéquates qui ne porte aucun risques et ne sont pas coûteux. Ainsi, les ménagères peuvent dépenser moins pour l'achat du bois et disposer de plus de temps pour s'occuper de leur famille (amélioration du repas, achat de fourniture d'école etc...) Grâce au temps gagné elles peuvent éventuellement mener d'autres activités génératrice de revenus.

Les recommandations suivantes sont à prendre en compte pour un bon résultat :

1. utilisé du bois bien sec
2. fendre le bois en petits morceaux
3. être au près du feu pendant toute la préparation du repas

POURQUOI UTILISER DU BOIS BIEN SEC ET FENDILLE

Les désavantages du bois humide

- Perte d'Énergie : le bois humide contient beaucoup d'eau et en brulant, l'eau doit premièrement s'évaporer avant que le bois lui-même ne commence à bruler. Donc à peu près 25% à 35% de perte d'énergie est à constater ce qui réduit considérablement l'efficacité de notre foyer.
- La fumée : le bois humide dégage beaucoup de fumée en brulant et cela est très nuisible pour la santé

Cela cause :

- Beaucoup de fumée dans la cuisine.
- La fumée augmente les risques d'infections respiratoires et les infections des yeux.
- La fumée peu être parfois plus dangereuse que la cigarette

Les avantages du bois sec

- Le bois fendillé : le bois fendillé et sec brule très vite et bien
- Le bois fendillé et sec brûle mieux car il a une grande surface qui est plus en contact avec l'air. Ce qui est très recommandé pour une bonne combustion.
- Vous pouvez aussi mieux régler la quantité de bois car cela vous aide à contrôler cotre feu

Autres Avantages

Le bois sec brulera proprement et sans fumée.

Vous protégerez votre santé et celle de vos enfants.

Moins de fumée c'est moins de pollution d'air dans la cuisine donc moins de risques d'infections pour la famille.

Indications spécifiques pour le charbon

Pour celles qui utilisent du charbon, veillez à ce que le charbon soit de bonne qualité. Qu'il ne soit pas humide et qu'il ne reste pas du bois non transformé en charbon. Gardez le dans un endroit sec.

MEILLEURE UTILISATION DU BOIS AVEC LE FOYER « ROUMDE »

Avec la même quantité de bois, on peut préparer différentes quantités de repas. Cela dépend de la manière dont on contrôle le feu pendant la cuisine.

Allumer le feu comme vous le faites normalement, mais essayer de ne mettre que 3 bâtons dans le feu.

Au début de l'allumage votre foyer va d'abord absorber la chaleur du feu ; mais une fois que le foyer est chaud, le feu brûle bien et la chaleur ira directement à la marmite.

Avec cette technique vous améliorez le rendement de votre foyer »ROUMDE »

Des que le feu est allumé et que votre repas est en train de cuire (bouillir), retirez juste un bois du feu et laissez à côté près du foyer. Vous pouvez l'utiliser en cas de besoin pour augmenter le feu.

Quand votre foyer est chaud et que votre feu brûle bien vous n'avez plus besoin de beaucoup de bois pour maintenir la même chaleur.

En contrôlant bien votre feu et en mettant du bois seulement quand vous en avez besoin, vous pouvez réduire considérablement la quantité de bois prévue et éviter le gaspillage. Cela vous aidera à économiser d'avantage votre bois.

La cuisson à feu doux à l'avantage de garder toute la saveur de votre nourriture. Quand vous descendez la marmite du feu retirez aussitôt le bois qui reste dans le foyer et éteignez le feu.

La meilleure façon d'éteindre le feu c'est de le mettre dans du sable ou de la cendre cela aidera à réduire la fumée et à garder le bois toujours sec.

S'il vous reste toujours beaucoup de braise dans votre foyer, vous pouvez l'utiliser à chauffer de l'eau pour la famille en cas de besoin ou bien simplement le retirer du foyer et l'éteindre. Il vous servira plus tard pour réchauffer le reste de nourriture.

LES TECHNIQUES GRATUITES POUR LA GESTION DE LA CUISINE

En faisant la cuisine beaucoup de femmes n'utilisent pas encore convenablement et efficacement leur bois ou leur charbon. Elles gaspillent leur combustible de façon inappropriée. Elles peuvent l'économiser encore avec une petite organisation avant, pendant et à la fin de la cuisine. Voici quelques comportements pratiques qui sont :

1. Préparez tous les condiments c'est à dire couper, laver et piler tous les condiments *avant* d'allumer le feu et les mettre à coté du foyer.
2. Toutes les tubercules (igname, patate, manioc etc..) doivent être coupées en petits morceaux avant de cuire.
3. Le haricot, le pois de terre, le zamnin etc... doivent être trempé 2 heures avant la cuisson.

Toutes ses petites astuces réduisent considérablement le temps de cuisson donc réduisent en même temps votre consommation de bois

Vous pouvez aussi utiliser le même foyer pour cuire vos repas l'un après l'autre, le foyer étant toujours chaud cela vous permettra encore d'économiser.

Car à chaque fois que vous allumez un foyer il puise un peu d'énergie pour se chauffer avant de commencer à chauffer votre marmite.

Évitez de toujours avoir à réchauffer inutilement vos repas. Vous pouvez planifier votre temps de préparation avec le temps où vous mangez ou encore utiliser un « Bitatoré » (autocuiseur).

Pendant la cuisson de votre repas concentrez-vous toujours sur votre feu et ne vous laissez pas distraire par autre chose (bavardage, lessive etc...). Plus le temps de cuisson est court plus vous économisez ! Avec un peu d'attention durant la cuisson de votre repas, vous évitez le gaspillage de votre bois et nourriture (en ne le brûlant pas etc.)

Pour la cuisson de votre nourriture utilisez juste l'eau nécessaire pour la cuisson. La plupart de nos repas n'ont pas besoin de flotter dans l'eau surtout qu'après nous laissons mijoter pour réduire encore cette même eau. Quand nous utilisons moins d'eau, on gagne en temps et en économie de bois. Gardez toujours le couvercle sur votre marmite. Il doit bien fermer pour ne pas laisser échapper la vapeur.

Mentions légales

Publié par:

Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit
(GIZ) GmbH
Dag-Hammarskjöld-Weg 1-5
65760 Eschborn, Allemagne
T +49 61 96 79-0
F +49 61 96 79-11 15
E info@giz.de

Contact:

Approvisionnement en énergie de
première nécessité
Marlis Kees (HERA)
T +49 6196 796179
F +49 6196 79806179
E hera@giz.de
I www.gtz.de/hera

