

7/ Construction et finition

Construire le foyer en disposant les boules de mélange.
Achever la construction du foyer et mettre le grillage en place au dessus de l'ouverture.



Lisser la surface avec de l'eau.



Consolider la sortie du tuyau sur le mur extérieur à l'aide d'argile. Décorer le foyer.



8 / Séchage

Laisser sécher 12 jours avant d'utiliser le nouveau foyer

9 Avantages liés à l'utilisation des foyers améliorés

- Économiser le bois pour la cuisson des repas,
- Réduire les tâches pénibles des femmes,
- Les braises sont protégées,
- Éviter les risques de brûlures des enfants évoluant à proximité des foyers,
- Les cendres ne volent pas,
- Prévenir les maladies respiratoires des personnes vivant autour des feux,
- La fumée irrite moins les yeux et la gorge,
- Le bois se consume moins vite,
- L'économie de Fcfa pour l'achat du bois,
- La diffusion de la chaleur est uniforme sous la marmite et les aliments brûlent moins facilement.



Commission développement durable
Association KASSOUMAI 78
Hôtel de ville - 69, Grande Rue -
78550 HOUDAN
www.kassoumai78.org



Avec le soutien de la ville de Houdan

Ne pas jeter sur la voie publique



**Commission
développement
durable
Casamance**

**Mon
« Foyer Amélioré »**

Procédure de fabrication à base de matériaux naturels
(argile, bouses de vaches, paille de riz).



Destiné à un usage intérieur avec évacuation des fumées vers l'extérieur pour cause d'hivernage 6 mois de l'année.

1 / Préparer les composants

2 gros tas d'argile ou de termitière réduits en grains
1 bassine de paille de riz

1 bassine de bouse de vache séchée (*Mélangée à d'autres éléments elle sert de liant et donne ainsi un caractère solide et imperméable au mélange*)

2 ou 3 arrosoirs d'eau

Durée de préparation et fabrication environ 1h

2 / Mélanger les différents composants

Avec soin, afin d'obtenir une pâte onctueuse, pas trop humide. Préparer des grosses boules afin de faciliter la construction.



3 / Choisir le bon emplacement

En fonction du vent dominant afin d'éviter le retour des fumées à l'intérieur de la cuisine.

L'emplacement idéal : dans un angle de préférence.

Voir avec les besoins de la cuisinière.



4 / Préparer les accessoires

3 briques de terre de même hauteur



1 triangle métal (Essinkira)



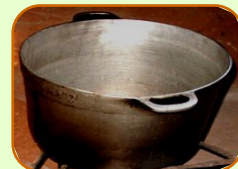
Du petit grillage à poules



1 tuyau pour l'évacuation des fumées ainsi que du fil de fer pour maintenir le tuyau au triangle métal



1 marmite destinée au foyer



5 / Percer le mur

Avant toute construction, percer le mur pour le passage du tuyau d'évacuation des fumées.



6 / Commencer la construction

Découper le grillage en fonction de la voûte du foyer. Celui-ci permettra de consolider la voûte afin d'éviter l'effritement lors de l'introduction des fagots.



Positionner le triangle métal sur les trois briques de terre



Fixer le tuyau d'évacuation au triangle à l'aide d'un fil de fer



Placer la marmite sur le triangle

