



Sécher ses fruits et légumes au soleil, même en hiver !

15 octobre 2022

Carottes, courgettes, piment, pommes, abricots ou raisins... Le séchoir solaire permet de conserver des aliments par déshydratation en utilisant la chaleur du soleil et l'effet d'aération, tout en assurant de bonnes conditions d'hygiène, notamment en évitant le contact avec la poussière ou les insectes. Le séchoir solaire ne consomme pas d'énergie et permet d'éviter le gaspillage alimentaire. Il peut s'utiliser en été mais également l'hiver par temps sec.

Ce samedi 15 octobre, une bonne dizaine de participants ont construit un séchoir solaire avec des matériaux de récupération dans le potager de quartier Oasis Heyvaert à Molenbeek-Saint-Jean avec l'aide de Reza Birghi, ébéniste expérimenté de la Micro Factory.

Après une présentation du projet d'Oasis Heyvaert par Ryan, Reza nous a parlé des nombreuses vertus du séchoir solaire puis a expliqué les principes et techniques de la construction.



Reza avait déjà bien préparé le travail en démontant les palettes HT (comme Haut Température ce qui garantit qu'elles n'ont pas été traitées chimiquement) récupérés dans le quartier dans une logique 0 déchet, en les ponçant et en les coupant à mesure.



Par petits groupes de quatre, les participants ont commencé par monter les cinq tiroirs : un cadre relié par des petites lattes entre lesquelles l'air peut passer.



Ils ont ensuite construit la structure dans laquelle, sur des petites lattes se glissent les tiroirs.



La journée s'est terminée par une visite de l'atelier de Reza... et un barbecue !



Merci à tous !

Les plans du séchoir



