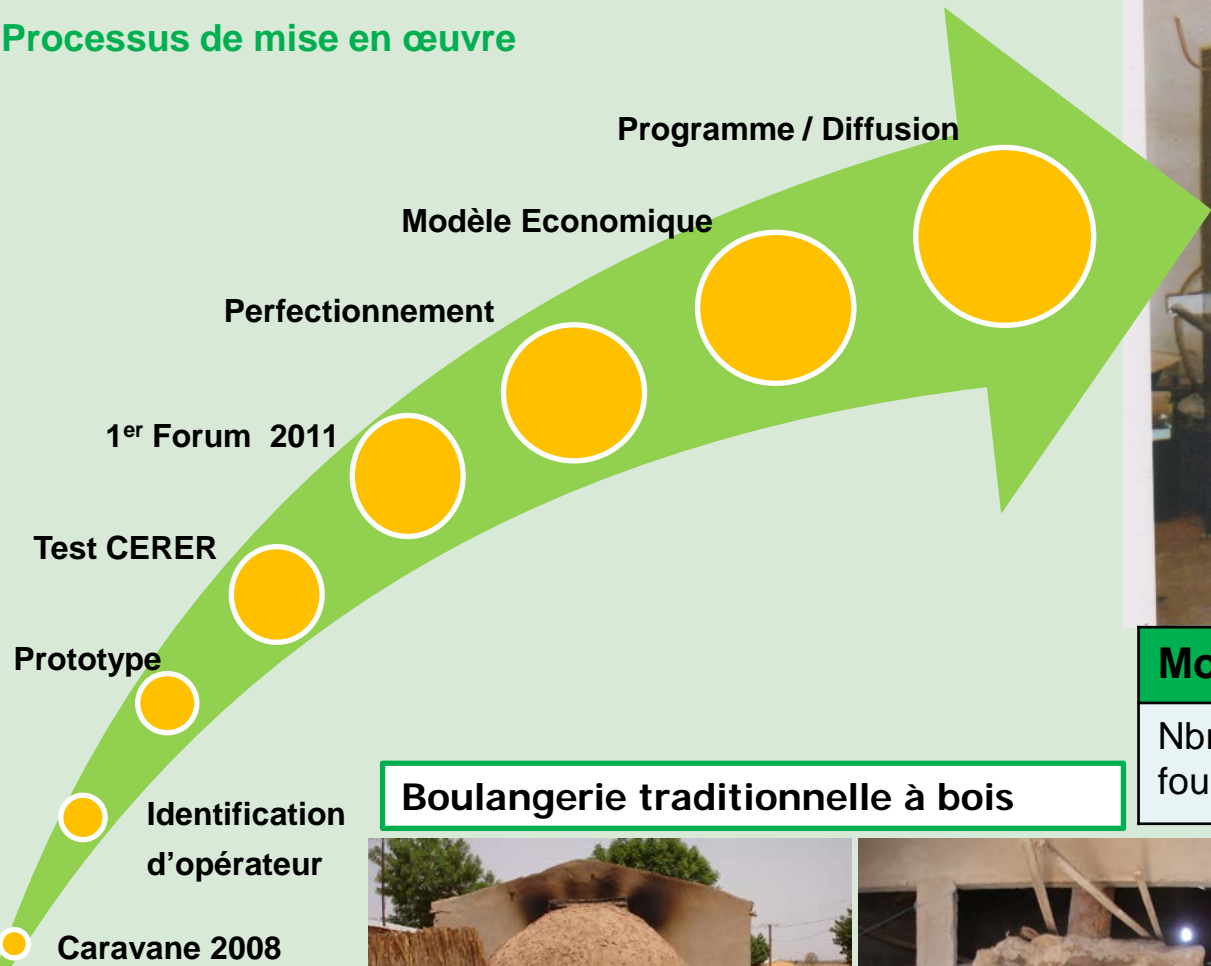


La sécurité énergétique pour la sécurité alimentaire : Boulangerie Améliorée

Processus de mise en œuvre



Modèles	Petit	Moyen	Grand
Nbre pains/ fournée	80	120	180

Boulangerie traditionnelle à bois

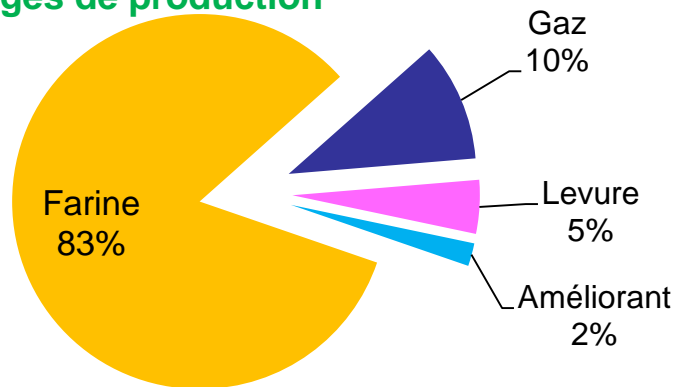


Avantages

- Four multi-combustibles: GPL, Biogaz, Bois
- Économie de 1/3 combustibles (bois de chauffe)
- Amélioration de la qualité du pain
- **Renforcement de la sécurité alimentaire**
- Gain de temps au chauffage de 45 mn
- **Création d'emplois: 2 à 3 personnes**
- Renforcement du pouvoir économique des femmes et des jeunes
- TRI : 105,6%
- Technologie sobre en carbone



Charges de production



Boulangerie Améliorée :
le pain qu'il nous faut partout !!!



Le fumage de poisson :

une activité génératrice de revenus pour les femmes

Enjeux du fumage de poisson

Technologique

- Par terre
- Four PARNING
- CHORCOR
- Améliorée

Economique

- Emplois et revenus
- Femmes,
- Pêcheurs,
- Commerçants
- Ménages: alimentaire

Environnemental

- Bois / Mangrove
- Impacts / Ecosystèmes



Four amélioré: technologie efficace et durable pour le fumage de poisson

Fours améliorés :

- efficacité énergétique
- diminution des dépenses en combustibles
- réduction de la pression sur la mangrove
- amélioration des conditions de travail des femmes
- qualité des produits
- **Renforcement du pouvoir économique des femmes**



Construction



Fumage

Four de 2m32	Four traditionnel	Four amélioré
Coût (FCFA)	150 000	326 000
Capacité (Kg)	400	400
Durée de vie	1 – 3 ans	+10 ans
Quantité de bois (Kg)	30	12
Temps de cuisson	1 h – 1h 30	30 - 45 mn

produits

