

DU SOLEIL DANS LES PETITS PLATS

Exploiter l'énergie solaire dans les pays chauds, rien d'étonnant à première vue. Mais proposer cette technique à Neuchâtel, ça fait souvent sourire. Le Dr. Michael Götz du Centre Neuchâtelois de cuisine solaire y croit pourtant très fort. Fidèle à l'idée que pour exporter des technologies dans les pays du Sud il faut tout d'abord les tester chez soi, ce fervent défenseur de l'écologie nous fait découvrir son antre, sis à la rue Matile 71 à Neuchâtel.



Surplombant la ville, l'atelier reste modeste. Dans la vitrine est exposée une marmite miniature qu'il a reçue d'un artisan mauritanien. "C'est dans le cadre de la mission en Mauritanie pour promouvoir la cuisine solaire", m'explique-t-il. Mais avant de parler voyages, entprenons la visite du magasin-atelier de Michael Götz. Quelques machines et beaucoup de planches de bois sont jonchées sur le sol et contre les murs. Trois ou quatre fours solaires sont entassés dans un coin. D'une forme rectangulaire, cette boîte en bois reste stupéfiante de simplicité. Aucune protubérance pour régler la chaleur du four, ni de grille pour poser son plat, ni de corps de chauffe. En fait, les rayons du soleil sont capturés par cette boîte peinte en noir à l'intérieur et restent prisonniers de ce piège par un cadre qui referme le four. Au-dessus, un couvercle, recouvert de feuilles d'aluminium, augmente l'ensoleillement par ses reflets. C'est tout ! Il suffit de déposer sa casserole dans le "piège à chaleur" et deux à trois heures plus tard, le dîner est prêt.

Mais quelle n'est pas ma surprise, lorsque nous montons sur la terrasse et qu'il me présente son cuiseur parabolique. Cet i m m e n s e joyau, qui ressemble beaucoup dans sa forme à la parabole pour la

TV, scintille de tous feux sous l'effet des rayons solaires. De petits miroirs sont assemblés en forme de cercle bombé pour recevoir l'énergie naturelle. A l'intérieur, une barre avec un socle permet de poser la casserole au milieu de l'engin. "C'est ce modèle qui a été exporté en Mauritanie cet hiver", souligne-t-il.

Dans le cadre de l'association ULOG, l'organisation qui regroupe les spécialistes de la cuisine solaire en Europe, le Dr. Götz est parti en Mauritanie pour aider à la construction de cuiseurs paraboliques. Le but est écologique et économique. Ce pays souffre de graves problèmes de désertification et de sécheresse. Le bois, utilisé pour cuire les repas, est devenu rare et cher. Alors pour pallier à ces problèmes, l'association a décidé d'exporter sa technologie du solaire dans les pays sahéliens. Et les premières personnes concernées sont bien sûr les femmes. Grâce au micro-crédit, elles peuvent acquérir une parabole, suivre une formation pour l'utiliser et le rembourser dans un délai de neuf mois. De plus, la construction de l'engin se fait sur place et crée des emplois.

Mais le dynamisme de M. Götz ne s'arrête pas là. Tous les étés, en compagnie de son associée, ils partent avec leur cuisine solaire roulante pour participer aux manifestations en plein air et vendre des crêpes, cuisinées à l'énergie solaire, bien évidemment. Vous les avez peut-être déjà aperçus à Neuchâtel!

Maintenant que les beaux jours reviennent, pensons solaire!

Karin Darbellay

Dr. Michael Götz & Alexandra Meuwly
cuisine.solaire@suisse.org
www.cuisinesolaire.com

Avantages et inconvénients des fours solaires :

L'énergie est gratuite - ne produit pas de fumée ce qui est meilleur pour la santé - les plats sont cuisinés à l'abri des saletés et les valeurs nutritives se conservent mieux par la cuisson à basse température - par contre il faut du soleil! - il faut investir une somme d'argent au départ et enfin la cuisson est plus lente que sur un foyer.

Que peut-on cuisiner dans un four solaire?

De tout : du riz, de la viande ou du poisson, des légumes mais aussi des pâtisseries.