



Association FÉEDA – Année 2013

Offre de stage



Intitulé du stage :

Etude de marché pour la diffusion de thermocuisseurs auprès du grand public

Objet :

Réaliser une étude de marché pour chacun des trois produits suivants :

- le thermocuisseur en tissu avec isolant (premier modèle)
- le thermocuisseur en tissu sans isolant (deuxième modèle)
- le thermocuisseur en bois (sans isolant, en kit)

La description des produits est donnée en annexe.

Les fiches techniques et les prix de revient seront fournis au stagiaire.

Présentation de FEEDA :

L'association **FÉEDA** (Formation et Education à l'Environnement et au Développement Approprié), association Loi 1901 fondée le 5 septembre 2003, siret n° 491131918 dont le siège est situé au 21 lot. du Moulin, 38220 Notre Dame de Mésage, représentée par Laurent Frobert, en sa qualité de Président.

Engagée dans le développement durable, l'association FEEDA est spécialisée dans la diffusion de techniques appropriées de cuissons écologiques comme les fourneaux à bois améliorés, fours solaires, séchoirs solaires, stérilisateur solaires, thermocuisseurs ou marmites norvégiennes.

Afin de réaliser les objectifs qu'elle s'est fixée, l'association FEEDA a développé plusieurs volets :

- ✓ **Sensibiliser, Informer, Interpeler** : FEEDA intervient lors de conférences, animations pédagogiques ou expositions de sensibilisation grand public sur différents modes de cuisson alternatifs écologiques et économes en énergie
- ✓ **Former** : FEEDA met en place des formations en France et à l'étranger et propose aux associations et aux porteurs de projets un soutien technique et méthodologique
- ✓ **Soutenir techniquement** : FEEDA intervient en mission sur le terrain, dans les pays du sud, en tant que consultant ou partenaire technique, depuis la phase exploratoire jusqu'à la phase de suivi et d'évaluation. Le travail de FEEDA à l'étranger se base toujours sur une étroite collaboration avec ses partenaires locaux, avec le souci de les rendre autonomes.
- ✓ **Rendre autonome** : pour être efficace sur le long terme, FEEDA met en œuvre des projets dits de « développement approprié ». Parce qu'un développement n'est durable que s'il est adapté aux réalités locales, FEEDA utilise systématiquement les ressources locales, humaines et matérielles. Pour favoriser l'appropriation par les bénéficiaires, FEEDA fait en sorte que le projet soit autofinancé par ces derniers, notamment en exigeant une participation financière. Tous ces éléments méthodologiques sont précisés dans la charte et dans les statuts de FEEDA. L'association a récemment mis en pratique sa méthodologie et utilisé ses techniques lors d'un projet réalisé en 2009 et 2010 en collaboration avec son partenaire et homonyme « FEEDA-Sénégal », à Pire, près de Thies.

Deux ans plus tard, plus de 1000 fourneaux à bois améliorés ont été construits en totale autonomie par le partenaire, générant plusieurs emplois locaux, divisant par trois la quantité de combustible utilisé par les bénéficiaires. En 2011, au Mali, FEEDA intervient en zone rurale, à Fonkoura, en tant que partenaire de l'ONG Energies Sans Frontières et en 2012, à Kangala, au Burkina Faso en soutien à des productrices de beurre de karité

- ✓ **Diffuser des produits permettant de réduire la précarité énergétique :** en France comme à l'étranger, FEEDA propose des formations destinées à faciliter la construction puis la diffusion de produits qui diminuent la consommation d'énergie de cuisson. Dans un futur proche, FEEDA aimerait pouvoir proposer de tels produits en vente directe pour diffuser plus largement ces produits

Cahier des charges

Mission :

Dans le cadre de l'étude de marché demandée, le stagiaire devra à l'issue de son stage pouvoir déterminer, pour chacun des trois produits :

- une population cible
- des partenaires
- un prix de vente repéré
- les autorisations légales de mise sur le marché
- les mentions légales à respecter (étiquettes sur le tissu, fiche produit, garantie...)

Date : dès que possible

Durée : moins de trois mois

Lieu du stage : 21 lot. du Moulin, 38220 Notre Dame de Mésage + déplacements

Moyens matériels :

- un exemplaire de chacun des produits au stagiaire.
- un local technique au siège social muni d'un ordinateur
- une carte de photocopies illimitée

Moyens financiers : le remboursement des frais de transport

Moyens humains : un groupe de 3 bénévoles dont un tuteur

Le tuteur sera disponible les mardi matin, mercredi a-midi, jeudi a-midi et samedi

Evaluation :

Rapport de stage
Une copie des enquêtes réalisées

Contacts privilégiés :

Gwenaëlle Hamon ; mur.gwen@aliceadsl.fr / 06.51.37.28.03 ou
Laurent Frobert ; contact.france@feeda.org / 06.33.38.58.12
Site : www.feeda.org

Annexe

Principe des « thermocuisseurs »

Un thermocuisseur est un système isolé qui renferme un récipient alimentaire.

Il a deux fonctions :

- terminer la cuisson des aliments déjà entamée
- garder les aliments au chauds plusieurs heures

Principe : je commence la cuisson sur le feu ; environ à la mi-cuisson, j'arrête le feu et je transfère immédiatement ma casserole dans le thermocuisseur (en bois ou en tissu)

Je multiplie par deux le temps de cuisson normal restant. Si j'ai évité 20 minutes de cuisson sur le feu alors je laisse mon thermocuisseur en action pendant 40 minutes environ. Ces durées varient selon les aliments et selon le type de récipient utilisé mais c'est un bon ordre de grandeur.

Appelé aussi « marmite norvégienne », cet outil est connu depuis bien longtemps, comme l'atteste l'affiche ci-contre qui date de 1940.



Le « thermocuisseur », un outil réellement écologique et durable

- conçus par FEEDA, ces thermocuisseurs sont réalisés par un atelier d'insertion de la région grenobloise
- les composants sont écologiques dans la mesure du possible : isolant en matière recyclée (tissu d'Emmaüs), tissu 100% coton, recette de colle à bois réalisée avec de la farine, de l'eau et du sucre

- conçus pour être très simples et durables, ces thermocuisseurs devraient être utilisés au moins une fois par semaine avec une économie d'énergie de l'ordre de 50 %.

Les thermociseurs en tissu

Ce thermociseur est réalisé en collaboration avec les « Marianne », atelier d'insertion situé à Pont de Claix, spécialisé dans la couture et notamment dans la réalisation de décors et costumes.

La partie intérieure est en coton ignifugé et la partie extérieure est en coton. L'ensemble est lavable à sec.

Deux modèles sont proposés :

- un modèle contenant déjà l'isolant, prêt à l'emploi mais il n'est pas possible de changer l'isolant
- un modèle sans isolant. L'utilisateur peut y inclure l'isolant de son choix, l'enlever, le changer à sa guise.



Trois exemplaires sont en phase de test chez des adhérents.

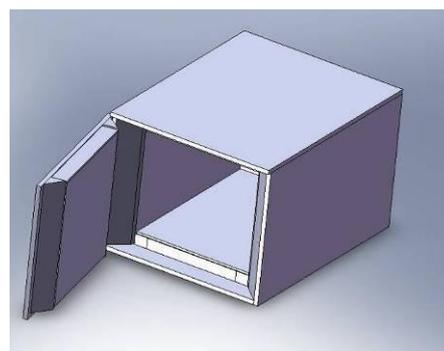
Avantage : on y met des casseroles (ou poêles) de tailles variables, jusqu'à 34 cm de diamètre et 24 cm de hauteur.

Les thermociseurs en bois

Ce thermociseur est réalisé en collaboration avec « AMAFI », dit aussi « l'arche aux jouets » atelier d'insertion situé à Fontaine, spécialisé dans la confection d'objets utilitaires en bois.

Ce modèle est sans isolant. L'utilisateur peut y inclure l'isolant de son choix, l'enlever, le changer à sa guise.

Casseroles jusqu'à 26 cm de diamètre et 23 cm de hauteur.



Bilan sur les thermociseurs

	thermociseur en tissu	thermociseur en bois
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> - Léger : autour de 2kg - Esthétique : en tissu coloré attrayant - On peut y mettre une large gamme de casseroles et de poêles - On peut le proposer prêt à l'emploi - Economise près de 50% de l'énergie de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Il est très efficace : perte de 5 à 20°C par heure (selon les aliments mis à cuire et le type de casserole) - Economise au moins 50% de l'énergie de cuisson - Facile à nettoyer
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> - Encombrant - Pas facile à nettoyer (à sec) 	<ul style="list-style-type: none"> - Lourd : autour de 11 kg - Encombrant - Il faut le monter à partir d'un kit
Conséquence	<ul style="list-style-type: none"> - Il faut lui dédier une place dans la cuisine pour son utilisation. - Il peut être stocké à un autre endroit que celui où il sera utilisé puisqu'il est léger. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il faut lui dédier une place dans la cuisine pour son utilisation. - Il doit être stocké près de l'endroit où il sera utilisé.