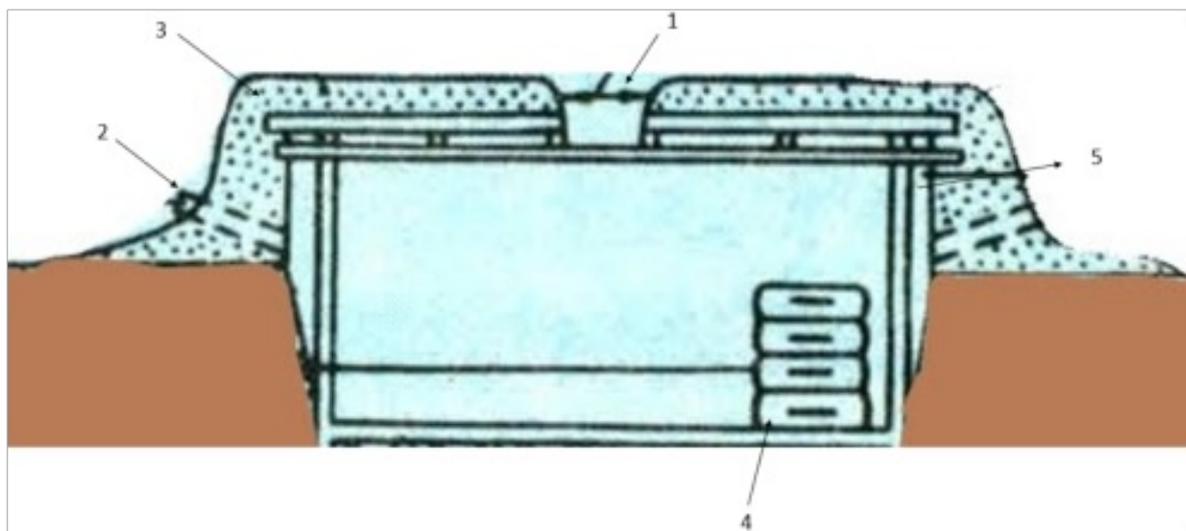


# Cellier en sous sol

 Dynamo EMSE



[https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Cellier\\_en\\_sous\\_sol/fr](https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Cellier_en_sous_sol/fr)

Dernière modification le 04/03/2020

 Difficulté **Moyen**

 Durée **3 heure(s)**

 Coût **5 EUR (€)**

## Description

Comme le dessin montre, c'est un cellier semi-souterrain utilisé pour conserver des légumes et des fruits. Grâce à la difficulté de transfert de chaleur en sous sol, le cellier est capable d'avoir une température constante toute l'année, 0°C- 5°C. De plus, l'étanchéité du cellier assure l'humidité. Il est adapté aux oignons, ails, courgettes, patates, choux, etc.

# Sommaire

## Sommaire

Description

Sommaire

Étape 1 - Réalisation d'un trou

Étape 2 - Construction du Cellier

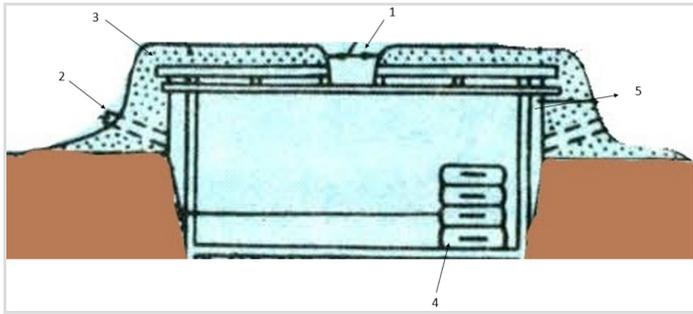
Étape 3 - Création d'une entrée hermétique

Étape 4 - Enterrer le cellier avec de la terre

Étape 5 - Ajout d'eau

Notes et références

Commentaires



## Matériaux

Entrée du Cellier  
 Orifice de Dégazage  
 De la terre  
 Des boîtes des légumes et des fruits  
 Des murs et le plafond en pierre

## Outils

### Étape 1 - Réalisation d'un trou

Tout d'abord, on creuse un grand trou dans le sol.

### Étape 2 - Construction du Cellier

Et puis, on construit un cellier en utilisant des pierres et du ciment. N'oubliez pas de créer deux orifices de dégazage. Puisque dans le cellier, il y a beaucoup de gaz comme CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub>, etc. et il manque de O<sub>2</sub>. Donc avant d'entrer le cellier, on a besoin d'ouvrir les orifices de dégazage pour avoir assez de O<sub>2</sub>.

### Étape 3 - Création d'une entrée hermétique



### Étape 4 - Enterrer le cellier avec de la terre

### Étape 5 - Ajout d'eau

Il faut mettre de l'eau dans le cellier. Quand il fait trop froid, de l'eau va se geler et produire la chaleur. En revanche, il va se volatiliser pour absorber la chaleur.

## Notes et références

Avantages :

- Pouvoir éviter le soleil et avoir une température constante toute l'année.
- L'accumulation de CO<sub>2</sub> et la manque de O<sub>2</sub> permettent de ralentir le pourri des fruits et des légumes.
- De plus, il est assez facile à construire et il sera utilisé pour un long terme.
- Il convient à conserver un grand lot de légumes et de fruits.
- L'écart de hauteur entre l'entrée et le sol permet d'éviter l'entrée de l'eau quand il pleut souvent.

Inconvénients :

- Il va produire du gaz des marais, donc il faut faire attention avant d'entrer le cellier afin d'éviter d'explosion.

- Ne convient pas pour tous les aliments, tels que la viande, le poisson, les bananes, etc.