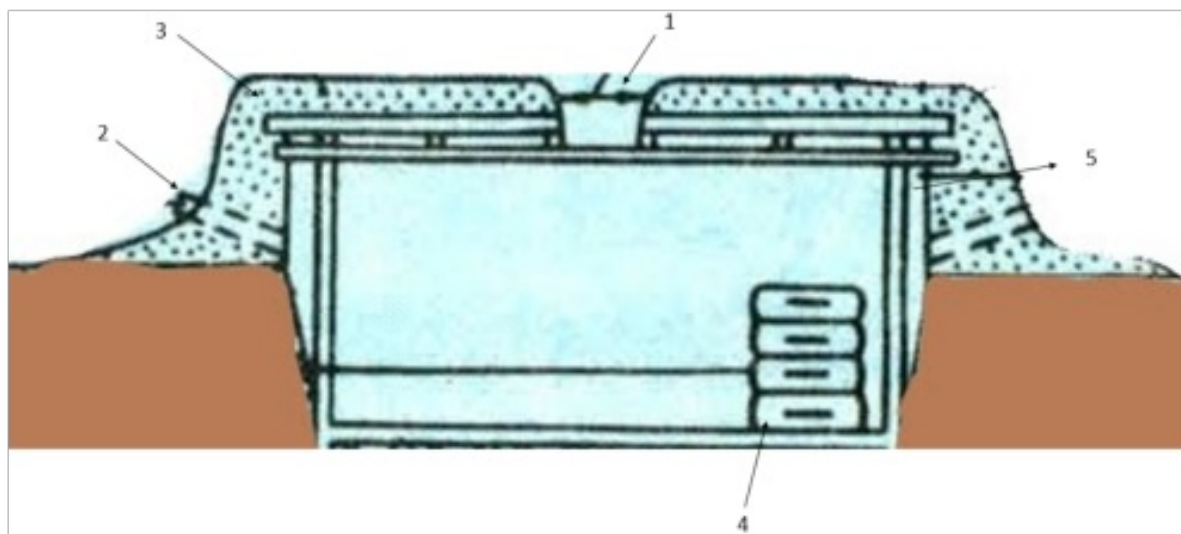



Cellier en sous sol

 Dynamo EMSE




https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Cellier_en_sous_sol

Dernière modification le 04/03/2020

 Difficulty **Medium**

 Duration **3 hour(s)**

 Cost **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.

Summary

Contents

Description

Summary

Step 1 - Réalisation d'un trou

Step 2 - Construction du Cellier

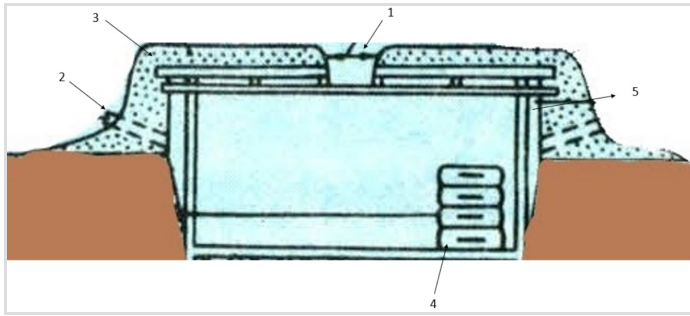
Step 3 - Création d'une entrée hermétique

Step 4 - Enterrer le cellier avec de la terre

Step 5 - Ajout d'eau

Notes and references

Comments



Materials

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

Tools

Step 1 - Réalisation d'un trou

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

Step 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 CO₂, CH₄, etc. et il manque de O₂. Donc avant d'entrer le cellier, on a besoin d'ouvrir les orifices de dégazage pour avoir assez de O₂.

Step 3 - Création d'une entrée hermétique



Step 4 - Enterrer le cellier avec de la terre

Step 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 and references

Avantages :

- Pouvoir éviter le soleil et avoir une température constante toute l'année.
- L'accumulation de CO₂ et la manque de O₂ 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.