Fiche stagiaire stage cuiseur rocket

Cette fiche récapitule les informations importantes pour la participation à un stage cuiseur avec l'Atelier du Zéphyr :

Date de la formation : **du 14 au 17 octobre 2025**
Date limite d'envoi du formulaire : **29 Septembre 2025**
Lieu : 306 chemin de la Maladière, 42140 Saint Denis sur Coise (à la Ferme de la Maladière)

Sommaire

Les référents....1
Le cuiseurs à bois....1
Programme de la formation....2
Le matériel nécessaire....3
L'Hébergement....4
Le Formulaire à remplir....5

Les référents

Pour toutes questions techniques, merci de vous adresser au référent de la formation, pour toute question concernant l'inscription, les aides... merci de vous adresser au référent administratif.

Référent de la formation : Samuel Denni de L'Atelier du Zephyr, contact@atelierduzephyr.org en précisant le nom du référent

Référent administratif : Mathilde Venet agriculturepaysanne@addear42.fr

Le cuiseurs à bois

Les poêles rockets (ou poêles fusée) sont des poêles à bois qui présentent une qualité de combustion excellente et écologique (les émissions de monoxyde de carbone et de particules fines sont faible, et ils utilisent une énergie renouvelable peu coûteuse : le bois). Ces poêles ont été élaborés par l'association Oxalis en Savoie. Ils sont durables (béton), facilement reproductibles (pas besoin de soudure, outillage basique), démontables, modulaires et sont confortables à utiliser (vision sur le feu).

Vous pouvez trouver plus d'infos sur ces poêles sur les sites : https://atelierduzephyr.org/auto-construction/cuisiner/bruleur-rocket-oxalis-v4-1/ et https://www.oxalis-asso.org/modules-pour-cuiseurs/

Ils sont constitués d'un foyer ou brûle le bois et d'une interface qui vient se poser dessus et qui accueillera l'alambic, la cuve à eau, le wok, la galetière, la casserole…. L'idée est de pouvoir varier les usages en fabriquant différentes interfaces. Ces foyers ne sont pas adaptés pour le chauffage.

Programme de la formation

La formation dure 4 jours pour une durée totale de 28h aux horaires suivants : 9h-12:30h et 14h 18h (Les horaires peuvent légèrement être adaptées en fonction des besoins et des envies du groupe – il est prévu de finir plus tôt le dernier jour)

Jour 1 : Accueil et tour de présentation, discussion sur les attentes du stage. Présentation de la formation, du modèle à fabriquer et des outils utilisés – Pratique : Lancement de la fabrication du brûleur

Jour 2 : Théorie : La combustion du bois, démonstration et usage du brûleur. Pratique : Fin de la fabrication du brûleur.

Jour 3 : Théorie : Design du rocket, fabrication d'interface et autres modèles possibles. Pratique : Lancement de la fabrication de l'interface.

Jour 4 : Pratique : fin de la fabrication de l'interface. Rangement et nettoyage de l'atelier.

Quelques photos de réalisations :

Cuiseur destiné à la cuisine générale pour 5-15 pers avec un wok de 36cm de diamètre

Cuiseur destiné à la sterilisation de bocaux Gamelle inox 35L

Cuiseur adapté à un alambic – Cuve de 50L portugaise en cuivre – debit vapeur jusqu'à 10L/h

Cuiseur adapté à une cuve cylindrique de 100l en cuivre – debit vapeur jusqu'à 7L/h

Le matériel nécessaire

Idéalement chacun ramène ses bidons en acier (surtout lors des stages hors de la ferme de la Maladière) :

- privilégiez des bidons non-rouillés et non bosselés, les bidons en galva ne seront pas utilisables
- Nous prévoyons d'office le reste des matériaux
- La cheminée d'évacuation n'est pas fourni d'office

Voici la liste du matériel nécessaire à ramener pour un poêle :

- **Un bidon pour le brûleur de 60L.**
- **Un bidon pour l'interface de 60L ou de 200L suivant l'interface choisie.**

NB : Les bidons ne sont pas tous standards, vous trouverez en annexe **un petit guide** du bidon pour mieux vous y retrouver.

Vous pouvez aussi amener :

- *Un sac de 100 litres de perlite*
- *Un sac de ciment fondu (pas de « mortier réfractaire »)*
- *Un tuyau de poêle de 150 ou 153mm de diamètre et 50cm de long. De l'inox vieillira mieux, mais l'aluminé peut convenir*
- *Un coude à 90° de tuyaux de poêle (l'aluminé convient) d'environ 150mm de diamètre et une longueur de 1m pour la sortie*
- *Une plaque de laine de roche rigide de 1m x 60cm x 3 cm environ (c'est de la laine pour isolé les sol ou de la FireWool avec une feuille aluminium) Une épaisseur de 5cm n'est pas convenable pour la fabrication.*
- *4 poignées percées (poignée de portage en matériau incombustible)*

Le total des matériaux représente un coût détaillé dans la liste du matériel en annexe, **à régler directement à l'association Atelier du Zéphyr pendant la formation**. La valeur de ce que vous apporterez sera déduite suivant un barème établi. Dans la plupart des cas il est préférable de passer par nous plutôt que d'acheter des produits neuf car les marges que nous appliquons sont souvent équivalents au prix public (elles couvrent la livraison, le stockage et la gestion).

Pour finir l'interface **il est nécessaire d'avoir sa cuve d'alambic**, sa casserole ou son wok avec soi , sans quoi on ne pourra pas fabriquer le cuiseur correctement. Le Wok ou la marmite en inox peut être fournis.

Attention : La hauteur du foyer + interface n'est pas compressible, bas de la cuve de votre alambic dans le cas d'une installation d'alambic cela doit être pris en compte car le bas de la cuve se situera à environ à **80 cm** du sol. Il est possible de creuser un peu le sol si celui ci le permet pour descendre le niveau de la cuve.

L’hébergement

L'hébergement peut se faire sur place : en dortoir mixte, 15 pers max, **les draps ne sont pas compris** ou en camping/véhicule.
Pour les repas : le midi, le repas sera cuisiné par un.e cuisinier.e, et le soir il se fera en autogestion, nous prévoyons des denrées et des menus simples (une salle avec cuisine équipée est disponible sur place) le repas du midi coûte 13€ - le repas du soir 5€. Le petit déjeuner composé de pain-confiture-thé/café-fruits de saison est compris dans la pension complète.
Pour ceux qui ne souhaite pas être hébergé, seul les repas du midi sont comptés. Le prix du loyer couvrent, dans ce cas, l'usage des espaces de journée.

Voici la grille tarifaire (forfait sur le stage complet) :

	Lieu	Repas	**Total**
Camping - véhicule	50 €	Matin – Midi -Soir : 73€	**123 €**
Dortoir	70 €	Matin Midi Soir :73€	**143 €**
Pas d’hébergement sur place	30 €	Midi uniquement :52€	**82 €**

Le Formulaire à remplir

Le formulaire est à remplir et à renvoyer **au référent de la formation avant la date limite**

Nom prénom : . . . . . .
E-mail de contact (en majuscules):: . . . . . .
Téléphone : . . . . . .

☐ J'ai bien pris connaissance de la fiche stagiaire

☐ Je m'engage à amener les bidons nécessaires à la fabrication de mon poêle – s'il y a un doute sur la taille des bidons, contacter le référent formation.

Quelle interface je souhaite fabriquer ? (un seul choix possible)
☐ Petit Wok (jusqu'à 36cm de diamètre)
☐ Grand Wok (jusqu'à 58cm de diamètre)
☐ Casserole
☐ Alambic
☐ Plancha
☐ Autre
☐ Je ne sais pas encore

Précisez l'usage que vous souhaitez faire de votre poêle :
. . . . . .
. . . . . .
. . . . . .

Nous pouvons fournir des éléments standards qui s'adapte bien à nos cuiseurs, ceux ci sont neufs. Les prix sont sur demande.

Je souhaite acheter :

- un Wok
  - ☐ Petit Wok creux de 7L pour de la cuisine familial
  - ☐ grand Wok creux de 28L pour de la cuisine collective
- une grande poêle en acier (à culotter)
  - ☐ Petite poêle pour de la cuisine familial
  - ☐ Grande poêle pour de la cuisine collective
- une casserole inox
  - ☐ 20L
  - ☐ 36L
  - ☐ 98L
- ☐ une crêpière en fonte

Si interface Alambic :

☐ Je possède la cuve alambic sur laquelle je veux baser mon cuiseur (diamètre max 58cm)
☐ Je m'engage à amener ma cuve le jour de la formation
Détail de la cuve :

- Volume total de la cuve à eau : …….. litres
- Volume usuel rempli : ……… litres
- Forme de la cuve
  ☐ cylindrique
  ☐ sphérique
- Est ce que vous utilisez déjà votre alambic ?

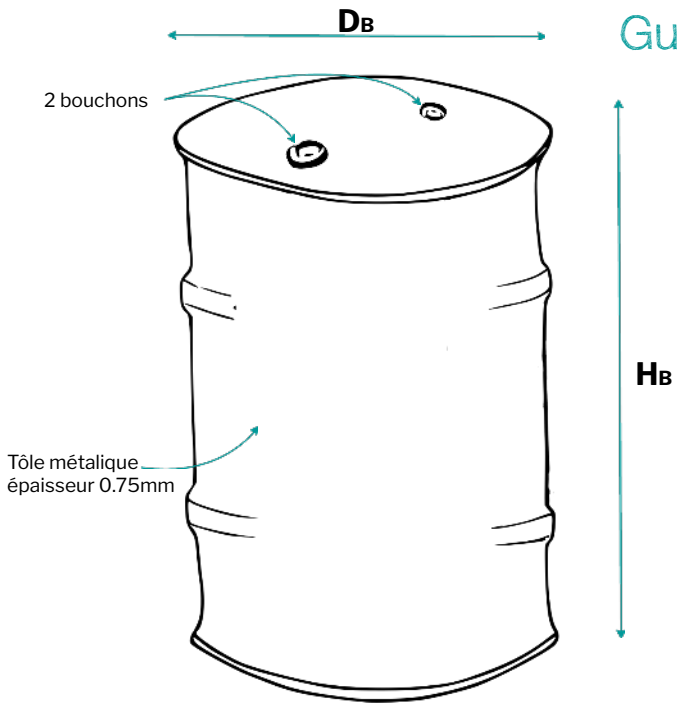
☐ non
☐ oui
Préciser l'usage : plantes, type de brûleur, contraintes éventuelles :
. . . .
. . . .
. . . .

Vous pouvez faire un schéma pour décrire précisément votre installation, surtout en cas d' installation spécifiques/contraintes (diamètre maximum, diamètre fond de cuve, orientation de la purge...) :

Hébergement :
☐ Sur place en dortoir mixte
☐ Sur place en camping ou véhicule
☐ Repas du midi uniquement
☐ Autre : précisez :
. . . .
☐ Je ne sais pas encore

Régime particulier / Allergies :
. . . .
. . . .

ANNEXE 1 – Guide des bidons



Guide des bidons

	HB	DB	
Bidon 60L	60 cm	38 cm	petit trapu
	65 cm	35 cm	grand fin
Bidon 120L	76 cm	46 cm	
Bidon 200L	86 cm	57 cm	

Les dimensions sont données à titre indicative. Il existe des bidons non courant de 30L , 15L, 50L,...
Ils sont plus difficile a trouver et nous ne les utilisons pas dans nos constuctions.
Toujours se renseigner sur ce qu'a contenu un bidon et se protéger en conséquence lors de l'ouverture de celui ci.
Ne jamais ouvrir un bidon avec un outils qui fait des étincelles si il a contenu une matière inflammable

Où trouver les bidons :

Vous pourrez trouver des bidons :

- dans les garages automobiles
- dans les entreprises qui font de l'entretien automobile, motos ou machines de l'entretien d'espaces verts,
- dans les entreprise de location d'engins agricoles, de travaux publics ou de manutentions
- chez des gros producteurs de miel, d'huiles essentielles, ou de jus de fruit
- Avec un peu de chance : dans n'importe quelle entreprise qui utilise des engins de manutention, levage ou autre qui pourraient avoir des bidons pour leurs fluides et graisses d'entretien
- **En recyclerie / ressourceries / matériauthèques ou sur leboncoin…**

ANNEXE 2 – Grille tarifaire matériaux 2025

Désignation	Tarif vente
Brûleur	**125,00 €**
Bidon 60 L	15 €
Ciment fondu 20L	38 €
Vermiculite 50L	25 €
Poignées + quincaillerie	10 €
Tube inox alimentation (Diam. 150 et L>40cm)	22 €
Isolant (Laine roche rigide ep.30)	15 €
Interface petit Wok	**68,00 €**
Bidon 60 L	15,0 €
Isolant laine céramique 20cm de haut	10 €
Wok + couvercle	Sur demande
Coude alu évac Diam. 125	15,0 €
Tube alu diam 125	18,0 €
Quincaillerie : poignées, boulonnerie	10 €
Interface grand Wok	**90,00 €**
Bidon 200 L	20,0 €
Isolant laine céramique 20cm de haut	15 €
Wok + couvercle	sur demande
Coude alu evac Diam. 150	20,0 €
Tube alu diam 150	25,0 €
Quincaillerie : poignées, boulonnerie	10 €
Interface Marmite	**90,00 €**
Bidon 200L	20,0 €
Isolant laine céramique 20 cm de haut	15 €
Marmite 35L (sans couvercle)	sur demande
Coude alu evac Diam. 150	20,0 €
Tube alu diam 150	25,0 €
Quincaillerie : poignées, boulonnerie	10 €