

Soyons réalistes demandons l'impossible !

40 ans après Mai 68, Bolivia Inti – Sud Soleil révolutionne la cuisson en France... Un 1^{er} festival de la cuisson solaire et écologique qui a le goût d'un Grenelle, l'odeur d'un Grenelle, la saveur d'un Grenelle mais qui n'est pas un vrai Grenelle ! Véritable temps festif et convivial, ce festival a pour ambition de rassembler tous les utilisateurs d'outils de cuisson écologique en France et en Europe, et de prouver que le cuiseur solaire boîte, le cuiseur parabolique, le cuiseur à bois économe, le cuiseur thermos sont bénéfiques à la préservation des ressources dans les Pays du Sud mais aussi dans les Pays du Nord... **Venez jeter un pavé dans la consommation énergétique française !**

Le menu du Grenelle de la cuisson solaire et écologique est à l'aune de nos ambitions : **énormément décalé et sévèrement débridé...** Chacun pourra mettre son grain de sel (ou de poivre !).

Du sucré/salé pour le 8 mai...

09h00 : Allocution d'ouverture par le Président de Bolivia Inti – Sud Soleil et les représentants officiels

09h30 : Ateliers de travail en simultané

- 1^{er} atelier : « Adapter nos modes de consommation : Poulet Yassa à la façon BZH et son gratin de légumes à la quinoa »
- 2^{ème} atelier : « Lutter contre le réchauffement calorique : tout nu, tout cru ! »
- 3^{ème} atelier : « Préserver la biodiversité : une teurgoule solaire sans OGM ! »
- 4^{ème} atelier : « Instaurer une démocratie culinaire : A chacun son gâteau solaire ! »

11h00 : Forums successifs

- n°1 : « Le cuiseur qui ne fait pas craquer... les allumettes : cuiseur thermos ATAO »
- n°2 : « Les vaches ne sont pas que de la viande : ça gaze avec le méthane ! »

12h30 : Déjeuner solaire et écologique (inscription préalable obligatoire)

14h30 : Session plénière

« La cuisson solaire et écologique au service du bien-être de l'Homme : comment concilier sans risque cuisson et sieste ? »

16h00 : Forums successifs

- n°3 : « Le cuiseur à bois économe réservé aux détenteurs de la carte « famille nombreuse » : code PAKECO »

- n°4 : « Le barbecue vertical pour aligner les grillades : code BBQ Etienne »

17h30 : Défilé des plus beaux modèles de cuiseurs thermos et remise des prix par un jury de « pique-assiettes »

18h15 : Atelier de travail unique

« La cuisson écologique : avec ou sans feu ? »

19h30 : sandwiches de gala (inscription préalable obligatoire) et animation musicale par le groupe « Rocket Stove »

21h00 : Projection d'un film/documentaire

Du piment et des épices pour le 9 mai...

08h00 : Petit déjeuner sol[id]aire (inscription préalable obligatoire)

09h30 : Ateliers de travail en simultané

- 1^{er} atelier : « La choucroute solaire produit-elle des gaz à effet de serre ? »
- 2^{ème} atelier : « La domination impérialiste du fondant au chocolat dans la cuisson solaire : menaces ou opportunités pour le climat ? »

11h30 : Session plénière

« Le séchoir sachant sécher sans souci au solaire : c'est si simple ! »

12h30 : Déjeuner - concours du plus gros mangeur de choucroute solaire (inscription préalable obligatoire)

14h30 : Session plénière

« Débat soporifique sur les effets de la choucroute solaire dans le processus de digestion ? »

15h30 : Pause café (solaire)

16h00 : Forum « innovation de l'année »

« Le nouveau cuiseur solaire : code YM 24 ? »

16h30 : Session plénière

« Recommandations du Grenelle de la cuisson solaire et écologique » (conclusions déjà disponibles sur simple demande !)

17h00 : Session de clôture :

« Un consensus mis dans un cuiseur solaire devient-il automatiquement un consensus mou ? » Par le Président de Bolivia Inti – Sud Soleil

Energie solaire partout, énergies fossiles nulle part !

Des tables rondes, des forums, des ateliers mais aussi une exposition avec le « nec plus ultra » des outils de cuisson écologique mais aussi de séchage solaire, de réfrigération solaire...

Vous êtes invités à venir avec votre propre outil de cuisson écologique (cuseur solaire boîte, cuseur à bois économe, parabole, marmite norvégienne... ou autres applications sympathiques de l'énergie solaire) afin de réunir LA PLUS GRANDE MANIFESTATION DE CUISEURS ECOLOGIQUES EN FRANCE : 50, 100, 200, 300, 1000... (Selon la police et les organisateurs) ! Comme pour toute manifestation, nous avons même prévu une compagnie entière de C.R.S. (Cuisiniers Réchauffant au Solaire)...
Pour les familles « sans cuseurs », vous pourrez régulariser votre situation après un test DAN (Dégustation Absolument Nécessaire)...

L'entrée de ce festival est gratuite sauf les frais de restauration et l'hébergement.

VENEZ NOMBREUX, ON COMPTE SUR VOUS !
+ d'informations sur www.boliviainiti-sudsoleil.org



PROGRAMME PROVISOIRE SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS

✂

NOM :
PRENOM :
ADRESSE :

TELEPHONE :
E-MAIL :

- Souhaite recevoir en janvier 2008 des informations sur le programme du Grenelle de la cuisson solaire et écologique, sur les conditions d'hébergement et de restauration.
- Souhaite proposer des idées, des projets, des démonstrations pour le programme (à préciser sur papier libre).

Bolivia Inti – Sud Soleil 1 Rue Julien Grolleau 44200 Nantes Tél. 02 51 86 04 04

Un festival "concocte" par Bolivia Inti - Sud Soleil

Le Grenelle de la cuisson solaire et écologique

8 et 9 Mai 2008

LE POULIGUEN (44)
Centre de vacances des Korrigans