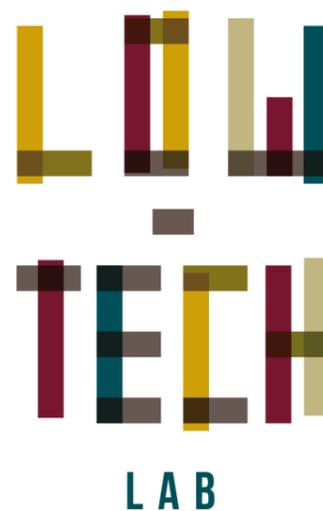
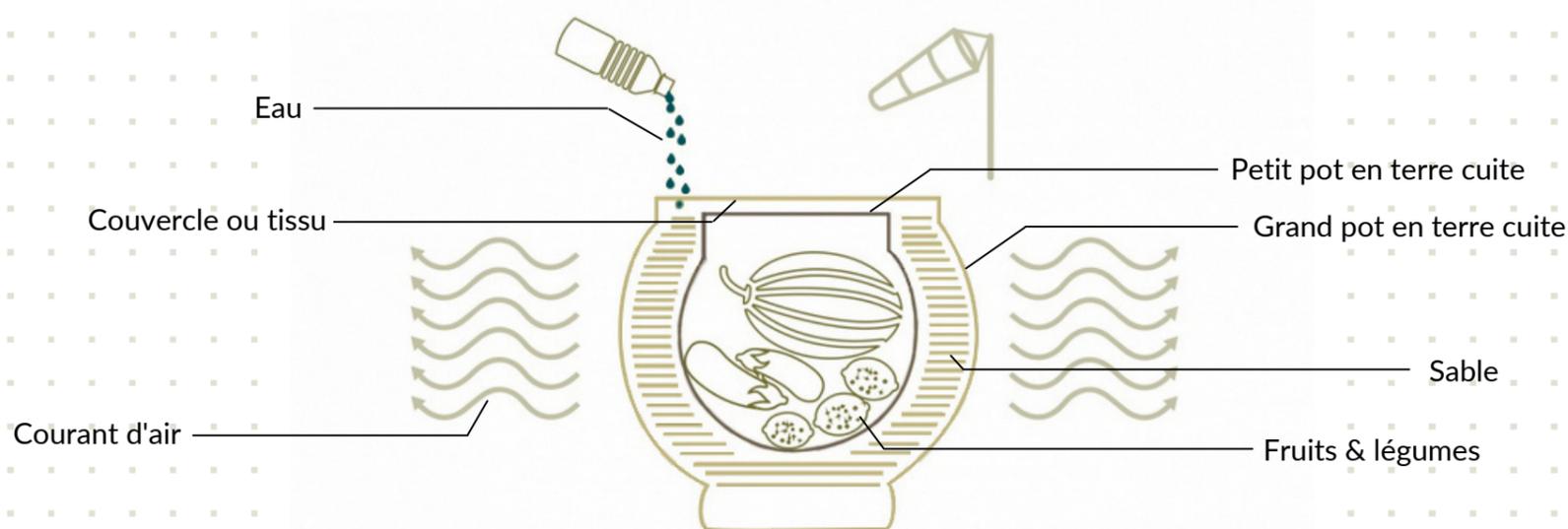


ZEER POT

ALIMENTATION



Le Zeer Pot est un dispositif de réfrigération qui maintient les aliments au frais, sans électricité, grâce au principe de refroidissement par évaporation. Il est particulièrement utilisé dans les régions chaudes et sèches.



Le « frigo du désert » ou Zeer Pot est une technique simple qui ne date pas d'hier. On en retrouve des traces en Égypte 2500 ans av. J.-C. et dans la Vallée de L'Indus 3000 ans av. J.-C. Ces réfrigérateurs sont composés le plus souvent de deux pots en terre imbriqués l'un dans l'autre. Entre les deux, du sable les maintenant en place est imprégné d'eau. Le pot intérieur est imperméable et contient les denrées que l'on souhaite conserver au frais. Le pot extérieur est quant à lui poreux et laisse l'eau s'infiltrer jusqu'à la surface extérieure. De la même manière que l'on ressent le froid quand on sort d'un bain, les molécules d'eau vont prendre de la chaleur au système en s'évaporant, le refroidissant. En pratique, et dans de bonnes conditions, on peut observer des chutes de température de l'ordre de 5°C à 20°C !

L'avis du Low-tech Lab

Pour pallier à un accès à l'électricité difficile, également dans les régions désertiques ou dans les pays où la température monte fréquemment au-dessus de 20°C, le zeer pot est une technologie pertinente pour avoir accès à un peu de fraîcheur et améliorer ainsi les conditions de conservation. Documentée au Maroc, cette technologie, couplée à un garde-manger peut permettre de se passer d'un réfrigérateur, coûteux et consommateur d'électricité. Toutefois, si ce système est très performant en zones désertiques ou chaudes, son efficacité semble moindre dans les zones plus tempérées (les tests réalisés en Bretagne n'ont pas été concluants).

→ Retrouvez les tutoriels de fabrication sur lowtechlab.org