

# Protocole Test Caractérisation des Consommations de Bois de Feu et de Gaz Liquéfié

## **Introduction**

Le but de ces essais est de mettre en évidence les consommations de bois et d'eau pour les différents postes. Les essais se dérouleront in situ sur une durée d'une semaine complète au niveau d'**une dizaine de familles** sélectionnées au cours de l'étude socio-énergétique (équipement traditionnel, homogénéité comportement énergétique).

Les différents postes de consommation de bois de feu ont été définis de la façon suivante :

- Cuisson du pain (si réalisé au four à bois)
- Cuisson des aliments et eau chaude
- Eau chaude lessive
- Hammam privatif (gros bois, a priori une fois par semaine)
- Chauffage (si existant et différencié et au bois de feu)

Ceux pour la consommation d'eau :

- Cuisson des aliments et eau chaude
- Eau lessive
- Hammam privatif

Ceux pour la consommation de gaz :

- Cuisson des aliments et eau chaude
- Cuisson du pain (si réalisé au four à gaz)

## **Protocole de test**

### ***Équipement minimum recommandé:***

- Une balance de précision (le rapport entre précision de mesure (pas) et pesée maximale doit être inférieur ou égal 1%).
- Trois récipients de volume connu (les volumes doivent être en rapport avec les consommations moyenne de chaque poste) pour le stockage de l'eau (un par poste).
- Cinq tas de bois de feu distincts (un par poste, les quantités doivent être en rapport avec les consommations moyennes de chaque poste).
- Un formulaire pour consigner les données (cf. modèle en fin de document).

### **NB :**

- Le bois composant les différents stocks doit être sensiblement identique tout au long du test et dans chaque poste.
- Les quantités moyennes par poste seront déterminées lors de la première semaine de la campagne socio-énergétique.

### ***Procédure de test:***

1. **Bien expliquer à la personne en charge de la cuisine** que chaque tas de bois et chaque récipient d'eau doivent être utilisés séparément et uniquement pour le poste de consommation correspondant (*voir comment réaliser cette séparation des tas physiquement cagettes,..*)
2. **Bien expliquer à la personne en charge de la cuisine** de ne pas remettre les stocks à niveau, ce sera fait lors des visites de contrôle.
3. Se mettre d'accord avec la personne en charge de la cuisine pour que **la cuisson du pain** soit uniquement **gaz** ou uniquement **bois traditionnel** (si cuisson **mixte**) **tout au long de la semaine** de test.
4. **Si utilisation de gaz, peser et noter la masse de la bombonne** de gaz utilisée (3 et/ou 12kg) en jour 1 et jour 7 de la semaine de test.
5. Si utilisation de gaz, **mentionner à quoi a servi cette utilisation.**
6. **Peser et noter la quantité recommandée de bois** pour chaque poste.
7. **Peser et noter la quantité recommandée d'eau** pour chaque poste.
8. **Venir quotidiennement** pour remettre à niveau les stocks de bois et d'eau, **peser et noter à chaque fois** les quantités rajoutées.
9. Lors de visites de contrôle quotidiennes, bien s'assurer que **chaque stock est utilisé pour le poste correspondant.**
10. Lors de visites de contrôle quotidiennes, **demander et noter le nombre de personnes qui mangent** (différentiel midi et soir) selon la grille (age et sexe).
11. Le mode de cuisson marocain étant basé sur le **chauffage de l'eau en continu durant toute la journée**, fournir à la personne en charge de la cuisine un **récipient calibré** et lui demander de **noter** à chaque fois que de l'eau est utilisée sur le gaz **le nombre de récipients transférés** (à rapporter au volume).

## Formulaire Caractérisation des consommations bois de feu / eau

*Vallée du Zat*

Nom enquêtrice

Dates de l'enquête: du

au

				2005	
				2005	

Nom famille enquêtée

--

### Nombre total de personne prenant les repas

Passage	Repas	fille&garçon < 15 ans	Femme >15 ans	Homme entre 15 et 59 ans	Homme >59 ans
Départ jour1	Matin				
	10 heures				
	Midi				
	Goûter				
	Soir				
Jour 2	Matin				
	10 heures				
	Midi				
	Goûter				
	Soir				
Jour 3	Matin				
	10 heures				
	Midi				
	Goûter				
	Soir				
Jour 4	Matin				
	10 heures				
	Midi				
	Goûter				
	Soir				
Jour 5	Matin				
	10 heures				
	Midi				
	Goûter				
	Soir				
Jour 6	Matin				
	10 heures				
	Midi				
	Goûter				
	Soir				
Jour 7	Matin				
	10 heures				
	Midi				
	Goûter				
	Soir				

**CONSOMMATION DE BOIS**

*Toutes les mesures sont à noter en kg*

<b>Poste</b>	Cuisson du pain (four à bois)	Cuisson des aliments Eau chaude	Eau chaude lessive	Hammam	Chauffage
<b>Passage</b>					
Départ jour 1					
Jour 2					
Jour 3					
Jour 4					
Jour 5					
Jour 6					
Jour 7					
Reste					

**CONSOMMATION D'EAU**

*Toutes les mesures sont à noter en kg*

<b>Poste</b>	Cuisson des aliments Eau chaude	Eau lessive	Hammam
<b>Passage</b>			
Départ jour 1			
Jour 2			
Jour 3			
Jour 4			
Jour 5			
Jour 6			
Jour 7			
Reste			

**QUANTITÉ D'EAU TRANSFEREE**

*Toutes les mesures sont à noter en kg*

**Volume du récipient utilisé :**

<b>Poste</b>	<b>Cuisson des aliments Eau chaude</b>	<b>Cuisson du pain (four à gaz)</b>
<b>Passage</b>		
Départ jour 1		
Jour 2		
Jour 3		
Jour 4		
Jour 5		
Jour 6		
Jour 7		

**CONSOMMATION DE GAZ**

*Toutes les mesures sont à noter en kg et uniquement dans le cas où la cuisson est faite au gaz.*

<b>Poste</b>	<b>Cuisson des aliments Eau chaude</b>		<b>Cuisson du pain (four à gaz)</b>	
<b>Type de bouteille</b>	<b>3 kg</b>	<b>12 kg</b>	<b>3 kg</b>	<b>12 kg</b>
<b>Jour de pesée</b>				
Jour 1				
Jour 7				