



Pourquoi constituer un stock alimentaire d'urgence?

Les médias font presque quotidiennement état d'accidents et de catastrophes qui, la plupart du temps, concernent autrui. Mais vous pouvez aussi être rapidement concernés par une inondation, un accident chimique, une panne d'électricité ou d'autres dangers survenant soudainement. Une fois que le cas d'urgence est survenu, il est trop tard pour prendre des mesures de prévoyance de grande envergure et réduire les conséquences d'un sinistre. Avec la planification correspondante, vous pouvez cependant vous préparer aux situations d'urgence. Nos packs de rations alimentaires d'urgence, Emergency Food, composés spécialement à cet effet, vous aident à faire face à ce type de situation.

Emergency Food de Katadyn

L'une des mesures de prévoyance primordiale en cas d'urgence est la garantie de disposer de nourriture en cas de crise d'approvisionnement. Il est justement déterminant en temps de crise d'arriver à maintenir le type d'alimentation pratiqué en temps normal. Les citoyens prévoyants se constituent par conséquent un stock alimentaire d'urgence personnel. Les packs d'urgence d'Emergency Food garantissent une alimentation optimale en cas de nécessité.

La sélection et la composition des packs proposés ont été élaborées selon les enseignements de la science et des techniques de l'alimentation humaine. L'accent a été mis sur la composition équilibrée des rations en vitamines vitales: glucides, protéines, lipides et fibres. Pour notre Emergency Food nous utilisons exclusivement une alimentation spéciale haut de gamme séchée et lyophilisée. Les repas ne sont que légèrement épicés et particulièrement bien adaptés également aux enfants (en bas âge) et aux personnes âgées.

Tous les packs indiqués sont prévus pour une personne et pour une période de 30, 90 ou 365 jours. Nous vous garantissons une conservation minimale de 10 ans. Toutes les boîtes sont équipées de couvercles déchirables et peuvent être refermées à l'aide des couvercles en plastique fournis. Veuillez également tenir compte des consignes de stockage mentionnées à la page 8.

Vous trouverez sur la page suivante une présentation détaillée de nos packs de stock alimentaire.

À propos de Katadyn

L'entreprise suisse Katadyn est le numéro un mondial de systèmes et produits individuels d'épuration d'eau. Nous développons depuis 1928 des filtres à eau, des produits de désinfection à base de chlore et d'ions d'argent et des dessalinisateurs mobiles pour les applications les plus diverses. De nombreuses armées et organisations d'aide du monde entier utilisent nos produits de survie et de première nécessité. Outre nos solutions pour rendre l'eau potable, notre gamme de produits comporte également des repas d'un conditionnement léger à base d'éléments lyophilisés ainsi que des réchauds et leurs accessoires de la marque suédoise Optimus.

Katadyn est l'interlocuteur idéal pour répondre à toutes vos questions concernant l'approvisionnement en nourriture et en eau potable même dans les conditions les plus extrêmes.





Ration de 30 jours pour une personne composée de plats végétariens

Boîtes de 1,2 litre	Contenu	Quantité cuite	Port.	kcal
Muesli suisse au lait	600 g	1.20 kg	4	2'232
Œufs brouillés	600 g	1.50 kg	6	3'558
Pâtes à la sauce tomate	400 g	1.60 kg	4	1'376
Risotto de légumes	800 g	2.80 kg	6.5	2'843
Plat de lentilles	750 g	3.20 kg	7.5	2'700
Purée de pommes de terre	1'000 g	6.10 kg	32	3'220
Poudre de lait entier instantané	650 g	5.90 l	20	3'211
Soupe de tomates	700 g	5.70 l	38	2'359
<hr/>				
Pain complet	500 g	0.50 kg		830
Pain complet	250 g	0.25 kg		415
Pain de seigle noir	500 g	0.50 kg		806
Pain de seigle noir	250 g	0.25 kg		403
Rations d'urgence BP-5	5 x 500 g	2'500 kg		11'300

Nombre total de calories: 35'253 kcal

Calories par jour: 1'175 kcal

Quantité de livraison: 1 carton de 12 kg environ

Dimensions du carton: Longueur 42 cm, largeur 32 cm, hauteur 20 cm





Ration de 90 jours pour une personne composée de viande et de plats végétariens

Boîtes de 1,2 litre	Contenu	Quantité cuite	Port.	kcal
Plats avec viande				
Bœuf Stroganoff	750 g	2.6 kg	6	2'925
Potée de pommes de terre „jardinière“	600 g	2.6 kg	6	2'148
Potée à la viande de veau „forestière “	600 g	2.6 kg	6	2'346
Potée à la mode hongroise	600 g	2.6 kg	6	2'346
Poulet au curry	750 g	2.6 kg	6	2'948
Chili con carne	600 g	2.6 kg	6	2'046
Plats sans viande				
Pâtes à la sauce tomate	400 g	1.6 kg	4	1'376
Risotto de légumes	800 g	2.6 kg	6.5	2'843
Légumes variés	700 g	2.4 kg	6	3'465
Plat de lentilles	750 g	3.2 kg	7.5	2'700
Plat de pois	700 g	3.0 kg	7	2'653
Purée de pommes de terre	1'000 g	5.7 kg	32	3'220
Œufs brouillés	600 g	1.2 kg	6	3'558
Omelette aux œufs	700 g	1.4 kg	7	3'101
Soupe de tomates	700 g	5.7 kg	38	2'359
Soupe de pommes de terre	1'000 g	11.0 kg	33	3'520
Bouillon	1'000 g	55.0 l	200	1'320
Petit-déjeuner				
Muesli suisse au lait	600 g	1.2 kg	6	2'232
Poudre de beurre	500 g	0.7 kg		3'840
Mousse au chocolat	750 g	1.5 kg	7	3'668
Chips de bananes	500 g	0.5 kg		1'800
Pain complet	24 x 500 g	12.0 kg		19'920
Rations d'urgence BP-5	10 x 500 g	5.0 kg		20'200
Boissons				
Thé à l'orange	1'000 g	15.0 l	40	3'900
Thé au citron	1'000 g	15.0 l	40	4'820
Poudre de lait entier instantané	650 g	5.9 l	20	3'211

Nombre total de calories: 109'275 kcal

Calories par jour: 1'214 kcal

Quantité de livraison: 2 cartons de 22.5 kg environ

Dimensions du carton: Longueur 42 cm, largeur 32 cm, hauteur 20 cm





Ration de 12 mois pour une personne composée de denrées alimentaires de base

Numéro du carton	Produit	Nombre de boîtes de 3 l	Quantité par boîte
1	Epeautre	6	2'500 g
2	Farine d'épeautre	6	2'000 g
3	Semoule d'épeautre	6	2'300 g
4	Flocons d'épeautre	6	1'500 g
5	Carottes	6	1'000 g
6	Haricots verts	6	650 g
7	Petits pois	6	1'500 g
8	Potée façon Pichelstein	6	900 g
9	Soja	6	650 g
10	Riz	6	2'500 g
11	Pâtes	6	1'000 g
12	Purée de pommes de terre	6	2'500 g
13	Dés de pommes de terre	6	800 g
14	Poudre de lait entier	6	1'500 g
15	Poudre de lait écrémé	6	1'500 g
16	Poudre d'œufs entiers	6	1'300 g
17	Muesli	6	1'500 g
18	Boisson au cacao	2	2'000 g
	Thé à l'orange	2	2'500 g
	Thé au citron	2	2'500 g
19	Chips de bananes	6	1'100 g
20	Bouillon végétarien	1	2'500 g
	Poudre de beurre	2	1'300 g
	Sucre	2	3'000 g
	Sel marin iodé	1	3'500 g

Nombre total de calories: 675'000 kcal

Calories par jour: 1'850 kcal

Quantité de livraison: 10 cartons de 20 kg environ

Dimensions du carton: Longueur 42 cm, largeur 32 cm, hauteur 43 cm



Le pack annuel contient des aliments lyophilisés conditionnés sous vide en boîtes de 3 litres.

Ceci leur garantit une conservation à long terme de 10 ans au moins. Nous recommandons l'utilisation de ce pack pour un nombre important de personnes ou en cas de pénuries prolongées d'approvisionnement.

Remarque: il s'agit de denrées alimentaires de base qui doivent encore être préparées, il ne s'agit pas de plats prêts à l'emploi.





Pack épeautre

Boîtes de 1,2 litre	Contenu
Epeautre	2 x 1'000 g
Semoule d'épeautre	2 x 900 g
Farine d'épeautre	2 x 750 g
Potage d'épeautre à la crème	2 x 900 g
Pâtes à base de farine d'épeautre	2 x 600 g
Flocons d'épeautre	2 x 500 g



Nombre total de calories:	109'275 kcal
Calories par jour:	1'214 kcal
Quantité de livraison:	1 carton de 10 kg environ
Dimensions du carton:	Longueur 43 cm, largeur 34 cm, hauteur 43 cm

L'épeautre est une céréale ancestrale de l'âge de bronze et l'une des céréales les plus riches en protéines. Elle contient de nombreuses vitamines (E; groupe B, acide folique, niacine) et des substances minérales, notamment du fer, du magnésium et du phosphore. Les grains d'épeautre contiennent en outre des acides gras insaturés de très grande qualité nutritive et ne contiennent pas de cholestérol. Les acides gras insaturés sont des éléments vitaux de construction des cellules et des nerfs. L'épeautre assure un sentiment de satiété durable et est très digeste.

Tous nos produits d'épeautre sont issus de la filière agricole biologique/dynamique.

Boîtes grand format de 10 litres

Boîtes de 10 litres	Contenu
Graine entière d'épeautre*	8'400 g
Flocons d'épeautre*	4'500 g
Pâtes à base de farine d'épeautre*	3'000 g
Pâtes incurvées	3'500 g
Riz nature*	8'400 g
Dés de carottes	3'500 g
Haricots verts	1'500 g
Petits pois du jardin	4'500 g
Potée façon Pichelstein	3'500 g
Dés de soja	2'500 g
Dés de pommes de terre	3'500 g
Chips de bananes	4'500 g
Tranches d'oignons	1'500 g
Sucre	9'000 g



*Produits issus de l'agriculture biologique certifiée. Organisme de contrôle écologique DE-003. Quantité minimale de commande: 2 boîtes.





Paquet technique

Produit

2 x Micropur MC 10T	Désinfection de l'eau (pour 2 x 400 l)
Optimus Terra	Set de cuisine, 2 casseroles avec poêle
Optimus Spork	Cuillère et fourchette en un couvert, titane
Optimus Hiker+	Réchaud multi-combustibles
Dynamo de voyage multi-fonctions	avec lampe de poche et radio
2 x bâtons lumineux	vert
Bougies longue durée	pour une durée de 120 heures
2 x citernes pliables de 20 l	convient pour les aliments

Quantité de livraison: 1 carton de 10 kg environ

Dimensions du carton: Longueur 59 cm, largeur 38 cm, hauteur 48 cm



Une panne d'électricité assez longue peut entraîner toute une série de problèmes à la maison. Pas de lumière, panne du réfrigérateur et du congélateur, sans oublier l'impossibilité de cuisiner. C'est justement pour remédier à ces cas que nous avons composé le pack technique qui nous permet de subvenir à nos besoins aussi sans électricité.

Remarque: l'ajout d'eau chaude est nécessaire également pour la préparation de nos denrées alimentaires déshydratées

Pack eau

Produit

Katadyn Combi Plus	filtre à eau céramique avec raccordement robinet
Micropur MC 10T	pour la désinfection (dégermination) de 400 l d'eau
3 x citernes pliables de 20 l	convient pour les aliments

Quantité de livraison: 1 carton de 12 kg environ

Dimensions du carton: Longueur 42 cm, largeur 32 cm, hauteur 20 cm



L'eau est indispensable à la survie et l'homme ne peut survivre que quelques jours sans eau. C'est pourquoi l'alimentation en eau potable fait toujours partie de la préparation d'un plan d'urgence pour faire face à une catastrophe. Des dysfonctionnements dans l'alimentation en eau peuvent apparaître rapidement, ou l'eau sort souillée ou contaminée du robinet.

Nous n'avons pas seulement besoin d'eau propre pour boire, mais également pour préparer à manger et pour laver.

Avec le filtre céramique contenu dans ce pack, le Katadyn Combi, l'eau contenant des bactéries est transformée immédiatement en eau potable sans cuisson et sans additifs chimiques. Les comprimés de dégermination Micropur Classic également fournis sont idéaux pour conserver l'eau potable pour une durée de 6 mois.





Rations d'urgence BP-5

Produit

Verrou de blé

24 x 500 g

Quantité de livraison: 1 carton de 14 kg environ

Dimensions du carton: Longueur 38 cm, largeur 21 cm, hauteur 22 cm



BP-5 est une ration alimentaire d'urgence compacte qui se distingue par une durée de vie et une valeur nutritive élevées pour un volume comparativement faible. BP-5 est utilisé depuis des années par les organisations humanitaires pour combattre les famines et autres catastrophes. BP-5 est également largement utilisé dans le monde entier dans le domaine militaire et dans le cadre de voyages d'exploration.

BP-5 peut être consommé immédiatement et n'a pas besoin d'être cuit. Il peut être consommé directement dans son emballage ou être émietté dans de l'eau ou du lait pour former une bouillie (par ex. pour les jeunes enfants).

Les ingrédients sont de la farine de blé grillée, du soja, de l'extrait de malte, du sucre, des substances minérales, des acides aminés et des vitamines. BP-5 est entièrement végétarien et exempt de tout additif génétiquement modifié. Le goût est légèrement sucré.

Processus de lyophilisation

Le séchage des denrées alimentaires est la plus vieille méthode pour conserver plus longtemps les denrées alimentaires. Les humains savent depuis des milliers d'années que les denrées alimentaires fraîchement cueillies ne pourraient pas lorsqu'elles sont mises à sécher au soleil. Dans le temps, ces aliments séchés étaient absolument indispensables et vitaux pendant les longs mois d'hiver où l'approvisionnement en denrées alimentaires était restreint.

Plus tard on découvrit que le processus de séchage pouvait être accéléré et optimisé par la technique du chauffage supplémentaire. De nos jours, les technologies modernes offrent des méthodes innovantes et progressistes de conservation des aliments. La lyophilisation ou encore la déshydratation sous vide garantissent une conservation supérieure à tout autre type de conservation.

Le processus de lyophilisation peut être présenté de manière simplifiée de la façon suivante:

1. Seules les meilleures denrées alimentaires sont sélectionnées pour être lyophilisées; tout est soumis à un contrôle-qualité strict et à une surveillance officielle.
2. Les plats préparés frais ou cuits sont surgelés pour en conserver le goût de la fraîcheur, la couleur, la structure et surtout les valeurs nutritives.
3. Le produit surgelé est ensuite placé dans une chambre sous vide spéciale dans laquelle on utilise une propriété physique particulière de l'eau. Dans la chambre sous vide, l'eau glacée passe directement de l'état solide à l'état gazeux (sublimation) et est ainsi retirée des aliments.
4. Lorsque les denrées alimentaires ressortent de la chambre sous vide, elles ont perdu 90 % de leur poids et de leur volume et sont prêtes à être emballées dans des boîtes hermétiques à l'air et à l'eau.
5. Lors du remplissage des boîtes, l'oxygène présent dans les boîtes est remplacé par de l'azote. La boîte est scellée fermement pour garantir la conservation de la qualité des mets.
6. Lorsqu'on inverse le processus en ajoutant aux aliments lyophilisés de l'eau chaude ou froide on obtient à nouveau l'état initial.

Le processus de lyophilisation garantit une conservation des aliments supérieure à n'importe quel autre mode de conservation.

