

Nous voilà à nouveau dans la série **BoB - Bug out Bag**. Nous avons abordé le **sac**, **l'éclairage et les armes blanches** aujourd'hui un point à ne pas négliger dans son **BoB - Bug out Bag** : **la cuisine popote**. On parlera une autre fois de la nourriture et du transport de l'eau, concentrons nous sur les moyens de cuisson et autres accessoires de cuisine.



Bug out bag - cuisine popote

## Choisir son matériel

Il existe tout un tas de moyen de cuisiner en mode survie, du feu de camp au réchaud, de la broche en bois à la popote en inox. Comme à chaque fois, il n'y a pas de meilleure solution, il y a juste une solution adaptée à vos besoins. Je vais vous présenter les principaux moyen de cuisiner pendant une apocalypse et vous pourrez choisir **votre** kit cuisine...

### Conseil N° 1 : Identifiez vos besoins

Vous êtes en forêt, en ville, vous savez faire du feu sous la pluie, vous ne savez pas couper

une branche sans tronçonneuse ? Vous avez un sac de 15 litre ou de 70 litres ? Vous savez le temps de cuisson d'unr pomme de terre à la braise ? Autant de questions que vous devrez vous poser avant de choisir votre kit cuisine. Sans entrer dans le détail, vous aurez le choix entre la cuisine au feu de bois et la cuisine avec une source d'énergie. Quoi qu'il en soit vous aurez besoin d'une popote, d'un contenant pour faire réchauffer de l'eau ou vos légumes/viande/féculents...

Quand on parle de **BoB - Bug out Bag**, on parle avant tout d'évacuation, de fuite, de survie pendant 72h. À la longue c'est certain que l'option feu de bois sera la plus logique vu la disponibilité des combustibles, bois, charbon... Mais pour une période de fuite et de déplacement, le feu de camp n'est pas la plus pratique, il n'est pas discret et assez long à mettre en place.

### **Conseil N° 2 : Choisissez votre type**

On peut séparer cette partie du **BoB - Bug out Bag** en 2 :

- **Le moyen de chauffer**, feu de bois, réchaud à gaz, à pétrole, à gel...

#### **Le feu de bois**



feu de camp

Efficace, mais demande de la préparation et n'est vraiment pas discret. et puis les chamalow, ça nourrit pas!

### **Le réchaud à gaz**



réchaud à gaz

Très efficace, certains réchauds font bouillir 1 litre d'eau en moins de 3 minute, plus rapide qu'une installation fixe de cuisine. Petit et discret mais dépendant des recharges de gaz.

### **Le réchaud à essence/pétrole/gazole**



réchaud à essence

Rapide et discret mais les recharges sont lourdes. Utile en milieu urbain si on sait siphonner une voiture.

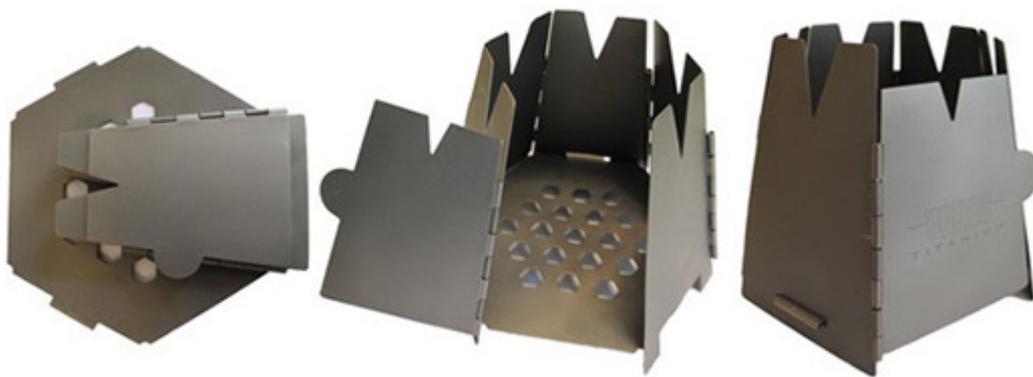
### **Le réchaud à alcool/combustible solide**



réchaud à alcool

Parfait comme dépannage pour faire chauffer une petite quantité d'eau (une tasse environ), le combustible solide à base d'alcool solidifiée sous forme de pastille est assez léger et peu encombrant.

### **Le réchaud à bois**



réchaud à bois

Très bonne alternative au feu de bois, il permet de concentrer la chaleur et aussi d'être plus discret.

### **Le chauffe ration**



chauffe ration

**Le chauffe ration alimentaire** utilisé actuellement par les forces armées de l'OTAN. Permet de faire **chauffer un repas** lorsque le feu est interdit ou déconseillé. Pour l'activer, remplissez le sachet de 40ml d'eau (ou d'urine): la réaction chimique engendrée va permettre de dégager une **chaleur pouvant aller jusqu'à 100 degrés** pendant une période de 12 minutes. Très utile en milieu fréquenté, pour ne pas se faire remarquer. C'est par contre à usage unique.

- **Le contenant** , popote, quart, casserole, conserve... Il existe beaucoup de variantes, du simple gobelet « quart » en alu aux popote tout en un, en passant par le chaudron ou la simple boîte de conserve. J'opterai pour un système simple et solide, peu encombrant et pérenne, le quart alu ou la petite popote.



tous les contenants...

- **Les accessoires indispensables** : le couteau, la fourchette, la cuillère, le tire bouchon et l'ouvre boîte.



Les ustensiles

## Conclusion

Vous ne pourrez pas tout emmener et vous devrez donc faire un choix. Comme je le répète souvent, prenez ce qui vous sera utile, choisissez du matériel fiable, solide et pratique. Ce qui est certain c'est que vous devrez prévoir de quoi allumer un feu et du petit combustible comme du coton ou du gel éco éthanol (on reviendra sur ce point).

## Mon équipement

Comme pour chaque chronique du [BoB - Bug out Bag](#), je vous présente mon matériel actuel et éventuellement celui que j'aimerais obtenir.

### Le réchaud à gaz MSR PocketRocket

Pour chauffer, j'ai opté pour un réchaud à gaz petit et très puissant, le [MSR Pocketrocket](#). Je l'ai depuis quelques années et il ne m'a jamais fait faux-bon! Ses gros

avantages sont: sa simplicité de montage/démontage et son efficacité. En effet, il fait bouillir 1 litre d'eau en moins de 3,5 minutes. Pratique dans un environnement instable!



MSR pocket rocket

J'avais réalisé il y a quelques temps une petite vidéo muette.



Le réchaud de randonnées [MSR Pocketrocket](#) fournit une fonction de cuisson intégrale sous une forme hautement efficace. Presque invisible dans votre sac, il fournit un service impressionnant au camp. Un contrôle de flamme précis passe du flambeau au feu doux, tandis que notre paravent Wind Clip™ rehausse l'efficacité dans des conditions venteuses. La taille réduite du réchaud PocketRocket est également la base d'un kit d'urgence solide pour la maison ou les randonnées.



brûleur

### **Caractéristiques**

**Ultraléger, ultracompact** : pèse juste 85 g, avec des dimensions de la taille d'une main : 10,2 x 5 x 5,1 cm!

**Fonctionnement simple** : aucun besoin d'amorce, de pressurisation ou d'entretien.

**Production calorifique élevée** : fait bouillir 1 litre d'eau en moins de 3,5 minutes.

**Contrôle intégral des flammes** : des commandes pouvant être manipulées avec des gants permettent d'ajuster les flammes de manière précise, du feu doux à l'ébullition.

**Protection contre les flammes** : un paravent Windclip à trois sections protège contre les flammes et rehausse l'efficacité.

## Le quart et la popote

Pour le contenant, j'ai 2 options qui sont toutefois complémentaires: La popote et le quart.



Popote, assiette, couverts et quart

La popote peut contenir deux assiettes, des couverts, le réchaud MSR et le manche. La casserole a une contenance de 2,5l et le couvercle se transforme en poêle, contrairement à l'aluminium non traité le revêtement est anti adhésif. Le quart en alu peut se poser directement sur le brûleur, il a une capacité de 0,5l et peut s'emboîter sous une gourde de type armée.

## Conclusion et avis

Pour conclure cette partie cuisine du **BoB - Bug out Bag** je vous conseillerai de tester votre matos avant le jour et surtout d'**être certain de l'état de vos consommables**. Ça

serait embêtant voir dramatique de ne plus avoir de gaz ou d'essence pour votre réchaud. Optez pour un système léger et pratique, solide et durable. optimisez vos temps de cuisson et pensez à utiliser l'eau chaude à plusieurs reprise. L'eau des nouilles peut servir pour cuire des légumes et inversement... Mais on reviendra sur ces détails dans une prochaine étape du B.O.B. consacré à la bouffe.