

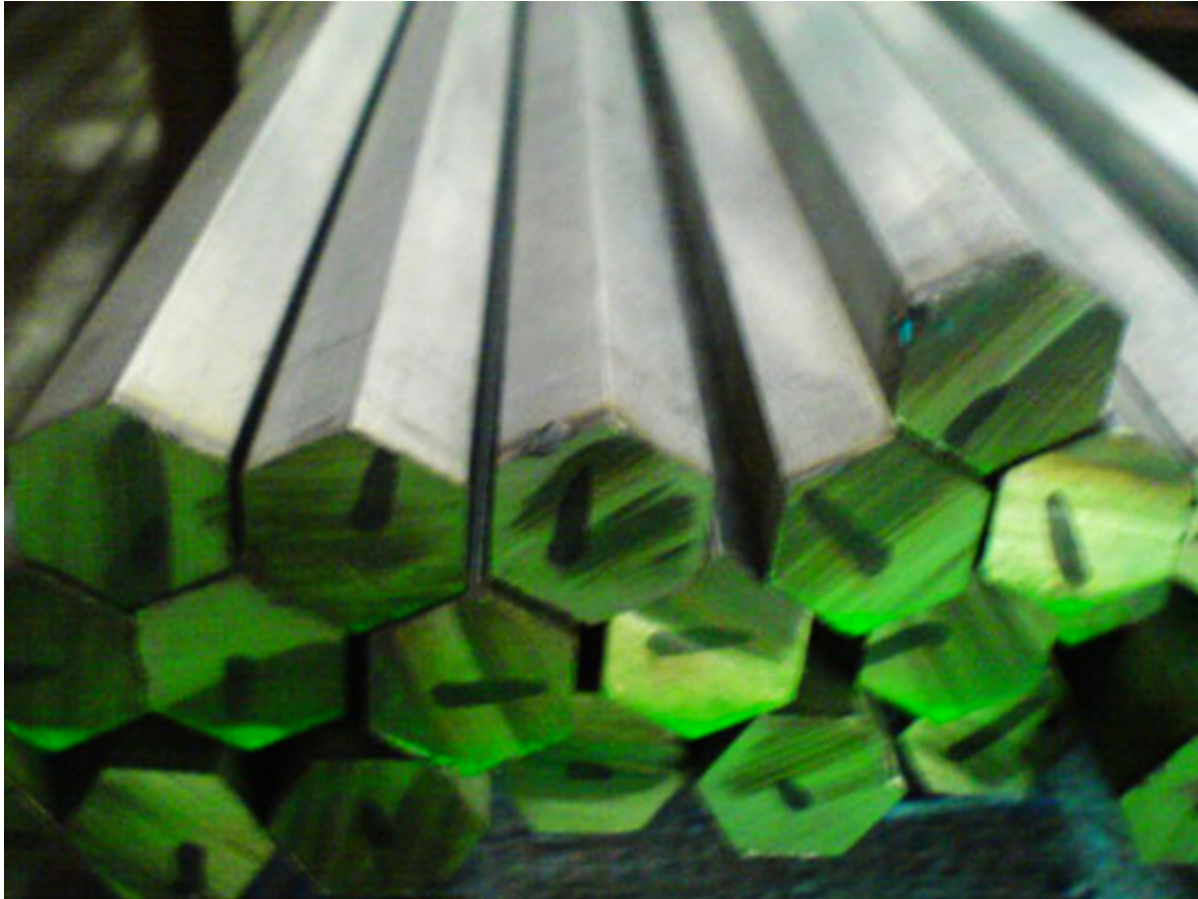
On trouve tout un tas de popotes sur le marché, les adeptes de la rando ultra légère préfèrent l'aluminium ou le titane mais bien souvent on s'oriente vers l'inox alimentaire pour cuisiner en vadrouille.

INOX?

L'inox ou dans son nom complet acier inoxydable est en alliage de différents métaux. Il contient en grande partie du Fer, du Chrome (+ de 10,5%) et du Carbone. On trouve aussi des éléments (qui peuvent varier suivant l'usage) : le Nickel, le Titane, le Molybdène et bien d'autres (Vanadium, Tungstène, Manganèse, Silicium, etc.). Il existe un tas de variante, je vais donc vous parler de celui qui sert principalement aux contenants alimentaires, **l'acier inoxydable 10/18** (18/8 aux US) ou Inox alimentaire.

Composition

Fer
Chrome (17 à 19 %)
Nickel (9 à 11%)
Carbone (0,02 %)



Barres

d'inox X2CrNi18-09

Mais attention, la désignation 10/18 est en fait très insuffisante car elle n'informe pas suffisamment sur la structure métallurgique de l'acier. Voici donc la référence norme EU de l'inox alimentaire, utilisé pour la réalisation de matériel de collectivité, ainsi que pour les couverts et popotes: **X2CrNi18-09**.

SANTÉ?

L'inox est un acier très résistant à la corrosion, aux attaques chimiques et aux fortes températures (feu de bois par exemple). Ces caractéristiques sont indispensables pour l'usage qu'on lui demande. Il est très stable pourtant sur la durée il peut relâcher des atomes métalliques.

Voici les éléments principaux qui le composent :

Fer : Indispensable pour le corps humain, il est assimilé. Même s'il

n'est pas ou peu nocif il est dangereux pour les personnes atteintes d'hématochromatie.

Carbone : Non toxique (base de la plupart des molécules complexes du corps)

Chrome : S'il est **trivalent** (le plus courant) : C'est un oligo-élément essentiel à l'homme donc pas ou peu toxique dans les doses rencontrées, **l'hexavalent** (peu de donnée dessus) est cancérigène mais semblerait se retrouver qu'en industrie et fonderie.

Nickel : C'est l'élément qui pose le plus de problème actuellement dans l'acier car 12,5% de la population y est allergique et est **considéré probablement cancérigène par le CIRC** (Centre international de recherche sur le cancer) avec des effets mutagène et reprotoxique.

Pour info:

Titane : N'est pas retrouvé dans les aciers alimentaires actuellement, il fait partie des matériaux les plus bio compatible avec l'Or et le Platine, il n'a pas d'effet connu dans le corps sauf à l'état nanométrique (pas observé dans l'acier mais dans les crèmes solaires) où le dioxyde de titane est considéré comme probablement cancérigène.

UTILISATION

Dans un usage classique, l'inox alimentaire est un des meilleurs métaux pour la cuisson et le transport des aliments. Il est le moins risqué et le contact répété avec la peau ne cause aucun risque ou presque de contamination. Il faut quand même être prudent dans l'utilisation.



popote

inox au feu

La popote en inox doit obligatoirement répondre à l'appellation **X2CrNi18-09**. Son exposition au feu et aux attaques acide vont mettre à mal le métal et il ne doit pas relâcher d'éléments toxiques. Je vous met donc en garde sur les popotes à bas coût qu'on trouve sur les sites chinois, il est possible que le chrome soit hexavalent (l'acier inox industriel coûte certainement moins cher que l'inox alimentaire) il y a aussi un risque de radio-activité. Attention, votre popote peut se dégrader si elle est mise en présence à la fois de chlore et d'eau (eau de Javel). Cette action altère la composition du métal et risque de libérer des particules. Lorsque vous nettoyez votre inox attention aux abrasifs trop puissant qui risquent aussi d'altérer la surface de votre gamelle.

Avantages:

- anti adhésif naturel si bonne qualité
- entretien facile
- longévité

Inconvénients:

- mauvais conducteur de chaleur (sauf fond épais)

LES MARQUES

les marques de popote inox les plus connues est réputées sont (dans le désordre et non exhaustif):

Tatonka
Zebra
Kelly Kettle
[Optimus](#)
GSI
Klean Kanteen
Esbit
MSR
Snow Peak
Primus

Retrouvez une belle collection de modèles pour toutes les bourses chez [monrechaud.com](#) (article non sponsorisé hein, c'est juste que je les aime bien et qu'ils font du super boulot...)

CONCLUSION

Impact faible sur l'écologie et la santé, recyclable facilement, très abordable, l'inox alimentaire et le **meilleur rapport qualité/prix/santé** sur le marché de la cuisine outdoor.