

Le matériel et les appareils électro-ménager

Quand on se lance dans l'alimentation crue, il y a certains appareils ou ustensiles à avoir chez soi. Voici une liste des « incontournables »

LES USTENSILES

- **La planche à découper**

En bois, en marbre ou en polyéthylène, privilégiez la résistance à l'esthétique.



Planche à découper en bois



Planche à découper en marbre



Planche à découper en polyéthylène

▪ **Les couteaux**

Pour débuter je vous conseille 3 types de couteaux :

- un couteau d'office pour couper les viandes
- une paire de ciseaux à volaille ou un sécateur pour couper les volailles et le lapin
- une feuille de boucher pour les os plus gros type côtes de porc ou cous de dinde



Couteau d'office



Ciseaux à volaille



Sécateur



Feuille de boucher

- **La balance de cuisine**

Investissez dans une balance de précision, surtout si vous avez des petits chiens ou des chats. Attention aux piles en fin de vie qui pourraient vous indiquer une pesée erronée.



Balance de précision simple



Balance avec bol intégré

L'ELECTROMÉNAGER

▪ Le congélateur

C'est l'appareil obligatoire à vous procurer avant de démarrer le cru. Vous pourrez ainsi profiter de diverses promotions en grands surfaces ou des achats en grandes quantités sur les sites spécialisés ou en abattoir.

Côté budget, c'est LA source de dépense la plus importante. N'hésitez pas à écumer les petites annonces pour profiter des petits prix.

Coffre ou armoire, son achat dépendra de l'espace dont vous disposez, de la pièce dans laquelle vous allez le poser et de la quantité d'aliments que

vous souhaitez stocker. Selon les sources, les conversions ne sont pas les même.

Ainsi pour Picard il suffit de “diviser sa contenance par 5 et de convertir le résultat obtenu en kg. Ainsi, un congélateur de 50 l pourra contenir 10 kg de produits surgelés”.

Une autre source indique qu’“une capacité utile de 100 litres permet de stocker 50-70 kg de produits surgelés”.

Donc pour vous donner une approximation du volume nécessaire pour votre usage, multipliez

- par 3 la quantité de votre stock pour un congélateur armoire
- par 2 la quantité de votre stock pour un congélateur coffre / bahut

- **Coffre (ou bahut)** : il est idéal si vous avez un garage, une buanderie, une grande cuisine et plusieurs chiens. Il offre le plus grand volume utile mais vous serez peut être amené à devoir y plonger la tête la première pour récupérer les denrées du fond



Congélateur coffre

- **Armoire** : il représente un gain de place puisqu’il se pose à la verticale. Pratique avec ses tiroirs, il vous faire perdre néanmoins du volume utile



Congélateur armoire

▪ **Le déshydrateur**

Pratique pour confectionner des friandises naturelles, c'est un achat utile. Vous en trouverez à tous les prix avec ou sans thermostat, avec moteur à la base ou à l'arrière

- **Avec moteur à la base**: Peu encombrant, il est l'achat le moins cher. Sa gamme de prix est très large entre 30 et 120 euros. Les premiers prix toutefois (moins de 60 €) présentent un inconvénient " Le séchage n'est pas uniforme : les plateaux du bas sèchent plus rapidement que ceux du haut et il faut donc intervertir les plateaux de temps en temps. Du fait de la faible puissance le séchage est assez long" ([Source](#))



- **Avec moteur à l'arrière** : très

encombrant, son prix est également élevé, à partir de 130 euros et jusqu'à plus de 1000 euros. Le séchage horizontal permet cependant une meilleure répartition de l'air chaud à travers les grilles qui, pour certains modèles, sont en inox. Les viandes sont séchées de façon homogène à tous les étages.



▪ **L'appareil de mise sous vide**

Si la congélation reste le meilleur moyen de conservation, les rations mises sous vide présentent l'avantage de se conserver plus longtemps au réfrigérateur, et de prendre moins de place dans le congélateur. Toutefois, la mise sous vide peut s'avérer longue et fastidieuse pour ceux qui ont de nombreux chiens, et les sacs plastiques ne sont pas bons pour l'environnement, mais certains sacs sont réutilisables. Le prix est variable



de 20 à 200 euros

▪ **Le hachoir à viande**

Il arrive malheureusement que, parfois, on ne puisse pas faire autrement que de hacher les os charnus : pathologie de la mâchoire ou du tube digestif, manque de dents, refus de l'animal et / ou vomissements. Cela

est également utile pour le sevrage des chiots, chatons et furetons. Dans ces cas bien précis, plutôt que de vous tourner vers des préparations toutes prêtes, investissez dans un hachoir à viande. Ils ont des numéros allant de 5 à 32 correspondant à leur taille et leur poids.

- **Le hachoir manuel** : il se fixe sur une table, un plan de travail, un établi. Les grilles vous donneront des morceaux plus ou moins fins. Moins cher que l'électrique il nécessite tout de même de l'huile de coude, et peut vite devenir fatiguant à manier. Son prix est cependant très



abordable entre 30 et 60 €

- **Le hachoir électrique** : plus encombrant que le hachoir manuel, il possède le grand avantage de vous épargner tout effort. Cependant ce confort à un prix, surtout s'il vous voulez qu'il dure dans le temps. Plus son moteur sera puissant plus il sera résistant. La marque Reber est une valeur sûre mais assez onéreuse (comptez 300 € environ)



- **La planche de décongélation**

Pour ceux qui oublieraient de sortir la ration du congélateur à temps, cet accessoire peut se révéler très utile. Elle réduit le temps de décongélation de manière significative comme vous pourrez le voir dans la vidéo ci dessous

