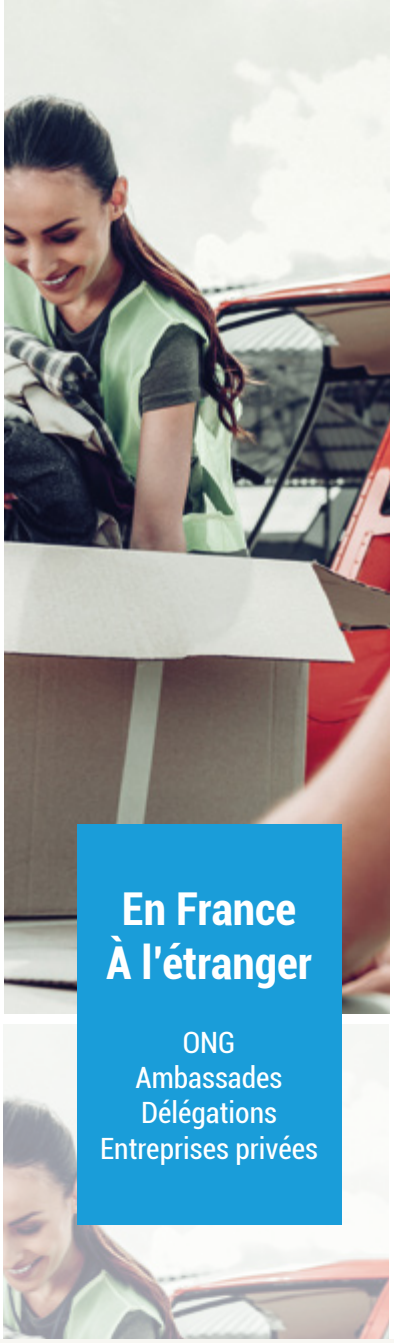
En local

Mairies
Ecoles
Hôpitaux, Cliniques
Laboratoires



En France
À l'étranger

ONG
Ambassades
Délégations
Entreprises privées

Ministère de l'intérieur

Gendarmerie
Police nationale
Protection civile
Préfectures

Énergie & Nucléaire

EDF
Prestataires privés
Plateformes pétrolières

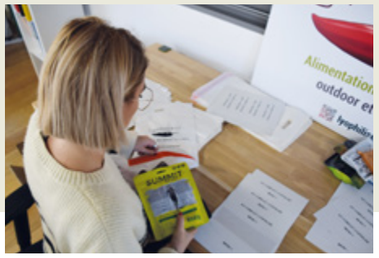
Situations d'urgence
Nos solutions alimentaires

RATIONS FONCTIONNELLES, COMPACTES, LÉGÈRES ET LONGUES DURÉES

Lyophilise&co

BIEN MANGER EN TOUTES CIRCONSTANCES

Pour ceux et celles qui
interviennent sur le territoire ou en mer,
élaborent les plans d'urgence,
pilotent des cellules de crise.



Composez votre propre kit

Nos solutions qui rentrent dans la composition des kits.
Possibilité de les commander à l'unité.
Liste non exhaustive.

Repas lyophilisés

Solution légère et longue durée

Les repas lyophilisés sont conditionnés en portion simple, double ou multiple. Pour les préparer, il suffit de réhydrater avec une quantité d'eau précise.

Prérequis : avoir de l'eau potable à disposition
Avantages :

- Se stockent à température ambiante
- Durée de vie jusqu'à 8 ans en sachet, 25 ans en boîte
- Se réhydratent à l'eau chaude (ou froide selon les marques) en 10 minutes
- Grand choix de recettes, des sélections adaptées à différents régimes alimentaires (végétarien, sans gluten, sans lactose, sans porc)

Les boîtes sont adaptées pour une réserve alimentaire en cas de situation d'urgence pour un groupe de personnes. Il existe des aliments de base (œufs en poudre, beurre, lait ou bœuf/poulet, légumes, féculents).

Repas autochauffants

Être en totale autonomie

Il s'agit d'un plat stérilisé (un repas prêt à manger) accompagné d'un réchauffeur sans flamme.

Avantages :

- Solution autonome, ne nécessitant pas de gaz, de feu ou de réchaud
- Grand choix de recettes (viande, poisson, végétarien)
- Certains plats peuvent se manger froids
- Durée de vie 2/3 ans
- Plus lourd qu'un repas lyophilisé, néanmoins il n'est pas nécessaire de le réhydrater et de transporter de l'eau potable

Mode d'emploi : Glisser la recette, sachet fermé, à l'intérieur dans le réchauffeur et verser 50-60 ml d'eau (ou autre liquide). Refermer le sachet du réchauffeur et le poser à plat. Une réaction a lieu et au bout de 8-10 minutes, vous pouvez déguster un plat chaud.

Biscuits longues durées
Rations compactes

Indispensables

Idéal pour les écoles et mairies dans les situations de confinement en cas de crise, et dans la composition de kits pour les hôpitaux.

Avantages :

- Durée de vie importante afin d'éviter les rotations de stock (de 3 à 20 ans)
- Portions compactes et pratiques
- Différentes saveurs disponibles (salées ou sucrées)
- Apport énergétique (et en glucides) important

Il est fortement recommandé d'associer dans le cadre du PPMS (Plan Particulier de Mise en Sûreté) ou PCS (Plan Communal de Sauvegarde) d'une commune de l'eau potable en sachet ou en baril.

Eau potable

Essentielle

L'eau à une durée de conservation comprise entre 5 et 10 ans, contrairement à une bouteille d'eau classique qui est de 2 ans. Les volumes conditionnés vont de 125 ml à 5 l.

En option

(sur demande)

Kits couverts en bois et serviette
Kits boissons chaudes et condiments
Réchauffeurs sans flamme
Filtres à eau
Pastilles de purification d'eau

Sachets individuels personnalisables

Délai : 1 à 2 mois de fabrication
Quantité minimale : 10 000 exemplaires

ou Optez pour les kits prêts à expédier

Rations MRE

(Meal Ready To Eat - Repas prêt à manger)

Conditionnées en sachet pour 12 ou 24h d'autonomie alimentaire complète et composées de repas autochauffants (repas stérilisés conditionnés en poche souple) avec divers compléments alimentaires (barres de chocolat, pâtes de fruits, boissons isotoniques, etc), les rations MRE sont équipées d'un réchauffeur sans flamme qui s'active avec 50-60ml de liquide (il n'est pas nécessaire qu'il soit potable).

- Durée de vie de 2 ans après date de fabrication
- 12h ou 24h d'autonomie alimentaire
- Repas déjà prêt à manger
- Valeur nutritionnelle : 1000 Kcal pour la ration 12h, de 2000 à 3600 Kcal pour 24h (Végétarien, Classique, OTAN, Halal)
- Autonomie matérielle grâce au système de chauffe intégré

Rations de combat

Similaires aux rations conçues pour l'Armée Française

Les rations de combats comprennent petit déjeuner, déjeuner et diner (repas stérilisés en conserve) ainsi que des compléments alimentaires (biscuits, boissons). Ces rations contiennent aussi un système de chauffe avec des combustibles solides.

- Durée de vie de 2 ans après date de fabrication
- 24h d'autonomie alimentaire
- Repas déjà prêt à manger
- Valeur nutritionnelle: 3000 Kcal avec différents menus (Halal, Végétarien ou Classique)
- Conditionnées en carton individuel
- Autonomie matérielle grâce au système de chauffe intégré

Nos services

Lyophilise & Co, à l'écoute de vos besoins

Basée à Lorient, notre équipe commerciale expérimentée est en mesure de répondre à votre cahier des charges en vous proposant une offre adaptée à vos besoins.

Des kits alimentaires sur-mesure

Nous ajustons notre offre au nombre de personnes et jours souhaités, une durée de conservation minimale mais aussi un apport calorique et nutritionnel nécessaire. Une large variété de recettes est disponible afin que chaque client puisse sélectionner des produits en fonction des régimes alimentaires (y compris des plats végétariens ou halals). Une attention particulière est portée à la qualité et la provenance des produits ainsi qu'à l'utilisation et aux préférences culturelles de nos clients dans le monde entier.

Conditionnement, c'est vous qui choisissez

En sachet ou carton journalier, avec ou sans personnalisation, il est possible d'inclure du matériel (kit de couverts/serviettes, réchaud de poche, mouchoirs, etc).

Nous nous occupons de la logistique

Notre propre service logistique et son entrepôt de 800 m² en Bretagne s'assure que chaque commande soit expédiée correctement dans un emballage adéquat avec toute la documentation nécessaire.

Nous livrons en Europe, Afrique, Asie par le biais de nos/vos transporteurs ou transitaires, en respectant vos échéances. Lyophilise & Co collabore régulièrement avec le Service de la Valise Diplomatique à Bruxelles pour les Délégations et Ambassades.

+ DE 10 ANS
d'expérience

LEADER
2500 références

STOCKAGE
400 palettes

LIVRAISON
100 pays

Qui sommes nous ?

Lyophilise & Co est une référence en France et en Europe dans la fourniture de kits alimentaires pour les préventions de crise (risques naturels, technologiques, épidémiques, etc), en cas d'intervention et de sauvetage à l'échelle d'un territoire (mairie, département, région, pays) ou encore pour la cellule de crise d'une entreprise. Basée à Lorient, en Bretagne, depuis 2010, notre entreprise a acquis une solide expertise. Nous fournissons de nombreux clients professionnels en France et à l'étranger.

Nos références :

Mairies et écoles dans le cadre des Plans Communaux de Sauvegarde ou de Mise en Sûreté
Ministères (de la Défense, des Affaires étrangères, de la Justice)
ONG (Médecins Sans Frontières, Croix Rouge Française)
Services de secours (SDIS, Gendarmerie)
Délégations et ambassades à l'étranger
Secteur de l'énergie (EDF, Orano)

Contactez-nous

+33 2 97 87 23 73
team@lyophilise.com
Lyophilise & Co/Saveurs & Logistique
Lorient La Base - 6 bis rue du Sous-Marin Vénus
56100 Lorient, FRANCE

SAS Saveurs & Logistique, société Immatriculée au RCS de LORIENT sous le n°520 007 543 000 33 N° intracommunautaire : FR62520007543 – Capital Social : 35 980€ - Crédits photos : © E. Pain, Adobe Stock, J. Maluski, S. Mainguy, Lyophilise & Co

Lyophilise & Co
BIEN MANGER EN TOUTES CIRCONSTANCES