FICHE 13 / 14

RÉCAPITULATIF À IMPRIMER

Tableau des méthodes et matériel

Choisir l’étape utile, puis vérifier ce qui reste à faire.

Méthode	Matériel principal	Ce qu’il faut retenir
Décantation	2 récipients, couvercle	Particules déposées ; eau encore à désinfecter.
Tissu / filtre à café	Tissu propre, support	Préfiltration ; ni virus ni pollution chimique maîtrisés.
Sable / gravier	Bouteille, médias propres	Clarification de fortune ; désinfection ensuite.
Ébullition	Casserole, chaleur sûre	Risque microbien ; ne dessale pas l’eau.
Produit adapté	Pastilles, notice, mesure	Dose et délai exacts de la notice ; limites selon produit.
SODIS	PET transparent ≤ 2 L	Ensoleillement et eau admissibles indispensables.
Filtre du commerce	Modèle et notice vérifiés	Choisir les contaminants effectivement couverts.
Distillation	Système conçu pour cela	Séparation vapeur/condensat ; limites chimiques.

Le petit matériel à réunir

- ☐ Deux récipients distincts : eau à traiter / eau traitée.
- ☐ Tissu propre ou filtres à café ; casserole et couvercle.
- ☐ Source de chaleur adaptée, de quoi mesurer et minuter.
- ☐ Contenant alimentaire fermant bien, marqueur, notice imprimée.

LA CHAÎNE À RETENIR

Choisir une eau admissible → clarifier si nécessaire → désinfecter → protéger.
Une pollution chimique suspectée impose de changer de source et de suivre les consignes locales. Un bon aspect ou une odeur normale ne certifie pas la potabilité.

Repères : S02 S03 S04 S09 S10 Sources détaillées et liens : page 16.