

**Cuisson
et stérilisation
> 80°C**

La plupart
des microorganismes
sont tués

+ 80°C

+ 60°C

**Température
ambiante
15 à 40°C**

Beaucoup
de microorganismes
prolifèrent rapidement

+ 40°C

+ 20°C

**Réfrigération
+ 4°C**

Les microorganismes
prolifèrent très
lentement

0°C

**Congélation
- 18°C**

Les microorganismes
sont vivants, mais ne
prolifèrent pas

- 20°C

