

**je voudrais connaitre tous  
les modes de conservation  
éprouvés, sans danger  
d'intoxication...**



Par Égoïté  
[Public  
domain], via  
Wikimedia  
Commons

*Je voudrais connaitre (sans tutos svp) tous les modes de conservation éprouvés, sans danger d'intoxication, de conservation de viande et poisson, hors de la conservation par le froid et/ou le sel facile a mettre en oeuvre chez soi, merci beaucoup d avance*

Notre réponse du 03/10/16

Voici la liste des différents modes de conservation des aliments donnés par le site (participatif et non-commercial) **WikiBouffe**.

- Stérilisation
- Réfrigération
- Congélation
- Salaison
- Saumure
- Fumigation
- Confits à la graisse
- Confits à l'alcool
- Confits au vinaigre
- Conservation par le sucre
- Dessiccation (séchage)

Source

:

<http://wikibouffe.iga.net/wiki/les-modes-de-conservation>

Vous trouverez également dans cet article des explications synthétiques sur les différents modes de conservation.

Pour croiser les informations, vous pouvez également regarder le site Conservalis, sur la page des [méthodes de conservation alimentaire](#), vous trouverez un tableau clair et synthétique.

Cordialement,

[Eurêkoi](#) – Bibliothèque Publique d'Information