FICHE 07 / 14

DÉSINFECTION THERMIQUE

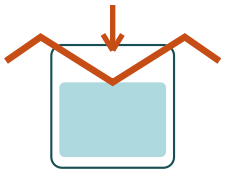
# Faire bouillir l’eau

La méthode de référence de ce guide pour le risque microbien.

**MATÉRIEL / AVANT DE COMMENCER**

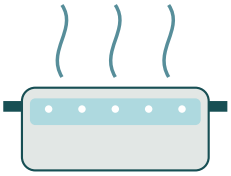
Eau admissible clarifiée, casserole alimentaire, chaleur adaptée, minuteur, contenant propre avec fermeture.

## 1 Préparer une eau claire



Si elle est trouble, la laisser décanter et la préfiltrer. Une pollution chimique suspectée impose une autre source.

## 2 Atteindre de gros bouillons



Porter tout le volume à une franche ébullition. De petites bulles au fond ou une eau simplement chaude ne suffisent pas.

## 3 Compter le temps



Maintenir 1 minute à gros bouillons. Au-dessus de 2 000 m : 3 minutes. Suivre une consigne locale plus exigeante.

## 4 Refroidir et fermer



Laisser refroidir à l’abri des salissures. Ne pas ajouter de glaçons ou d’eau non traitée ; protéger le récipient.

**MICROBES, CHIMIE ET SÉCURITÉ DE CHAUFFE**

L’ébullition ne retire pas le sel, les métaux ou les nitrates ; l’évaporation peut concentrer certains polluants. Utiliser les appareils selon leur notice ; jamais de réchaud de camping dans une tente, un véhicule ou un espace clos. Attention aux brûlures.

Repères : S02 S12 S14 Sources détaillées et liens : page 16.