



PRÉVENIR LES FEUX DE CUISSON

SERVICE DE SÉCURITÉ
INCENDIE
MRC DE D'AUTRAY

Division prévention

www.mrcautray.qc.ca



STATISTIQUES

Au Québec, près du **tiers** des incendies de bâtiments résidentiels débutent dans la cuisine, soit environ **1 300** incendies par année.

Parmi les **1 300** incendies de cuisine, près de la **moitié** sont dus à une **distraction** (47 %) et les appareils de cuisson (four, cuisinière et autres équipements de cuisson) sont à l'origine de ces incendies (82 % des cas).

Entre 2011 et 2015, **74** personnes sont décédées et **504** ont été blessées dans un incendie ayant débuté dans la cuisine.

Les **huiles** et les **matières grasses** pour la cuisson sont les **premières** matières enflammées lors d'incendies de cuisine au Québec. Plusieurs événements malheureux peuvent être évités par de simples gestes **préventifs**.

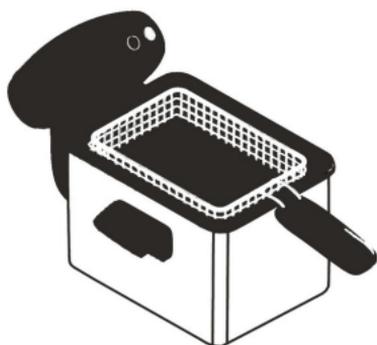




HUILE DE CUISSON

Il est important de savoir que le fait de cuisiner avec un chaudron d'huile sur une plaque de cuisinière à température élevée représente un **très grand risque**. En quelques secondes, l'huile peut surchauffer et du même coup s'enflammer et provoquer un incendie qui devient rapidement **impossible** à maîtriser.

Il est donc beaucoup plus **sécuritaire** de ne jamais faire chauffer de l'huile ou de la graisse dans un chaudron sur une plaque de cuisinière. Il est préférable de faire l'usage d'une **friteuse homologuée** et bien suivre les directives du fabricant lors de l'utilisation, l'entretien et le nettoyage de la friteuse.





RÈGLES DE SÉCURITÉ

LORSQUE VOUS CUISENEZ:

- Gardez à portée de la main le **couvercle** afin de couvrir le chaudron/poêlon si le contenu prend feu;
- Si vous voyez des flammes, **NE DÉPLACEZ JAMAIS** le chaudron ou poêle à frire puisque le mouvement risque fortement de propager l'incendie. Mettez le couvercle, et fermez l'élément de la cuisinière;
- **Ne laissez pas** d'objets qui pourraient prendre feu sur la surface de travail autour de la cuisinière (papier essuie-tout, rideaux et linges à vaisselle);
- Tournez les poignées des contenants utilisés pour la cuisson vers l'intérieur, au-dessus des comptoirs, afin d'éviter de les **renverser** ou de se brûler;
- Privilégiez l'installation d'un **extincteur** à poudre ABC près d'une sortie, s'il est trop près d'une cuisinière, il sera difficile d'accès lors d'un incendie;
- **Nettoyez** régulièrement le dessus de la cuisinière et gardez la hotte propre;
- **NE LAISSEZ JAMAIS** des aliments cuire sans surveillance sur la cuisinière;
- Ne portez pas de **vêtements amples**, car vous courrez un grand risque de vous brûler.



EN CAS D'INCENDIE

COMMENT RÉAGIR:

1. Avisez les occupants du bâtiment d'**évacuer** et de composer le **9-1-1** hors de la maison;
2. Coupez si possible l'**alimentation** des brûleurs ou rond de la cuisinière et de la hotte;
3. En portant des mitaines de four, tentez de **recouvrir** le chaudron avec un couvercle, ou un linge humide bien essoré avec des mitaines de four. (Le bicarbonate de soude est une alternative à appliquer, mais jamais de farine ou de sucre, qui sont combustibles ce qui pourrait compliquer la situation);
4. Dirigez-vous vers la **sortie**, si un extincteur s'y trouve, évaluez le risque et tenter une extinction, tant que l'extincteur n'est pas à l'eau. **NE JAMAIS** mettre de l'eau sur un feu d'huile. Si les flammes dépassent **3 pieds**, s'il y a une accumulation de fumée ou si le feu se trouve entre vous et la sortie, **ÉVACUEZ**;
5. Rendez-vous au **point de rassemblement** et **attendez** l'arrivée des pompiers.

RAPPELS

- Il ne faut jamais tenter d'éteindre un feu d'huile avec de l'eau, l'ajout d'eau alimente et propage le feu.
- Ne chauffez jamais d'huile dans un chaudron pour faire de la friture, peu importe le type de chaudron. Utilisez une friteuse homologuée.
- Surveillez toujours les aliments qui cuisent. Utilisez une minuterie.
- Ayez toujours le couvercle à portée de main afin de pouvoir éteindre le feu.
- Conservez les articles en papier ou en plastique et les tissus loin des éléments chauffants.
- Éloignez les enfants et les animaux des appareils de cuisson lorsqu'ils sont allumés.
- Un brûleur à fondue chaud, ça ne se remplit pas. Utilisez un second brûleur par mesure préventive.

SOYEZ TOUJOURS VIGILANTS!

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Service de Sécurité Incendie MRC de D'Au-tray

Division prévention

www.mrcau-tray.qc.ca



Tél: (450) 836-7007 poste 2510



550, rue De Montcalm
Berthierville (Québec) J0K 1A0