

La cuisinière - Des flammes dans la poêle

De nombreux accidents et incendies sont dus au manque d'attention des occupants d'une habitation, en particulier dans la cuisine.

Quand cuisiner devient une routine, il arrive en effet qu'on prête moins attention aux risques d'incendie éventuels.

Un accident peut être lié à votre état d'esprit : vous avez par exemple des tas de choses à faire, vous faites donc plusieurs choses en même temps et en oubliez certaines. Il se peut aussi que vous soyez fatigué et oubliez que vous avez une casserole sur le feu ...

Quels sont les risques possibles ?

- De nombreux incendies domestiques sont dus à une casserole ou une poêle qui reste sur le feu et dont le contenu cuit jusqu'à dessèchement, carbonise, s'évapore ou déborde, avec le risque de s'enflammer.
Vous posez par exemple une casserole ou une poêle sur le feu et faites entre-temps autre chose. Vous rentrez d'une soirée et vous avez envie d'un petit snack, mais voilà que vous vous endormez après avoir mis un plat à chauffer.
- La vapeur qui s'échappe ou une casserole qui déborde peut entraîner des brûlures.
- Risque d'incendie et/ou d'explosion d'une cuisinière qu'on a oublié d'éteindre après avoir cuisiné ou en quittant la pièce.
- Risque d'incendie et/ou d'explosion dû à un raccordement au gaz qui n'a pas été installé par un professionnel.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention.

- Restez toujours à proximité de la cuisinière pendant que vous cuisinez. Vous pourrez ainsi agir immédiatement en cas de problème.
- Eteignez votre cuisinière en quittant la pièce.
- N'utilisez pas la cuisinière comme appareil de chauffage.
- Utilisez de préférence une cuisinière munie d'un dispositif de sécurité de flamme.
- **ENFANTS :**
 - Evitez la présence d'enfants et d'animaux domestiques dans la cuisine pendant que vous cuisinez.
 - Ne laissez jamais d'enfants (en bas âge) seuls dans la cuisine pour préparer un repas.
 - Placez les casseroles le plus possible à l'arrière de la cuisinière et hors de portée des enfants, surtout celles qui dégagent de la vapeur ou contiennent des graisses.
 - Tournez le manche des casseroles et poêlons le plus possible vers l'intérieur.
 - Installez une petite barre de protection devant le plan de cuisson.

- **VETEMENTS :**
 - Portez des vêtements près du corps pendant que vous cuisinez, par exemple un tablier. Si vous avez des cheveux longs, attachez-les avec un élastique.
 - Installez une petite barre de protection devant le plan de cuisson.
- **GAZ :**
 - Si vous cuisinez au gaz, veillez à aérer suffisamment l'espace.
 - Le tuyau à gaz d'une cuisinière fait maximum 2 mètres de long. Il est interdit de relier plusieurs tuyaux les uns aux autres.
 - Les tuyaux à gaz ne peuvent pas être incorporés dans un mur ou dans le sol. Ils ne peuvent pas non plus passer par un mur ou le sol.
 - Les tuyaux à gaz en caoutchouc peuvent uniquement être utilisés pour raccorder des cuisinières qui peuvent être déplacées. Il existe deux types de tuyaux en caoutchouc : pour le gaz naturel et pour le butane/propane. Utilisez toujours le bon type de tuyau.
 - Contrôlez au moins une fois par an le tuyau en caoutchouc sur toute sa longueur. Le tuyau doit être remplacé si des fissures, fêlures, déformations ou détériorations sont visibles et, en tout cas, au moins tous les 5 ans pour les tuyaux en caoutchouc pour butane/propane.
Les tuyaux en caoutchouc pour le gaz naturel doivent être remplacés au plus tard à la date de remplacement mentionnée sur le tuyau.
 - Utilisez de préférence un tuyau en métal qui peut servir pour tout type de cuisinière et n'a pas de date limite de conservation.
 - Vérifiez régulièrement les raccords.
 - Vérifiez au préalable où se trouvent les robinets d'arrêt des conduites de gaz. Vous serez ainsi mieux préparé en cas de problème. Ne placez jamais ces robinets derrière une cuisinière encastrée ou un bloc à tiroirs.
 - Vous voulez vérifier s'il y a des fuites de gaz chez vous ? N'utilisez jamais un briquet ou une allumette, mais enduisez les tuyauteries d'eau savonneuse. Si des bulles d'air apparaissent, c'est qu'il y a une fuite.
 - Veillez à ce que votre compteur à gaz soit toujours accessible.
 - Fermez la vanne principale si vous n'utilisez pas le gaz pendant une longue période (par exemple lorsque vous partez en vacances).
 - Faites raccorder votre cuisinière par un professionnel agréé.

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

DES FLAMMES DANS LA POÊLE :

- Coupez immédiatement l'arrivée de gaz ou d'électricité de la cuisinière.
- Eteignez tout de suite la hotte.
- Essayez, si possible, d'étouffer le feu au moyen d'un couvercle adapté, d'un chiffon humide en coton ou d'une couverture anti-feu. Ce faisant, vous retirez l'oxygène du foyer et le feu s'éteindra. Protégez toujours vos mains pour éviter les brûlures.

- Laissez le couvercle, le chiffon humide ou la couverture anti-feu suffisamment longtemps sur la poêle ou la casserole. Attendez toujours jusqu'à ce que le tout ait refroidi. En les retirant trop tôt, vous ramenez de l'oxygène dans le foyer et risquez d'occasionner un jet de flammes.
- Quand le chiffon humide commence à sécher, jetez un deuxième chiffon humide par-dessus. Idéalement, vous devriez toujours avoir une couverture anti-feu à portée de main.
- Ne déplacez JAMAIS une casserole ou une poêle en feu !
- Ne projetez JAMAIS d'eau sur de l'huile brûlante !

UNE FUITE DE GAZ :

- Coupez l'arrivée de gaz dans l'habitation, si toutefois vous pouvez le faire en toute sécurité. Si possible, fermez le robinet principal.
- Aérez l'espace si possible ! Ouvrez les portes et fenêtres qui donnent sur l'extérieur (ouverture la plus haute possible pour le gaz naturel et la plus basse possible pour les gaz comme le butane ou le propane).
- Ne produisez pas de flammes ou d'étincelles. N'utilisez JAMAIS d'interrupteurs ou d'appareils électriques (lampes, ...).
- Evacuez tous les occupants qui se trouvent dans l'habitation, avertissez éventuellement les voisins et convenez d'un lieu de rassemblement à une distance suffisante de l'habitation.
- Faites raccorder, contrôler et entretenir votre installation de gaz par un professionnel agréé. D'ailleurs, ce n'est qu'après ce contrôle ou cet entretien que vous pourrez utiliser à nouveau votre installation.
- En cas de doute, prévenez les services d'incendie (112) et/ou le gestionnaire du réseau (gaz naturel) - le fournisseur de bouteilles (butane/propane) et donnez-leur des informations claires sur le type d'habitation, les caractéristiques du raccordement au gaz, la fuite, ...

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Vous sentez une odeur de gaz, l'extinction est inutile ou vous avez déjà fait une première tentative ? Evacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page- Evacuer.

Le four à micro-ondes

Le four à micro-ondes est de plus en plus souvent utilisé dans la cuisine. Réchauffer rapidement un petit casse-croûte, une tasse d'eau, décongeler un morceau de viande, ...

Pratique, n'est-ce pas ?

Cela dit, il faut faire attention à la façon dont vous utilisez l'appareil et à ce que vous mettez dedans.

Quels sont les risques possibles ?

- Des brûlures causées par des aliments ou récipients (tasses, bols, assiettes, ...) qui ont trop chauffé.
- Risque d'explosion par la fermeture hermétique des plats pendant leur réchauffement.
- Risque d'incendie en faisant chauffer trop longtemps les aliments ou la graisse.
- Risque d'incendie et d'explosion en chauffant des objets (p.ex. métalliques) qui ne sont pas censés être utilisés dans un four à micro-ondes.
- Risque d'incendie par la combustion d'éclaboussures de graisse ou de tâches de certains aliments sur les parois et grilles du micro-ondes.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention

- Soyez vigilant lorsque vous sortez du micro-ondes les aliments que vous avez chauffés.
- Placez uniquement des récipients adaptés dans le micro-ondes. Lisez attentivement la notice d'utilisation de l'appareil. Evitez en tout cas les récipients en métal.
- Ne fermez pas hermétiquement les récipients. Quand vous réchauffez des aliments, veillez toujours à ce que la vapeur puisse s'échapper.
- Couvrez le plat pour éviter les éclaboussures.
- Comme pour un four classique, enlevez régulièrement la graisse et les restes d'aliments.

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

- Retirez immédiatement la prise de l'appareil.
- Laissez le micro-ondes fermé.
- Avertissez les pompiers - 112.

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Si l'extinction est inutile ou si vous avez déjà fait une première tentative, évacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page - Evacuer.

La friteuse

C'est bien connu : les frites faites maison sont les meilleures !

Si vous avez un petit creux, les aliments frits sont généralement la solution. Cela dit, la vigilance doit être de mise à tout moment avec une friteuse, car un accident est vite arrivé !!

Quels sont les risques possibles ?

- Risque d'incendie par la surchauffe de la graisse pour friture . (La graisse peut déborder et s'enflammer).
- Brûlures par une mauvaise extinction d'une friteuse en feu.
- Brûlures en raison des éclaboussures de graisse. La graisse peut éclabousser si les aliments que vous plongez dans la graisse chaude contiennent de l'eau (en grande quantité). Les gouttes d'eau se transforment alors en vapeur qui veut s'échapper au plus vite, ce qui occasionne des éclaboussures.
- Brûlures si vous trébuchez en déplaçant une friteuse qui contient de l'huile brûlante.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention

- Renouvelez régulièrement la graisse de friture (environ après 10 utilisations). Après chaque utilisation, la qualité de la graisse diminue. Les petits morceaux restés dans la graisse peuvent plus facilement s'enflammer.
- Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance si l'appareil est encore allumé. En quittant la pièce, éteignez toujours l'appareil.
- Tournez la poignée du panier vers l'intérieur.
- Laissez toujours la friteuse refroidir avant de la déplacer.
- Optez de préférence pour une friteuse munie d'un thermostat avec sécurité thermique. Frire des aliments dans un wok ou une poêle ordinaire, sans thermostat, est dangereux parce que vous ne pouvez pas contrôler la température de la graisse.

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

- Ne versez JAMAIS D'EAU sur une friteuse en feu!! Vous ne ferez qu'empirer la situation. L'eau peut occasionner une énorme boule de feu.
- Retirez immédiatement la prise de l'appareil.
- Eteignez tout de suite la hotte.
- Utilisez un couvercle adéquat, un chiffon en coton humide ou une couverture

anti-feu pour recouvrir la friteuse. Vous retirez ce faisant l'oxygène du foyer et le feu s'éteindra. Protégez toujours vos mains afin d'éviter des brûlures.

- Laissez le couvercle, le chiffon humide ou la couverture anti-feu suffisamment longtemps sur la friteuse. Attendez toujours jusqu'à ce que le tout ait refroidi. En les retirant trop tôt, vous ramenez de l'oxygène dans le foyer et risquez d'occasionner un jet de flammes.
- Quand le chiffon humide commence à sécher, jetez un deuxième chiffon humide par-dessus. Idéalement, vous devriez toujours avoir une couverture anti-feu à portée de main.
- Avertissez les pompiers (112).
- Ne déplacez JAMAIS une friteuse en feu !

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Si l'extinction est inutile ou si vous avez déjà fait une première tentative, évacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page - Evacuer.

Le grille-pain

Un petit-déjeuner sans tartines de pain grillé n'est pas un bon petit-déjeuner !
Mais n'oubliez pas qu'un grille-pain, ça s'entretient !

Quels sont les risques possibles ?

- Risque d'incendie dû aux miettes de pain qui s'enflamment.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention

- Nettoyez régulièrement votre grille-pain après l'avoir utilisé. Lorsque vous grillez des tartines, il reste en effet des miettes de pain dans l'appareil. Les nouveaux grille-pains sont généralement équipés d'un petit bac qui recueille les miettes et peut être nettoyé facilement.
- Utilisez le grille-pain uniquement pour toaster du pain.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

- Retirez immédiatement la prise de l'appareil.
- Recouvrez l'appareil d'une couverture anti-feu ou d'un chiffon en coton humide. Vous retirez ce faisant l'oxygène du foyer et le feu s'éteindra. Protégez toujours vos mains afin d'éviter des brûlures.
- Laissez le chiffon humide ou la couverture anti-feu suffisamment longtemps sur le grille-pain. Attendez toujours jusqu'à ce que le tout ait refroidi. En les retirant trop tôt, vous ramenez de l'oxygène dans le foyer et risquez d'occasionner un jet de flammes.
- Quand le chiffon humide commence à sécher, jetez un deuxième chiffon humide par-dessus. Idéalement, vous devriez toujours avoir une couverture anti-feu à portée de main.
- Avertissez les pompiers (112).

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Si l'extinction est inutile ou si vous avez déjà fait une première tentative, évacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page - Evacuer.

La hotte

Si la hotte permet certes d'aspirer la vapeur et les odeurs de cuisine, elle aspire également les graisses. Des restes de graisse peuvent donc s'accumuler dans le filtre et le tuyau d'évacuation de la hotte.

Quels sont les risques possibles ?

- Des restes de graisse qui s'enflamment.
- Les flammes d'une friteuse en feu, d'une casserole ou d'une poêle peuvent être aspirées et se répandre.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention

- Nettoyez ou remplacez le filtre de la hotte au moins 4 fois par an.
- Utilisez de préférence un filtre en métal (facile à nettoyer dans le lave-vaisselle).
- Ne faites jamais flamber des plats sous une hotte en fonctionnement.
- Eteignez immédiatement la hotte si la poêle ou la friteuse prend feu.
- Respectez une distance d'environ 60 cm entre la hotte et la cuisinière.

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

- Eteignez immédiatement la hotte.
- Avertissez les pompiers (112).

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Si l'extinction est inutile ou si vous avez déjà fait une première tentative, évacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page - Evacuer.

Le chauffe-eau à gaz

Certaines cuisines sont encore équipées d'un chauffe-eau qui fonctionne au gaz et permet d'obtenir de l'eau chaude.

Un chauffe-eau de cuisine est un appareil destiné à la production d'eau chaude et qui n'est pas raccordé à une cheminée (dit de type A).

Ces appareils sont destinés à un usage intermittent et ils ne peuvent PAS être utilisés pour la production de grands volumes d'eau (comme la douche, le bain, ...).

Depuis 1989, tous les chauffe-eau de 5 litres vendus sur le marché sont munis d'un système de contrôle d'atmosphère (CDA), ou de sécurité atmosphérique, qui éteint automatiquement l'appareil en cas de danger.

Quels sont les risques possibles ?

- Intoxication au CO par un manque d'aération et/ou une mauvaise combustion.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention

- Remplacez dès que possible un chauffe-eau sans système de sécurité atmosphérique.
- Prévoyez une bonne ventilation ! L'exigence légale minimale est une grille de ventilation non obturable d'au moins 150 cm² (10cm sur 15cm) dans la partie inférieure ET supérieure du mur.
Si des grilles de ventilation sont utilisées, elles doivent être contrôlées et dépoussiérées régulièrement.
- Faites contrôler et nettoyer votre chauffe-eau une fois par an par un spécialiste agréé. Un chauffe-eau en mauvais état peut occasionner une combustion incomplète des gaz et donc un risque d'intoxication au CO. Conservez le rapport de contrôle jusqu'à la prochaine visite du spécialiste.
- Vérifiez la couleur de la flamme. Celle-ci doit être petite, ferme et de couleur bleue. Une flamme longue, vacillante et jaune indique une combustion incomplète des gaz et peut être dangereuse.
- Vérifiez si l'appareil est équipé d'un robinet d'arrêt monté sur la conduite. Ce robinet doit être approuvé. Il est important que les robinets d'arrêt soient intacts et accessibles. Chaque appareil doit pouvoir être éteint distinctement.

Que faire si un problème se pose malgré tout ? Que faire en présence d'une personne intoxiquée au CO ?

- Veillez à votre propre sécurité !
- Ouvrez portes et fenêtres.
- Eteignez l'appareil.
- La personne est inconsciente ? Appelez le 112 et signalez qu'il peut s'agir d'une intoxication au CO.
- La personne est consciente ? Sortez-la de la pièce et appelez le médecin.
- Mettez l'appareil hors d'usage jusqu'à ce qu'il soit remplacé ou réparé par un spécialiste agréé.

Vous soupçonnez un problème de CO ?

Vous avez régulièrement mal à la tête après avoir utilisé votre chauffe-eau de cuisine ? Vos portes et murs sont humides ? Contactez votre commune pour voir quelles sont les possibilités de vous faire aider.

Les bouteilles de gaz

Des bouteilles de gaz sont encore utilisées et stockées dans certaines habitations. Ces bouteilles au butane ou propane servent notamment de combustible pour la cuisinière, le barbecue, le chauffage d'appoint, ...
Le gaz en bouteille est plus lourd que l'air.

Quels sont les risques possibles ?

Risque d'incendie et d'explosion dû à une accumulation de gaz en raison :

- d'un robinet qui n'a pas été fermé
- d'une mauvaise utilisation
- d'une conduite de gaz vétuste

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention

- Gardez toujours les bouteilles verticalement sur une surface plane et dans un endroit bien aéré. Fixez-les de préférence, pour éviter qu'elles ne se renversent.
- Conservez et utilisez-les à l'ombre, si possible.
- Ne stockez et n'utilisez pas les bouteilles de butane et de propane dans un placard, à proximité d'un soupirail, dans la cave ou un autre type de sous-sol. Ces gaz sont plus lourds que l'air et il y a donc un risque d'accumulation et d'explosion.
- Ne conservez et n'utilisez jamais de bouteilles de propane à l'intérieur de votre habitation.
- Conservez et utilisez les bouteilles de butane dans un endroit où la température est supérieure à 5°C.
- Ne conservez et n'utilisez jamais de bouteilles de gaz à proximité de matières inflammables et tenez à l'écart cigarettes, allumettes et autres.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz sans détendeur. Ouvrez les bouteilles uniquement à la main, n'utilisez jamais d'outils.
- Les tuyaux à gaz font maximum 2 mètres de long. Il est interdit de relier plusieurs tuyaux les uns aux autres.
- Les tuyaux à gaz ne peuvent pas être incorporés dans un mur ou dans le sol. Ils ne peuvent pas non plus passer par un mur ou le sol.
- Les tuyaux à gaz en caoutchouc peuvent uniquement être utilisés pour raccorder des appareils pouvant être déplacés. Il existe deux types de tuyaux en caoutchouc : pour le gaz naturel et pour le butane/propane. Utilisez toujours le bon type de tuyau.
- Contrôlez au moins une fois par an le tuyau en caoutchouc sur toute sa longueur. Le tuyau doit être remplacé si des fissures, fêlures, déformations ou détériorations sont visibles et, en tout cas, au moins tous les 5 ans pour les tuyaux en caoutchouc pour butane/propane.
- Utilisez de préférence un tuyau en métal qui peut servir pour tout type d'appareil

et n'a pas de date limite de conservation.

- Vérifiez régulièrement les raccords.
- Contrôlez au préalable où se trouvent les robinets d'arrêt des conduites de gaz. Vous serez ainsi mieux préparé en cas de problème. Ne placez jamais ces robinets derrière une cuisinière encastrée ou un bloc à tiroirs.
- Vérifiez la date indiquée sur les bouteilles.
- Vous voulez vérifier s'il y a des fuites de gaz chez vous ? N'utilisez jamais un briquet ou une allumette, mais enduisez les tuyauteries d'eau savonneuse. Si des bulles d'air apparaissent, c'est qu'il y a une fuite.
- Faites raccorder votre appareil par un professionnel agréé.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz après usage. Le robinet principal d'une bouteille non utilisée doit toujours être fermé.

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

UNE FUITE DE GAZ :

- Coupez l'arrivée de gaz, si toutefois vous pouvez le faire en toute sécurité. Si possible, fermez le robinet de la bouteille.
- Aérez l'espace si possible ! Ouvrez les portes et fenêtres qui donnent sur l'extérieur (ouverture la plus basse possible pour les gaz comme le butane ou le propane).
- Ne produisez pas de flammes ou d'étincelles. N'utilisez JAMAIS d'interrupteurs ou d'appareils électriques (lampes, ...).
- Evacuez tous les occupants qui se trouvent dans l'habitation, avertissez éventuellement les voisins et convenez d'un lieu de rassemblement à une distance suffisante de l'habitation.
- Faites raccorder, contrôler et entretenir votre installation de gaz par un professionnel agréé. D'ailleurs, ce n'est qu'après ce contrôle ou cet entretien que vous pourrez utiliser à nouveau votre installation.
- En cas de doute, prévenez les services d'incendie (112) et/ou le fournisseur de bouteilles (butane/propane) et donnez-leur des informations claires sur le type d'habitation, les caractéristiques du raccordement au gaz, la fuite,

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Vous sentez une odeur de gaz, l'extinction est inutile ou vous avez déjà fait une première tentative ? Evacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page- Evacuer.

Prises de courant, rallonges et dominos

Saviez-vous que le nombre maximum autorisé de Watt est mentionné sur un domino ? Au moment de raccorder un appareil (supplémentaire) sur un domino, vérifiez-vous si vous ne dépassez pas la puissance autorisée sur le réseau ?

Il est conseillé de raccorder les appareils de forte puissance directement à la prise de courant. Vous éviterez ainsi une surtension et un risque d'incendie dans le circuit du réseau.

Exemple de calcul :

Mettons que le nombre max. autorisé de Watt pour le domino soit de 3500W.

Une bouilloire électrique d'une puissance de 2500W et un mixer de 700W peuvent être raccordés en même temps sur le domino ($2500W + 700W = 3200W$).

Une bouilloire électronique d'une puissance de 2500W et un robot de cuisine de 1500W ne peuvent pas être raccordés ensemble sur ce domino ($2500W + 1500W = 4000W$).

Quels sont les risques possibles ?

- Incendie dû à la surcharge du réseau.
- Surchauffe des fils électriques.
- Electrocutation.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention

- Prévoyez des prises de sécurité (enfants).
- Les appareils électriques permanents, comme le lave-vaisselle, le surgélateur et le four à micro-ondes, doivent être branchés à la terre (obligation légale) et raccordés à une prise de terre.
- Raccordez les appareils électriques à une prise de terre sauf s'ils ont une double isolation.
- Evitez les fils électriques mal fixés.
- Vérifiez régulièrement si les fils mal fixés ne sont pas endommagés.
- Déroulez complètement les rallonges pour éviter une surchauffe.
- Dépoussiérez régulièrement les fils et rallonges pour éviter une accumulation de chaleur trop importante.
- Ne déposez jamais quelque chose sur une rallonge ou un domino (petit tapis ou autre).
- Ne raccordez pas 2 (ou plusieurs) dominos l'un à l'autre. Cela peut surcharger le réseau.
- Gardez les prises, rallonges et dominos hors de portée des enfants et animaux

domestiques.

- Raccordez les appareils à haute puissance (dont les friteuses ou bouilloires électriques) directement à la prise de courant.
- Contrôlez toujours le nombre maximum autorisé de Watt du domino et veillez à rester bien en-dessous. Cette valeur est mentionnée sur le domino.
- Achetez des dominos électriques munis d'un système réinitialisable de sécurité contre la surtension ou utilisez une fiche intermédiaire anti-surtension afin de protéger vos appareils électriques contre une surtension temporaire de l'installation électrique.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à proximité d'un point d'eau.
Eau et électricité = électrocution.
- Mettez hors d'usage tous les appareils électriques, prises, rallonges et dominos endommagés ou défectueux.

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

- Débranchez immédiatement l'appareil, la rallonge ou le domino.
- Avertissez les pompiers (112).

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Vous sentez une odeur de gaz, l'extinction est inutile ou vous avez déjà fait une première tentative ? Evacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page- Evacuer.

Les livres de cuisine, essuie-tout, bougies, rideaux, ...

Décorer sa cuisine est toujours agréable. En aménageant ce lieu, assurez-vous néanmoins que les rideaux que vous venez de pendre ne sont pas trop près du réchaud ... De même, les bougies que vous avez allumées créent certes plus d'ambiance, mais sont-elles bien nécessaires dans une cuisine ?

Les chauffe-plats, par exemple, servent à réchauffer ou maintenir des plats chauds et donnent beaucoup de chaleur.

Quels sont les risques possibles ?

- Matière inflammable qui prend feu (notamment en déposant trop près des plaques de cuisson des essuie-tout, un essuie-mains ou une page d'un livre de cuisine ; des rideaux qui prennent feu, ...).
- Matière inflammable qui prend feu à proximité de bougies allumées qui se renversent ou dont le support non adapté vole en éclats.
- Matière inflammable qui prend feu sous des bougies chauffe-plats.
- Brûlures dues à la cire brûlante.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention

- Gardez les matières inflammables loin des sources de chaleur telles que les plaques de cuisson de la cuisinière.
- Gardez un plan de travail bien ordonné, afin d'avoir une bonne vue d'ensemble.
- **BOUGIES :**
 - Placez toujours les bougies (chauffe-plats) à la verticale sur une surface plane et non inflammable, et dans un support solide, ouvert et non inflammable.
 - Placez toujours vos bougies (chauffe-plats) dans un endroit visible. Vous pourrez ainsi intervenir immédiatement en cas de problème.
 - Ne déplacez jamais une bougie allumée.
 - Eteignez toujours les bougies (chauffe-plats) en quittant la pièce.
- Evitez les courants d'air !
Un courant d'air peut notamment être extrêmement dangereux pour la flamme d'une bougie allumée et des rideaux qui sont trop près d'une source de chaleur.

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

- Essayez d'éteindre un début d'incendie avec de l'eau ou une couverture anti-feu.
- Projetez une couverture anti-feu ou un chiffon en coton humide sur l'objet en feu. Vous retirez, ce faisant, l'oxygène du foyer et le feu s'éteindra. Protégez toujours

vos mains afin d'éviter des brûlures.

- Laissez le chiffon humide ou la couverture anti-feu suffisamment longtemps sur l'objet. Attendez toujours jusqu'à ce que le tout soit refroidi. En les retirant trop tôt, vous ramenez de l'oxygène dans le foyer et risquez d'occasionner un jet de flammes.
- Quand le chiffon humide commence à sécher, jetez un deuxième chiffon humide par-dessus. Idéalement, vous devriez toujours avoir une couverture anti-feu à portée de main.
- Faites toujours attention aux appareils électriques si vous essayez d'éteindre le feu avec de l'eau. Electricité et eau = risque de court-circuit ou d'électrocution.

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Vous sentez une odeur de gaz, l'extinction est inutile ou vous avez déjà fait une première tentative ? Evacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page- Evacuer.

Les allumettes ou briquets

Il suffit de quelques allumettes et/ou d'un briquet pour faire du feu en un rien de temps. Les enfants sont attirés par le feu, mais ils ne sont généralement pas conscients des risques qu'ils courent en jouant avec le feu, ni des conséquences.

Quels sont les risques possibles ?

- Risque d'incendie.
- Risque de brûlures.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention

- Ne laissez jamais traîner d'allumettes ou de briquets. Gardez-les dans un lieu fixe, hors de portée des enfants.
- Interdisez aux enfants de moins de 5 ans de toucher aux allumettes, briquets ou bougies. Apprenez aux enfants plus grands comment utiliser ces produits en toute sécurité.
- Veillez à ce que l'allumette soit bien éteinte avant de la jeter. Eteignez-la par exemple avec de l'eau.
Soyez prudent en jetant une allumette ou une cigarette à la poubelle. Un mégot de cigarette ou une allumette encore chaude peut enflammer d'autres déchets ou commencer à carboniser (notamment du papier qui contient des restes de graisse, un emballage, des essuie-tout, une lingette imbibée d'un produit nettoyant, ...).

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

- Essayez d'éteindre un début d'incendie avec de l'eau ou une couverture anti-feu.
- Projetez une couverture anti-feu ou un chiffon en coton humide sur l'objet en feu. Vous retirez ce faisant l'oxygène du foyer et le feu s'éteindra. Protégez toujours vos mains afin d'éviter des brûlures.
- Laissez le chiffon humide ou la couverture anti-feu suffisamment longtemps sur l'objet. Attendez toujours jusqu'à ce que le tout soit refroidi. En les retirant trop tôt, vous ramenez de l'oxygène dans le foyer et risquez d'occasionner un jet de flammes.
- Quand le chiffon humide commence à sécher, jetez un deuxième chiffon humide par-dessus. Idéalement, vous devriez toujours avoir une couverture anti-feu à portée de main.

- Faites toujours attention aux appareils électriques si vous essayez d'éteindre le feu avec de l'eau. Electricité et eau = risque de court-circuit ou d'électrocution.

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Vous sentez une odeur de gaz, l'extinction est inutile ou vous avez déjà fait une première tentative ? Evacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page- Evacuer.

Les produits inflammables

Vous avez déjà observé le symbole de danger sur les produits de nettoyage ou les aérosols ?

Les produits munis d'un symbole de danger représenté par une flamme sont (très) inflammables.

Les solvants, certains aérosols (sprays), de nombreux produits d'entretien, ... peuvent prendre feu à relativement basse température.

Soyez donc prudent !!

Quels sont les risques possibles ?

- Risque d'incendie et d'explosion.
- Combustion spontanée par la chaleur.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention

- N'utilisez jamais de produits inflammables ou d'aérosols à proximité d'une flamme nue et aérez toujours l'espace après utilisation.
- Ne jetez pas de liquides inflammables dans l'évier. Des vapeurs peuvent subsister et soudainement prendre feu en présence d'une étincelle, d'une veilleuse ou d'une cigarette.
- Ne placez jamais de produits inflammables devant la fenêtre et gardez-les à l'abri de la lumière. Avec la chaleur, ces produits peuvent s'enflammer d'eux-mêmes.
- Gardez les produits inflammables hors de portée des enfants. Limitez-en la quantité et conservez-les, bien fermés, dans leur emballage original et dans un endroit suffisamment ventilé (aérez régulièrement cet endroit et n'y allumez jamais de cigarette).
- Tenez les produits inflammables à l'écart de toute source de chaleur.
- Évitez de stocker des produits inflammable dans la cuisine.
- Gardez les chiffons imbibés de produits inflammables dans un support se fermant hermétiquement.
- Ne jetez jamais d'aérosols dans du feu.
- Gardez les aérosols à l'abri de la lumière et d'une source de chaleur.
- Ne repassez pas directement du textile qui a été traité ou imbibé de produits inflammables et ne le mettez pas dans le séchoir. Laissez d'abord les produits s'évaporer.
- Enregistrez le numéro d'urgence du centre anti-poisons (070/245 245) sur votre GSM ou notez-le à côté de votre téléphone fixe.

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

- Essayez d'éteindre un début d'incendie avec un extincteur ou une couverture anti-feu.
- Projetez une couverture anti-feu ou un chiffon en coton humide sur l'objet en feu. Vous retirez, ce faisant, l'oxygène du foyer et le feu s'éteindra. Protégez toujours vos mains afin d'éviter des brûlures.
- Laissez le chiffon humide ou la couverture anti-feu suffisamment longtemps sur l'objet. Attendez toujours jusqu'à ce que le tout soit refroidi. En les retirant trop tôt, vous ramenez de l'oxygène dans le foyer et risquez d'occasionner un jet de flammes.
- Quand le chiffon humide commence à sécher, jetez un deuxième chiffon humide par-dessus. Idéalement, vous devriez toujours avoir une couverture anti-feu à portée de main.
- Avertissez les pompiers (112).

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Vous sentez une odeur de gaz, l'extinction est inutile ou vous avez déjà fait une première tentative ? Evacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page- Evacuer.

Une table en fête

Partager un bon moment en famille ou avec des amis est tellement plus agréable quand la table a un air de fête.

Quels sont les risques possibles ?

- Matière inflammable qui prend feu, notamment par la présence d'appareils de cuisson de table avec une flamme (comme les appareils à fondue, à raclette, ...) ou électriques (comme un grill), voire de bougies décoratives.
- Brûlures.

Des gestes sûrs - quelques conseils de prévention.

- Optez pour des sets de table plutôt qu'une nappe.
- Ne déposez aucun objet dangereux au bord de la table. TOUS les liquides chauds et récipients chauds doivent rester au milieu de la table.
- Posez toujours les plats chauds sur un sous-plat.
- Tenez les objets inflammables (fleurs, serviettes, papier de table, ...) à l'écart d'une flamme ouverte.
- **BOUGIES :**
 - Ne placez pas de bougies à proximité de matériaux inflammables et de combustibles liquides pour les appareils de cuisson de table (fondue, ...).
 - Placez toujours les bougies (chauffe-plats) à la verticale sur une surface plane et non inflammable, et dans un support solide, ouvert et non inflammable.
 - Placez toujours vos bougies (chauffe-plats) dans un endroit visible. Vous pourrez ainsi intervenir immédiatement en cas de problème.
 - Ne déplacez jamais une bougie allumée.
 - Eteignez toujours les bougies en quittant la pièce.
- **APPAREILS DE CUISSON DE TABLE :**
 - Privilégiez les appareils de table électriques (fondue, gourmet, ...).
 - Pour les appareils de table non électriques, utilisez une pâte d'allumage au lieu d'un combustible liquide. Gardez ce combustible loin de toute source de chaleur.
 - Ne placez pas ces appareils au bord de la table.
 - Enroulez le fil des appareils autour du pied de la table. Essayez de déposer l'appareil sur la table de façon à ce que le fil électrique gêne le moins possible les invités et que ceux-ci ne risquent pas de trébucher dessus.
 - Débranchez les appareils, comme ceux à fondue ou gourmet, et les chauffe-plats lorsque vous quittez la pièce.

Que faire si un problème se pose malgré tout ?

- Essayez d'éteindre un début d'incendie avec un extincteur ou une couverture anti-feu.
- Projetez une couverture anti-feu ou un chiffon en coton humide sur l'objet en feu. Vous retirez, ce faisant, l'oxygène du foyer et le feu s'éteindra. Protégez toujours vos mains afin d'éviter des brûlures.
- Laissez le chiffon humide ou la couverture anti-feu suffisamment longtemps sur l'objet. Attendez toujours jusqu'à ce que le tout soit refroidi. En les retirant trop tôt, vous ramenez de l'oxygène dans le foyer et risquez d'occasionner un jet de flammes.
- Quand le chiffon humide commence à sécher, jetez un deuxième chiffon humide par-dessus. Idéalement, vous devriez toujours avoir une couverture anti-feu à portée de main.
- Attention aux appareils électriques si vous essayez d'éteindre le feu avec de l'eau. Electricité et eau = risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne projetez donc **JAMAIS** d'eau sur de la graisse brûlante.
- Avertissez les pompiers (112).

La plupart des brûlures ont lieu dans la cuisine. Gardez donc toujours à l'esprit le slogan "De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !". Vous trouverez plus de conseils préventifs à ce sujet à la page - Que faire en cas de brûlures ?

Vous sentez une odeur de gaz, l'extinction est inutile ou vous avez déjà fait une première tentative ? Evacuez le plus vite possible l'habitation. Plus d'infos à ce sujet à la page- Evacuer.

Que faire en cas de brûlure ?

De l'eau avant tout, le reste vient ensuite !

Ce slogan est souvent utilisé pour la prévention des brûlures !

Or, nous oublions parfois les conseils de prévention qui sont pourtant essentiels en cas de brûlure. En voici un rappel.

REFROIDIR :

- Traitez la brûlure endéans les 20 minutes.
 - Refroidissez la brûlure pendant 20 minutes.
 - Utilisez de l'eau tiède à environ 20°C.
- Ce geste est important pour limiter la gravité de la brûlure et faciliter sa guérison.

RECOUVRIR :

- Recouvrez la brûlure dès qu'elle a refroidi. Utilisez, pour ce faire, un linge humide et propre (non adhésif).
- N'appliquez pas de pommade ou autre topique avant de demander conseil à un médecin.

TRAITER :

- Le traitement dépend fort de la profondeur et de l'étendue de la brûlure.
- Le traitement est prescrit par un médecin.
- La brûlure est plus grande qu'une pièce de 2 euros : consultez votre médecin traitant.
- La brûlure est plus grande qu'une main : rendez-vous dès que possible au service des urgences de l'hôpital le plus proche, qui envisagera si nécessaire un renvoi vers un centre de traitement de grands brûlés.
- La brûlure est plus grande que la surface d'un bras (environ 10% du corps) ou en cas de doute : contactez rapidement les services de secours (112).

Vous trouverez de plus amples informations sur le site Internet des différents centres de traitement de grands brûlés.

Evacuer

Malgré toutes les précautions que vous avez prises, l'improbable se produit ...
La fumée se répand très rapidement par les fenêtres ouvertes, elle réduit la visibilité et ...
c'est la fin.

Il est essentiel de prévoir au préalable un plan d'évacuation et de s'y entraîner avec l'ensemble des occupants.

Ce qu'il faut faire ...

- Vous constatez un début d'incendie : quittez les lieux et fermez la porte.
- Donnez l'alerte : prévenez immédiatement tous les occupants.
- Avertissez les pompiers, formez le 112.
- Après avoir donné l'alerte, vous pouvez essayer d'éteindre le feu si vous connaissez des techniques d'extinction.
- Quittez votre habitation en toute sécurité et fermez portes et fenêtres pour éviter que la fumée ne se répande.
- Prenez une clé.
- Attendez les services de secours.
- Suivez le plan d'évacuation s'il y en a un. Sortez du bâtiment par le plus court chemin possible et rendez-vous avec toute la famille dans un endroit sûr, à une distance suffisante de l'habitation.
- Ne prenez pas l'ascenseur.
- Ne courez pas et ne revenez pas sur vos pas.
- N'entrez pas dans un local rempli de fumée.
- Si la visibilité est réduite, gardez dans la mesure du possible contact avec le mur (par exemple en le tâtant de la main ou du pied).
- Tenez un chiffon humide devant votre bouche : la fumée ou les gaz de combustion peuvent en effet vous asphyxier.
- Restez le plus près possible du sol, c'est là qu'il y a plus d'oxygène.
- Vérifiez toujours la chaleur derrière une porte fermée avant de l'ouvrir.
Si les couloirs et les escaliers sont envahis par la fumée ...
- Essayez de vous diriger vers une fenêtre côté rue et essayez de (re)contacter les services d'incendie (112) pour signaler où vous vous trouvez.
- Si les lieux sont remplis de fumée et qu'il est impossible de vous mettre à l'abri, restez le plus près possible du sol, c'est là qu'il y a le plus d'oxygène.
- Signalez votre présence.

Le plan d'évacuation :

- Parcourez votre logement, votre immeuble.
- Dans chaque pièce, relevez les possibilités de sortir en cas d'urgence. - Par où et comment sortir depuis le salon, la cuisine, les chambres à l'étage si le chemin normal est bloqué (par le feu, les fumées) ?
- Déterminez un point de rassemblement sûr, situé à distance suffisante de l'habitation.
- Sensibilisez les autres occupants : expliquez à votre famille le plan d'évacuation et exercez-vous ensemble.
- En établissant le plan d'évacuation, gardez toujours à l'esprit que l'électricité peut se couper et l'éclairage faire défaut en cas d'incendie.

La couverture anti-feu

Vous pouvez vous procurer une couverture anti-feu dans la plupart des magasins de bricolage.

Ayez toujours votre couverture anti-feu à portée de main et de préférence dans la cuisine.

Mettez-la dans un endroit facile d'accès car vous n'aurez pas le temps de la chercher en cas d'urgence.

Pourquoi ne pas la fixer au mur ?

Il est important d'apprendre à manier une couverture anti-feu.

Répétez les gestes ci-dessous pour être bien préparé au moment où vous devriez vous en servir :

- Prenez la couverture anti-feu (éventuellement un chiffon humide, mais pas de torchon mouillé).
- Enveloppez vos mains avec la couverture pour les protéger.
- Déposez doucement la couverture sur l'objet en feu.
- Veillez à bien recouvrir le tout.
- Veillez à ce qu'il n'y ait plus d'arrivée d'oxygène.
- Coupez la source d'énergie de l'appareil ou retirez la prise.
- Une couverture anti-feu peut également être utilisée sur une personne dont les vêtements ont pris feu.

Une couverture anti-feu de qualité est essentielle. Ci-dessous, vous trouverez les normes auxquelles une « bonne » couverture anti-feu doit répondre :

- La référence à la norme européenne EN 1869 doit figurer sur l'emballage.
- Les dimensions de la couverture anti-feu sont d'au moins 1m sur 1m.
- La couverture anti-feu est munie de 2 lanières visibles.
- L'emballage qui contient la couverture anti-feu doit être muni d'une lanière ou encoche pour pouvoir l'accrocher.

L'extincteur

Un extincteur permet d'éteindre un début d'incendie, mais une utilisation efficace nécessite une formation et une certaine expérience de la part de l'utilisateur, sans risque pour sa propre sécurité.

Il existe plusieurs types d'extincteurs.

Dans le cas d'une habitation, on privilégiera généralement les extincteurs à eau (aussi appelés à mousse) ou à poudre (de type ABC).

L'extincteur à eau/mousse a l'avantage d'être efficace sur les principaux combustibles présents dans une habitation. Ce type d'extincteur est relativement maniable et facile d'usage. Seule la zone d'aspersion est couverte de mousse.

Bien que tout aussi efficace, l'extincteur à poudre demande un peu plus de technique de la part de l'opérateur. De plus, la poudre projetée va se répandre dans toute la pièce.

Votre petit extincteur de voiture ne suffit généralement pas, mieux vaut prévoir un extincteur portatif, de qualité, répondant aux normes EN 3.

Encore quelques conseils de prévention :

- Installez l'extincteur dans un endroit facile d'accès.
- Lisez attentivement le mode d'emploi.
- N'activez jamais un extincteur sans raison ! Une fois activé, un extincteur ne sert qu'une seule fois.
- Vérifiez si la goupille de sécurité éventuellement plombée est en place. Si ce n'est pas le cas, il faut remplacer l'appareil.

Saviez-vous que certains extincteurs sont déductibles fiscalement ?

Un extincteur à eau ou à poudre de 6 kg ou un extincteur automatique dans des locaux de chaudière au mazout peut être déduit fiscalement à certaines conditions.

Vous trouverez de plus amples informations sur www.besafe.be.