

# Service de sécurité incendie – Onglet « citoyens »

## Conseils de prévention / Risques reliés à la cuisson

Saviez-vous que les feux de cuisson sont la première cause des incendies qui surviennent dans les résidences? Plus de la moitié (55%) de ces feux ont débuté par l'inflammation de nourriture ou d'autres équipements de cuisson.

Puisque les possibilités d'incendies reliés à la cuisson sont variées, le Ministère de la sécurité publique ainsi que la division prévention de la ville de L'Assomption vous offrent une vaste gamme d'information. Vous pouvez cliquer que les liens suivants pour vous diriger rapidement dans les différents thèmes contenus dans cette page (ANCRES) :

- ✓ Quelques faits;
- ✓ Cuisiner avec précaution;
- ✓ Conseils de prévention des feux de cuisson
  - Réchaud à fondue
  - Friteuse
  - Four à micro-ondes
  - Poêles à raclette, plaques chauffantes, gaufriers et fours de comptoir
- ✓ Quoi faire lors d'un feu de cuisson?
  - Sur la cuisinière;
  - Dans un appareil électrique comme un four de comptoir ou un four à micro-ondes.

### Quelques faits

Le site de la « National Fire Protection Association » propose quelques faits concernant les dangers des feux reliés à la cuisson ([source en anglais](#)). Voici donc les éléments que nous avons ressortis :

- 12% des feux de cuisson ont été causés par un objet placé trop prêt d'un équipement de cuisson.
- 57% des blessures causées par un feu de cuisson sont survenues lorsque la victime a essayé d'éteindre le feu elle-même.
- La cause principale des feux de cuisson est liée par l'inadvertance de la personne qui a laissé la cuisson sans surveillance.
- La majorité des feux de cuissons surviennent sur la cuisinière.
- Les feux d'équipement de cuisson sont les principales causes d'incendie de structure et de blessure causées aux occupants. Ces feux sont responsables de 40% de tous les incendies de structure et de 36% de toutes les blessures causées aux occupants à l'intérieur de leur résidence.

## Cuisiner avec précaution

Cuisiner semble une tâche banale pour plusieurs. Toutefois, les risques présents lorsque vous préparez un repas sont bel et bien présents. Voici quelques faits à se rappeler :

- Ayez un couvercle à portée de main. Si celui que vous avez à votre disposition n'est pas celui du récipient, assurez-vous qu'il peut le couvrir en totalité.
- Ne chauffez jamais d'huile avec un chaudron pour faire de la friture, peu importe le type de chaudron. Utilisez une friteuse thermostatique.
- Pour cuire les aliments, utilisez un récipient dont le diamètre est plus grand ou égal à l'élément chauffant sur la cuisinière. Un débordement de nourriture sur l'élément pourrait provoquer un incendie.
- Surveillez toujours les aliments qui cuisent. Utilisez une minuterie si la situation vous y en oblige.

De plus, le Ministère de la sécurité publique du Québec vous propose 3 vidéos qui vous démontrent comment faire face à un feu de cuisson :

- [N'éteignez jamais un feu de cuisson avec de l'eau.](#)
- [Éteignez le feu avec un extincteur portatif de type ABC que vous aurez appris à utiliser.](#) Pour plus de détails sur les différents types d'extincteurs de portatif, dirigez-vous vers notre page « Questions fréquentes (Hyperlien vers la page + ancre)».
- [Éteignez le feu en déposant un couvercle de dimension appropriée sur le récipient afin de couper l'alimentation en air.](#)

## Conseils de prévention des feux de cuisson

- Gardez tout ce qui pourrait s'enflammer (mitaine de cuisson, ustensile de bois, emballage d'aliments, serviettes, rideaux, etc.) loin des appareils de cuisson.
- Habituez vos enfants à ne pas s'approcher à moins d'un mètre autour du four, de la cuisinière ou de tout autre appareil de cuisson lorsque vous cuisinez.
- Nettoyez régulièrement les appareils de cuisson et la hotte de cuisine. Une accumulation de graisse peut représenter un danger d'incendie.
  - Si vous possédez un four autonettoyant, faites le nettoyage régulièrement.
  - N'utilisez pas la fonction d'auto-nettoyage si beaucoup de résidus se sont accumulés au fond du four. Ceux-ci pourraient s'enflammer car la température lors du nettoyage peut facilement s'élever à plus de 480 °C (900 °F).
  - Nettoyez régulièrement les récipients sous les éléments électriques de la cuisinière.
  - Nettoyez l'intérieur de la hotte du poêle ainsi que l'extérieur. L'accumulation de résidus graisseux peut prendre feu.
- Restez dans la cuisine lorsque vous cuisez des aliments. Si vous quittez la cuisine, **même pour une courte période de temps**, éteignez la cuisinière (ou le four).

- Si vous laissez mijoter, rôtissez, cuisez ou faites bouillir, vérifiez régulièrement les aliments et utilisez une minuterie pour vous rappeler que vous utilisez un appareil de cuisson.
- Soyez alerte! Si vous êtes fatigué ou si vous avez consommé de l'alcool, évitez d'utiliser la cuisinière ou le four.

### **Prudence lorsque vous utilisez les appareils suivants :**

Comme expliqué précédemment, la cause principale des feux de résidences se retrouve dans la cuisine. L'utilisation inappropriée de certains appareils peut être une des causes de ces incendies. Voici donc quelques conseils à suivre lors de l'utilisation d'un appareil en particulier :

#### **Réchaud à fondue :**

- Posez le réchaud à fondue sur une surface incombustible. Évitez les nappes et les napperons.
- Dégagez quelques centimètres autour du réchaud.
- Si vous utilisez un réchaud à fondue électrique, attachez le cordon d'alimentation à une patte de la table. Gardez le cordon hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Éloignez le cordon ou la fiche de l'eau ou de tout autre liquide.
- Remplissez le brûleur avec le combustible recommandé. Utilisez les capsules de gel combustible seulement dans le brûleur prévu à cet effet.
- Utilisez un couvercle en métal pour éteindre le brûleur.
- Laissez brûler complètement le combustible liquide. Évitez de déplacer le brûleur qui contient encore du combustible liquide, même éteint.
- Attendez que le contenu de la casserole à fondue ait refroidi avant de le déplacer.
- Remplacez la casserole si elle présente des signes d'usure.

#### **Friteuse**

- Utilisez une friteuse certifiée par la « Canadian Standards Association » (CSA) ou les Laboratoires des Assureurs du Canada (ULC) munie d'un thermostat. N'utilisez jamais un chaudron, quel qu'il soit.
- Lisez les instructions avant de l'utiliser et de la ranger.
- Chauffez l'huile lentement.
- Éteignez la friteuse immédiatement une fois la cuisson terminée.



#### **Four à micro-ondes**

- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps.
- Évitez d'utiliser de l'huile.
- Surveillez l'appareil si des plats en papier, en plastique ou en toute autre matière combustible sont placés dans le four pour cuire les aliments.

- Si vous faites chauffer un sac magique, ne le faites pas plus longtemps qu'indiqué sur l'étiquette. Ne pas respecter les indications du produit pourrait mener à un feu. Évitez les sacs de confection artisanale.
- N'utilisez pas de papier aluminium. Assurez-vous de retirer toutes composantes métalliques comme les attaches métalliques pour les sacs ou des broches.

### **Poêles à raclette, plaques chauffantes, gaufriers et fours de comptoir**

- Si l'appareil est placé sur la table de cuisine, attachez le cordon d'alimentation à une patte de la table. Gardez le cordon hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Éloignez le cordon ou la fiche de l'eau ou de tout autre liquide.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer.

## **Quoi faire lors d'un feu de cuisson?**

### **Sur la cuisinière**

- ne déplacez jamais un récipient dont le contenu est en flammes;
- éteignez le feu en plaçant le couvercle ou un autre de dimension appropriée sur le récipient. Utilisez une mitaine de four pour déposer le couvercle sur le récipient, car la vapeur ou les flammes peuvent vous brûler gravement;
- si possible, fermez les éléments chauffants, même ceux du four.
- Fermez la hotte de cuisine;
- appelez les pompiers, même si le feu semble éteint. Le feu peut avoir atteint le conduit de la hotte;
- si le feu est éteint, mais qu'il y a accumulation de fumée, ouvrez les fenêtres et les portes pour aérer et évacuez votre domicile;
- si le feu se propage, fermez vite les fenêtres et les portes si vous en avez le temps, évacuez rapidement votre domicile et appelez le 9-1-1;
- remplacez ou faites inspecter votre cuisinière avant de la réutiliser. Faites de même s'il s'agit d'un autre appareil de cuisson.

### **Dans un appareil électrique comme un four de comptoir ou un four à micro ondes :**

- annulez la commande de cuisson;
- laissez la porte de l'appareil fermée;
- débranchez l'appareil si le cordon d'alimentation est accessible;
- appelez les pompiers, **même si le feu semble éteint**;
- faites inspecter l'appareil avant de le réutiliser.

Si le feu de cuisson ne se propage pas, mais qu'il y a accumulation de fumée :

- ouvrez les fenêtres et les portes pour ventiler votre habitation;
- évacuez votre domicile, car la fumée est toxique;

- appelez les pompiers.

Si le feu de cuisson se propage :

- évacuez tous les occupants du bâtiment;
- si vous en connaissez l'usage, éteignez le feu avec un extincteur portatif (vous pouvez consulter le vidéo du Ministère de la sécurité publique du Québec en cliquant [ici](#));
- fermez les portes et les fenêtres en vous dirigeant vers la sortie;
- appelez les pompiers.