



Barbecue : un plaisir mais aussi un risque !

Les bons conseils d'Aviva pour éviter les accidents liés à l'utilisation des barbecues



FICHE PRÉVENTION

Les français apprécient de plus en plus les barbecues de plein air. Bien que leur utilisation chez nous est loin d'être aussi développée qu'aux Etats-Unis et dans les pays anglo-saxons, les barbecues connaissent en France un succès qui ne cesse de grandir, notamment du fait de la multiplication des maisons avec jardin.

Historiquement les Français achetaient principalement des barbecues à charbon de bois. Ils s'orientent de plus en plus vers l'utilisation du barbecue électrique ou à gaz. Mais quel que soit leur mode de fonctionnement, les barbecues sont-en particulier l'été- à l'origine de nombreux accidents. C'est pourquoi Aurélie Ducornait, expert en assurance habitation chez Aviva, 6e assureur mondial, nous livre ici quelques conseils pour permettre à chacun d'utiliser son barbecue tout en respectant les normes et certaines mesures de précaution.

> Barbecue : les principales causes d'accidents*

- En 2010, 36% des accidents avec un barbecue se sont produits en allumant ou en réactivant le feu avec de l'essence, du white-spirit, ou des produits spécifiquement destinés aux barbecues,
- 33% sont survenus par contact direct avec un élément chaud du barbecue (enfant posant sa main sur la grille du barbecue, retour de flamme, ...)
- 9 % ont été causés par l'ingestion d'un produit destiné à allumer ou réactiver le feu.

D'autres accidents sont intervenus dans des circonstances plus diversifiées (chutes de personnes, chutes du barbecue ayant entraîné des plaies ou contusions, ...). Toutes les tranches d'âges sont concernées avec cependant une légère prédominance des 25-45 ans.

Au final, 35 % des accidents ont nécessité une hospitalisation.

> Les conseils pratiques, précautions et bons réflexes à prendre vis-à-vis des barbecues

Faire un barbecue signifie souvent "passer un moment agréable et détendu, en famille ou entre amis". Pourtant, ce moment de plaisir peut vite tourner au drame. Sans le respect des règles de sécurité qui s'imposent, les barbecues peuvent être la source d'accidents très graves (brûlures par flamme très fréquentes, surtout chez les enfants)

Barbecue : un plaisir mais aussi un risque !

> Installer un barbecue

Concernant les barbecues fixes, il est utile de se renseigner auprès de sa mairie pour connaître la réglementation en termes de prévention des risques d'incendie. Un permis de construire peut parfois être obligatoire si le barbecue dépasse un certain gabarit ou s'il est installé au sein d'une zone protégée.

Attention : certains lotissements disposent de règles de construction qui imposent certaines normes de hauteur de barbecue.

La mobilité de certains barbecues, réel avantage pratique, peut aussi être source d'insécurité. Les barbecues mobiles ont l'avantage de pouvoir se placer en fonction des vents dominants mais peuvent se révéler instables

- risques de projections ou de renversement pour les barbecues à gaz ou à charbon
- pour les barbecues portatifs, attention à leur instabilité après plusieurs montages et démontages.
- pour les barbecues à usage unique, particulièrement légers, le risque de renversement est important.

Une zone libre de 2 mètres autour du barbecue est fortement conseillée. Aucune matière combustible ne doit se trouver à proximité (tas de branchage, résineux, arbustes...). Ces barbecues mobiles ne doivent jamais être utilisés dans une véranda, appentis ou tout lieu partiellement ou totalement fermé.

Des émanations toxiques (gaz carbonique, monoxyde de carbone) sont produites et peuvent intoxiquer les personnes à proximité.

En résumé :

- Placer l'appareil dans un endroit dégagé (à distance des feuillages, arbres, nappes...) et à l'abri du vent
- S'assurer de sa stabilité.

> Allumer un barbecue

Dans tous les cas :

- Avant la 1ère utilisation, lire la notice remise avec l'appareil
- Toujours utiliser des produits certifiés normes CE ou NF
- Toujours garder à portée de main de quoi éteindre un départ de feu (eau, sable, extincteur)

Barbecue à Charbon

■ Ne jamais utiliser du méthanol, de l'essence, de la pâte à brûler ou du pétrole pour allumer un barbecue. Combinés à un feu ouvert, ils peuvent provoquer un jet de flamme et donc de très graves brûlures.

■ Pour allumer un barbecue à charbon, garnir le fond du barbecue avec du papier journal froissé, sur lequel il faut ajouter des brindilles sèches puis du charbon de bois.

■ Ne jamais raviver un barbecue qui brûle en y versant du combustible supplémentaire.

■ Les allume-feu bruns sont écologiques, ils se conservent indéfiniment, sont inodores et non toxiques. Toujours placer les allume-feu bruns au-dessus et jamais en dessous du charbon de bois ou des briquettes. Cela assure un apport d'oxygène correct.

■ Utiliser une grande allumette du côté le plus bas du barbecue.

■ Utiliser du charbon de bonne qualité, qui évite un rechargement trop fréquent et donc un risque de brûlures accru

■ Ne pas souffler sur le feu, utiliser un soufflet ou un éventail.

■ Attendre une vingtaine de minutes, le barbecue est alors prêt à l'emploi.

Barbecue : un plaisir mais aussi un risque !

Barbecue à gaz

- Vérifier la date sur la bombonne.
- Vérifier régulièrement l'éventuelle présence de petits trous dans le tuyau à gaz (éventuellement avec un peu d'eau savonneuse). En effet, ce tuyau devient poreux avec le temps.
- Placer la bombonne de gaz bien droite à côté du barbecue.
- Retirer le couvercle du barbecue avant de l'allumer.
- Allumer le barbecue dès l'ouverture du gaz : si l'allumage n'est pas automatique, utiliser de grandes allumettes Électrique

Barbecue électrique

- Ne jamais placer un barbecue électrique près de l'eau/de la piscine.
- Veiller à ce que le fil gêne le moins possible et le dérouler complètement sur le sol pour éviter toute chute.

> Un barbecue en toute sécurité

- Une seule personne s'occupe du barbecue et en est responsable : le cuisinier ne boit pas.
- Ne jamais laisser un enfant s'approcher du barbecue. En cas de jet de flamme, le barbecue étant à la hauteur de leur visage, ils risquent des brûlures très graves, en particulier aux yeux.
- Porter un tablier en toile (JAMAIS EN SYNTHÉTIQUE) et des gants de cuisine. Éviter les vêtements amples
- Utiliser des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson au barbecue (long manche en bois de préférence Les poignées métalliques peuvent provoquer des brûlures.)
- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de boissons alcoolisées à proximité du barbecue. La chaleur pouvant enflammer les vapeurs d'alcool.
- Ne pas réactiver un barbecue qui brûle déjà en y ajoutant du combustible.
- Ne jamais déplacer un barbecue qui brûle.

> Les rangement en toute sécurité

- Le charbon de bois continue à brûler pendant des heures. Alors, veillez à bien l'éteindre et à ne pas remiser le barbecue encore allumé. Au besoin, utilisez du sable ou de l'eau. L'idéal est de le laisser à l'extérieur.

Attention : le sable n'élimine pas la chaleur. Les braises restent dangereusement brûlantes pendant des heures.

- Ne jamais déplacer un barbecue encore chaud.
- Éloigner les enfants (et les animaux domestiques) du barbecue brûlant.
- N'enlever la cendre que lorsque le barbecue est complètement froid.
- Fermer le robinet d'un barbecue à gaz et couper le thermostat.
- Retirer la prise d'un barbecue électrique lorsque celui-ci n'est plus utilisé

N'hésitez pas à nous contacter pour tout complément d'information.

**source : institut de veille sanitaire*