

Les barbecues, une activité à risques

Rien de meilleur qu'une grillade en été. Mais la saison des barbecues doit s'accompagner de la plus extrême vigilance, prévient l'association Flavie (voir pages 12-13). Conseils pour ne pas transformer un bon moment en drame.

Chaque année, des personnes préparent leur grill en aspergeant le charbon de bois avec des produits dangereux. Pourtant, on peut acheter des allume-feux spéciaux pour les grillades. Les carburants (l'essence ou l'alcool à brûler) sont très inflammables et dégagent du gaz à l'air libre. Si le cuisinier verse ces carburants sur le charbon, le temps de craquer l'allumette, ces gaz invisibles se sont répandus autour du grill et de sa personne. Avec la flamme, une inflammation comparable à une explosion se produit, créant ainsi une boule de feu.

Un autre phénomène, classique, se déroule souvent lorsque le feu peine à prendre. Chacun s'impatiente et le cuisinier accé-

lère la combustion en aspergeant du liquide inflammable sur le feu. Dans cette situation, deux cas de figure se présentent :

- les flammes remontent le long du jet de produit jusqu'à la bouteille, provoquant l'inflammation instantanée de cette dernière.

- le liquide se dépose sur les braises sans s'enflammer, dégage une grande quantité de gaz qui se répand et s'enflamme en une boule de feu.

N'utilisez donc jamais d'allume-feux liquides sur des braises ou des flammes. Autre règle impérative: tenir les enfants éloignés lors de ces préparatifs. De plus, les produits d'allumage sont à ranger loin des plus jeunes.

Pour les grills alimentés au gaz,

il est important de vérifier régulièrement, les éléments de distribution du gaz: détendeur, tuyaux, soupapes, etc. Attention, en cas de mauvais fonctionnement ou de fuite (odeur de gaz), fermez la vanne de la bouteille et faites contrôler l'installation par un professionnel.

QUELQUES CONSEILS:

- Utiliser des allume-feux en cubes, pâte ou gelée.
- Le grill sera stable, placé à l'extérieur et à l'écart de tout objet pouvant brûler.
- Les cendres seront refroidies et stockées dans un récipient métallique ininflammable.
- Surveillez constamment le grill dès l'allumage de ce dernier. ///

DES GESTES POUR LA PEAU

Les vêtements sont en feu!

- Surtout ne pas courir! Mais se rouler à terre, ou rouler à terre la personne en feu;
- Couvrir la victime, d'une couverture de laine ou d'un vêtement (jamais de matière synthétique!);
- Toujours refroidir les parties brûlées sous l'eau courante pendant au moins 15 minutes!

Que faire ensuite?

- Ne pas enlever les vêtements qui pourraient arracher la peau;
- Appeler les secours médicaux: ambulance 144 ou Rega 1414;
- Couvrir la personne avec des draps propres, pour éviter une chute de la température corporelle ;
- Ne rien donner à boire ou à manger.



Les saucisses prêtes à être consommées. Mais attention aux flammes!