



**SERVICE D'INCENDIE  
BEAUBASSIN-EST  
FIRE DEPARTMENT**



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lundi 5 octobre 2020

### **Les pompiers de Beaubassin-est profitent de la Semaine de la prévention des incendies pour vous rappeler d'être prudent lorsque vous cuisinez**

Les pompiers du Service d'incendie de Beaubassin-est encouragent la population à adopter le thème de la Semaine de la prévention des incendies 2020, « Servir la sécurité incendie dans la cuisine ». Cette année, la semaine se déroule du 4 au 10 octobre 2020 et la campagne a pour but d'informer tout le monde sur les mesures simples mais importantes à prendre pour assurer sa propre sécurité et celle de son entourage.

Les feux de cuisson sont la première cause des incendies et de blessures liées aux incendies domestiques au Canada. La majorité des incendies domestiques signalés ont débuté dans la cuisine. La plupart des incendies domestiques commencent par l'inflammation d'aliments ou d'autres matériaux de cuisson.

Il est possible de prévenir les incendies dans la cuisine en utilisant une minuterie et en évitant les distractions telles que les appareils électroniques ou la télévision. Ce sont des mesures que tout le monde peut prendre pour assurer la sécurité des familles dans leur foyer.

Voici quelques conseils de sécurité pour vous éviter d'avoir un feu de cuisson :

- Ne laissez jamais la cuisson des aliments sans surveillance. Restez dans la cuisine pendant que vous faites frire, griller ou rôtir des aliments. Si vous devez partir, même pour une courte période, éteignez la cuisinière.
- Si vous faites mijoter, cuire au four, rôtir ou bouillir des aliments, vérifiez-les régulièrement. Restez à la maison pendant que les aliments cuisent et utilisez une minuterie pour vous rappeler que vous êtes en train de cuisiner.
- Vous devez être vigilant lorsque vous cuisinez. Vous ne serez pas vigilant si vous êtes endormi, si vous avez pris des médicaments ou drogues, ou si vous avez consommé de l'alcool qui vous rend endormi.
- Gardez toujours des mitaines pour le four et un couvercle de casserole à proximité lorsque vous cuisinez. Si un petit feu de graisse se déclare, faites glisser le couvercle sur la casserole pour étouffer la flamme. Éteignez le brûleur et laissez la casserole couverte jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.
- Prévoyez une « zone sans enfants » d'au moins 1 mètre autour de la cuisinière et des zones où des aliments ou des boissons chauds sont préparés ou transportés.

La brigade de Beaubassin-est compte 25 pompiers actifs, soit Gaétan LeBlanc, Chef , et Serge LeBlanc, Chef adjoint, Philippe LeBlanc, Stéphane LeBlanc et Dennis Metcalfe, Capitaines, ainsi que Sébastien Arsenault, François Boisvert, Jean-Marc Boudreau, Ghislain Donelle, Eric Doucet, Pierre Gallant, Charles Gautreau, Pierre Gautreau, Samuel Hebert, Roger Landry, Denis LeBlanc, Jamie LeBlanc, Francine Léger, Remi Léger, Gary Metcalfe, Lisa Metcalfe, Jacques Ouellette, Marc-André Richard, Martin Richard et Ryan Richard.

Pour plus de renseignements sur le Service d'incendie de Beaubassin-est ou la prévention des incendies, communiquez avec la brigade au 532-5628 ou par courriel à [hafd@nb.aibn.com](mailto:hafd@nb.aibn.com). Pour des informations plus générales sur la Semaine de la prévention des incendies et la prévention des incendies de cuisine, consultez les sites [www.nfpa.org](http://www.nfpa.org) et [www.fpw.org](http://www.fpw.org).

-30-

**Pour plus de renseignements :**

Charline Landry

Trésorière / Greffière adjointe

Téléphone : 506.532.0730

Courriel : [charline.landry@beaubassinest.ca](mailto:charline.landry@beaubassinest.ca)

Internet : [beaubassinest.ca](http://beaubassinest.ca)

Facebook : @Beaubassinest

