

**BfB**Beratungsstelle
für BrandverhütungBundesgasse 20
Postfach 8576
3001 Bern
Telefon 031 320 22 20
E-mail:
mail@bfb-cipi.ch**Cipi**Centre d'information
pour la prévention
des incendiesBundesgasse 20
Case postale 8576
3001 Berne
Fax 031 320 22 99
Internet:
www.bfb-cipi.ch

Communiqué de presse

Statistique des dommages 2008 du Cipi

Plaques de cuisson: principale cause d'incendie en 2008

Berne, le 12 mai 2009 – Selon la statistique annuelle 2008 établie par le Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi, ce sont les plaques de cuisson qui sont le plus fréquemment à l'origine d'incendies dans les ménages suisses.

Chaque année, plus de 14'000 incendies d'appartements se produisent en Suisse, ce qui correspond à 70% du nombre total de sinistres. Les principales causes d'incendie en 2008 ont été les plaques de cuisson et les casseroles avec de l'huile surchauffée, suivies par les articles pour fumeurs, les bougies, les appareils électriques et les grils.

Dans la plupart des cas, les incendies liés aux plaques de cuisson surviennent par inadvertance, que ce soit une plaque que l'on oublie d'éteindre, des matières combustibles que l'on pose négligemment sur la table vitrocéramique ou de l'huile surchauffée qui prend feu dans la poêle à frire. « Il faut rester attentif lorsqu'on utilise la cuisinière », avertit Kurt Steck, expert en protection incendie du Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi. « Si l'on se laisse distraire, on risque facilement de provoquer un incendie. » Les incendies provenant de cuisinières provoquent souvent des dommages de plusieurs dizaines de milliers de francs. Selon Kurt Steck, la forte production de fumée et de suie présente un danger pour les personnes et porte atteinte à tout l'appartement. Le Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi recommande de ne jamais laisser de plaques allumées sans surveillance – pas non plus lorsqu'on sonne à la porte ou en cas d'appel téléphonique. Avant de quitter la cuisine, il faut enlever les casseroles du feu et éteindre la cuisinière.

Que faire si l'huile dans la casserole prend feu ? Ne tentez en aucun cas d'éteindre de l'huile surchauffée avec de l'eau. Il y a risque d'explosion de graisse. Il est possible d'étouffer de petites flammes à l'aide d'un couvercle, d'une couverture d'extinction ou d'un linge mouillé. Le Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi recommande de se munir de gants de cuisine pour se protéger contre les brûlures. **En cas d'incendie, suivez l'ordre de priorité : alarmer (sapeurs-pompiers 118) – sauver – éteindre.**

Pour toute question:

Service de presse du Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi
Tél. 041 727 76 77

Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi : « Attention au feu! ».

Le Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi, qui exerce son activité dans toute la Suisse, a son siège à Berne et est financé par l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI) et l'Association Suisse d'Assurances (ASA). A l'aide de campagnes et d'un travail d'information, le Cipi veut sensibiliser les spécialistes et le grand public aux dangers du feu, afin de prévenir les incendies. **www.bfb-cipi.ch**