



17.06.2026 - 09:00 Uhr

Conseils du CIPI pour faire des grillades en toute sécurité

Berne (ots) -

Avec l'arrivée des beaux jours, les grillades sont de retour en Suisse. Chaque année pourtant, la négligence et l'imprudence sont à l'origine de nombreux incendies et d'un grand nombre de blessures. Le Centre d'information pour la prévention des incendies (CIPI) tient à rappeler les principales règles de sécurité, tout en expliquant comment réduire facilement les risques liés aux grillades.

La plupart des blessures et des dommages qui surviennent lors de l'utilisation d'un barbecue sont dus à un comportement négligent ou à un manque de prudence avec le feu et la manipulation des matériaux brûlants. Un accident est vite arrivé, surtout avec les grils à gaz ou au charbon : il suffit d'une utilisation inappropriée ou d'un défaut technique. C'est pourquoi le CIPI recommande de contrôler régulièrement les grils et de toujours respecter les règles de sécurité fondamentales.

Pour les grils à gaz, il convient de vérifier régulièrement les tuyaux et les raccords. Les tuyaux qui fuient ou qui sont cassants doivent être remplacés immédiatement. Les grils au charbon ne doivent jamais être allumés en utilisant des accélérateurs liquides, car ceux-ci peuvent provoquer des jets de flammes avec un effet d'embrassement explosif. Il convient d'utiliser exclusivement des allume-feu adaptés. La prudence est également de mise une fois la grillade terminée : les cendres peuvent continuer à couvrir longtemps et provoquer des incendies. Il faut donc les laisser refroidir pendant au moins 48 heures avant de les jeter.

Conseils de sécurité du CIPI pour les grils à gaz

- Vérifier régulièrement l'étanchéité des tuyaux de gaz et des raccords. Remplacer immédiatement les tuyaux défectueux ou cassants.
- Toujours ouvrir le couvercle avant d'allumer le gril.
- Nettoyer régulièrement le gril pour éviter les feux de graisse.
- Toujours entreposer les bouteilles de gaz à l'extérieur, et jamais dans la cave.

Conseils de sécurité du CIPI pour les grils au charbon

- Utiliser des cubes allume-feu, de la pâte combustible ou des cheminées d'allumage. Ne jamais recourir à des accélérateurs liquides, comme l'alcool à brûler ou l'essence.
- Placer le gril sur une surface stable et incombustible.
- N'utiliser que du bois non traité et bien sec.
- Laisser refroidir les cendres pendant au moins 48 heures.

Toutes les informations autour du thème de la sécurité lors de grillades peuvent être consultées sur le site Internet du CIPI [bfb-cipi.ch/gril](https://www.bfb-cipi.ch/gril).

Contact:

Rolf Meier

Service de presse du Centre d'information pour la prévention des incendies CIPI

T +41 (0)31 320 22 82, media@bfb-cipi.ch