

Incendies de cuisine

Comprendre le risque

On trouve des cuisines dans de nombreux locaux commerciaux tels que les hôtels, les restaurants, les fast-foods mais également dans les cantines d'écoles, et les restaurants d'entreprise. Les départs de feu ayant pour origine les cuisines concernent une part significative des incendies. Les causes d'incendie dans ces locaux sont diverses et incluent des défauts électriques sur les réseaux fixes ou dans les nombreux appareils présents dans les cuisines, ainsi que le processus de cuisson lui-même, particulièrement les friteuses du fait de la présence d'huile de cuisson chaude.

La perte d'une installation et l'interruption de l'activité qui en résulte peuvent avoir un impact sévère et immédiat, tout particulièrement lorsque la cuisine est le cœur de l'activité. Cependant, même lorsque la préparation de repas ne constitue par l'activité principale du site concerné, un incendie démarré dans la cuisine est susceptible de se propager à des zones du bâtiment plus vitales et causer d'importants dégâts.

Les risques spécifiques aux installations de cuisson doivent être compris, gérés et contrôlés afin, en premier lieu, de réduire la probabilité de départ de feu, et de limiter l'ampleur des dégâts si le pire se produit.

Pour cela, il est nécessaire d'examiner d'abord les risques inhérents aux cuisines avant de décider d'un programme de contrôle des risques.

L'un des plus grands dangers dans les cuisines résulte de l'emploi d'huiles de cuisson qui sont généralement utilisées à des températures d'environ 200°C. Si l'huile est chauffée à des températures trop élevées, soit à cause d'une erreur humaine, soit à cause d'une défaillance du thermostat de régulation, une auto-ignition se réduit à mesure que l'huile est utilisée à cause de l'oxydation et de la contamination de celle-ci ; c'est pourquoi il est important de remplacer régulièrement l'huile de cuisson.

La cuisson génère des fumées chargées de graisses qui se déposent à l'intérieur des hottes, plénums et conduits d'extraction. Si on laisse s'accumuler ces dépôts de graisses au fil du temps, et si ceux-ci s'enflamment, l'incendie serait difficile à éteindre avec des moyens manuels, surtout s'il se propage dans des zones cachées ou inaccessibles. La propagation d'un incendie à travers des conduits graisseux peut être rapide et atteindre d'autres parties du bâtiment, ce qui peut causer des dommages directs importants, et entraîner un arrêt de l'activité.



Contrôler le danger

Les contrôles qui peuvent être mis en place sont généralement classés en 2 catégories :

1. **Élément humain** – relatif à des procédures d'organisation ayant pour but principal de réduire la probabilité d'occurrence d'un événement ou d'assurer une réponse adéquate à une situation d'urgence.
2. **Élément physique** – relatif à la protection ou à la conception de principes visant à réduire ou atténuer les effets si un incident se produit.

Les points détaillés dans les 2 rubriques ci-dessous devraient être considérés dans leur globalité afin de créer un programme de gestion des risques intégré.

Élément humain

- Mener une évaluation des risques d'incendie afin d'identifier les dangers et développer une check-list d'inspections de prévention incendie.
- Maintenir une bonne tenue générale afin d'éliminer la présence de charges combustibles inutiles.
- Former les employés à l'utilisation des équipements de protection et des vannes ou arrêts d'urgence des énergies et réaliser régulièrement des sessions de recyclage.
- Mettre en place un plan d'urgence écrit et réaliser des exercices incendie régulièrement.
- Nettoyer les filtres d'extraction, les pièges à graisse et les hottes selon une fréquence régulière (au moins hebdomadaire), déterminée par l'évaluation des risques, et garder un enregistrement de ces opérations de nettoyage.
- Remplacer régulièrement les huiles de cuisson selon une fréquence déterminée par l'évaluation des risques. Le remplacement ou le remplissage ne devrait pas être réalisé lorsque l'huile est chaude.
- Faire nettoyer les conduits d'extraction dans leur intégralité par un sous-traitant spécialisé, selon une fréquence déterminée par l'évaluation des risques (au moins annuellement). L'objectif est d'éliminer les dépôts graisseux situés à l'intérieur du conduit qui, s'ils ne sont pas supprimés, pourraient faciliter la propagation d'un incendie.
- Faire vérifier et entretenir les équipements de cuisson et les installations électriques par une entreprise compétente.
- Veiller à ce que les friteuses ne soient pas laissées sans surveillance lors de leur utilisation et s'assurer que les alimentations en énergie de tous les équipements de cuisson soient coupées en fin de journée.

Élément physique

- Éliminer l'utilisation de matériaux de construction combustibles dans les cuisines.
- Installer les cuisines (si possible) dans une zone isolée, coupe-feu au moins 1 heure.
- Aménager la cuisine de telle sorte que les appareils et équipements soient facilement accessibles pour leur entretien régulier.
- S'assurer que les friteuses sont pourvues de sécurités de coupure de température haute indépendantes de la régulation (avec réarmement manuel).

- Les friteuses devraient être équipées de couvercles métalliques.



- Le fonctionnement des équipements de cuisson devrait être asservi aux systèmes d'extractions afin qu'il soit impossible de cuire sans que l'extraction soit en fonctionnement.
- Mettre en place des vannes de coupure gaz et boutons d'arrêt d'urgence accessibles et bien identifiés, de préférence sur les voies d'évacuation.
- Mettre en place un extincteur portable adapté aux feux de graisse, et des couvertures anti-feu.
- Les conduits d'extraction devraient être aussi courts que possible et les conduits horizontaux devraient être évités. Ils devraient être en acier inoxydable ou en acier galvanisé, être pourvus de raccords étanches aux liquides et avoir des trappes de visite pour faciliter le nettoyage sur toute leur longueur.

Systèmes d'extinction automatique

Compte tenu de la rapidité et de la gravité des incendies de friteuses, la mise en place d'une installation d'extinction automatique par eau avec additif adaptée et agréée est l'une des solutions les plus efficaces. Ces systèmes procurent un moyen sûr et efficace de contrôle des incendies de cuisine qui, s'ils ne sont pas maîtrisés, peuvent engendrer des dommages importants et causer un arrêt des activités.

Pour plus d'information, contactez votre interlocuteur AIG habituel.

Les assurances sont fournies par AIG Europe SA. Le présent document est fourni à titre informatif uniquement et ne peut en aucun cas servir de justificatif d'assurance. Ce document n'a pas de valeur contractuelle et ne saurait engager la responsabilité de la compagnie. L'offre est susceptible de varier selon les pays et peut ne pas être disponible dans tous les pays européens. L'étendue et les conditions d'application des garanties sont assujetties aux dispositions du contrat d'assurance, qui sont disponibles sur simple demande. Pour plus d'informations, vous pouvez visiter notre site internet: www.aig.com

AIG Europe SA – compagnie d'assurance au capital de 47 176 225 euros, immatriculée au Luxembourg (RCS n°B218806) dont le siège social est sis 35D Avenue J.F. Kennedy, L-1855, Luxembourg.

Succursale pour la France : Tour CB21 – 16 place de l'Iris, 92400 Courbevoie – RCS Nanterre 838 136 463 – Adresse Postale : Tour CB21 – 16 place de l'Iris, 92040 Paris La Défense Cedex. Téléphone : +331.49.02.42.22 – Facsimile : +331.49.02.44.04.