

# PRÉVENTION DES SINISTRES

## LES SOURCES D'INCENDIE EN RESTAURATION



Pour les besoins de cette capsule, le terme « restaurant » est utilisé pour désigner tout type d'établissement où s'effectue la préparation de repas utilisant des appareils de cuisson de type commercial.

Les restaurants représentent un risque d'incendie substantiel compte tenu de leur charge combustible relativement importante et de la présence de nombreuses sources d'inflammation, et ce, surtout dans les aires de cuisine où le nettoyage est insuffisant. Par exemple, l'accumulation de dépôts graisseux sur les surfaces (hottes, conduits, filtres, friteuses, ventilateurs, etc.) constitue un risque d'incendie élevé. L'appareillage électrique, les chandelles, la cuisson aux tables, l'accumulation d'ordures ou de rebuts et la surchauffe de moteurs d'unités de réfrigération ou de climatisation sont d'autres sources d'inflammation potentielles. La charge calorifique peut aussi être accrue en présence d'éléments de nature combustible ( finition, rideaux, tapis, ameublement, décorations, etc.), de matériaux d'emballage combustibles ou d'un inventaire de boissons alcoolisées.

Les restaurants situés dans des bâtiments non conçus originellement pour ce type d'affectation peuvent constituer un plus grand risque d'incendie à cause d'un câblage électrique inapproprié, d'espaces cachés combustibles et d'aires de cuisine restreintes. Normalement, l'ampleur d'un incendie devrait être moindre lorsqu'un restaurant est dans un immeuble résistant au feu et s'il est protégé, de surcroît, par une installation de gicleurs automatiques conforme.

### LE MOBILIER, LA FINITION INTÉRIEURE ET LA DÉCORATION

Les matériaux combustibles peuvent augmenter sensiblement l'intensité d'un incendie, peu importe le type de construction du bâtiment. Il ne faut pas présumer qu'un restaurant entièrement giclé dans un immeuble résistant au feu est à l'abri d'un tel sinistre, car la réalité pourrait être toute autre. Un restaurant qui, par exemple, aurait comme décoration des murs recouverts de vieux bois de grange, des ballots de foin éparpillés ici et là et un plafond suspendu en bambou surplombant la salle à manger serait une excellente proie pour les flammes. De plus, l'évacuation sécuritaire des clients et employés poserait un énorme défi.

Le choix d'un mobilier ainsi que d'une finition et d'une décoration incombustibles ou peu combustibles permet, sans contredit, de limiter la propagation des flammes lors d'un incendie et facilite, par le fait même, l'évacuation des occupants.

### L'ÉQUIPEMENT DE CUISSON COMMERCIALE ET SA PROTECTION

Malheureusement, plusieurs croient à tort que les risques d'incendie associés à l'équipement de cuisson touchent essentiellement l'utilisation de friteuses. Or, les statistiques au fil des ans démontrent que la plupart des incendies causés par de l'équipement de cuisson commerciale mettent aussi en cause d'autres appareils. Voilà pourquoi tous les appareils produisant des vapeurs graisseuses lors de la cuisson, incluant les friteuses, doivent être protégés par une installation fixe d'extinction automatique à solution chimique, conformément à la norme ULC/ORD-C1254.6. Il en va de même pour toute hotte d'extraction et ses conduits. →

Cette norme exige, entre autres, la présence de mécanismes ou dispositifs assurant l'interruption automatique des sources énergétiques chauffantes, lors du déclenchement de l'installation fixe d'extinction, et ce, peu importe que le déclenchement soit manuel ou automatique. De plus, tout ré-enclenchement doit s'effectuer manuellement. Notons aussi qu'une friteuse devrait être munie d'un limiteur de haute température séparé, en plus du contrôle ajustable normal (thermostat) de celle-ci, afin d'interrompre automatiquement la source énergétique chauffante lorsque la température de l'huile ou de la graisse atteint 246 °C, et ce, à 25 mm sous sa surface.

### LES SYSTÈMES D'EXTRACTION ET LES ESPACES CACHÉS COMBUSTIBLES

Les hottes d'extraction et leurs conduits sont également les éléments les plus susceptibles de propager un incendie dont la source est un appareil de cuisson commerciale. Telle une cheminée, les conduits acheminent non seulement les gaz chauds, mais aussi la chaleur intense et les flammes générées par la combustion des dépôts graisseux tout au long de leurs parois internes. Les températures élevées peuvent alors facilement nuire à l'étanchéité ainsi qu'à l'intégrité des conduits. Fréquemment, il arrive même que la propagation de l'incendie soit accélérée à cause du manque d'étanchéité ou d'une mauvaise fixation aux joints des diverses sections des conduits. Vu ces constats, il est assez facile d'imaginer des conduits d'extraction surchauffés propageant, par l'effet de rayonnement, leurs températures extrêmes ou les flammes à l'environnement immédiat. S'il s'agit d'un espace caché combustible, l'incendie sera intense et se propagera très rapidement, et ce, peu importe que le bâtiment soit giclé ou non (à moins que cet espace soit aussi giclé, ce qui est très rare). Le fait que le foyer d'un tel incendie se situe dans un espace caché le rend plus difficile à localiser et à combattre. De plus, le feu pourrait atteindre une telle ampleur qu'il deviendrait impossible à maîtriser.

Pour de plus amples détails sur les hottes d'extraction et leurs conduits, consultez notre capsule *Les systèmes d'extraction pour équipement de cuisson commerciale*.

### LA CUISSON ET LE FLAMBAGE AUX TABLES

La cuisson et le flambage aux tables sont des activités de plus en plus courantes dans maints restaurants. Parfois, les flambages peuvent être très spectaculaires avec des flammes s'élevant à plus d'un mètre vers le plafond. Certains sont parfois si saisissants qu'ils se terminent en crescendo par une évacuation urgente du restaurant et une intervention encore plus spectaculaire de la part des pompiers. Vous devinez bien que, dans ce cas, les élucubrations du cuisinier ont enflammé quelques matières combustibles à proximité (nappe, rideau, vêtement, décoration, finition, mobilier, etc.). Ces activités sont fortement découragées, car elles représentent un risque d'incendie important. Sinon, il y a lieu de bien les contrôler en s'assurant qu'aucune matière combustible ne puisse être enflammée et en ayant toujours un extincteur portatif approprié à portée de la main qui serait fixé, par exemple, sur le chariot.

### LA PRÉSENCE DE CHANDELLES OU LAMPES SUR LES TABLES

La présence de chandelles ou de lampes sur les tables constitue une source d'inflammation additionnelle. Il faut absolument éviter que leur flamme puisse faire contact avec une matière combustible quelconque (rideau, vêtement, décoration, accessoire, etc.). Il est donc important que toute chandelle soit placée dans un réceptacle semi-enfermé et stable. Quant aux lampes, elles doivent être solides, stables et plutôt basses afin d'éviter leur renversement. →



## L'ENTRETIEN DES LIEUX ET LA GESTION DES ORDURES

Les aires publiques d'un restaurant sont généralement bien entretenues. Par contre, la situation peut être bien différente où l'accès est strictement réservé aux employés. Un mauvais entretien des lieux augmentera sensiblement les risques d'incendie. Dans le cas d'un restaurant, les problématiques concernent surtout la cuisine ainsi que les locaux et aires de stockage.

L'accumulation de dépôts graisseux sur les planchers, murs et plafonds des cuisines ainsi que sur les surfaces des appareils de cuisson et autre équipement, aidera à propager rapidement tout début d'incendie. Dans un tel cas, le feu pourrait facilement devenir hors de contrôle. Il est donc important d'effectuer régulièrement un nettoyage complet des aires de cuisine et de l'équipement de façon à prévenir les dépôts graisseux. Notons que la présence de systèmes d'extraction des vapeurs graisseuses bien entretenus et ayant une capacité adéquate selon les appareils limitera grandement la migration des particules graisseuses qui sont produites.

Quant aux locaux et aires de stockage, c'est souvent l'encombrement de la marchandise combustible. Si l'entreposage s'effectue trop près des appareils de chauffage, panneaux ou transformateurs électriques, compresseurs de réfrigération, moteurs divers et ampoules d'éclairage, les risques d'incendie sont plus élevés. Parfois même, des mégots de cigarettes jonchent le sol indiquant clairement que des employés viennent fumer en cachette. Il est donc important de prévenir tout encombrement de stock et d'améliorer l'entretien des lieux en mettant aux rebuts les articles n'ayant plus de valeur et en rangeant les objets à conserver. S'il y a lieu, la direction doit faire respecter rigoureusement l'interdiction de fumer dans les lieux.

La gestion des ordures requiert également une attention particulière dans le cas d'un restaurant. Les ordures devraient être accumulées à l'extérieur, dans des conteneurs métalliques ou en plastique situés à l'arrière du bâtiment et, si possible, cachés visuellement par une haie, un treillis ou autre parement. Ces conteneurs peuvent être visités par des itinérants à la recherche de nourriture ou d'articles divers. De plus, des malfaiteurs pourraient incendier leur contenu. Dans un tel cas, l'incendie pourrait se propager au bâtiment lorsque le conteneur est situé à proximité. Il est donc important que tout conteneur soit tenu éloigné en tout temps par une distance d'au moins trois mètres de tout bâtiment.

## L'ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

Les appareillages frigorifiques peuvent aussi être à la source d'un début d'incendie. L'accumulation de poussières, de charpies ou d'huile sur leurs surfaces indique habituellement un manque d'entretien. Un contrat d'entretien est donc fortement recommandé pour tout système frigorifique afin qu'il soit inspecté régulièrement par une personne qualifiée. De plus, il est important de garder toute matière combustible à l'écart de ces appareils et, préférablement, de les placer dans un local approprié qui ne servira pas au stockage.

### En collaboration avec

JEAN-JACQUES FOURNEL, expert-préventionniste

### Mise en garde

Les informations contenues dans cette capsule sont d'ordre général et sont fournies à titre informatif seulement. Elles ne sont pas exhaustives. Toute action prise à la suite de la lecture de cette capsule devra être effectuée en toute sécurité et, au besoin, être exécutée par une personne expérimentée et habilitée à le faire. Novembre 2011.

