

Transcription : GareAuFeu La sécurité de barbecue

Maintenant que le temps chaud est arrivé, tout le monde est prêt à sortir son barbecue. Cependant, il faut garder quelques éléments en tête avant de commencer à profiter de la saison des grillades. Arnold Lazare, directeur de la sécurité publique pour la Première Nation de Kahnawake et ancien président de l'Association des pompiers autochtones du Canada, est avec nous pour nous parler de sécurité et de barbecue.

Arnold, avant d'allumer un barbecue, que doit-on faire pour éviter les incendies?

Avant d'allumer le barbecue pour la première fois, il faut vérifier que les conduites sont intactes. On ouvre la valve principale et on vérifie qu'il n'y a pas de fuites à l'aide d'eau savonneuse. Si aucune bulle ne se forme, les conduites sont en bon état. On s'assure ensuite que le barbecue est propre et on peut l'allumer.

Si l'appareil est propre et qu'il n'y a pas de fuites, que fait-on?

On doit ouvrir la valve principale. Ensuite, on ouvre le couvercle. Il est important d'ouvrir le couvercle, d'ouvrir le brûleur principal, puis d'allumer le barbecue et de vérifier que tout fonctionne correctement.

Voilà, tout fonctionne, et vous avez pu cuisiner un excellent repas. Que fait-on ensuite? On éteint le barbecue et on referme la valve du réservoir?

Oui, on suit l'ordre inverse : il faut éteindre le brûleur, fermer la valve principale, puis fermer le couvercle une fois l'appareil refroidi.

Et pour l'entreposage?

Il est important de ne pas entreposer le réservoir du barbecue à l'intérieur. Si vous possédez un cabanon, entreposez-y le réservoir.

Merci, Arnold. C'était Arnold Lazare, directeur de la sécurité publique pour la Première Nation de Kahnawake et ancien président de l'Association des pompiers autochtones du Canada, qui nous parlait de sécurité et de barbecue. Gare au feu! Peu importe votre lieu de résidence, sachez que la sensibilisation et la prévention sont la clé pour cuisiner sur le barbecue en toute sécurité!