

SERVICE DES INCENDIES



Les bonnes habitudes à prendre...

Afin d'éviter qu'un incendie de cuisine ne survienne, les préventionnistes en sécurité incendie suggèrent d'adopter les bonnes habitudes suivantes :

- Utiliser une minuterie;
- Utiliser les bons outils et les bons équipements de cuisson (ex. : mitaines pour le four, manchons à poignées, etc.) ;
- Garder la surface de cuisson dégagée en tout temps;
- Garder à portée de la main le couvercle de la casserole;
- Manipuler les aliments chauds ou bouillants avec précaution;
- Orienter les poignées des casseroles de façon à ce qu'elles ne dépassent pas de la cuisinière;
- Nettoyer régulièrement les appareils de cuisson et la hotte de cuisine;
- Porter des vêtements sécuritaires lors de l'utilisation d'une cuisinière (attention aux vêtements trop amples, aux tissus facilement inflammables, etc.);
- Utiliser une friteuse homologuée munie d'un thermostat;
- Laisser refroidir le brûleur d'un réchaud à fondue avant de le remplir de combustible;
- Utiliser le barbecue de façon sécuritaire conformément au guide du fabricant.

Les erreurs à éviter en cuisine...

Les incendies de cuisine sont majoritairement causés par des erreurs humaines **en raison d'un manque de temps ou d'espace, de la fatigue ou encore d'une distraction**. L'analyse des incidents révèle plusieurs comportements inadéquats ou inappropriés en cuisine. En voici quelques exemples :

- Allumer de façon prématurée l'élément chauffant de la cuisinière;
- Sous-évaluer la rapidité de cuisson de certains aliments;
- Déplacer une casserole en flammes;
- S'occuper de d'autres tâches ou se laisser distraire pendant la cuisson des aliments (ex. : répondre au téléphone, regarder la télévision, etc.);
- Oublier de fermer l'élément chauffant après la cuisson;
- Mettre des objets combustibles près ou sur la surface de cuisson, tels les boîtes de carton, les essuie-tout, les linges à vaisselle, les sacs d'épicerie, etc.;
- Mettre temporairement des objets combustibles dans le four (ex. : boîtes de pizza).

Important à savoir!

Il ne faut **jamais** tenter d'éteindre un feu d'huile avec de l'eau! L'ajout d'eau alimente et propage le feu!
Plusieurs événements malheureux peuvent être évités par de simples gestes préventifs!

ÉCOCENTRE TRICOMM

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Un partenariat intercommunautaire inédit pour une gestion plus saine des matières résiduelles à Schefferville

Schefferville, le 17 octobre 2017— Le 24 mai 2017, **Chef Noah Swappie** de la Nation Naskapi de Kawawachikamach, **Chef Tshani Ambroise** du Conseil de la Nation Innu de Matimekush-Lac John et **Ghislain Lévesque**, Administrateur à la Ville de Schefferville, signaient une déclaration commune d'engagement environnemental, marquant le début d'une nouvelle ère de collaboration dans les dossiers de la gestion des déchets. Moins d'un an plus tard, les deux communautés autochtones et la municipalité de Schefferville sont fières d'inaugurer leur toute nouvelle infrastructure de gestion des matières résiduelles, l'écocentre Tricomm.

Collaboration intercommunautaire : une solution pour s'attaquer à un problème complexe

Souvent accablées d'un lourd passif environnemental en raison de nombreux déchets légués et aux prises avec un manque d'infrastructures adaptées, les collectivités éloignées du Nord Québécois doivent mettre les bouchées doubles afin d'améliorer leur situation. Constatant l'ampleur des efforts à investir, les communautés de Matimekush-Lac John, Kawawachikamach et la Ville de Schefferville ont décidé de s'allier pour développer conjointement un projet d'amélioration du système de gestion des matières résiduelles générées sur leur territoire. Les partenaires s'engagent ainsi à se doter des moyens nécessaires pour préserver la qualité de l'environnement et offrir un milieu de vie sain à leurs populations.

L'écocentre Tricomm : un premier pas vers le tri des matières résiduelles.

Au cours de l'été 2017, l'écocentre Tricomm a été aménagé à l'entrée de la zone industrielle de la ville. Grâce à cette installation, les résidents et commerçants de la région pourront désormais se départir d'une multitude de matières de façon sécuritaire et conviviale. La présence de cet écocentre

permettra notamment de réduire les risques environnementaux associés aux dépôts sauvages de déchets ou à l'élimination de résidus domestiques dangereux.

Des investissements importants en infrastructures et une meilleure connaissance des flux de déchets

L'aménagement de l'écocentre Tricomm s'inscrit dans une initiative plus large, lancée au début de l'année 2017, visant la mise en place d'un système moderne de gestion des matières résiduelles inspiré des meilleures pratiques en région isolée. La première phase de projet prévoyait également l'amélioration des installations existantes, la réalisation d'une caractérisation des matières résiduelles, ainsi que plusieurs autres mesures de mise à niveau et de structuration. Les partenaires ont pu compter sur la participation financière d'Affaires Autochtones et du Nord Canada, de la Société du Plan Nord et de la MRC de la Caniapiscou pour la première phase de développement de ce projet collectif, dont le budget global totalise 885 000\$.

L'arrivée d'un écocentre à Schefferville amènera inévitablement les citoyens et les membres des communautés à changer leurs habitudes. Ceux-ci devront désormais apporter leurs résidus domestiques dangereux ainsi qu'une foule de matières valorisables (ampoules, produits électroniques, bonbonnes de propane, contenants de peinture, etc.) à l'écocentre Tricomm plutôt qu'au lieu d'enfouissement en milieu nordique. Les autorités des trois communautés sont confiantes que leurs populations accueilleront ces changements avec enthousiasme. La participation de tous sera nécessaire afin de faire de ce projet prometteur un franc succès.

« Cette initiative permettra aux communautés de la région de bénéficier de meilleures infrastructures pour la gestion de leurs matières résiduelles. Je salue l'approche communautaire qui est derrière la mise en œuvre de l'écocentre Tricomm et qui est gage de succès. Les partenaires ont pris les moyens de se doter d'infrastructures de qualité, et ce, afin d'améliorer leur milieu de vie. Nul doute que l'écocentre aura un effet bénéfique tant sur l'environnement et l'économie de la Côte-Nord que sur la santé et la sécurité des communautés ».

L'honorable Jane Philpott, ministre des Services aux Autochtones.

« Le travail concerté des communautés de Matimekush-Lac John, de Kawawachikamach et de la municipalité de Schefferville permettra à toute la région d'obtenir des services optimaux en matière de gestion de déchets. Cela me réjouit de constater que les résidents de la Côte-Nord prennent les moyens nécessaires pour assurer le bien-être de leurs communautés et préserver l'environnement. Soutenir financièrement ce type d'initiative nous permet sans aucun doute de faire un pas de plus pour le développement durable du territoire du Plan Nord. »

Pierre Moreau, Ministre de l'Énergie et des Ressources naturelles, ministre responsable du Plan Nord et ministre responsable de la région de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine.

« La Nation Innu de Matimekush Lac John est fière de prendre part à ce projet des plus concrets et de s'engager sur la voie d'un développement durable pour nos communautés et notre territoire ».

Chef Tshani Ambroise, Conseil de la Nation Innu de Matimekush-Lac John.

PRÉPARATION À L'HIVER- DÉNEIGEMENT

L'hiver arrive bientôt et la période de déneigement débutera sous peu.

La ville de Schefferville vous demande d'aviser votre déneigeur d'installer toutes les protections nécessaires afin d'éviter des bris aux équipements de la ville. Toute réparation suite à un bris aux équipements municipaux ex. borne-fontaine, vous sera facturée au printemps. Nous vous rappelons également qu'il est interdit de mettre de la neige dans les rues municipales.

La direction et les membres du personnel de la ville de Schefferville vous souhaitent un bel automne!

Nous contacter

Ville de Schefferville
505, rue Fleming
Schefferville (Québec) G0G 2T0
Tél. : 844 268-6580
www.ville-schefferville.ca