



## Fiche mesure d'urgence

Quoi faire en cas de

### PANNE DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Les pannes de courant sont normalement de courte durée. Toutefois, une panne de plusieurs heures peut entraîner des risques pour votre santé et votre sécurité.

#### Que faire avant

- Préparez une trousse d'urgence pour la maison.
- Préparez un plan familial d'urgence.
- Placez les articles suivants dans un endroit facilement accessible :
  - lampe de poche et piles de rechange;
  - radio à piles;
  - chandelles;
  - réchaud à fondue et combustible recommandé;
  - briquet ou allumettes;
  - couverture chaude.

Si vous possédez un poêle à bois ou un foyer, faites des réserves de combustible.

Si votre système de chauffage n'est pas électrique, faites-le inspecter et nettoyer une fois par an par un technicien qualifié.

Assurez-vous que votre système de chauffage d'appoint répond aux normes de sécurité. Son installation doit être conforme aux instructions du fabricant et à la réglementation en vigueur.

Installez au moins 1 avertisseur de fumée par étage, y compris au sous-sol, et vérifiez régulièrement leur fonctionnement, minimalement aux changements d'heure.

Installez un avertisseur de monoxyde de carbone Cet hyperlien s'ouvrira dans une nouvelle fenêtre. Si vous prévoyez utiliser un appareil de chauffage à combustion (ex. : une chaufferette au gaz ou un foyer au bois), vérifiez régulièrement son bon fonctionnement.

Sachez comment prévenir les intoxications au monoxyde de carbone et reconnaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone.

Si votre santé ou celle d'un proche dépend d'un appareil fonctionnant à l'électricité, prévoyez en tout temps une source d'énergie de secours.

### Que faire pendant

Renseignez-vous sur l'état de la situation à l'aide d'une radio à piles ou d'un appareil mobile qui vous permet d'accéder à Internet.

Débranchez tous les appareils électriques et électroniques, sauf le réfrigérateur et le congélateur, et une lampe par étage. Baissez les thermostats au minimum afin d'éviter une surtension des appareils au retour du courant.

Évitez d'ouvrir trop souvent la porte du réfrigérateur et du congélateur afin que les aliments se conservent plus longtemps.

Offrez votre aide à des proches, des voisins ou des collègues qui ont des besoins particuliers.

### Attention au monoxyde de carbone

N'utilisez jamais à l'intérieur les appareils conçus pour l'extérieur (ex. : barbecues au charbon de bois ou au propane, équipements de camping). Ces appareils peuvent causer des intoxications au monoxyde de carbone, un gaz toxique qui ne se voit pas ni ne se sent. Respirer du monoxyde de carbone peut être très dangereux pour la santé et peut même entraîner la mort.

Seul un avertisseur de monoxyde de carbone Cet hyperlien s'ouvrira dans une nouvelle fenêtre. peut détecter la présence de ce gaz et vous la signaler. Quittez immédiatement la pièce si votre avertisseur se déclenche. Composez le 911. Attendez l'autorisation d'un pompier pour retourner à l'intérieur, même pour quelques minutes.

### Panne de plusieurs jours

S'il fait trop froid, quittez la maison. Si vous ne savez pas où aller, communiquez avec votre municipalité.

Avant de partir, prenez avec vous les articles essentiels pour vous et chacun des membres de votre famille:

- médicaments;
- articles pour l'hygiène;
- vêtements de rechange;
- couvertures;
- argent;
- pièces d'identité;
- clés de voiture et de maison;
- lait, biberons et couches pour bébé;
- appareils électroniques et accessoires servant à leur branchement;



- articles nécessaires au bien-être des personnes ayant des besoins particuliers.

Mettez vos animaux de compagnie en sécurité ou emmenez-les à l'endroit où vous êtes hébergé temporairement, si cela est permis.

Coupez l'entrée principale d'électricité et fermez votre système de chauffage d'appoint.

### Panne en hiver

- Si vous demeurez à la maison, soyez attentif aux symptômes d'hypothermie.
- Fermez l'entrée d'eau, vidangez la tuyauterie et versez de l'antigel dans les toilettes (cuvette et réservoir) et dans les renvois d'éviers et de lavabos.
- Évitez de laisser à l'intérieur des contenants qui peuvent éclater sous l'effet du gel.
- Si vous utilisez une génératrice, respectez les règles d'installation et d'utilisation de votre génératrice.

### Que faire après

- Si les autorités le permettent et que votre sécurité n'est pas compromise, vous pouvez revenir à la maison. Faites-le de jour, car il sera plus facile de voir les problèmes et les dangers.
- Assurez-vous que le chauffe-eau est rempli avant de rétablir le courant.
- Rétablissez le courant électrique en ouvrant l'interrupteur principal.
- Ouvrez l'entrée d'eau et les robinets pour laisser l'air s'échapper.
- Ne rouvrez pas vous-même le gaz; demandez à un spécialiste de le faire.
- Après une coupure de courant de plus de six heures, assurez-vous de la qualité de vos aliments avant de les consommer.
- Ne consommez pas non plus les médicaments qui doivent être conservés au frais, mais qui n'ont pas pu l'être. Retournez-les à la pharmacie.

Soyez attentif à vos réactions après avoir vécu un sinistre :

- anxiété;
- manque d'intérêt ou d'énergie;
- agressivité;
- consommation accrue d'alcool ou de drogue.

Un accompagnement psychologique approprié peut aider à faire face aux responsabilités qui découlent de la situation. Communiquez avec Info-Santé, au numéro 811, et choisissez l'option Info-Social pour parler à un intervenant social. Ce service confidentiel est offert 24 heures par jour, 7 jours par semaine.

## Fiche connexe

### Pannes d'électricité et vos aliments : quoi garder et quoi jeter

Aliments réfrigérés		
Catégories	À conserver <sup>1</sup>	À jeter
<b>Produits laitiers</b>	Fromage à pâte ferme en bloc (cheddar, suisse, mozzarella, etc.), parmesan, fromage en tranches, fromage fondu, beurre, margarine, yogourt	Lait, lait maternisé (contenant ouvert), crème, fromage à pâte molle, fromage à la crème, yogourt (contenant ouvert)
<b>Fruits et légumes</b>	Fruits et légumes frais entiers, jus de fruits pasteurisés	Jus de légumes (contenant ouvert), jus de fruits non pasteurisés, légumes cuits ou légumes crus préparés
<b>Salades préparées</b>	---	Toutes les salades contenant de la viande, de la volaille ou du poisson, pâtes alimentaires, légumes cuits, salades de chou
<b>Viandes, volailles, poissons et fruits de mer</b>	---	Tous les plats cuisinés, crus ou cuits, à base de viande, de volaille ou de poisson
<b>Soupes et sauces</b>	---	Toutes les soupes et les sauces faites de jus de viande, soupes en crème
<b>Oeufs</b>	---	Oeufs en coquille, oeufs liquides, mets et desserts à base d'oeuf (quiches, crèmes pâtisseries)
<b>Desserts</b>	Tartes aux fruits cuites, gâteaux, muffins, biscuits	Desserts avec crème, crèmes pâtisseries
<b>Pâtes alimentaires</b>	---	Pâtes cuites, sauces pour pâtes alimentaires, pâtes fraîches
<b>Tartinades</b>	Confitures, gelées, marmelade, tartinades sucrées, beurre d'arachide	---
<b>Condiments</b>	Relish, moutarde, ketchup, mayonnaise commerciale, sauce à salade, sauce BBQ, sauce à tacos, vinaigrettes commerciales olives, marinades	Mayonnaise maison, sauce tartare, raifort, sauce aux huîtres, ail dans l'huile
<b>Aliments réfrigérés</b>		
<b>Catégories</b>	À conserver <sup>1</sup>	À jeter
<b>Produits laitiers</b>	Fromage à pâte ferme en bloc (cheddar, suisse, mozzarella, etc.), parmesan, fromage en tranches, fromage fondu, beurre, margarine, yogourt	Lait, lait maternisé (contenant ouvert), crème, fromage à pâte molle, fromage à la crème, yogourt (contenant ouvert)
<b>Fruits et légumes</b>	Fruits et légumes frais entiers, jus de fruits pasteurisés	Jus de légumes (contenant ouvert), jus de fruits non pasteurisés, légumes cuits ou légumes crus préparés
<b>Salades préparées</b>	---	Toutes les salades contenant de la viande, de la volaille ou du poisson, pâtes alimentaires, légumes cuits, salades de chou

Source : Gouvernement du Québec : <https://www.quebec.ca/securite-situations-urgence/urgences-sinistres-risques-naturels/panne-courant/> et <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/pannes/Pages/pannes.aspx> en date du 28 octobre 2020.