

Le gaz naturel et la cuisine : faits et conseils de sécurité

Lorsque vous pensez à utiliser votre cuisinière en toute sécurité, vous pensez probablement aux méthodes pour prévenir les incendies et les brûlures – et ce sont des considérations importantes! Cependant, saviez-vous qu'une autre partie cruciale de la sécurité lorsque vous cuisinez est liée à la ventilation fournie par votre hotte? C'est exact! Parce que toute cuisson – quel que soit le type de cuisinière que vous avez (gaz naturel, propane ou électrique) – crée des émissions dans l'air lors du processus de cuisson. Il est donc important d'utiliser votre ventilateur de hotte pour éliminer les émissions en suspension dans l'air de la maison.

Mettons les choses au clair sur la sécurité des cuisinières, avec quelques faits et conseils¹ :

Selon Santé Canada (l'autorité nationale sur les émissions dans l'air intérieur et la santé humaine), toute cuisson crée des émissions dans l'air et des particules en suspension (PS), quel que soit le combustible ou la technologie utilisés. La ventilation est le moyen le plus simple et le plus efficace d'atténuer au mieux tout problème d'émissions lié à la cuisson.

Les PS sont de petites particules d'aliments cuits, de graisse ou d'huile susceptibles de se trouver en suspension dans l'air lorsque vous faites frire, rôtir, griller, sauter, cuire au four ou brûler des aliments. La cuisson au four micro-ondes, à l'eau ou à la vapeur de vos aliments produit moins de particules, mais peut tout de même produire de l'humidité. Utilisez une hotte de ventilation pour réduire le risque de moisissure lorsque vous faites bouillir ou cuire à la vapeur vos aliments.



Idéalement, **installez une hotte de cuisine** qui couvre tous les brûleurs de la cuisinière et qui évacue les gaz à l'extérieur du bâtiment. Les hottes de cuisine et tout le matériel de cuisson doivent être **inspectés et entretenus chaque année**, afin de maximiser l'efficacité énergétique de vos appareils.



Une hotte de cuisine correctement installée et ventilée est efficace pour réduire les concentrations intérieures de PS, de dioxyde d'azote et d'autres émissions provenant de tout type de cuisson. Faites fonctionner l'évacuation de la hotte de cuisine à un niveau élevé (environ 300 pieds cubes/minute) pendant la cuisson, et même après la cuisson, pour réduire de plus de 80 % l'exposition aux polluants liés à la cuisson et évacuer la chaleur résiduelle du processus de cuisson hors de la maison.

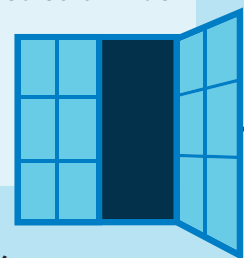
Mettez-le sur le brûleur arrière!

En cuisinant sur le brûleur arrière et en utilisant la hotte de la cuisinière sur le réglage le plus élevé, vous contribuerez à réduire l'humidité et les PS.



Envisagez d'utiliser un ventilateur-récupérateur de chaleur (VRC) qui remplace continuellement l'air intérieur vicié par de l'air extérieur. Pour plus d'informations sur les VRC, consultez le [site Web](#) de Ressources naturelles Canada.

Si votre hotte ne débouche pas à l'extérieur, il est utile d'**ouvrir également les fenêtres** afin de permettre une bonne ventilation.



Si votre cuisinière ne fonctionne pas correctement, appelez un professionnel agréé pour vous assurer que les réparations sont effectuées correctement et en toute sécurité.

Toutes les cuisinières et hottes de cuisine sont construites et installées conformément aux normes établies par l'Association canadienne de normalisation (CSA/ANSI Z21.1-2018/CSA 1.1-2018, Household cooking gas appliances). Nous recommandons aux Canadiens de suivre les directives sanitaires élaborées par l'autorité fédérale, qui, en ce qui concerne la qualité de l'air intérieur et la santé, est Santé Canada. Veuillez vous référer à leur [fiche de renseignements](#) sur la cuisson et la qualité de l'air intérieur pour plus d'informations. Nous recommandons également, si l'on se réfère à des études menées par des tiers, d'évaluer qui a contribué à la recherche et d'examiner les méthodologies utilisées par les chercheurs pour comprendre si les résultats sont fondés sur des faits, examinés par des pairs et impartiaux.

Nous espérons que ces informations vous seront utiles et si vous avez des commentaires ou des questions, veuillez nous contacter à info@cga.ca.