# Grillez vert

L'arrivée du temps chaud est synonyme de moments de détente au soleil, de journées à la piscine et de melons d'eau. Sans oublier les légendaires côtes levées ainsi que les succulentes brochettes grillées sur le barbecue. Technique de cuisson très ancienne, le barbecue est un incontournable des réunions familiales ou entre amis.

Il est possible de partager ces moments privilégiés de détente et de convivialité tout en étant écologiquement responsable. Quelques petits changements dans votre méthode de cuisson peuvent faire toute la différence. Cuire vos grillades favorites à l'aide de gaz ou de charbon consomme des ressources naturelles et relâche des gaz toxiques dans l'atmosphère. Mais tous les barbecues ne sont pas égaux dans le péché !

Si l'on se fie seulement à la quantité de gaz carbonique ($CO_2$) émise, les barbecues utilisant du gaz naturel ou de propane sont nettement plus écologiques. Pour une heure de cuisson, un barbecue au charbon émet environ cinq kilogrammes de $CO_2$, alors qu'un appareil au gaz en émet jusqu'à deux fois moins.

De plus, la combustion du charbon produit de fines particules organiques volatiles, telle la suie, qui peuvent aggraver les problèmes cardiaques et pulmonaires, en plus de salir les surfaces où elles se déposent.

Il est possible, malgré tout, que vous ne puissiez pas vous passer du goût qu'ajoute le charbon à vos grillades. Dans ce cas, deux choix s'offrent à vous : les briquettes compressées et le charbon de bois dur. Les briquettes compressées sont fabriquées à partir de sciure et d'autres résidus d'usines à bois. Si l'idée de recycler ces restants de bois est écologiquement bonne, les briquettes peuvent cependant contenir de la poussière, du nitrate de sodium, de la chaux et du borax. Ce ne sont certes pas les épices que vous désirez sur vos grillades.

Le charbon de bois, fait de bois dur carbonisé, offre l'avantage de ne pas contenir de produits chimiques dangereux. Ses cendres peuvent servir de fertilisant à jardin. Étant très alcalines, elles sont utiles sur des sols acides. Malgré ces avantages, le charbon de bois présente des problèmes majeurs. Sa fabrication, si elle n'est pas planifiée selon les principes du développement durable, contribue au déboisement et à l'effet de serre. Si vous n'utilisez pas de cheminée d'allumage, il nécessite un liquide d'ignition, généralement produit à partir de pétrole, pour prendre feu. Pause technique : une cheminée d'allumage est un petit cylindre de métal qui permet d'utiliser du papier journal pour démarrer la combustion du charbon.

Tout n'est pas beaucoup plus vert du côté du gaz. Consommer du gaz propane ou naturel, c'est brûler une ressource non renouvelable. Ce sont des combustibles fossiles dont la formation se compte en millions d'années. Il faut donc s'assurer de ne pas laisser son barbecue chauffer pour rien !

Cela dit, ceux qui désirent satisfaire à la fois leur envie de grillades et leur conscience écologique ne doivent pas désespérer. Il reste quelques options. Vous pouvez vous tourner vers les barbecues électriques. Ils sont moins dispendieux, beaucoup plus compacts que les appareils au gaz ou au charbon et ils ne rejettent aucune fumée de combustion. Les purs et durs, quant à eux, peuvent même construire ou se procurer un four solaire.

Finalement, pendant que vous y êtes, repensez vos habitudes de nettoyage du barbecue. Changez votre nettoyant chimique pour un nettoyant plus écologique à base d’huile d’orange ou de soja.