

QUEL BBQ ACHETER ?

COMPARATIFS PRODUITS

[mise à jour : 07/2014]



Quel BBQ acheter lorsque revient la belle saison pour des grillades bonnes pour la santé et respectueuses de l'environnement? On privilégie le barbecue au gaz, à l'électricité... ou fait maison !

Les barbecues peuvent être plus ou moins sains et écologiques selon le combustible et le matériel. Si le bois et le charbon apportent une saveur incomparable, ils présentent néanmoins des risques sanitaires et écologiques liés à la production de particules fines et de gaz à effet de serre. Nos conseils pour bien choisir avant d'acheter.

À privilégier : le barbecue au gaz, à l'électricité... ou fait maison !

Rapides à mettre en place et propres, les barbecues au gaz et à l'électricité sont à privilégier pour la santé. Le gaz naturel est le plus efficace d'un point de vue énergétique mais reste une énergie fossile. Quant au barbecue électrique, son bilan dépendra fortement de l'efficacité de l'appareil et de l'origine renouvelable ou non de l'électricité. La version la plus écolo et la plus économique : le barbecue fait maison en matériaux de récup (briques récupérées, demi-tonneau...) et alimenté par un feu de bois !

Le compromis : le barbecue classique avec un combustible de qualité

Le barbecue classique réalisé avec un charbon de qualité, à savoir un charbon épuré (taux de carbone supérieur à 82 %) composé de gros morceaux (qualité restaurant). Idéalement, on opte pour un charbon issu de forêts de nos régions ou certifié FSC. D'autres combustibles naturels sont à découvrir

: granulés de bois, sarments de vigne, briquettes de bois... Les briquettes de coco, bien qu'un peu plus chères, ont une combustion trois fois plus longue et dégagent peu d'odeur et de fumée. On en trouve issues du commerce équitable. Pour allumer le feu, on utilise plutôt les traditionnels papier et petit bois ou des allume-feu écologiques.

À éviter : le barbecue jetable

L'option la plus polluante est le barbecue jetable ! Une barquette en aluminium fournie avec grille et charbon, le tout sous film plastique. Pour compléter le tableau, on l'allume avec un liquide inflammable (alcool, essence) ou un allume-feu plein de produits nocifs. Si on manque d'espace, il existe des barbecues pliants faciles à transporter et à ranger.

> Lire aussi nos [6 conseils pour faire un BBQ plus sain et écologique](#)

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Liens

[1] <https://www.ecoconso.be/fr/Comparatif-produits-le-barbecue>

[2] <https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/divers-alimentation>

[3] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/barbecue>

[4] <https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus>

[5] <http://www.ecoconso.be/fr/content/comment-faire-un-barbecue-plus-sain-et-ecologique>

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

