

RÉACTION : Une étude américaine révèle que les cuisines professionnelles au gaz exposent les travailleurs à des niveaux dangereux de chaleur et de pollution

- 70 % des cuisines professionnelles au gaz étudiées dépassent la norme de l'OMS de pollution au dioxyde d'azote (NO₂) - même avec une ventilation professionnelle en fonctionnement. Dans les cuisines électriques testées, le NO₂ est quasi nul.
- Certaines cuisines au gaz ont aussi dépassé les niveaux réglementaires d'exposition au benzène et au monoxyde de carbone (contre aucune des cuisines électriques)
- 70 % des cuisines au gaz dépassent le seuil de « chaleur maximum recommandée » sur le lieu de travail en France (28 °C), avec des pics dépassant 50 °C dans 4 cuisines - même quand il fait moins de 23 °C dehors.

6 October 2026, Paris - La ventilation commerciale dans les cuisines au gaz et au propane ne parvient pas à protéger les travailleurs de l'hôtellerie-restauration contre des niveaux dangereux de chaleur et de pollution, selon [une étude inédite](#) et évaluée par les pairs, publiée aujourd'hui dans [Environmental Research Letters](#).

Des chercheurs de PSE Healthy Energy et de l'université de Stanford ont constaté que 10 des 19 cuisines au gaz où les températures ont été relevées enregistrent des températures maximales supérieures à 37 °C, et que quatre d'entre elles dépassent les 50 °C. Ces pics de chaleur étaient atteints même les jours où la température extérieure était inférieure à 23 °C. Les cuisines électriques, elles, restaient beaucoup plus fraîches, avec une température moyenne de 26 °C pendant le service. À la suite des vagues de chaleur extrêmes de cet été, il est clair que les cuisines électriques seront plus résilientes face au réchauffement climatique.

L'étude a également révélé que près des trois quarts (70 %) des 24 cuisines professionnelles au gaz étudiées dépassent le seuil horaire de l'Organisation mondiale de la santé (200 µg/m³) d'exposition au dioxyde d'azote (NO₂), un polluant dangereux aux effets néfastes documentés sur la santé. Ce niveau était atteint malgré le fonctionnement d'une ventilation de qualité commerciale.

Le dioxyde d'azote est un irritant respiratoire associé à l'asthme et à d'autres maladies chroniques. À ces concentrations, il est invisible et inodore. Dans les cuisines électriques testées, le niveau de NO₂ était proche de zéro.

Ces données confirment les recherches existantes montrant que les cuisines électriques constituent une alternative plus saine et plus sûre aux cuisines au gaz. Cette nouvelle étude est l'une des premières études américaines évaluées par les pairs à mesurer les concentrations de polluants dans des cuisines professionnelles au gaz en dehors de la hotte d'extraction, dans les zones où le personnel travaille effectivement.

Le Global Cooksafe Coalition travaille en étroite collaboration avec des chefs et des entreprises immobilières en France, en Espagne, au Royaume-Uni et au-delà, afin de faciliter la transition vers la cuisine électrique pour les entreprises et les particuliers.

Réagissant à ces résultats, Monica Burns, directrice du Global Cooksafe Coalition, a déclaré :

« Cette nouvelle étude vient s'ajouter au nombre croissant de preuves soulignant l'impact préoccupant que les cuisinières à gaz peuvent avoir sur notre santé, tant dans les environnements résidentiels que professionnels. Il est clair que l'exposition n'est pas uniquement une question de ventilation — elle commence à la source du combustible, et l'on constate que les travailleurs sont exposés à des polluants nocifs et à des températures extrêmes, même lorsque l'extraction fonctionne. »

Heureusement, la solution existe déjà et des travailleurs en bénéficient déjà dans des cuisines du monde entier. Nous savons que les cuisines électriques sont plus sûres, plus efficaces, meilleures pour la planète et permettent aux entreprises de réaliser des économies. Mais de nombreuses entreprises de l'hôtellerie-restauration ont besoin d'un accompagnement sur mesure pour rendre l'investissement initial réalisable. »

Drew Michanowicz, PhD, co-auteur de l'étude et chercheur principal (Principal Scientist) chez PSE Healthy Energy, a déclaré :

« Les cuisiniers et cheffes que nous avons rencontrés pendant l'étude ont toujours su que l'arrière-cuisine était éprouvante. Aujourd'hui, nous disposons de données pour le prouver. Notre étude est unique car nous avons mesuré ce que respirent les cuisiniers et cheffes pendant le service en direct. Dans la majorité des cuisines au gaz que nous avons mesurées, plusieurs polluants dépassaient largement les seuils recommandés en matière de santé. »

Évacuer la chaleur de la cuisine devrait être une priorité absolue pour le secteur de l'hôtellerie-restauration. Dans les cuisines fonctionnant principalement au gaz, nous avons régulièrement observé des températures dépassant les seuils de sécurité, atteignant plus de 50 °C dans certaines cuisines, tandis que les cuisines tout électrique que nous avons mesurées restaient beaucoup plus fraîches et plus propres. Ces résultats devraient constituer un véritable signal d'alarme. Étant donné que les appareils au gaz sont courants dans les cuisines professionnelles du monde entier, il est probable que des conditions similaires existent ailleurs. Toutefois, des recherches supplémentaires sont nécessaires, en particulier dans les cuisines situées en dehors des États-Unis. »

La réglementation du bâtiment en France favorise de plus en plus les cuisines professionnelles électriques. Depuis mai 2026, la réglementation RE2020 s'applique aux nouveaux restaurants, avec des exigences énergétiques et carbone plus strictes, et à partir de 2028, le SEQE-UE 2 (EU ETS2) mettra un prix sur le carbone des combustibles fossiles utilisés dans les bâtiments, y compris pour la cuisson au gaz. Associées à un traitement plus favorable de l'électricité dans les calculs de performance énergétique, ces mesures font de la cuisson électrique un choix de plus en plus attractif pour les nouvelles cuisines françaises. Cette étude démontre que cette transition profitera également aux travailleurs, en supprimant les risques liés à la pollution et à l'exposition à des chaleurs extrêmes.

David Gallienne, chef étoilé du Jardin des Plumes, Giverny, a déclaré :

« Les chiffres de l'étude confirment ce qu'on observe sur le terrain : le gaz transforme nos cuisines en étuves inutiles et polluées. Avec l'induction, on gagne immédiatement entre 5 et 10 degrés sur la ligne de cuisson, et le confort de travail n'a plus rien à voir. On gagne sur tous les tableaux : en précision, en rapidité de cuisson, mais aussi sur la facture énergétique. Quand on voit que des cuisines atteignent 50 °C et accumulent du NO₂ et du benzène, le doute n'est plus permis. C'est vraiment le pas que tous les restaurateurs doivent faire aujourd'hui pour leurs équipes et la pérennité de leur établissement. »

Cette transition vers l'électricité est également soutenue par les représentants du secteur de l'hôtellerie-restauration. Dans [un article](#) publié le 5 octobre 2026, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) souligne que, pour la restauration, l'enjeu est de « *remplacer progressivement les équipements au gaz par de l'électricité* ». L'organisation a notamment contribué à rendre les restaurateurs éligibles au dispositif Decarb Flash Artisanat, qui peut financer jusqu'à 50 % des investissements destinés à remplacer des équipements au gaz ou au fioul par des équipements électriques.

Laurent Lemal, chef étoilé de La Balette, Collioure, a déclaré :

« En cuisine, nous recherchons la précision absolue. Voir que 70 % des cuisines au gaz dépassent les seuils de pollution au NO₂ et atteignent des pics à 50 °C - même par temps frais dehors - c'est la preuve scientifique que le gaz est devenu un frein opérationnel. L'induction nous offre une réactivité et une maîtrise thermique parfaites, sans émettre ces polluants invisibles. Les chiffres le confirment : pour travailler mieux, plus vite et en sécurité, le passage à l'électricité est la seule décision logique. »

Tony Renucci, Directeur de Respire, a déclaré :

« Électrifier la cuisson, c'est protéger la santé de tous. Après la maison, il faut regarder ce qui se passe dans nos restaurants : les cuisiniers et brigades passent plus de 40 heures par semaine exposés à des concentrations toxiques de dioxyde d'azote et de benzène que la ventilation ne suffit pas à éliminer. Chaque travailleur a droit à un lieu de travail sûr et propre, qui ne met pas ses poumons en danger. L'électrification des cuisines professionnelles est une mesure d'urgence pour la santé publique et la santé au travail. »

FIN

À propos de la Global Cooksafe Coalition

La Global Cooksafe Coalition (GCC) œuvre pour un accès universel à une cuisine sûre et durable d'ici 2030 dans les nouvelles cuisines et d'ici 2040 dans les cuisines existantes.

Elle réunit une alliance inédite de grands chefs, d'entreprises immobilières et d'experts en santé publique, climat, pouvoir d'achat et développement, pour promouvoir l'accès universel à une cuisine sûre et durable.

La GCC est financée par des dons philanthropiques de fondations caritatives. Afin de préserver son indépendance, elle n'accepte aucun financement de gouvernements ou d'entreprises.

cooksafecoalition.org/fr | [@cooksafeglobal](https://twitter.com/cooksafeglobal)

À propos de Respire

RESPIRE, l'Association nationale pour l'amélioration de la qualité de l'air et la défense des victimes de la pollution, est une organisation à but non lucratif (loi 1901) fondée en février 2011 et dédiée à l'amélioration de la qualité de l'air. Sa mission est de prévenir les impacts sanitaires de la pollution atmosphérique et de promouvoir un air plus pur.

Reconnue pour son expertise sur les enjeux liés à la pollution de l'air en France et en Europe, Respire s'appuie sur des données scientifiques pour informer, communiquer, développer des outils techniques et construire ses actions de plaidoyer.

respire-asso.org

Citations additionnelles

Oscar Garcia, chef étoilé de La Cueillette, Altilac, a déclaré :

« On ne peut plus accepter que les cuisines professionnelles ressemblent à des fournaies toxiques qui usent les corps. L'étude montre bien le piège du gaz : même en poussant la ventilation à fond, les polluants restent piégés. Climatiser une cuisine au gaz est un non-sens physique. L'induction apporte un confort de travail immédiat, supprime la pollution à la source et protège nos brigades. Il est temps d'adopter des standards d'équipement dignes de notre époque. »

Lidia Morowska, Directrice du Laboratoire international pour la qualité de l'air et la santé (Centre collaborateur de l'Organisation mondiale de la santé), a déclaré :

« Il s'agit de la première étude à tester rigoureusement un nombre suffisant de cuisines professionnelles pour mettre en lumière les problèmes que nous observons à l'échelle mondiale. Elle démontre sans équivoque que des millions de travailleurs de la restauration sont exposés à des risques importants liés à la chaleur et à la pollution, dépassant les recommandations sanitaires de l'OMS.

D'autres études sont nécessaires dans d'autres pays, mais la conclusion est claire : il est urgent de mettre en place une réglementation pour éliminer la source de pollution. Cela implique de remplacer les appareils à gaz par des équipements de cuisson électriques, qui n'émettent aucun gaz polluant et génèrent moins de chaleur.

Comme toute transition énergétique, celle-ci ne se fera pas du jour au lendemain ; les pays ont besoin de stratégies nationales de transition assorties d'échéanciers précis pour leur mise en œuvre. Mais le processus doit démarrer au plus vite afin de limiter les dommages causés par ces émissions. »