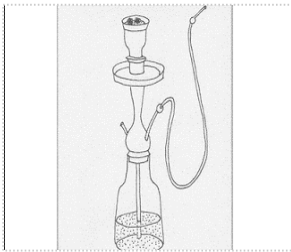


NARGUILE, pipe à eau ou CHICHA



Définition : Pipe orientale, à long tuyau flexible, dans laquelle la fumée passe par un flacon rempli d'eau parfumée avant d'arriver à la bouche.

Comment fonctionne un narguilé?



L'air aspiré par le fumeur passe d'abord à travers un filtre en métal (ou une feuille d'aluminium percée de trous), sur lequel est posé un charbon ardent. Sous le filtre se trouve le tabac humide mélangé à une essence de fruit (tabac pour narguilé exclusivement), qui, par l'effet du charbon posé dessus, n'est pas brûlé, mais étuvé, formant une "vapeur" de tabac. Cet air passe ensuite par un tuyau dans un récipient rempli d'eau. Le consommateur aspire la fumée après son passage dans l'eau, à travers un embout placé au bout d'un tuyau souple fixé au-dessus du récipient d'eau.

Risques pour la santé :

◇ Selon l'ISPA, le narguilé est considéré comme aussi dangereux pour la santé que la cigarette. S'appuyant sur de récentes études, il rejette l'idée répandue selon laquelle les particules nocives de la fumée seraient filtrées par l'eau.

Le tabac utilisé dans le narguilé contient entre autres de la nicotine, du goudron et des métaux lourds. Ainsi, il cause les mêmes maladies que la cigarette, soit les insuffisances respiratoires, les maladies cardio-vasculaires, les cancers du poumon, de la cavité buccale ou de la vessie, mais peut aussi occasionner des tumeurs sur les lèvres.

La fumée du narguilé contient également une quantité beaucoup plus grande de monoxyde de carbone (CO) que dans la cigarette, dû à la combustion du charbon. C'est le CO qui, prenant la place d'une partie de l'oxygène dans le sang, perturbe le fonctionnement du cœur et la circulation sanguine, augmentant ainsi le risque de maladies cardio-vasculaires, très fréquentes parmi les fumeurs.

A l'inverse, le tabac du narguilé étant chauffé à environ 450⁰, contre une température de 900⁰ pour la cigarette, on suppose que le premier est un peu moins cancérigène, grâce à cette température réduite.

Finalement, le narguilé étant fréquemment consommé en groupe, il favorise la transmission d'agents pathogènes, comme le virus de l'hépatite ou les bactéries de la tuberculose si l'embout n'est pas systématiquement changé ou nettoyé à chaque consommateur.