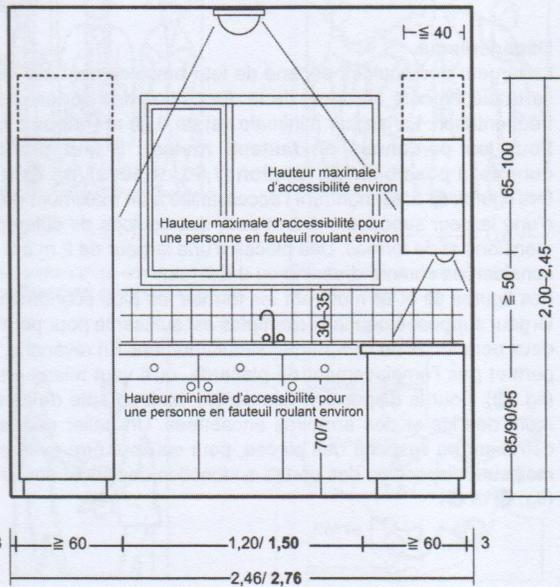


PIÈCES D'HABITATION

CUISINES



- 1 Exigences dimensionnelles dans une cuisine * Hauteur minimale au-dessus de la zone de cuisson et de l'évier



- 2 Disposition fonctionnelle des postes de travail dans la cuisine

Équipement	Emprise au sol	
	Largeur (cm)	Profondeur (cm)
Rangements pour la vaisselle, casseroles, provisions, etc.		
1. Élément bas	30-150	60
2. Élément en colonne	60	60
3. Élément en hauteur	30-150	≤ 40
Équipement pour réfrigération et congélation		
4. Réfrigérateur	60	60
5. Armoire de congélation	60	60
6. Coffre de congélation	IV 90	Fabrikat
Plan de travail et de desserte		
7. Petit plan de travail entre cuisson et évier	IV 60	60
8. Grand plan de travail	IV 120	60
9. Dépôt des ustensiles et robots	IV 60	60
10. Desserte à côté du point de cuisson	IV 30	60
11. Desserte à côté de l'évier	IV 60	60
Équipement de cuisson		
12. Cuisinière avec four et hotte d'extraction	60	60
13. Plaque de cuisson intégrée sur élément bas	60-90	60
14. Four intégré avec armoire	60	60
15. Four à micro-ondes	60	60
Équipements pour le lavage et la vaisselle		
16. Évier à un bac et égouttoir	IV 90	60
17. Évier à bac double et égouttoir	IV 120	60
18. Machine à laver la vaisselle	60	60
19. Ensemble de lavage (évier à un bac avec égouttoir, armoire basse et machine à laver la vaisselle)	IV 90	60

- 3 Dimensions standard des équipements de cuisine

La cuisine est un lieu de travail à l'intérieur du logement mais en même temps un domaine important de séjour et de rencontre pour ses occupants et les convives. Elle entretient de nombreux rapports avec les autres domaines de l'habitation.

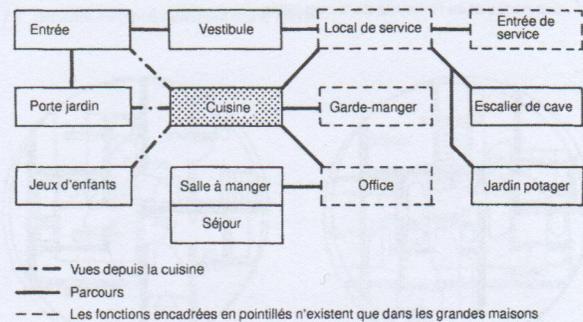
La règle veut que chaque logement soit équipé d'une cuisine ou d'un coin cuisine.

Des cuisines ou des coins cuisines sans fenêtres sont en général défavorables et ne sont possibles que dans la mesure où une ventilation efficace de l'espace est assurée.

Pour être un lieu de séjour la cuisine doit présenter une hauteur sous-plafond de 2,40 m au minimum et une surface d'éclairage d'au moins 1/8 de la surface nette au sol.

Disposition spatiale

La situation favorable pour la cuisine est au nord-est ou au nord-ouest, en communication immédiate avec la zone de l'entrée (parcours minimal pour l'acheminement des courses, pour évacuer les déchets ménagers, etc.), avec un accès direct au jardin (potager) ainsi qu'à la cave. La cuisine doit se trouver à proximité de la salle à manger et de l'office, avec une liaison directe à la réserve. Il est bon, si possible, de voir la porte d'entrée, l'aire de jeu des enfants et la terrasse depuis la cuisine (fig. 4).



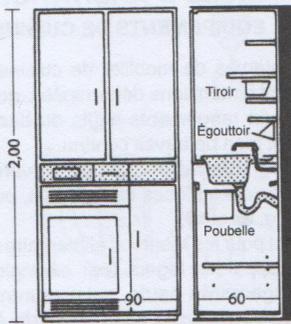
- 4 Relations d'une grande cuisine avec les autres pièces

Des cotes de coordination dimensionnelle ont été établies pour les meubles de cuisine (fig. 3). Les cotes indiquées ci-contre doivent être considérées comme un minimum impératif. **D'une façon générale, il serait bien d'appliquer à l'étude des cuisines les dimensions retenues pour les espaces utilisés par des personnes handicapées** (voir p. 33 et suivantes).

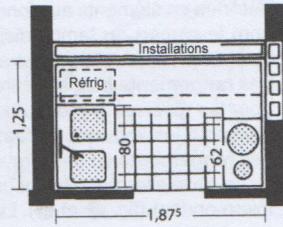
Pour l'aménagement d'une cuisine, il faut veiller à ce qu'un **déroulement du travail s'opère en continu et sans heurts**, avec suffisamment de liberté de mouvement, en évitant les parcours inutiles. Pour une bonne utilisation de l'équipement ménager et des meubles, il est nécessaire de prévoir une surface de dégagement d'une largeur de 1,50 m (minimum 1,20 m) entre deux alignements de mobilier de cuisine. Avec une profondeur de 60 cm de chaque côté (cote valable pour la plupart des éléments de cuisine), nous obtenons une largeur minimale de la cuisine de 2,70 m (minimum 2,40 m), dimension à laquelle il convient de rajouter 6 cm (de chaque côté), correspondant à l'écartement du meuble au mur.

La hauteur du plan de travail devrait être adaptée à la dimension corporelle des usagers et se situer entre 85 et 95 cm (fig. 1). La station debout devrait être réduite par l'utilisation de plans de travail escamotables.

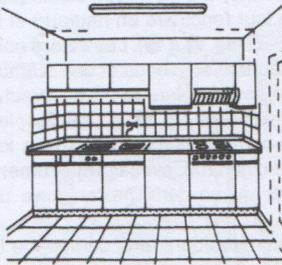
De façon générale pour les tâches culinaires, il faut veiller à faciliter une posture favorable du corps et procurer un bon éclairage du plan de travail (voir p. 348). Afin de faciliter les travaux de cuisine, il convient de disposer les différents postes de travail selon un ordre précis correspondant à un déroulement fonctionnel de l'activité (fig. 2).



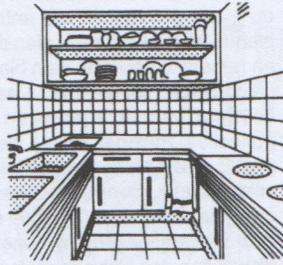
1 Cuisine-placard (Fab. : Haas et fils)



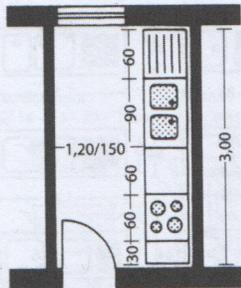
2 Cuisine minimale avec arrivée et évacuation d'air intérieures Arch. : Neufert



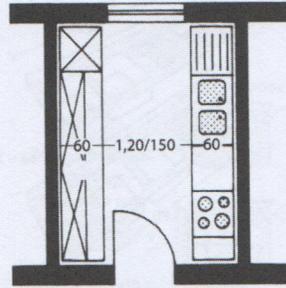
3 Vue en perspective (fig. 5)



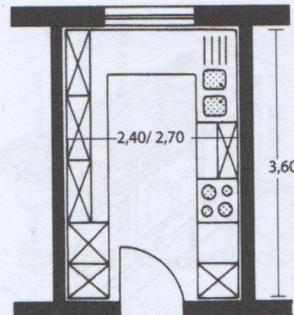
4 Vue en perspective (fig. 2)



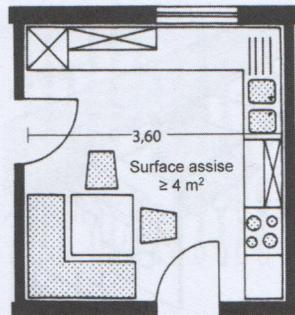
5 Cuisine sur une rangée



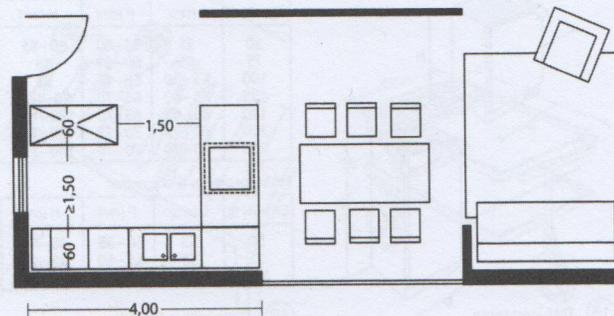
6 Cuisine sur deux rangées



7 Cuisine en U



8 Cuisine en L avec coin repas



9 Cuisine ouverte avec relation continue aux autres espaces

Types de cuisines

En fonction des équipements de cuisine exigibles et de leurs surfaces d'emprise au sol, il résulte les différents types de cuisines représentés (ci-contre).

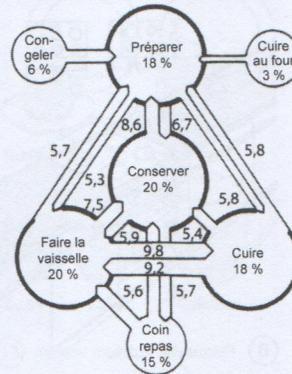
Pour l'essentiel nous distinguons :

Des cuisines-placards, en l'occurrence des coins cuisines

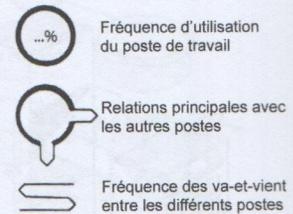
Elles répondent de façon limitée aux exigences de l'économie domestique (avec à peine une desserte et une surface de rangement). Elles sont plutôt destinées aux habitations d'été et aux studios (d'étudiants). Les coins cuisines ne nécessitent pas le plus souvent un espace propre et peuvent être aménagés dans des zones de passage et dans des couloirs (fig. 1 et 2).

La cuisine comme espace de travail

Cet aménagement de cuisine répond seulement à des aspects fonctionnels et occupe une surface limitée. Elle peut être desservie sur une ou deux rangées ou en forme de U. En général, tout l'équipement y est intégré. De ce fait, la disposition des appareils et des plans de travail et de desserte est optimisée en vue d'un déroulement rationnel du travail (fig. 10). Ainsi, des pièces de travail fonctionnelles occupent des surfaces au sol entre 5,5 m² et 8,5 m² et ont une longueur d'au moins 5,40 m, pour des familles, sans permettre de s'y tenir en dehors de la préparation des repas (fig. 5 à 7). La liaison avec le coin repas est assurée par un couloir et peut être complétée par un passe-plat.



10 Fréquence d'utilisation des différentes parties de la cuisine



La cuisine-séjour

La cuisine-séjour offre, à côté de l'équipement-cuisine, un emplacement avec des chaises ou des bancs où l'on peut se tenir et qui peut être utilisé comme un coin repas supplémentaire (coin petit-déjeuner). La cuisine devient ainsi un réel lieu de séjour permettant des échanges familiaux.

Les cuisines-séjour peuvent être conçues sur des surfaces au sol à partir d'environ 10 m². Une disposition en forme de L occupant une surface d'environ 14 m² avec des portes de communication vers la salle de séjour et le couloir est intéressante (fig. 8).

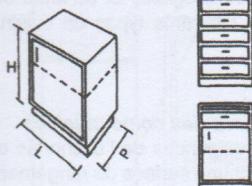
Une évolution parallèle à la cuisine-séjour est la cuisine dite « ouverte », dans laquelle l'espace cuisine est relié directement et visuellement à la salle à manger et au séjour. Elle peut être aménagée en « cuisine américaine intégrée » c'est-à-dire comportant une zone fonctionnelle de travail en communication avec l'espace de séjour dont elle est séparée, par exemple, par un bar avec tabourets hauts (voir p. 349, fig. 9).

Quelques projets modernes de cuisine s'éloignent à nouveau du concept de cuisine à éléments intégrés. Ils considèrent l'espace-cuisine comme un ensemble d'objets indépendants, élaborés selon des critères de forme et de fonction et disposés à la façon du mobilier dans le séjour. Le plan de cuisson aux dimensions généreuses se trouve fréquemment au centre de la pièce.

Les cuisines ouvertes nécessitent une bonne aération (arrivée et reprise d'air) afin d'indisposer le moins possible les espaces de séjour et de repas par les odeurs de cuisine. Cependant, dans de nombreux cas, il est recommandé de prévoir une séparation mobile entre espaces, par exemple par une tenture (fig. 9).

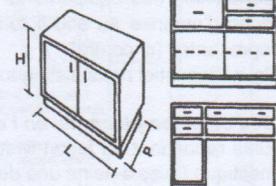
L = 30/40/(45*)/60 (cm)
H = 77/82/87/92 (cm)
P = 60 (cm)

* Largeur spéciale courante



1 Éléments à une porte

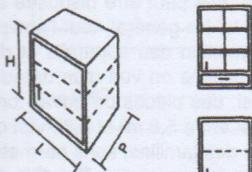
L = 90/120/150 (cm)
H = 77/82/87/92 (cm)
P = 60 (cm)



2 Éléments bas à deux portes

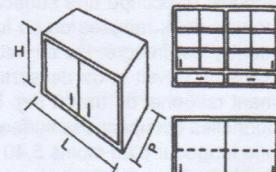
L = 30/40/(45*)/60 (cm)
H = 50/65/100 (cm)
P = 30/40 (cm)

* Largeur spéciale courante

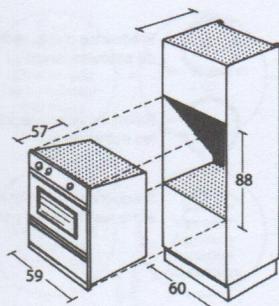


3 Éléments supérieurs ou muraux à une porte

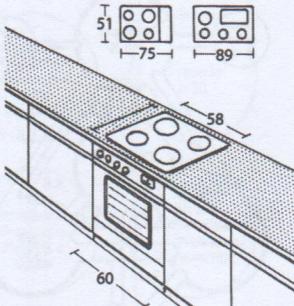
L = 90/120/150 (cm)
H = 50/65/100 (cm)
P = 30/40 (cm)



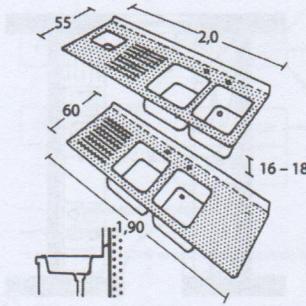
4 Éléments supérieurs ou muraux à deux portes



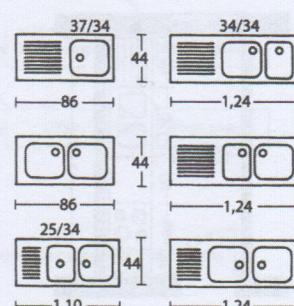
5 Four à encastrer



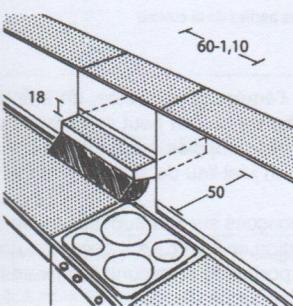
6 Plaques de cuisson



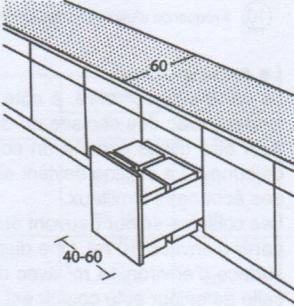
11 Dimensions des éviers à encastrer



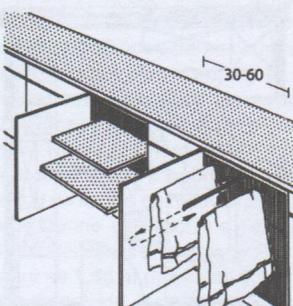
12 Types d'éviers à encastrer



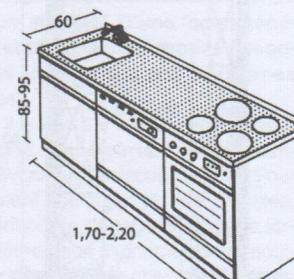
7 Hotte aspirante



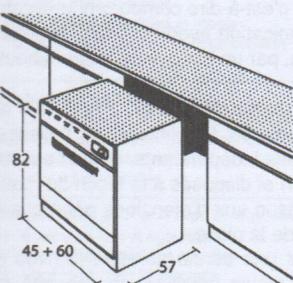
8 Poubelles pour tri des déchets



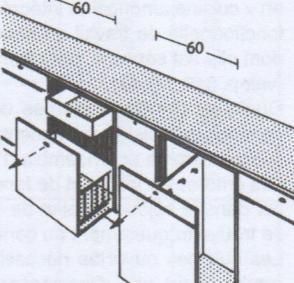
13 Élément pour séchage des torchons et rangement des ustensiles



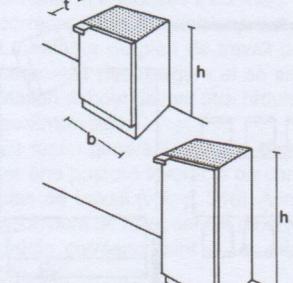
14 Bloc cuisine



9 Lave-vaisselle



10 Rangement pour casseroles



15 Réfrigérateurs

Réfrigérateurs

Capacité (l)	L (cm)	P (cm)	H (cm)
50	55	55-60	80-85
75	55	60-65	85
100	55-60	60-65	85
125	55-60	65-70	90-100
150	60-65	65-70	120-130
200	65-75	70-75	130-140
250	70-80	70-75	140-150

Réfrigérateurs à encastrer

Capacité (l)	L (cm)	P (cm)	H (cm)
50	55	50-55	80-85
75	55	55-60	85-90
100	55	60-65	90

16 Dimensions (fig. 15)

PIÈCES D'HABITATION
ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

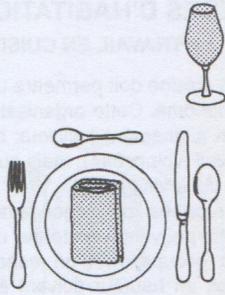
Il existe une grande variété de systèmes de mobilier de cuisine, déclinés en éléments aux fonctions et dimensions déterminées, qui sont la plupart du temps disposés en rangements hauts ou bas, ainsi qu'en appareils encastrables et plan de travail continu.

Les **rangements bas**, avec tiroirs de grande taille ou portes, servent pour les réserves alimentaires, les grosses pièces de vaisselle, ou bien pour les appareils encastrés (fig. 1 et 2).

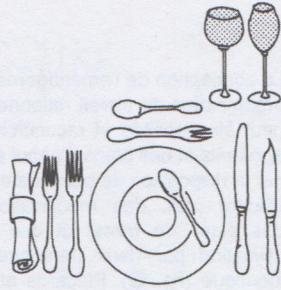
Les **rangements en hauteur** servent pour les réserves alimentaires ou la vaisselle, ou bien pour les appareils légers (par exemple micro-ondes) (fig. 3 et 4). Les **rangements hauts**, qui mesurent env. 2,00 m, servent comme placards à vitres ou « placards à balais », ou encore pour encastrer un réfrigérateur, un four ou un **bloc de cuisson avec hotte aspirante**, à 2 ou 4 feux électriques ou à gaz, souvent séparé entre un four (encastré en hauteur) et la plaque, intégrée dans le plan de travail (fig. 5 à 7). Les **évier**s sont en général composés d'un bloc intégré avec 2 bacs et une surface d'égouttage (fig. 11 et 12). L'espace sous le plan de travail, proche de l'évier, permet de placer un lave-vaisselle (fig. 9) ou à ranger les poubelles. **Réfrigérateur** : installé comme élément bas (dans les petites cuisines) ou placé à hauteur d'homme, avec **compartment congélateur, congélateur séparé**, ou en combinaison avec un **congélateur-bahut** (fig. 15 et 16).

Lors de l'aménagement d'une cuisine, toujours tenir compte de la disposition des arrivées **d'électricité, de gaz et d'eau**.

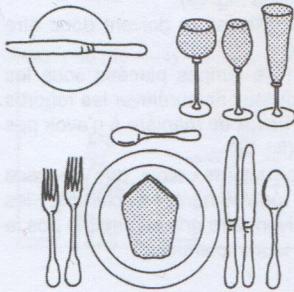
PIÈCES D'HABITATION
ÉQUIPEMENTS DE CUISINE



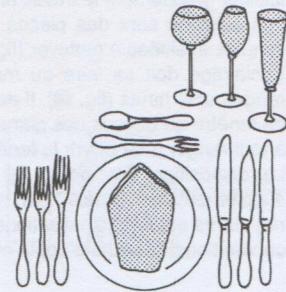
① Menu : soupe, viande, dessert, boisson



② Menu : soupe, poisson, viande, dessert, vin blanc et rouge

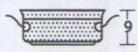


③ Menu : soupe, poisson, viande, glace, champagne, vin blanc et rouge

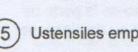


④ Menu : entrée, poisson, viande, dessert, champagne, vin blanc et rouge

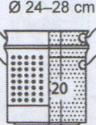
Sautoir haut
Ø 14 - 16 - 20 - 24 cm



Fait-tout pour viande
Ø 14 - 16 - 20 - 24 cm



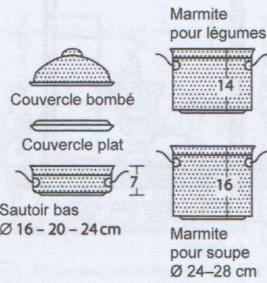
Marmite pour soupe
Ø 24-28 cm



Cuit-pâtes / -asperges
Ø 16 - 18 - 20 cm



⑤ Ustensiles empilables



Marmite pour légumes
14

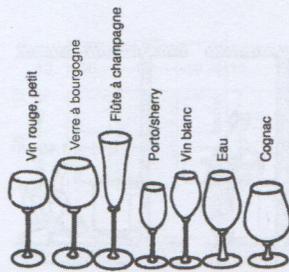
Couvercle bombé

Couvercle plat

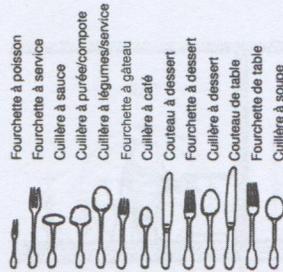
Sautoir bas
Ø 16 - 20 - 24 cm

Marmite pour soupe
Ø 24-28 cm

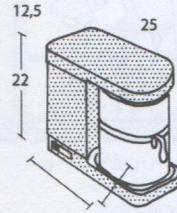
16



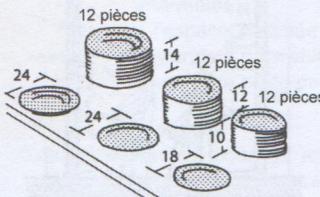
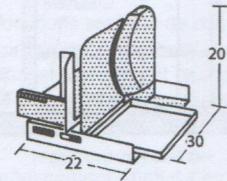
⑥ Verres



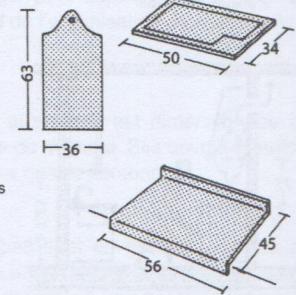
⑦ Couverts



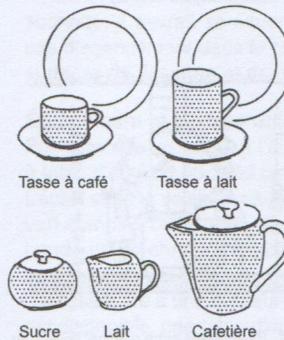
⑩ Cafetière électrique



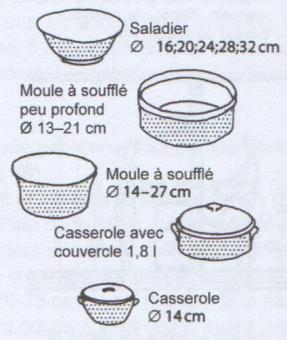
⑪ Assiettes creuses, plates et à dessert



⑫ Planches



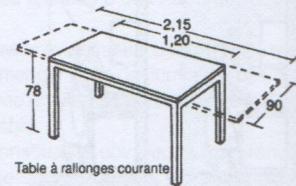
⑬ Service à café et lait



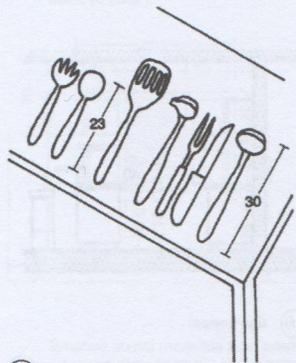
⑭ Récipients



⑮ Desserte



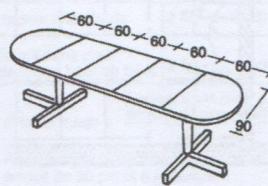
⑯ Table de salle à manger



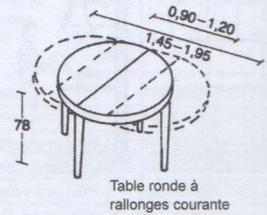
⑧ Couverts de service



⑨ Table roulante



⑰ Grande table à rallonges



⑱ Table de salle à manger

Habitation

PIÈCES D'HABITATION

LE TRAVAIL EN CUISINE

La conception de l'aménagement d'une cuisine doit permettre une organisation du travail rationnelle et économe. Cette organisation peut être facilitée et raccourcie par un alignement judicieux des appareils et des plans d'appui et de travail (voir p. 344), mais aussi par la disposition de plans de travail en vis-à-vis (fig. 1).

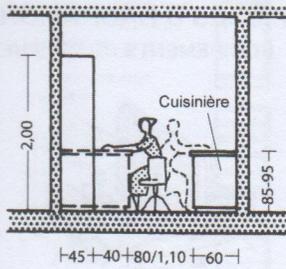
D'autre part, des modifications appropriées de l'agencement des plans de travail et des appareils peuvent permettre une utilisation par deux personnes, avec occupation d'un espace identique (fig. 2). Placards et étagères en hauteur doivent être disposés à côté des plans de travail correspondants pour permettre un accès facile (fig. 3 et 4). **Hauteurs pour les personnes en fauteuil roulant : voir p. 33.**

Des plans de travail à la hauteur adaptée à chaque tâche peuvent faciliter grandement le travail en cuisine (fig. 8).

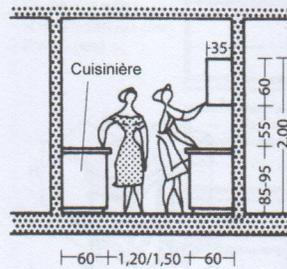
Les cuisines sont des pièces très utilisées et doivent donc être simples et aisées à nettoyer (fig. 14).

L'éclairage doit se faire au moyen de lampes placées sous les rangements hauts (fig. 7). Il est judicieux de surélever les rebords de fenêtre au-dessus des plans de travail de manière à n'avoir pas à tout ranger pour ouvrir la fenêtre (fig. 9).

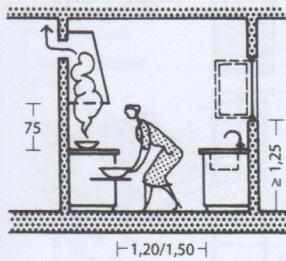
La disposition des prises et interrupteurs, ainsi que l'espace supplémentaire requis par les équipements encastrés, les radiateurs et leurs canalisations doivent être pris en compte dès la conception des plans d'appui et de leur implantation.



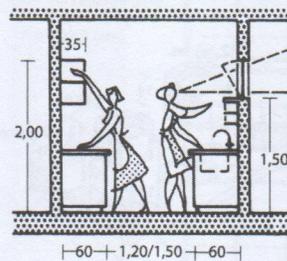
1 Coupe d'une cuisine avec 2 postes de travail



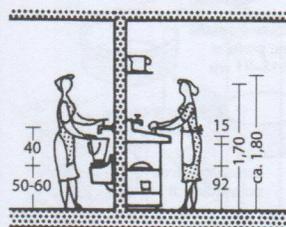
2 Coupe d'une cuisine avec place pour deux personnes



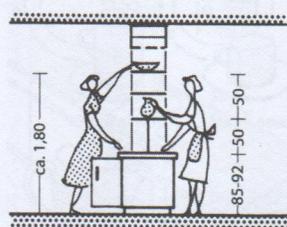
3 Les cuisinières basses exigent beaucoup de place pour les mouvements. Placer une hotte au-dessus de la cuisinière.



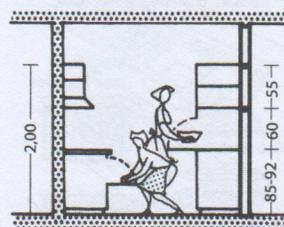
4 Plans de travail et de rangement (60 cm de profondeur)



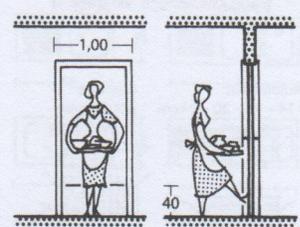
5 Hauteur courante des vidoirs et hauteur maximale des éviers surélevés



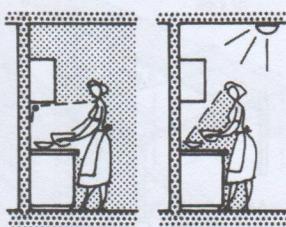
6 Passe-plats entre cuisine, laverie ou office et coin salle à manger ou salle à manger, avec rayonnages pour vaisselle accessibles des deux côtés



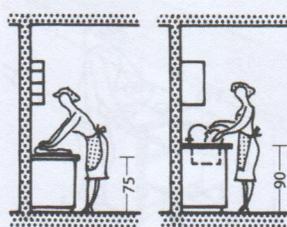
11 Personnes travaillant l'une à côté de l'autre



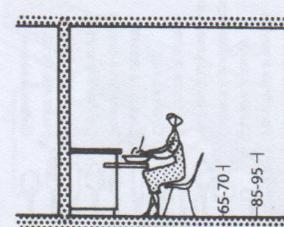
12 Entre office et salle à manger, revêtir la partie inférieure de la porte de métal inoxydable ou de plastique.



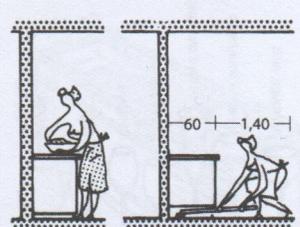
7 Bon et mauvais éclairage de la cuisine



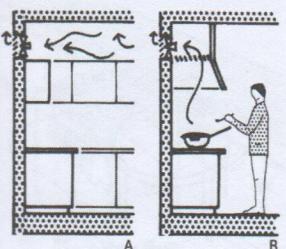
8 La hauteur courante de 85 cm des plans de travail est comprise entre la hauteur la plus favorable pour la cuisson et celle pour l'évier.



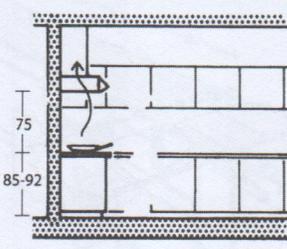
13 Prévoir des tablettes amovibles de travail pour travaux assis.



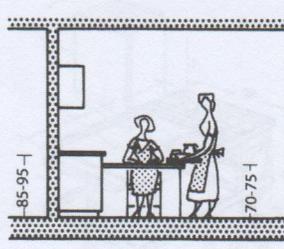
14 Bonne disposition des socles des rangements bas pour nettoyage et travail faciles ≥ 8 cm



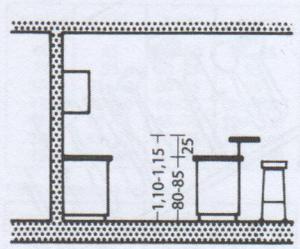
9 Ventilation avec ventilateur sur mur extérieur (A) ou, mieux, sur conduit de ventilation (B) directement au-dessus de la cuisinière (extension)



10 Une hotte est préférable



15 Table à rallonge, table pivotante



16 Bar (repas)