

Cuisine

2 CONNAÎTRE

- > Les équipements
- > Aération de la cuisine
- > Production d'eau chaude sanitaire
- > Les revêtements du sol et des murs
- > L'installation électrique
- > L'installation de gaz

4 REGARDER

- > Présence d'humidité
- > Branchements des appareils
- > Aménagement, éclairage
- > Revêtements de sols
- > Présence d'insectes

5 ENTRETENIR

- > Réseaux
- > Revêtements de sols
- > Hottes de cuisine

5 AMÉLIORER

- > Aménagement pour handicapés
- > Changer de revêtement de sol
- > Cuisine « américaine »
- > Remplacement d'appareils de production d'eau chaude sanitaire

La cuisine est une pièce techniquement complexe, souvent de dimensions modestes, qui concentre de nombreux réseaux (eau, énergie, évacuation de l'air pollué...) et abrite des appareils présentant des risques spécifiques (brûlures, chocs...). Afin de pouvoir utiliser cette pièce dans de bonnes conditions de sécurité et d'hygiène, des règles de conception, d'installation, et d'entretien doivent être respectées.

CONNAÎTRE

Pour minimiser les risques comme les brûlures, la glissade sur le sol, les chocs électriques, les intoxications, des règles très précises de conception et de réalisation de cet espace doivent être respectées.

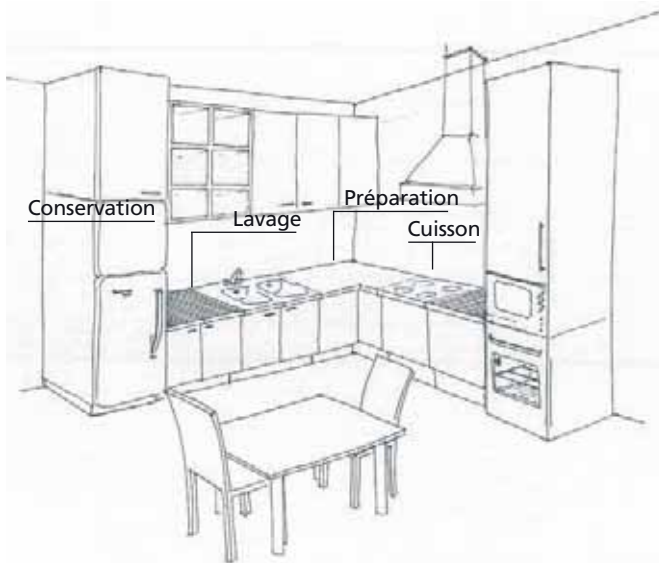
LES ÉQUIPEMENTS

L'équipement minimal d'une cuisine consiste en un évier muni d'un écoulement d'eau et d'un emplacement aménagé pour recevoir des appareils de cuisson. Dans la pratique, les équipements comprennent, en sus de ce minimum, de nombreux appareils électroménagers (four, réfrigérateur, congélateur, four micro-ondes, machine à laver le linge, machine à laver la vaisselle, ...) sans compter les meubles de rangement posés sur le sol ou suspendus aux murs et cloisons et les autres meubles (table, chaises...).

La hauteur la plus courante du mobilier et des appareils est comprise entre 85 et 87 cm. Leur profondeur est de 60 cm. Lorsque cela est possible, le choix d'une profondeur supérieure pour le plan de travail de la zone de cuisson améliore la sécurité.

Les éviers peuvent être en céramique, en acier inoxydable, en matériaux de synthèse. Les robinets sont fréquemment des mélangeurs, qui possèdent deux robinets séparés mais une seule sortie, ou des mitigeurs qui permettent de régler la température de l'eau et son débit à l'aide d'une seule manette de commande.

Les **lave-vaisselles**, et souvent les **lave-linges**, sont installés en cuisine. Leurs alimentations en eau doivent être équipées de robinets d'arrêt. Ces appareils sont raccordés à l'installation électrique qui doit être réalisée conformément aux règles de l'art.



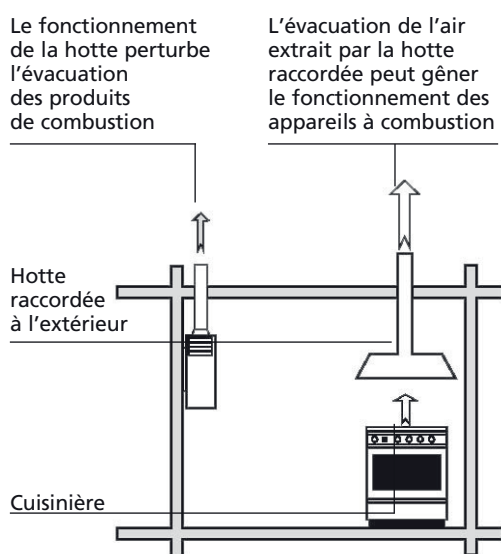
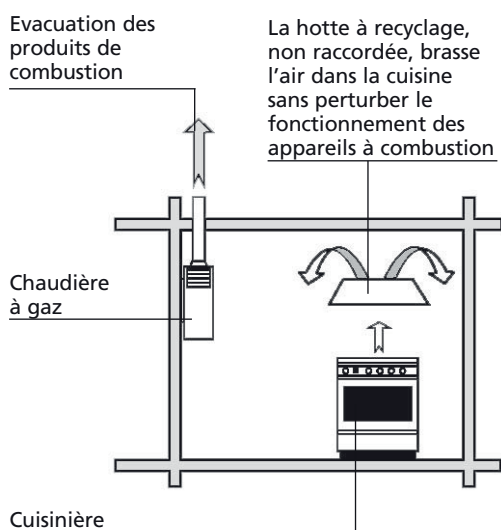
Organisation de la cuisine

L'AÉRATION DE LA CUISINE

La "**hotte aspirante**" est un équipement spécifique des cuisines. Sont souvent désignés par ce terme deux dispositifs bien différents.

- Le premier est une **hotte à recyclage, non raccordée** à un conduit. Situé au-dessus de la cuisinière, il force le passage de l'air pollué lors de la cuisson, à passer sur un filtre qui récupère les graisses et éventuellement sur un filtre à charbon qui capte les odeurs. Ce dispositif ne perturbe pas le fonctionnement du système de ventilation général du logement et, bien évidemment, ne le remplace pas.
- Le deuxième dispositif est un **extracteur d'air** qui rejette l'air pollué de la cuisine directement vers l'extérieur. Le prélèvement d'air ainsi pratiqué peut perturber le fonctionnement de la ventilation générale du logement. Pour éviter cette situation, il est recommandé d'installer un système qui crée automatiquement un appel d'air frais dans la cuisine dès que la ventilation générale du logement devient trop faible de par le fonctionnement de l'extracteur.

Cuisine



Les hottes de cuisine

PRODUCTION D'EAU CHAUDE SANITAIRE

La production d'eau chaude nécessaire à la cuisine doit être bien adaptée aux besoins et à la disposition de la cuisine par rapport au lieu de production de l'eau chaude.

L'eau chaude peut être :

- produite de manière instantanée, au moment où on en a besoin. L'appareil le plus courant est le chauffe-eau à gaz, généralement associé à une chaudière reliée à un conduit d'évacuation des gaz de combustion ;
- produite et stockée dans un réservoir, ce qui permet de disposer en permanence d'une réserve d'eau chaude qui n'est cependant pas infinie. Il peut s'agir d'un réservoir couplé à une chaudière à gaz ou d'un ballon indépendant équipé de résistances électriques ou d'un brûleur à gaz qui chauffent l'eau.

Dans tous les cas, il est recommandé de limiter la distance entre le lieu de production (appareil instantané ou ballon) de manière à limiter les pertes de chaleur le long du trajet et à avoir un meilleur confort.

LES REVÊTEMENTS DU SOL ET DES MURS

Les revêtements des murs et des sols de la cuisine doivent être choisis pour leur facilité de nettoyage. Les sols sont ainsi souvent couverts de carrelage ou de revêtements plastiques. Cependant, en présence d'eau, ces revêtements de sol présentent des risques de glissade. Ils doivent être choisis antidérapants.

L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Des règles précises doivent obligatoirement être respectées pour cette installation. Outre une protection adaptée des différents circuits (éclairage, prises, cuisinière,...), une protection des personnes à l'aide d'un dispositif appelé « disjoncteur différentiel à haute sensibilité » est obligatoire.

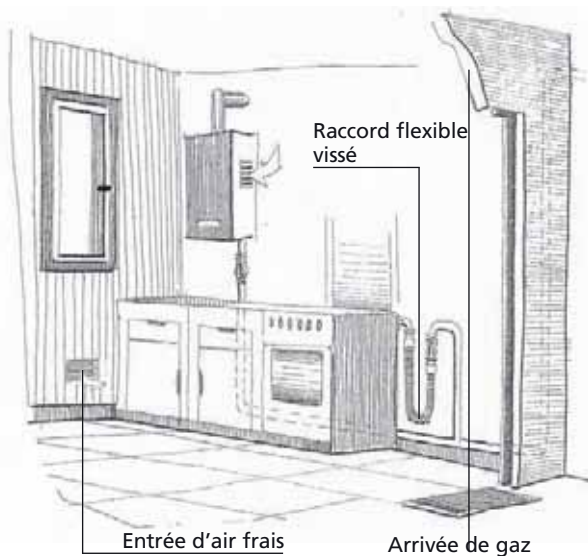
Il s'agit d'un dispositif, placé dans le tableau électrique général du logement, qui coupe automatiquement le courant dès qu'un appareil électrique présente un défaut de mise à la terre, par exemple un contact entre une partie métallique de l'appareil et un fil électrique.

L'INSTALLATION DE GAZ

Qu'il s'agisse du gaz distribué par le réseau collectif ou de gaz stocké dans des bouteilles, la conception et la réalisation des installations répond à des règles très précises élaborées pour garantir la sécurité des personnes et le bon fonctionnement des appareils.

Le choix des matériaux et des principes de raccordement est fait pour limiter au maximum les risques de fuite. Des précautions sont par ailleurs prises pour garantir une bonne aération des stockages de gaz et des

Cuisine



Installation gaz

pièces qui contiennent des appareils à gaz. A la moindre anomalie (odeur, appareils s'éteignant tout seul, ...) il faut prévenir un installateur ou le distributeur de gaz qui interviendra pour diagnostiquer la situation et procéder éventuellement à la remise en état de l'installation.

En logement collectif, des installations dites « VMC gaz » assurent l'extraction des gaz de combustion des chaudières à gaz qui y sont raccordées à l'aide d'un aspirateur situé en haut du bâtiment. En aucun cas, ces installations ne doivent être touchées par les occupants sauf à créer de réels dangers pour les occupants de l'immeuble.

REGARDER

PRÉSENCE D'HUMIDITÉ

Des traces d'humidité sur les vitres, des zones de moisissures sur les murs dénotent une ventilation très insuffisante par rapport à l'usage de la cuisine et notamment la production de vapeur d'eau. L'état et le fonctionnement des bouches d'extraction d'air pollué doivent être vérifiés ainsi que ceux des entrées d'air. L'humidité contenue dans l'air ne peut être évacuée qu'en remplaçant l'air chargé de vapeur par de l'air neuf prélevé à l'extérieur.

BRANCHEMENTS DES APPAREILS

L'installation électrique doit être conforme aux règles en vigueur et présenter notamment des dispositifs de protection des appareils (disjoncteurs spécialisés par circuit, éclairage, prises, cuisinière...) et des personnes (disjoncteur différentiel...). Les appareils à gaz doivent être également raccordés conformément à la réglementation en vigueur.

AMÉNAGEMENT, ÉCLAIRAGE

La cuisine est un lieu qui peut être dangereux par la présence d'appareils à flamme apparente (cuisinières), de surfaces très chaudes (portes de fours, plaques électriques). Il est donc très important, compte tenu de la taille de la pièce, de veiller à ménager une circulation aisée entre les appareils pour éviter d'avoir à les toucher accidentellement (au moins 80 cm). La fixation des meubles suspendus doit également être contrôlée. Le choix des chevilles de fixation doit être fait en fonction du type de mur et de la charge des meubles. Un bon éclairage naturel ou électrique de toutes les zones de la cuisine contribue à la sécurité des personnes utilisant cette pièce.

ENTRETENIR

Pour maintenir un usage sûr de la cuisine, les dispositifs de protection doivent en particulier être entretenus.

RÉSEAUX

Le fonctionnement du disjoncteur différentiel installé dans le tableau électrique général du logement sera périodiquement vérifié à l'aide du bouton de test présent sur l'appareil. Un mauvais fonctionnement sera signalé à un électricien pour examen et réparation éventuelle.

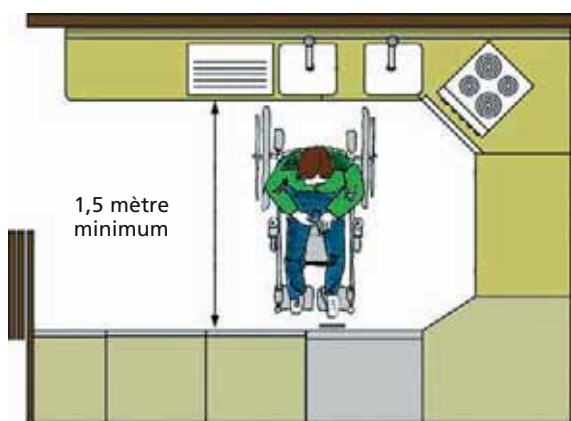
Le robinet d'arrêt de gaz sera manœuvré régulièrement de manière à éviter que sa commande ne devienne difficile, surtout en cas de besoin urgent (début d'incendie...). Les bouches d'aération seront régulièrement entretenues. Les bouches récentes sont conçues pour être facilement démontées et nettoyées.

Les raccords des tuyaux d'eau et les siphons seront surveillés régulièrement de manière à détecter les éventuelles fuites ou suintement qui sont signe d'un besoin d'intervention (changement de joint).

Les siphons seront régulièrement nettoyés et périodiquement démontés pour évacuer tout corps qui pourrait les obstruer.

La trappe du vide-ordure (située en cuisine ou sur le palier) doit être nettoyée fréquemment pour éviter la présence d'insectes.

AMÉLIORER



Cuisine pour handicapés en fauteuil roulant

AMÉNAGEMENT POUR HANDICAPÉS

Les dimensions de la cuisine doivent être suffisantes pour permettre la circulation d'une personne en fauteuil roulant. La hauteur des équipements et leur accès doivent également être adaptés pour faciliter leur usage.

CHANGER DE REVÊTEMENT DE SOL

Le changement d'un revêtement de sol plastique pour un carrelage peut être envisagé pour des raisons esthétiques. Dans le cas de logements collectifs, attention à la modification de l'acoustique consécutive à un tel changement. Votre entrepreneur vous conseillera sur les solutions à utiliser (sous-couches adaptées) qui demandent des précautions de mise en œuvre pour obtenir le résultat souhaité. La réalisation de cette sous-couche et la pose du carrelage peuvent occasionner une différence de niveau qui amènera à rectifier la hauteur des portes et créera un risque de chute.

Cuisine



CUISINE « AMÉRICAINNE »

Dans une cuisine « américaine », la cloison entre la cuisine proprement dite et la salle à manger ne monte pas jusqu'au plafond. Ces deux pièces sont ainsi en communication directe. La partie cuisine doit être équipée d'une aspiration d'air adaptée de manière à limiter la propagation des odeurs vers la partie salle à manger. L'installation d'une hotte non raccordée équipée d'un filtre d'épuration permet de limiter la propagation des odeurs de cuisine.

REPLACEMENT D'APPAREILS DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE SANITAIRE

Le remplacement du dispositif de production d'eau chaude sanitaire peut être l'occasion d'envisager l'utilisation d'autres sources d'énergie.

Chaque situation est un cas d'espèce mais le projet d'amélioration prendra en compte :

- le confort d'utilisation (disposer rapidement de l'eau chaude sans faire couler l'eau longtemps),
- les économies d'énergies (apports d'une installation solaire, appareils performants adaptés aux besoins).

LA RÉGLEMENTATION

- > Norme NF C 15 100 :
installations électriques à basse tension
- > DTU 61.1. Norme NF P 45-204-2 :
installations de gaz dans les locaux d'habitation