



Cuisines et logements adaptables

> Solutions à envisager

Contenu

La fiche technique 4/91 «Cuisines dans les logements adaptables» sera révisée prochainement et sera publiée ensuite sous le numéro 016 dans une nouvelle mise en page.

Bases

Les exigences minimales pour les immeubles de logements en Suisse sont définies dans la norme SIA 500 «Constructions sans obstacles». Le contenu de cette fiche technique datant de décembre 1991 remplit les exigences de la norme SIA 500: elle peut donc être utilisée telle quelle.

Adaptation individuelle de la cuisine

Si la cuisine est utilisée durablement par une personne handicapée et ne répond pas à ses besoins, des adaptations individuelles peuvent en faciliter l'utilisation. Le but de l'énumération qui suit est d'indiquer les différentes possibilités d'amélioration. Il est important d'examiner en détail et de décider avec la personne concernée (et/ou avec ses proches) les adaptations envisagées.

La place de manoeuvre devant les éléments les plus importants est-elle suffisante?

Suivant le genre de handicap, la place de manoeuvre ou dégagement nécessaire est très variable. Si le dégagement est insuffisant, il peut être agrandi par les mesures suivantes:

- en déplaçant ou en supprimant des meubles
- en créant des évidements sous certains éléments
- en rehaussant et en reculant le socle des meubles bas

Lorsque la quantité d'éléments de rangement et d'étagères ne suffit pas

En chaise roulante, les éléments de rangement et rayonnages supérieurs sont souvent inaccessibles. En créant des évidements, on perd de surcroît des emplacements faciles à utiliser. Par l'adjonction de meubles de cuisine mobiles, tels qu'éléments sur roulettes et/ou étagères supplémentaires (par ex. sous les armoires suspendues), on peut obtenir d'autres volumes et surfaces de rangement.

A-t-on besoin d'évidements sous les éléments du bloc-cuisine?

Là où les travaux de cuisine sont principalement assurés par une personne en chaise roulante, les évidements peuvent être utiles. Par ailleurs, la création de chaque évidement supprime des volumes de rangement qui seraient facilement accessibles en chaise roulante. Il faudra souvent les remplacer d'une manière ou d'une autre. Il faut donc sérieusement examiner si la création d'un évidement n'entraîne aucun inconvénient supplémentaire.

Comment faut-il créer un évidement?

Pour qu'un évidement soit utilisable, il doit avoir une largeur minimale de 0.80 m ou 1 1/2 élément. Un évidement doit être créé au moins sous l'évier et la place de travail attenante. Dans des cuisines suffisamment spacieuses et bien équipées, on pourra aussi créer des évidements sous d'autres éléments, tels que la cuisinière.

Lorsque le plan de travail avec évier, aire de cuisson, etc. est trop haut

L'abaissement du plateau nécessite souvent une trans-

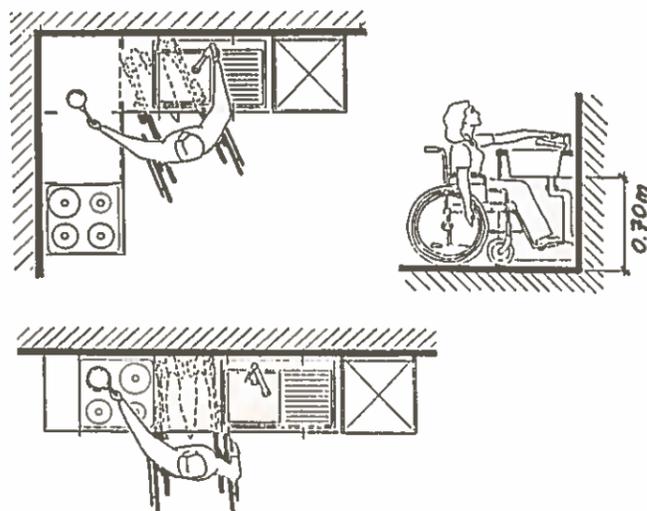
formation coûteuse (déplacement de l'installation, création de nouveaux plateaux, etc.) Dans certains cas, le rehaussement du sol devant les meubles de cuisine est plus facile à réaliser. Il ne faut toutefois pas oublier que dans ce cas, il faudra franchir la marche qui en résulte. Que le plateau soit abaissé ou le sol surélevé, l'évidement doit avoir une hauteur libre de 0.70 m (place libre pour les genoux, danger de brûlure, etc.)

Lorsque le plan de travail existant est insuffisant

Avec des tablettes escamotables (tirettes), tables rabattables, rallonges ou table de cuisine, on peut obtenir des plans de travail supplémentaires, facilement accessibles.

Lorsque les appareils et le robinet sont inadéquats!

- Les plaques de cuisson traditionnelles rendent plus difficile le déplacement des casseroles lourdes.
- Les aires de cuisson en vitrocéram sont planes et ne demandent pas d'effort, elles sont toutefois peu pratiques pour les malvoyants.
- La hotte de ventilation est souvent inatteignable. Le plus simple est d'ajouter un interrupteur supplémentaire à portée de main.
- Les armoires frigorifiques ne doivent pas être placées à plus de 1.40 m du sol. En les abaissant (ce qui est possible dans les agencements modulaires), on peut les rendre accessibles. A noter pour une installation nouvelle qu'un frigidaire de grande capacité facilite la constitution de réserves, ce qui est appréciable pour des handicapés ayant des difficultés d'approvisionnement.
- Les robinets mélangeurs avec douchette mobile sont utiles à beaucoup de handicapés.



évidements



Fiche technique 4/91

Cuisines dans les logements Adaptables

Pour qui prévoir des logements adaptables?

Tous les appartements standard devraient offrir un **minimum** répondant aussi aux besoins des invalides. N'importe qui peut, en effet, devenir handicapé, à cause d'une maladie, d'un accident ou de l'âge, et doit néanmoins pouvoir continuer à vivre convenablement dans son logement.

Conséquences pour la cuisine!

Une cuisine doit être **accessible à tous**, même si le locataire/visiteur est tributaire d'une chaise roulante. Il faut donc prévoir une **place de manoeuvre** minimum devant les principaux éléments. Le plan de la cuisine et les éléments dont elle est équipée doivent être conçus de telle sorte que **le cas échéant**, ils puissent être adaptés sans frais excessifs aux besoins des handicapés. Pour les questions pratiques, se reporter aux pages 2 et 3. (Pour tous renseignements complémentaires, les services cantonaux de consultation sont à votre disposition.)

But

Les personnes handicapées devraient pouvoir choisir leur logement librement, comme tout un chacun. Ce but ne sera atteint que lorsque **tous les logements** répondront à **certains critères de base**, convenant également aux handicapés, c'est-à-dire seront aménagés selon le principe du logement adaptable. Le respect de ce principe n'exige, de la part du maître d'oeuvre, que des mesures qui n'entraînent généralement pas de frais supplémentaires.

Lorsque l'utilisateur de la cuisine est handicapé

Dans ce cas, il faut examiner avec l'intéressé lui-même et/ou avec ses proches, si l'installation lui convient ou si elle peut être améliorée grâce à des adaptations individuelles. Les différentes possibilités d'adaptation se trouvent à la dernière page. **Le coût des adaptations peut être supporté par l'intéressé lui-même, par une assurance sociale ou par des organismes privés.**

Exigences concernant l'accès:

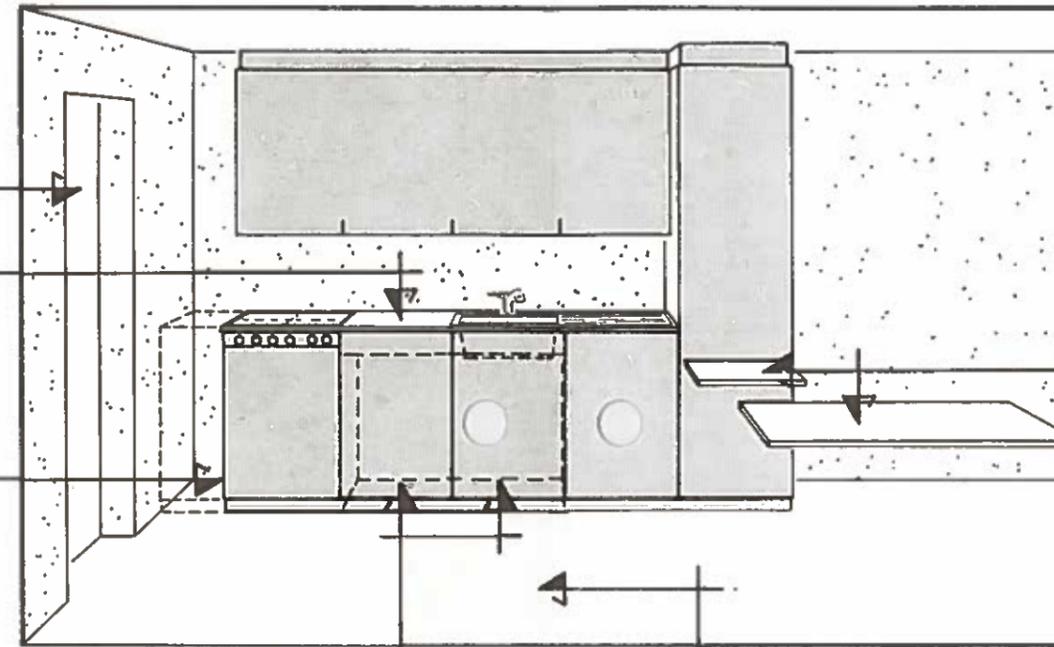
- pas de seuil ou, s'il est inévitable, hauteur max. 25 mm
- largeur de la porte (vide de passage) min. 0.80 m
- la porte doit être utilisable par des handicapés. Se référer à la Norme SN 521 500 «Construction adaptée aux personnes handicapées»
- si possible, prévoir une surface libre de 0.60 m près de l'aire de débattement de la porte

Prévoir un plan de travail entre l'évier et l'aire de cuisson. Largeur min. 1/2, max. 1 1/2 élément. Cette disposition diminue le coût des adaptations lorsqu'il faut créer un espace libre (évidement) sous les meubles.

Ne pas placer l'évier et la cuisinière contre un mur latéral ou dans un angle de l'agencement. Distance minimale: 1/2 élément.

Pour assurer différentes possibilités d'adaptation, il est indispensable de disposer d'au moins 5 éléments complets.

Le schéma ci-après ne constitue pas une cuisine modèle, mais met en lumière les aménagements nécessaires les plus importants.



En prévision de la création d'un évidement:

- ne pas installer de conduites dans le socle
- prolonger si possible le revêtement de sol sous les éléments
- pas de tiroirs ou de tablettes escamotables dans ce secteur

Place libre devant l'évier / le plan de travail / la cuisinière min. 1.40 x 1.70 m. Ce dégagement permet de faire pivoter de 180° la chaise roulante devant les éléments les plus importants.

Pour compenser les volumes de rangement inaccessibles ou à supprimer (par ex. pour créer un évidement), prévoir une place libre permettant d'ajouter 1 ou 2 éléments supplémentaires. Si la place manque pour cela, cet emplacement peut être trouvé également à l'extérieur, mais à proximité de la cuisine.

Pour le travail assis, prévoir un plan de travail ou de préparation (table escamotable, tirette) à hauteur de table. Placer ce plan de travail de préférence près de l'évier ou de l'aire de cuisson.

S'il n'y a pas de lave-vaisselle, il faut prévoir la possibilité d'en installer un (de préférence sous l'égouttoir).

Autres facilités pour l'utilisateur

L'utilisation de l'équipement de la cuisine sera facilitée d'une manière générale et surtout pour la personne handicapée

- si le frigo se trouve à proximité d'une surface libre (par ex. égouttoir) et si sa porte s'ouvre à plus de 90° (si possible à 180°)
- si l'aire de cuisson est en vitrocéram
- si le four et/ou four à micro-ondes (ou combiné) est placé assez haut (porte à abattant à hauteur du plateau du bloc-cuisine)
- si les éléments sont pourvus de tiroirs ou de tablettes escamotables (tirettes)
- si l'angle des meubles bas est équipé d'un élément tournant
- si les portes de meubles, les tiroirs, etc. sont munis de poignées fixes faciles à saisir
- si la robinetterie mélangeuse est dotée d'une douchette extensible
- si la cuisine est bien éclairée

Exigences générales pour la construction adaptée aux personnes handicapées

Pour la Suisse, les exigences minimales sont fixées par la Norme SIA 500 «Constructions sans obstacles».

Pour compléter la Norme, on peut se procurer auprès du Centre suisse d'autres fiches techniques ainsi que la brochure «Logements sans barrière adaptables».

Cuisines spéciales

Dans les logements pour personnes âgées, logements pour personnes handicapées et constructions spéciales, les cuisines doivent parfois répondre à des exigences plus élevées que celles décrites dans la présente fiche technique, par exemple des placards supérieurs réglables en hauteur, des surfaces de manoeuvre plus grandes, etc.

Evidements: uniquement sur demande!

Les évidements permettant au fauteuil roulant de s'engager sous le plateau font perdre des volumes de rangement qui seraient facilement accessibles en chaise roulante. Pour cette raison, il faut s'assurer dès que le locataire est connu, si l'évidement est réellement nécessaire.

Hauteur normalisée des meubles bas: 0.90 m du sol fini.

Cette hauteur, qui convient à beaucoup de handicapés, est généralement celle qui est pratiquée dans la construction de logements pour les éléments du bas (y compris le plateau de revêtement). Pour l'utilisateur en chaise roulante, un plan de travail moins haut serait préférable. On peut alors envisager une hauteur de 0.85 m (veiller à la liberté de mouvement des genoux sous l'évier).

Schweizerische Fachstelle für behindertengerechtes Bauen

Centre suisse pour la construction adaptée aux handicapés

Centro svizzero per la costruzione adatta agli handicappati