



## ➤ Cuisines dans les logements Conception sans obstacles & adaptables

Le concept de « Logements sans obstacles & adaptables » repose sur le principe que les logements sont, dès leur conception, accessibles en fauteuil roulant et peuvent être ultérieurement adaptés aux besoins individuels avec un minimum d'interventions. Cette approche s'applique également à l'aménagement des cuisines.

Une cuisine sans obstacles et adaptable ne doit pas être conçue dans ses moindres détails en fonction des exigences spécifiques des personnes en fauteuil roulant ou présentant d'autres formes de handicap. Elle doit toutefois satisfaire à un nombre limité de critères permettant une adaptation en cas de nécessité et sans travaux lourds.

La présente fiche technique expose l'ensemble des paramètres nécessaires à la conception d'une telle cuisine. Elle s'appuie sur l'état actuel de la technique et intègre les récentes évolutions en matière

d'aménagement de cuisine. Les recommandations formulées vont au-delà des exigences minimales définies au chapitre 10 de la norme SIA 500 : 2009. Pour les logements assujettis à la loi sur l'égalité des personnes handicapées (LHand), la norme SIA 500 doit être respectée en tant que minimum.

Pour les logements sans obstacles et adaptables, la directive correspondante est disponible gratuitement en version numérique sur le site internet du Centre suisse. Elle peut également être commandée en version imprimée.

La plateforme [logements-adaptables.ch](http://logements-adaptables.ch) présente par ailleurs de nombreux exemples de cuisines sans obstacles et adaptables, réalisées dans le cadre de projets de construction neuve ou à rénover.

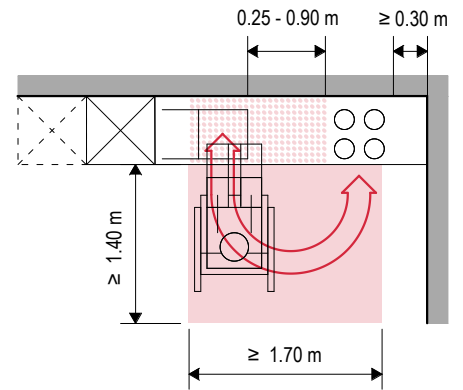
## Configuration de base

Généralités	
Sols	Les sols doivent être horizontaux, sans marches ni ressauts (SIA500 : 2009, ch. 10.1.1)
Portes et passages	<p>La largeur de passage effective des portes, portes-fenêtres et passages ouverts doit être d'au moins 0,80 m. (SIA 500 : 2009, ch. 9.2.1)</p> <p>En principe, il faut éviter tout seuil de porte ou ressaut. Des ressauts d'un seul côté d'une hauteur de max. 25 mm ou des seuils de recouvrement plats ou bombés sont toutefois autorisés. (SIA 500 : 2009, ch. 9.2.2).</p> <p>La largeur de passage effective entre des éléments de cuisine et un mur ou tout meuble fixe est d'au moins 1,00 m. (SIA 500 : 2009, ch. 10.1.1).</p>
Dimensions et agencement	
Évier et plan de cuisson	<p>L'évier et le plan de cuisson doivent être disposés dans le même ligne de meubles. Un placement sur l'angle est aussi possible.</p> <p>Entre l'évier et le plan de cuisson, il faut prévoir une surface de travail d'au moins 0,25 m et de 0,90 m au maximum. Cette surface permet aux personnes en fauteuil roulant de glisser facilement des casseroles entre les plaques de cuisson et l'évier. Si nécessaire, les meubles situés en dessous peuvent être retirés pour permettre de travailler en position assise. (SIA 500 : 2009, ch. 10.3.2)</p>
Surface de travail supplémentaire	<p>Dans la cuisine, une surface de travail supplémentaire accessible en fauteuil roulant d'au moins 0,60 m x 1,10 m doit être disponible ou aménageable. Une table de cuisine peut par ex. être utilisée pour cela. (SIA 500 : 2009, ch. 10.3.3)</p> <p>Cette surface de travail supplémentaire ne doit toutefois pas réduire les surfaces de manœuvre nécessaires devant le plan de cuisson et l'évier. (SIA 500 : 2009, ch. 10.3.1)</p>
Distance au mur adjacent ou à la paroi latérale de meuble	La distance entre l'évier ou le plan de cuisson et un mur adjacent ou une paroi latérale de meuble est d'au moins un demi-élément, soit 0,30 m.
Amanéagement	
Nombre d'éléments	Afin de permettre différentes adaptations, la cuisine doit comprendre au moins cinq éléments entiers.
Espace de rangement	En cas d'adaptation, une surface libre permettant d'ajouter un ou deux meubles supplémentaires dans la cuisine peut compenser la perte de rangement résultant de l'accessibilité créée sous le plan de travail ou de l'inaccessibilité des armoires supérieures en position assise.
Plan de travail supplémentaire	Recommandation : la hauteur de la surface de travail supplémentaire devrait correspondre à celle d'une table. Elle ne doit pas dépasser 0,76 m, tout en garantissant l'utilisation en fauteuil roulant jusqu'à une hauteur de 0,70 m sous le plateau. Une table de cuisine mobile ou une solution fixe peuvent convenir.
Poignées	Elles sont faciles à saisir et se laissent manier sans effort. Les poignées courbées en U sont recommandées, tandis que les boutons sont déconseillés.
Éclairage au-dessus des plans de travail	Prévoir un éclairage non éblouissant. Exposer, si possible, un des plans de travail à la lumière du jour. Voir la <u>fiche technique « Cuisine » de l'UCBA</u> pour des informations complémentaires.

# Agencement

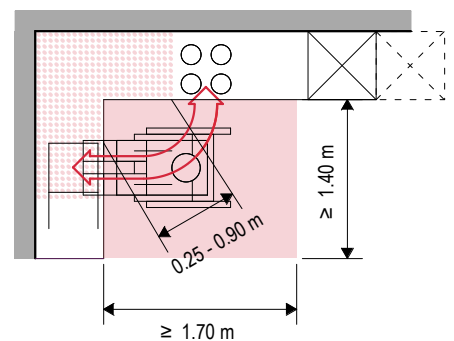
## Cuisine à un front

Devant l'évier, le plan de travail et le plan de cuisson, il faut prévoir une surface libre d'au moins 1,40 m x 1,70 m pour permettre le maniement d'un fauteuil roulant (SIA 500 : 2009, ch. 10.3.1). Entre l'évier et le plan de cuisson, il faut prévoir une surface de travail de min. 0,25 m et de max. 0,90 m (SIA 500 : 2009, ch. 10.3.2). Si nécessaire, les meubles situés sous cette zone peuvent être retirés pour permettre de travailler en fauteuil roulant (surface pointillée en rouge). La distance entre l'évier ou le plan de cuisson et une paroi latérale doit être d'au moins 0,30 m.



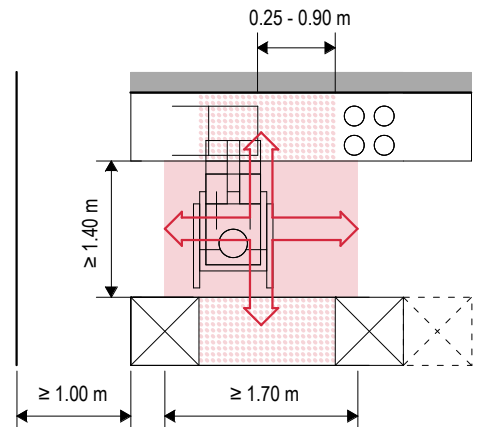
## Cuisine en forme de L

Avec cet agencement, il faut également prévoir un espace de manœuvre et de rotation d'au moins 1,40 m x 1,70 m devant l'évier, le plan de travail et le plan de cuisson. Si l'évier et le plan de cuisson sont placés en angle, la distance mesurée en diagonale entre les deux éléments doit être comprise entre 0,25 m et 0,90 m (SIA 500/2009, ch. 10.3.2). Si nécessaire, il est possible de retirer les meubles situés sous cette zone (surface pointillée en rouge). Il faut éviter de placer l'évier et le plan de cuisson directement à côté d'un mur ou dans l'angle. La distance doit être d'au moins 0,30 m.



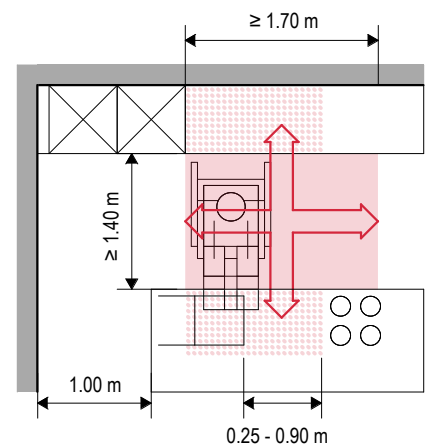
## Cuisine à deux fronts

La distance entre les deux lignes de meubles doit être de min. 1,20 m (SIA 500 : 2009, ch. 10.3.1). Une distance de min. 1,40 m est toutefois recommandée, afin de garantir d'emblée la surface de rebroussement nécessaire en fauteuil roulant, soit 1,40 m x 1,70 m. Lors d'une adaptation ultérieure, seul le plan de travail concerné doit ainsi être rendu accessible en fauteuil roulant, et non l'ensemble de la cuisine (surfaces pointillées en rouge). La distance entre l'évier ou le plan de cuisson et une paroi latérale doit être de min. 0,30 m.



## Cuisine avec îlot

Dans cette configuration, il faut disposer le plan de cuisson et l'évier dans la même ligne de meubles. À défaut, un raccordement d'eau supplémentaire est nécessaire pour installer un évier à proximité du plan de cuisson sur l'îlot (SIA 500 : 2009, ch. 10.3.2). Devant le plan de cuisson et l'évier, une surface libre d'au moins 1,40 m x 1,70 m est nécessaire (SIA 500 : 2009, ch. 10.3.1). Si l'îlot est relié aux autres éléments de cuisine, la distance entre les fronts doit mesurer au moins 1,20 m (SIA 500 : 2009, ch. 10.3.1). En cas de besoin, il suffit de rendre accessibles les emplacements requis pour travailler en fauteuil roulant (surfaces pointillées en rouge).



# Adaptation



## Ces mesures simples permettent de réduire les coûts liés aux adaptations individuelles:

Disposition flexible des éléments de cuisine	Si les meubles de cuisine sont installés sur le sol fini, il est plus facile de les déplacer ou de les retirer si nécessaire. Plus la disposition de cuisine est flexible, plus il est facile d'adapter la cuisine aux besoins individuels en termes d'organisation et de surfaces de manœuvre.
Pas de socle fixe	En règle générale, lors d'une adaptation pour une utilisation en fauteuil roulant, le plan de travail, de l'évier à la zone de cuisson, sont rendus accessibles pour y travailler en fauteuil roulant. L'adaptation ultérieure sera plus aisée, si l'espace du socle n'est pas utilisé pour des installations techniques, si le parement du socle est facile à démonter et si la paroi arrière est recouverte de faïence jusqu'au sol.
Éviter les écrans tactiles	Les boutons rotatifs, touches, interrupteurs ou dispositifs de réglage sur les appareils sont généralement utilisables par toutes et tous, tandis que l'écran tactile ne convient pas à de nombreux groupes de personnes
Interfaces	Les fabricants d'appareils électroménagers proposent de plus en plus souvent une connexion des appareils à une application ou de les activer au moyen d'une télécommande séparée. Une fonction vocale intégrée à l'application aide les personnes avec une déficience visuelle.
Raccordement pour lave-linge	Si un lave-linge est prévu dans le logement, mais que l'espace disponible dans le réduit ou les sanitaires n'est pas suffisant pour permettre une utilisation en fauteuil roulant, il faut prévoir un raccordement supplémentaire pour lave-linge dans la cuisine. Une surface de manœuvre libre de 1,40 m x 1,40 m doit alors être prévue devant la machine.

Bien choisir et agencer les appareils électroménagers permet de réduire les coûts d'adaptation :

- Le réfrigérateur (R) doit être installé de manière à ce que ses deux tiers au moins se trouvent dans la zone accessible située entre 0,30 m et 1,20 m.
- Le congélateur (C) est intégré dans la partie inférieure du réfrigérateur ou placé séparément, avec un bord supérieur situé à une hauteur de max. 0,90 m.
- La table de cuisson est équipée de boutons rotatifs en façade, par ex. une cuisinière combinant plaques et four.
- Si le micro-onde (M) ou le four (F) sont intégrés dans une armoire haute, la porte rabattue se trouve à une hauteur de max. 0,90 m au-dessus du sol.
- La hotte aspirante (H) est équipée d'une télécommande ou d'une interface avec une application.
- Le mitigeur est équipé d'un levier facile à utiliser et d'une douchette extractible.

