

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

5

**Regarder**

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

7

**Entretien**

Réseaux  
Revêtements de sols  
Hottes de cuisine

8

**Améliorer**

Aménagement  
pour handicapés  
Changer de  
revêtement de sol  
Cuisine "américaine"  
Remplacement  
d'appareils de  
production d'eau  
chaude sanitaire

9

**Pour en savoir plus**

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, d'entretien doivent être respectées.

La cuisine est une pièce complexe. De nombreux réseaux (eau froide, eau chaude, évacuation des eaux usées, électricité, gaz, évacuation des gaz de combustion, chauffage, ventilation) y sont en effet concentrés. Par ailleurs, le maintien d'une bonne hygiène y est indispensable. La cuisson des aliments produit de la chaleur, des graisses, de la vapeur d'eau et des polluants gazeux. Elle s'accompagne de risques spécifiques, comme des brûlures, la glissade sur le sol, les chocs électriques, les intoxications. La présence du gaz crée d'autres types de risque (asphyxie, explosion).

Pour minimiser ces risques, 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-onde, 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 : le risque pour les jeunes enfants de se brûler en touchant les plaques de cuisson ou en renversant une casserole après l'avoir saisie par le manche est réduit. Il est rationnel

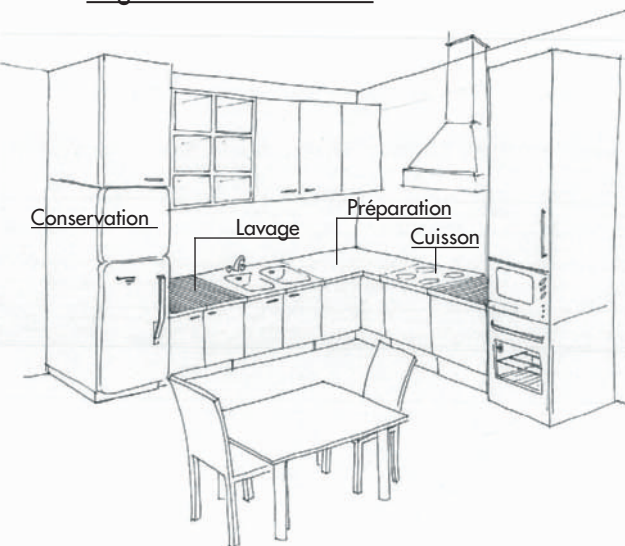
d'organiser le plan de travail suivant l'ordre de préparation des repas : conservation des aliments, épluchage, lavage, préparation, cuisson.

**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.

Pour aider au choix face à une offre aussi abondante, il est conseillé de sélectionner des produits dont les performances sont contrôlées, comme le bon écoulement de l'eau sans aucune stagnation dans le fond de l'évier, la résistance des matériaux employés aux produits de nettoyage et aux produits chimiques, le niveau sonore des robinets.

Les **lave-vaisselles**, et souvent les **lave-linges**,

Organisation de la cuisine



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. Le tuyau d'évacuation de l'eau de lavage doit être raccordé de manière permanente à un siphon. Il y a un risque très important d'inondation du logement si l'on se contente de placer l'extrémité du tuyau d'évacuation dans l'évier. En effet, le tuyau peut être éjecté de l'évier sous l'effet du jet de vidange et l'eau se répand alors sur le sol.

## L'aération de la cuisine

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

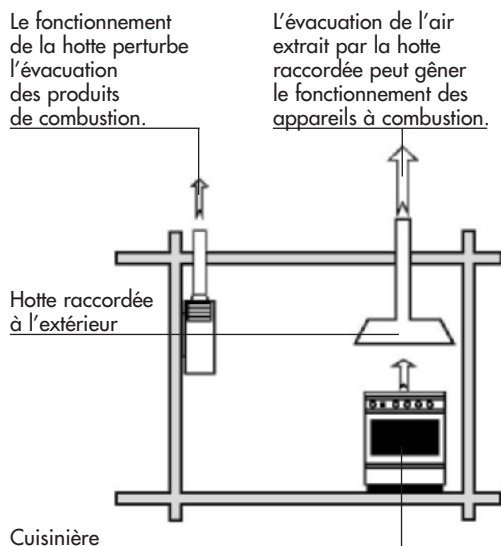
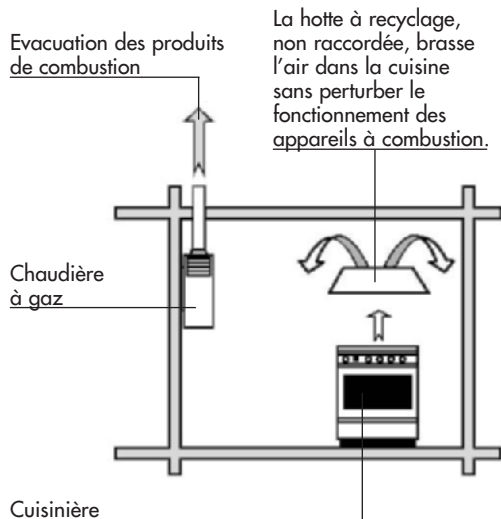
- Le premier est une **hotte à recyclage, non raccordée** à un conduit. Situé au dessus de la cuisinière, il force le passage de l'air pollué lors de la cuisson, à passer sur un filtre qui récupère les graisses et éventuellement sur un filtre à charbon qui capte les odeurs. La vapeur d'eau n'est pas captée par ces dispositifs. Elle est évacuée par le dispositif général de ventilation du logement. 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.

L'installation d'un extracteur d'air en logement collectif équipé d'une ventilation collective est interdit. Le débit d'air supplémentaire dans les conduits de ventilation qui en résulterait provoquerait en effet un déséquilibre du système avec pour conséquence :

- la diminution du débit extrait, voire son inversion, dans les appartements connectés sur le même conduit,
- la propagation d'odeurs dans ces appartements en cas d'inversion du débit (l'air pollué serait refoulé chez le voisin),
- la propagation de gaz toxiques vers les autres appartements en cas d'incendie dans le logement où le branchement prohibé aurait été réalisé.

### 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.

Attention, bien qu'elles soient interdites, on trouve encore des installations de production instantanée d'eau chaude avec des appareils à gaz non raccordés à un conduit spécifique d'évacuation d'air vicié. Dans ce cas, les gaz de combustion sont directement évacués dans la pièce où se trouve l'appareil. Cette pièce doit être bien ventilée et l'utilisation de ces appareils ne doit pas durer plus de quelques minutes de manière à limiter les risques de production et d'accumulation de gaz toxiques. Il est recommandé de remplacer ces appareils par des appareils raccordés ou des chauffe-eau électriques.

- 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 : le dimensionnement de la réserve est fonction des besoins qui dépendent notamment du nombre de personnes. 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. Le traitement des murs et cloisons est généralement différencié : carrelage au voisinage du plan de cuisson et de l'évier, peinture ou papier peint sur le reste des parois verticales.

## | 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. La cause du déclenchement de ce disjoncteur doit être impérativement recherchée et supprimée avant la remise en état de l'installation.

## L'installation de gaz

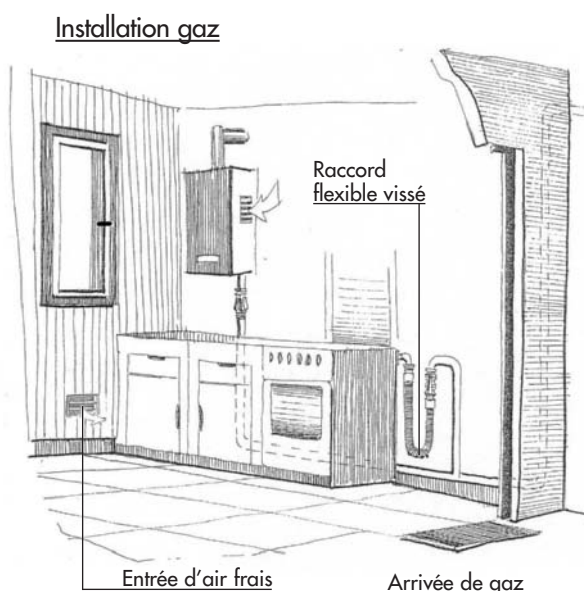
Qu'il s'agisse du gaz distribué par le réseau collectif ou de gaz stocké dans des bouteilles, la conception et la réalisation des installations répond à des règles très précises élaborées pour garantir la sécurité des personnes et le bon fonctionnement des appareils.

Le choix des matériaux et des principes de raccordement est fait pour limiter au maximum les risques de fuite. Dans les installations anciennes, le raccordement des réchauds et des cuisinières se faisait à l'aide d'un tuyau en caoutchouc. Ce type de tuyau devient fragile avec le temps : il peut dès lors se fendre et une fuite apparaît immédiatement. De plus, les risques d'arrachement sont réels, surtout si le tuyau est simplement emmanché sur l'embout de l'arrivée du gaz. Bien qu'interdit, ce type d'installation existe encore dans certains logements anciens. Il est conseillé de remplacer ces installations par la pose d'un tuyau flexible vissé aux deux extrémités. Cette adaptation nécessite la pose d'un robinet d'arrêt possédant un pas de vis et d'un nouvel embout sur la cuisinière.

Les appareils encastrés (tables de cuisson, fours) peuvent être raccordés à l'arrivée de gaz par ce type de tuyau.

Des précautions sont par ailleurs prises pour garantir une bonne aération des stockages de gaz et des 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

L'examen de quelques points essentiels permet de se rendre compte de l'état d'une cuisine.

## 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.

Le gonflement des parties basses des meubles de cuisine qui reposent sur le sol dénote une présence anormale d'eau qui peut provenir de fuites du réseau d'alimentation d'eau (robinets, branchement des machines à laver...), du réseau d'évacuation ou du mauvais état du joint entre l'évier et la paroi contre laquelle il est installé.

## 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. Vérifiez notamment l'état de tuyaux en caoutchouc de raccordement. Envisagez de remplacer ce raccordement par un flexible vissable.

## 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.

## Revêtements de sols

Compte tenu des dangers spécifiques de la cuisine, le fait de trébucher ou de glisser sur le sol peut rapidement prendre un caractère de gravité important. Pour limiter les risques, on vérifiera l'état des sols, notamment leur état d'usure (sols plastiques présentant des déchirures, carrelages dont des carreaux sont descellés...).

La facilité de nettoyage sera aussi observée.

## Présence d'insectes

La présence d'insectes (blattes, fourmis) est favorisée par l'accumulation de débris alimentaires. Un nettoyage fréquent de la cuisine et

notamment des zones de stockage de nourriture (placards, étagères) limite les risques. Dans certains immeubles équipés de vide-ordure en cuisine, le nettoyage de la trappe de cet équipement doit être fait soigneusement et régulièrement. L'intervention d'une entreprise spécialisée peut être nécessaire pour arriver à se débarrasser des blattes notamment. En cas d'intervention dans un immeuble collectif, l'efficacité de ce traitement nécessite que tous les logements soient traités.

## Entretien

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.

### Revêtements de sols

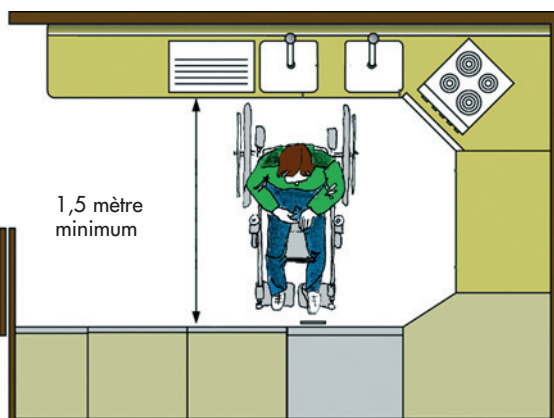
Le nettoyage régulier des sols à l'aide de produits adaptés au type de revêtement garantit à la fois un environnement hygiénique et limite les risques de glissade.

### Hottes de cuisine

Pour qu'ils assurent leur fonction, les filtres des hottes de cuisine doivent être régulièrement nettoyés ou changés suivant le type en fonction des indications données par le constructeur.

## Aménagement pour handicapés

### Cuisine pour handicapés en fauteuil roulant



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 "américaine"

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.

Le choix des revêtements de sols dans chacune des deux pièces doit respecter leurs conditions d'usage. Dans la partie cuisine, le revêtement sera choisi pour être nettoyé facilement (carrelage, revêtement plastique). Dans la partie salle à manger on pourra installer le même revêtement ou bien un parquet ou une moquette. Lorsque la cloison séparatrice est utilisée comme bar ou comme table, le revêtement de sol de la partie salle à manger devra également pouvoir être facilement nettoyé.



## Remplacement 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).

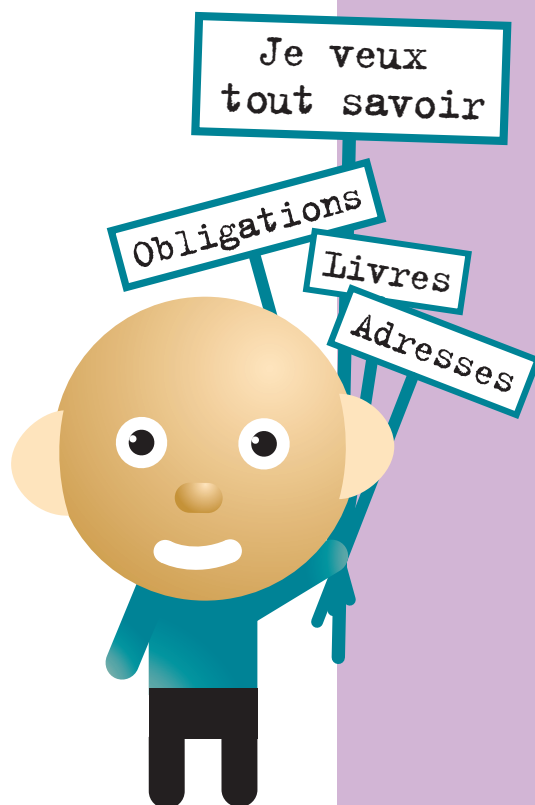
### Pour en savoir plus

#### 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.

#### Autres fiches à consulter :

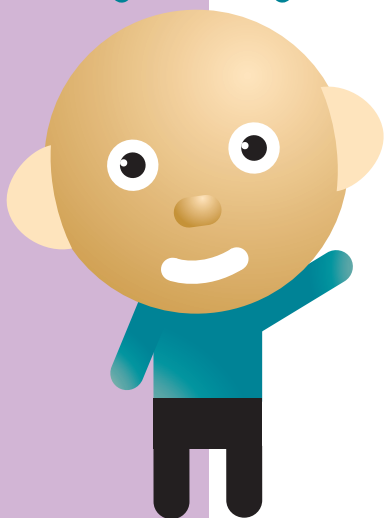
- > Travaux d'amélioration : du projet à la réception.
- > Eau chaude sanitaire.
- > Installation électrique du logement.
- > Aération du logement.



# Fiche personnelle



## Pour toute demande d'information



- > ANAH  
[www.anah.fr](http://www.anah.fr)  
**Tél : 0 826 80 39 39.**
- > Délégations locales de l'ANAH  
au sein de chaque DDE.