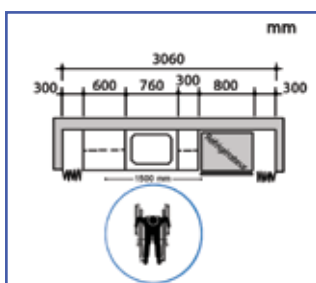


SUJETS DE LA FICHE-CONSEILS

1. Cuisine de type ouvert en L
 - Accès et aire de manoeuvre
 - Sécurité fonctionnelle
 - Facilité d'utilisation
2. Cuisine en longueur



L'aménagement d'une cuisine accessible assure un espace libre au plancher permettant de manoeuvrer adéquatement devant les comptoirs, les espaces de rangement et les appareils. La disposition appropriée du mobilier et des appareils réduit les déplacements et facilite les activités.



Un aménagement de cuisine en longueur remplit les fonctions offrant un plan de travail continu entre les principales activités.

1. Cuisine de type ouvert en L

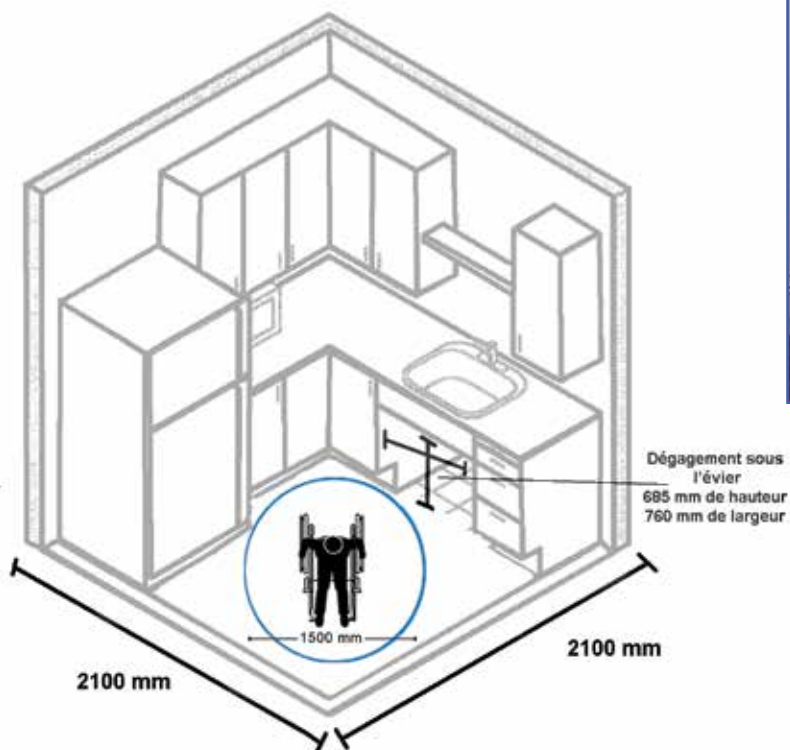
Accès et aire de manœuvre

- Pas de seuil.
- Aire de manœuvre de **1500 mm** de diamètre devant les comptoirs, les espaces de rangement et les appareils.
- Contrôles de la hotte et du ventilateur en fascia du comptoir.
- Prévoir un dégagement en dessous de l'évier et la plaque chauffante d'**au moins 680 mm de hauteur et de 760 mm de largeur**.
- Plinthe de **180 mm** de hauteur et de **150 mm** de profondeur.

Sécurité fonctionnelle

- Évier avec vidage désaxé et siphon isolé localisé à l'arrière et parallèle au mur.
- Plan de travail continu entre la surface de cuisson et l'évier permettant de glisser les ustensiles de l'un à l'autre au lieu de les transporter.
- Éclairage général de **200 lux**.
- Éclairage dirigé de **250 à 500 lux** sur l'évier, les éléments de cuisson et le plan de travail comme un luminaire fixé en dessous des armoires.

CUISINE DE TYPE OUVERT EN L



Tiroirs coulissants

1. Cuisine de type ouvert en L (suite)

Facilité d'utilisation

- Comptoir à **880 mm** du sol (au lieu de **915 mm**) afin de satisfaire à la fois aux besoins des enfants que des personnes qui travaillent en position assise ou debout.
- Armoire du haut à **360 mm** du comptoir.
- Charnières à ouverture de **180 degrés** pour les portes des armoires inférieures.
- Poignées de portes d'armoire et de tiroir en forme de **D**.
- Tiroirs et tablettes avec coulisses latérales à pleine extension.
- Élément pivotant (*lazy susan*) dans les armoires de coin.
- Robinetterie d'évier avec manette à levier.
- Interrupteur d'éclairage à **1070 mm** du sol.
- Prise de courant au mur au-dessus des comptoirs à **1050 mm** du sol.

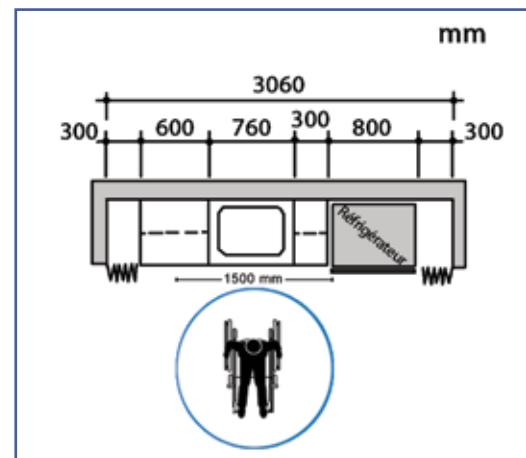
2. Cuisine en longueur

La cuisine en longueur offre la même performance en matière d'accessibilité que la cuisine en L. Elle permet de manœuvrer devant les appareils, les plans de travail et les espaces de rangement et d'y accéder facilement.

Elle relève cependant d'un contexte de réalisation différent où l'espace disponible pour l'aménagement de la cuisine est limité.

L'aire de manœuvre de **1500 mm** de diamètre devant les comptoirs et les appareils est partagée entre la cuisine et la salle à manger.

Afin de permettre l'accès facile aux espaces de rangement situés aux extrémités, les portes doivent dégager sur toute la longueur de la cuisine.



Plaque de cuisson

**Sources**

Code de construction du Québec, Division « B »

[CCQ, 9.10.22], [CCQ, 9.32.3.11]

SOCIÉTÉ CANADIENNE D'HYPOTHÈQUES ET DE LOGEMENT. *Solutions applicables à la conception de logements accessibles et adaptables*, [En ligne], 1996. [<https://www03.cmhc-schl.gc.ca/catalog/productDetail.cfm?cat=123&itm=26&lang=fr&fr=1328111495699>] (Consulté le 1^{er} février 2012).

Fiches complémentaires

Fiche-conseils 13 : Quincaillerie, robinetterie et éclairage

Fiche-conseils 14 : Commandes, prises de courant, équipements de contrôle et de service

