

# L'Officiel

des cuisinistes



DÉCEMBRE 2011  
Numéro spécial 1682 du 28 novembre 2011 de L'OFFICIEL DES CUISINISTES

■ Dossier :  
DÉVELOPPEMENT DURABLE

■ Reportage :  
HABITATSCOPE | SOLFIZA | COPAT | NEFF | DADA

■ Compte-rendu :  
HQ2E | SICAM

[www.officielnet.com](http://www.officielnet.com)



# Comment concilier ergonomie et environnement dans l'agencement

Confort et ergonomie peuvent-ils rimer avec santé et environnement dans l'aménagement intérieur et l'agencement ? Oui, répondent les organisateurs des journées HQ2E. Au cours de celles-ci, ils réunissent des professionnels, dont des cuisinistes, pour faire émerger des solutions afin que ces exigences se rejoignent et améliorent le bien-être du consommateur. Une démarche exemplaire.

**L**es agencements domestiques, professionnels ou de loisirs tiennent de plus en plus compte des attentes des utilisateurs en termes de confort et de santé. Des solutions existent déjà sur le marché. Comment connaître ces solutions pratiques ? Comment les valoriser auprès des clients ? Quelles sont les évolutions attendues par l'utilisateur final en matière d'environnement et d'ergonomie ?

## Un mouvement inexorable

Telle était la problématique de la journée d'échanges proposée il y a quelques semaines par Blum France, MSA France et l'Unifa Sud-Est dans les locaux de MSA/SFL à Saint-Raphaël (83). Cette table ronde réunissait des professionnels (agenceurs d'intérieur, industriels du mobilier, concepteurs, designers, architectes d'intérieur) de plusieurs secteurs d'activité (cuisine et salle de bains, mobilier de bureau, agencement commercial et architecture d'intérieur, etc).

Ce thème —intitulé HQ2E (pour Haute Qualité Environnementale et Ergonomique des aménagements intérieurs) par ses promoteurs— avait déjà fait l'objet d'une première rencontre en juin dernier, au siège de Blum, à Rumilly (74).



Les organisateurs de la journée d'étude de Saint-Raphaël : Philippe Jarniat, Stéphane Véron et Christophe Chenu (de gauche à droite).

L'idée est d'initier une culture de l'aménagement intérieur à haute qualité, en termes d'environnement-santé et d'ergonomie-confort, pour le cadre de vie personnel et collectif.

Philippe Jarniat, délégué régional de l'Unifa Sud-Est, propose ainsi de s'interroger sur l'évolution de l'agencement en tenant compte de la poussée des consommateurs en faveur du développement durable, des initiatives des distributeurs grand public et de la responsabilité élargie des producteurs. Une éco-filière

meubles a en effet été mise en place, l'étiquetage des produits est renforcé, la qualité de l'air intérieur est mesurée et des labels sont décernés : les outils existent donc.

«C'est un mouvement inexorable qui représente aussi une opportunité de gestion, analyse le délégué de l'Union Nationale des Industries Françaises de l'Ameublement. L'environnement et l'ergonomie donnent une valeur ajoutée aux marchés de l'aménagement. Cela peut faire naître un projet d'entreprise ou un projet de filière».



## éutiliser les produits

« Face à ces enjeux, quelles réponses pratiques peuvent apporter les acteurs de l'agencement ? Un chêne met 120 ans pour devenir un plan de travail, explique par exemple le consultant Frédéric Anquetil. Alors, si l'on jette ce plan au bout de dix ans, c'est du gâchis. Ou alors, il faut le réutiliser. Il est donc nécessaire de mener une réflexion sur la prévision de durée de vie des produits ». L'une des solutions consiste à privilégier le réemploi, avec moins de collage de bois ou encore l'utilisation d'un autre matériau. On préfère ainsi les assemblages vissés ou clipsés.

Le consultant préconise en effet le réemploi. On peut notamment réutiliser du bois de chantier d'anciennes portes de cuisine pour créer de nouvelles façades. On peut aussi réduire les épaisseurs des panneaux en utilisant par exemple des panneaux à âme alvéolaire. Tout cela pour limiter les consommations de ressources et d'énergétiques. Et, bien entendu, ces bois doivent être certifiés FSC ou PEFC.

Une piste concrète proposée par Frédéric Anquetil : minimiser les nuisances engendrées sur les chantiers. On peut ainsi lutter contre les poussières par aspiration ou par le port d'un



La table ronde réunissait des professionnels (agences, industriels du mobilier, concepteurs, designers, architectes d'intérieur) de plusieurs secteurs d'activité dont la cuisine.

masque. On peut également maîtriser les sources de pollution en utilisant des matériaux et produits de finition sans formaldéhyde. Enfin, on peut optimiser la collecte et le tri des déchets en fin de chantier, par exemple en évitant les chutes pour réemploi ou par aboutage des déchets de bois massif.

Conclusion du consultant : l'agencement peut apporter de nombreuses réponses techniques pour satisfaire au plus haut niveau la démarche HQE (Haute Qualité Environnementale). « Même si, aujourd'hui, il est difficile de se structurer pour y parvenir, c'est le sens de l'histoire ».

Nouveau système ARIANE, précision et qualité du coulissement

TU N'AURAS PLUS JAMAIS BESOIN  
QUE LA FORCE SOIT AVEC TOI.

Bruno COUSSEAU  
Résidence de l'Aumarière - Appart. 120 Bât.C  
Rue Edouard Lalo - 85500 LES HERBIERS  
bruno.cousseau@wanadoo.fr  
france@indaux.com - www.indaux.com

**INDAUX**  
FRANCE  
SMART SIMPLICITY



## Penser usage et espace

Des solutions pratiques existent aussi pour un aménagement soucieux d'usage, de fonctions et de confort. Pour cela, il convient d'étudier l'ergonomie des espaces de vie en prenant en compte trois facteurs : l'environnement, les utilisateurs et les produits. C'est ce que recommande Thomas Vallette, ergonomiste à l'institut technologique FCBA (Forêt Cellulose Bois-construction Ameublement).

L'espace de travail est en effet important dans le bien-être, rappelle-t-il. Il faut donc l'adapter selon son usage. C'est le cas par exemple des cuisines destinées aux séniors qui exigent des spécificités fonctionnelles et cognitives pour personnes en perte d'autonomie. L'ergonomiste souligne donc qu'il convient de raisonner en termes d'usage et d'espace, plutôt que de meuble, et observer les comportements des utilisateurs pour concevoir des offres de confort.

Stéphane Véron, le patron de MSA France, et Joël Goyer, designer de l'entreprise, ont insisté quant à eux sur l'influence de l'éclairage et la suppression des sources énergivores. En rappelant notamment que le règlement européen concernant l'éclairage domestique marque la fin progressive des ampoules à incandescence et halogènes non claires (opales, blanches, dépolies, etc).

Cela ne signifie pas que ces ampoules ne peuvent plus être utilisées à domicile, mais que leur vente au grand public est interdite. La disparition de ces ampoules énergivores se fait au profit des ampoules basse consommation. Les deux spécialistes conseillent donc l'installation de leds dans les cuisines, ces diodes étant plus économiques et plus sûres.

## Planifier la cuisine

Co-organisateur de cette journée d'échange, Christophe Chenu, gérant de Blum France, a également des solutions concrètes à proposer. Il est vrai que le fabricant autrichien réfléchit depuis longtemps à la prise en compte du consommateur final.

«80 % des magasins de cuisine travaillent avec des implantations types (en îlot, en angle, etc) et ont donc du mal à se différencier. Certains annoncent qu'ils sont moins chers, mais ce n'est pas la solution. Mieux vaut travailler l'ergonomie de la cuisine». Le spécialiste des ferrures met ainsi en avant le concept de planification en cinq zones (provisions, rangement, lavage, préparation et cuisson) cher à Blum et dénommé Dynamic Space.

Ce concept d'aménagement global, rationnel et fonctionnel de la cuisine propose une planifica-



Pour un aménagement soucieux d'usage, de fonctions et de confort, il convient d'étudier l'ergonomie des espaces de vie en prenant compte l'environnement, les utilisateurs et les produits. L'espace de travail doit en effet être adapté à son usage. C'est le cas par exemple des cuisines destinées aux séniors. Lors de l'exposition "Cuisines en ébullition", à la Foire de Paris 2009, a ainsi été présenté le projet "Cuisin(o)mètre", un îlot central organisé de manière ergonomique, offrant une économie de mouvement et un meilleur confort d'usage pour séniors et personnes à mobilité réduite. Ce projet, né de la collaboration entre Schmidt et l'Ecole Boulle (Paris), est axé sur la visibilité totale et l'accessibilité sans effort des aliments et des ustensiles dans la cuisine.



Cuisiniste à Sisteron (04), Olivier Vrain réalise des cuisines équitables avec l'aide d'artisans du monde entier.

tion ergonomique pour une cuisine conçue en fonction des besoins et des habitudes de vie individuelles. Le résultat : plus de confort, de fonctionnalité et un gain de temps. Dynamic Space repose sur les idées suivantes : prévoir suffisamment d'espace de rangement, planifier l'espace en cinq zones adaptées aux droitiers et gauchers, supprimer les portes des meubles bas, utiliser des sorties totales et des systèmes d'aménagement intérieur, mais aussi veiller à la perfection du mouvement.

Les ménages français gardant la même cuisine durant 23 ans en moyenne, il est fondamental de ne pas se tromper dans l'implantation. Pour cela, il faut «déterminer le quoi, le comment et le pourquoi des usages afin d'apporter une réponse innovante», souligne Christophe Chenu. Et il faut aussi, dans la conception, prendre en compte l'évolution des besoins de l'utilisateur qui vieillit.

## La cuisine équitable

Au cours de cette table ronde, plusieurs pratiques de réalisations ont été exposées. Air Christian Barbe, délégué de la Chambre nationale des architectes et maîtres d'œuvre a montré la nécessité d'échanges de compétences entre les différentes corporations liées à l'agencement et avec les industriels du secteur. Son expérience lui a enseigné que c'est la somme de ces compétences qui permet de trouver des solutions originales.

Le cuisiniste Olivier Vrain, de Sisteron (04), a expliqué quant à lui ses préoccupations environnementales et son souci de développer l'artisanat équitable. Passionné par le travail du bois, il propose un concept unique : à partir d'une matière première du monde, il conçoit sur mesure une cuisine répondant aux besoins occidentaux.

Il fait appel pour cela à des artisans du monde entier. Leur savoir-faire est mis en avant et le client les paie directement : c'est la cuisine équitable. Ainsi, à travers un matériau (bambou, zébrano, ébène, ziricotte du Chili, nacre, etc) et une philosophie (feng shui) ou une technique (marqueterie, sculptures, cuir brodé, etc), il crée des implantations aux styles contemporains intégrant des systèmes comme des tiroirs d'angle ou à ouverture totale, en bois massif.

Les possibilités sont infinies, le but étant de créer une cuisine respirant l'authenticité d'un travail artisanal. A chaque client est remis un livret a-



des photos des artisans qui ont participé à la cuisine en expliquant la démarche. Il insiste lui aussi sur le dialogue nécessaire afin de satisfaire les besoins de l'utilisateur. «*Pour toute réalisation, il y a un gros travail de conception en collaboration avec le client : agencement de la pièce, organisation de la cuisine, choix des matériaux*».

## Les exigences réglementaires

Pour finir, Bertrand Demarne, directeur du service Développement technique de l'Unifa, a fait le point sur la réglementation en la matière. Il a ainsi rappelé que la loi "Grenelle 2" impose, à compter du 1<sup>er</sup> janvier prochain, aux metteurs sur le marché d'assurer la collecte, le tri, la revalorisation et l'élimination des éléments d'ameublement dont se débarrassent les particuliers, les entreprises et les collectivités. Cette nouvelle obligation concerne les fabricants, importateurs, distributeurs et agenciers de meubles, donc les cuisinistes.

Par ailleurs, l'étiquetage des émissions des polluants volatils des produits d'ameublement est en projet. Et 25 magasins But et Conforama expérimentent déjà l'affichage environnemental sur les meubles pour informer les consommateurs à partir de trois indicateurs : l'effet de serre, la pollution de l'eau et la pollution de l'air. L'attente



Une cuisine en ZÉBRANO d'Olivier Vrain installée dans un mas catalan. Le veinage zébré est mis en valeur par un encadrement et un plan de travail en inox (fabriqué par Alferinox créations). La crédence en inox est surmontée de Zébrano et coiffée d'une hotte très contemporaine. Les tiroirs d'angle sont à ouverture totale.

sociétale est donc importante en matière d'environnement-santé et d'ergonomie-confort. «*Le consommateur sera demandeur et donc prescripteur*», résume Stéphane Véron.

En conclusion, l'une des réussites des promoteurs des journées HQ2E a été d'avoir su mettre en perspective deux approches. D'un côté, le souci du confort de l'utilisateur ; de l'autre, la prise en

compte de l'impact du produit et de sa production sur l'environnement. Mais, dans les deux cas, une même attente : celle d'augmenter ou de préserver la qualité de vie chez soi, au travail et, de façon plus générale, sur la terre. L'autre grand mérite est d'être parvenu à faire émerger des pistes pour que ces deux exigences interagissent, se valorisent et finalement se rejoignent pour l'amélioration globale du bien-être du consommateur.

H.D.

# La signature de votre cuisine

**ALAIN SAUVATRE**  
Rue des écoles - 16170 St CYBARDEAUX  
Tel. et Fax: 00 33 05 45 21 81 05 - Mob: 00 33 06 37 16 65 66  
E-mail: asauvatre@orange.fr

**BRUNO COUSSEAU**  
Résidence de l'Aumarière - Bât.C-Apartement 120 Rue Edouard Lalo  
85500 Les HERBIERS - Tel: 02.51.67.93.30 - Fax 02.51.67.21.38  
Port: 06.60.71.40.47 - E-mail: bruno.cousseau@wanadoo.fr

**CATALOGUE 2011 - 2012**

**NA**  
NAVARRO  
AZORIN

Navarro Azorin, S.L. - Camino de Sax, s/n - Apdo. 73 - 30510 YECLA (Murcia) Espagne  
T: +34 968 751 425 - F: +34 968 795 599 - www.na-spain.com - Info@na-spain.com