Zeitschrift: Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 55 (1982)

Heft: 9

Artikel: L'agencement de cuisines face à l'avenir : une étude entreprise par l'Association suisse des fabricants et agenceurs de cuisine (ASFAC)

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-128445

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

L'agencement de cuisines face à l'avenir

Une étude entreprise par l'Association suisse des fabricants et agenceurs de cuisines (ASFAC)*

L'Association suisse des fabricants et agenceurs de cuisine vient de publier une brochure qui expose les résultats d'une étude de tendances, pour situer le rôle de la cuisine et sa signification dans l'avenir. De cette étude, nous reprenons ici les conclusions: les considérations quant aux modifications du comportement de l'utilisateur nous semblent particulièrement intéressantes: la cuisine tend à ne plus être seulement le laboratoire fonctionnel où s'élaborent les aliments; un besoin se manifeste pour une pièce adaptée à des activités domestiques différenciées: outre la préparation des mets, la cuisine tend à devenir un lieu de rencontre, centre de la communauté familiale.
La cuisine-laboratoire aux dimensions minimales a-t-elle vécu? Il est en tout cas évident que la préparation des aliments et le repas ont une dimension sociale, culturelle et symbolique que la cuisine strictement fonctionnelle a négligé de prendre en considération. Cette étude vient donc à son heure. La rédaction.

En Suisse comme à l'étranger, l'agencement des cuisines doit toujours être vu sous deux angles: d'une part, le point de vue du maître d'ouvrage pour la maison individuelle; d'autre part, celui du maître d'ouvrage institutionnel préoccupé par la rentabilité d'un immeuble, respectivement des besoins d'un utilisateur anonyme (locataire).
Lors de l'étude d'un projet de maison individuelle, il est possible — en coopération avec le maître d'ouvrage — de tenir compte du développement technique dans un éventail de solutions dictées par le genre de vie, les besoins dans le cadre de l'habitation et les possibilités financières. Pour le secteur des maisons multifamiliales (ou des immeubles locatifs) par contre, l'étude se limite davantage à l'optimisation du plan, avec équipement optimal en fonction du budget imposé. En règle générale, les limites sont imposées par le degré d'équipement prévu, respectivement par la rentabilité exigée.

Caractéristiques helvétiques

En Suisse, la conception, respectivement l'agencement des cuisines — pour le moins dans le secteur des immeubles locatifs — se distingue nettement des niveaux de commodité correspondants à l'étranger. La pratique de la location intégrale — logement avec cuisine équipée prête à l'emploi — a conduit à une standardisation nettement plus poussée des mobiliers et appareils constituant l'agencement des cuisines que ce n'est le cas dans les pays voisins. La réalité de la location intégrale suppose une étude poussée de la disposition pour ce qui touche aux zones humides; cela vaut à l'architecte une responsabilité accrue dans la mesure où son étude portant sur l'équipement fixe de la cuisine influe directement sur la valeur intrinsèque du logement en question. Il est en effet prouvé que la valeur intrinsèque d'un immeuble est directement liée au niveau d'agencement des cuisines, donc aussi de l'habitabilité prise dans son sens le plus large.

La signification de la cuisine

Variations de la part du loyer dans le revenu
Dans l'ensemble de la construction de logements, la signification de la cuisine est indiscutablement grande. Avec des revenus croissants, il y a certes baisse relative de la part du salaire consacrée au loyer, mais l'accent est alors mis davantage sur un meilleur agencement de la cuisine. Cette évolution dépend du niveau de vie individuel, respectivement du logement.
Dans une villa ou un appartement plutôt grand — dès quatre pièces — la signification de la cuisine est plus marquée; on prête donc plus d'attention à son agencement et à son niveau de commodité. Dans ces cas, la cuisine devient d'ailleurs un argument majeur de vente, respectivement de location. A l'inverse, cela correspond à la propension de certaines catégories de locataires à accepter un loyer plus élevé pour une cuisine mieux agencée.

Raisons: effets de l'accroissement du bien-être
Le désir d'un grand logement, respectivement bien équipé et aménagé, est fonction du degré ou de l'évolution du revenu. Dès que les logements en général ont atteint un niveau de confort acceptable et à la mesure d'exigences moyennes, la priorité dans les souhaits du maître d'ouvrage ou du locataire revient d'abord à une surface accrue de l'habitation — donc à un logement plus grand avec davantage de chambres à coucher individuelles. Avec un revenu croissant, il y a diminution de la part des dépenses pour le logement. Dès que les besoins de place cités plus haut sont satisfaits, les dépenses complémentaires pour l'habitation se déplacent vers un équipement de niveau supérieur. On consacre ces moyens supplémentaires aussi à l'obtention d'une qualité améliorée de l'agencement de la cuisine. Cela explique la tendance croissante des maîtres d'ouvrage privés ou

Un label de qualité

A l'occasion de leur assemblée générale annuelle, les membres de l'Association des fabricants suisses pour agencements de cuisines (AFSAC) ont décidé de permettre aux *commerçants spécialisés* en meubles de cuisine suisses d'adhérer à leur association. Les conditions à réunir pour cette affiliation sont la tenue d'un magasin qualifié avec exposition permanente, l'emploi d'un personnel spécialisé et expérimenté et enfin l'organisation d'un service de montage et d'après-vente.
L'assemblée a en outre décidé que, dorénavant, le programme de vente des membres AFSAC ne pourrait comporter que des meubles de cuisine *d'origine suisse.* Dans ce contexte, il a également été décidé, partant des résultats encourageants obtenus jusqu'ici, de poursuivre la promotion active du système suisse SINK de cuisines sur mesures, avec les nombreux avantages offerts par ces normes aux planificateurs et architectes.
L'introduction d'un label de qualité, distinction pour des cuisines sorties de la production des Agenceurs suisses de cuisines et parfaitement conçues pour la vie d'aujourd'hui, a été accueillie avec enthousiasme.
L'Association des agenceurs suisses de cuisines AFSAC, qui connaît une forte expansion, compte aujourd'hui plus de 100 membres qui, agenceurs de cuisine ou constructeurs d'appareils, construisent et installent ensemble des cuisines d'une valeur de 650 millions de francs suisses environ. A l'heure actuelle, sept cuisines sur dix sont déjà fabriquées en Suisse par des membres de cette association.

*Adresse de l'ASFAC: Case postale, 8032 Zurich, tél. (01) 55 53 23.

institutionnels à consacrer une part des disponibilités à l'équipement des cuisines.
Comme l'a confirmé une enquête effectuée en Suisse, le locataire serait même disposé à payer jusqu'à 100 fr. de plus par mois pour un meilleur agencement de la cuisine — surface accrue, meilleure disposition des zones de travail, meilleurs équipements (appareils).

Moins de changements de locataires — rentabilité accrue
Cette réalité exerce d'ailleurs une influence directe sur les changements de locataires. Une stabilité aussi élevée que possible profite à tous les intéressés, la rentabilité des immeubles locatifs dépendant pour une part non négligeable du taux de changement des locataires.
Les raisons d'un changement de logement sont:
a) insatisfaction (surface, équipement, situation du logement),
b) déménagement lié à la profession,
c) accès à la propriété privée
Le loueur n'a aucune prise sur les raisons citées aux points b) et c). L'intérêt des maîtres d'ouvrage institutionnels surtout commande de limiter dans la mesure du possible le taux de changement de locataires, en offrant le maximum de satisfaction dans les logements loués. Dans une perspective de rentabilité aussi, il est donc judicieux d'équiper de manière attentive et adéquate le logement, respectivement la cuisine, à la situation et au loyer; c'est gage de satisfaction élevée dans le logement loué.

La signification de la cuisine, vue par l'agenceur
Pour l'agenceur, les facteurs suivants dictent le degré d'équipement de la cuisine:
a) le budget du maître de l'ouvrage,
b) l'accessibilité du maître d'ouvrage à la notion de qualité d'habitation qu'il recherche, respectivement qu'il entend mettre à disposition.
Fondamentalement, il revient d'abord à l'agenceur de faire coïncider, dans le cadre tracé, souhaits et possibilités pratiques. Sa responsabilité ne porte pas seulement sur la qualité d'une cuisine installée dans une villa — là où le maître d'ouvrage peut faire part de ses besoins ou souhaits — mais surtout au niveau des immeubles locatifs (maisons multifamiliales), puisque le futur utilisateur anonyme (locataire) ne peut pas intervenir au stade de l'étude.

Modification du comportement
Une société change de comportement
Le comportement de l'utilisateur reflète une revalorisation générale des propriétés liées à la qualité de vie. Cette évolution intervient partiellement aux dépens de caractéristiques associées à la propriété matérielle. Cela s'exprime aussi par le changement du comportement envers l'ameublement et l'habillement.

Raisons: Cette tendance est un signe évident des processus en cours dans notre société — qui jette par-dessus bord des traditions dépassées et des coutumes — à la recherche d'un genre de vie moins conventionnel. Elle explique par exemple la notion de ce qu'on appelle «société des jeans» qui débouche sur un style d'habillement identique dans toutes les couches de la population; surtout dans les milieux aisés, une telle attitude aurait été jadis inconcevable. Sans cette tendance, on ne pourrait par ailleurs pas expliquer le succès d'entreprises (telles Ikéa, Interio, ABM, etc.) fondées sur le principe du libre-service et une motivation individuelle de l'utilisateur.
Une autre raison pourrait se situer dans le niveau d'instruction en général plus élevé, qui permet à un grand nombre de personnes d'imposer de manière accrue leurs propres priorités et opinions comme étalons de comportement social. Ce changement de comportement se répercutera aussi au niveau du logement. Le «living» conservera certes sa fonction de pièce bien aménagée pour recevoir des visites, remise simplement en question pendant les heures de réunion de toute la famille devant l'écran de télévision. Mais un besoin se manifeste pour une pièce adaptée à des activités domestiques plus différenciées; apte aussi à être la plaque tournante de la vie familiale. Cela ne signifie nullement une baisse du confort domestique, mais un simple déplacement des priorités dans la répartition des espaces du logement.
Une pièce centrale comme cœur de la vie communautaire se présente, par exemple, sous forme d'une cuisine-séjour où les besoins de communication d'une famille ou communauté peuvent être satisfaits de façons extrêmement variées.
Dans un petit logement, une cuisine permettant de se retrouver répondra aux besoins des femmes exerçant une activité professionnelle; elles entendent assurer leurs tâches ménagères de manière rationnelle et efficace, sans avoir à passer leur précieux temps libre dans une «cuisine ghetto».
L'analyse des habitudes domestiques de personnes âgées — autre groupe de futurs utilisateurs de petits logements — révèle également que l'existence d'une cuisine séjour faciliterait beaucoup la vie quotidienne et augmenterait la qualité du logement pour cette catégorie d'âge.
Il serait possible de prélever l'espace exigé par une cuisine-séjour sur un living légèrement réduit, qui continuerait de recevoir les visites ou de faire office de local TV — mais en mettant à disposition une pièce polyvalente centrale sans prétention pour l'atmosphère familiale détendue, l'accueil sans «chichis» et de nombreuses activités ménagères ou de loisir.

La cuisine, lieu de rencontre
La cuisine devient le centre de la communauté familiale
Des analyses révèlent qu'un souhait très fréquemment exprimé est de pouvoir déployer davantage d'activités domestiques à la cuisine (repas en commun, tâches ménagères, bricolage, etc.). La cuisine devrait donc se muer davantage en centre de la communauté, tout en revalorisant le poste de travail de la ménagère ou du chef de famille.

Raisons: La promotion de la cuisine au rôle de lieu de rencontre pour toute la famille est liée au fait que le temps que

CUISINES MODERNES SA
En Bronjon
1510 **MOUDON**
021/95 14 44/45

vous offre pour la création ou la transformation de votre cuisine, un programme varié, esthétique et fonctionnel, de qualité supérieure, fabrication suisse, vous permettant des réalisations personnalisées.

Conseil et assistance vous sont garantis par nos 18 ans d'expérience.

Exposition permanente à Moudon.

L'aide la plus idéale pour votre cuisine s'appelle:
CORINA de Starinox

STARINOX **STARINOX SA, CH-5452 Oberrohrdorf**
Tél. 056/96 14 66, Télex 55 540

passent ensemble tous les membres d'une famille est devenu en général plus court. A ce propos, on enregistre souvent le souhait de pouvoir passer le maximum de temps ensemble — dans une ambiance propice tant aux travaux ménagers qu'à des activités détendues. Face à la convergence progressive des rôles masculin et féminin, ce facteur revêt une importance particulière quand les deux conjoints exercent une activité professionnelle. C'est alors que la maîtrise rationnelle des activités ménagères est particulièrement importante; on met aussi l'accent sur la possibilité de préparer en commun les repas et de les prendre «près des fourneaux», sans contraintes de formalisme.
De plus en plus — et sans distinction de niveau social — la préparation des mets devient une activité plaisante déployée en commun qu'interdirait l'isolement dans une mini-cuisine.
Autre réalité: le besoin de communication au sein de la famille croît et contribue à la revalorisation du lieu où l'on cuisine. Le niveau plus élevé d'instruction développe les échanges d'opinion au sein du ménage et, à l'avenir, le changement du genre de vie vaudra à de nombreuses tâches domestiques d'être organisées plutôt collégialement que hiérarchiquement (c'est ainsi que des parents travaillant dans le domaine de l'éducation encouragent systématiquement un meilleur contact avec les enfants). Une évolution progressive débouche sur une image du père libérée de la notion de patriarcat dominateur pour se muer en relation parentale du type camaraderie. Ce sont les possibilités d'une cuisine «lieu de rencontre» qui répondent le mieux à ce nouveau type de société ouverte — que ce soit sous forme de véritable cuisine-séjour dans un grand logement ou de zone cuisine ouverte sur le living, dans un petit appartement.

Amélioration du poste de travail pour la ménagère

Revalorisation de la cuisine comme poste de travail
Parallèlement à l'élévation générale des revenus et à l'amélioration des conditions de travail professionnel, il faut faire en sorte que les parents disposent à la cuisine d'un poste de travail bénéficiant d'une commodité supérieure.

Raisons: Nous ne pensons en aucun cas à une consommation accrue des produits finis ou au recours amplifié à des prestations de tiers, mais bien à l'amélioration du poste de travail domestique — la cuisine — dans la perspective des lois ergonomiques et des progrès techniques. Il s'agit essentiellement d'aménager une cuisine facilitant les tâches. La rationalisation optimale doit aller de soi. Par ailleurs, des moyens techniques (machines, appareils) doivent remplacer ou faciliter les opérations fastidieuses (nettoyage, rangement, relavage); cela pour fournir, dans le cadre des tâches ménagères, davantage d'espace et de temps aux activités plaisantes et créatrices (économie domestique, préparation des mets, activités de loisir). En outre, la revalorisation du poste de travail domestique n'est pas qu'une affaire de niveau de vie amélioré, mais amplifiera aussi la confiance en soi; en effet, le recours judicieux aux innovations techniques permet d'harmoniser la gestion domestique avec le niveau d'instruction — qui, dans un certain sens, devient une activité du type cadre d'entreprise. Pour la femme exerçant une activité professionnelle, une cuisine permettant d'y travailler rationnellement et efficacement est à considérer comme une exigence minimale sur le plan domestique.

L'agencement de la cuisine

Tendance à la recherche esthétique, à la cuisine aussi
Dans l'agencement des cuisines, les tendances se fondent sur l'hypothèse que la cuisine n'est plus considérée comme une zone strictement réservée au travail, mais avec une vocation de séjour sans cesse plus marquée. L'utilisateur exprime surtout le souhait d'avoir davantage d'espace disponible pour prendre à la cuisine au moins le petit déjeuner et les en-cas. Présentement, on installe une cuisine-séjour dans quelque 50% de nouvelles villas familiales. Cette tendance est manifeste dans les immeubles locatifs aussi, bien que dans une moindre mesure — soit quelque 10% de tous les logements nouvellement construits. Selon des spécialistes de la prospective, la cuisine de l'avenir sera totalement intégrée dans la pièce de séjour.
La commodité, l'ambiance accueillante et l'individualisme sont des facteurs auxquels on attache énormément d'importance dans une cuisine intégrée. On y accorde une attention accrue au facteur esthétique — ligne, choix des matériaux, teintes, etc.

Raisons: Nous avons déjà cité le changement du comportement général et le genre de vie nettement plus détendu dans le cadre familial. Au-delà de ces raisons sociologiques, ce sont surtout les progrès techniques (appareils ou machines nouveaux ou perfectionnés) qui permettent de rendre la cuisine accueillante. Mentionnons d'abord la hotte d'aspiration, mais aussi le recours accru au lave-vaisselle résolvant une grande part du problème de rangement. Par ailleurs, la distance réduite entre préparation des mets et table familiale répond parfaitement à la rationalisation souhaitée des tâches ménagères. Le problème de la propreté se pose en termes nettement moins impératifs, les armoires de cuisine étant, de nos jours, pratiquement toujours munies de portes. Dans la jeune génération, on décèle déjà une tendance très nette aux activités créatrices dans le ménage et qui ne se limitent pas à la préparation attentive de mets très variés ou la fréquente cuisson de biscuits au four. Là où le genre de vie respecte ainsi d'anciens us relevant de la tradition, on rencontre aussi très souvent un accueil chaleureux et spontané. Ce sont des milieux où ce ne sont pas essentiellement des facteurs rationnels qui dominent, mais la recherche d'une atmosphère chaleureuse de relations humaines simples et directes débouchant sur l'accueil des hôtes ou l'invitation spontanée à se tenir dans la cuisine-séjour.

Tendances esthétiques
Pour l'avenir, on note au moins deux axes esthétiques distincts dépendant aussi de facteurs d'âge. Alors que la jeune génération s'installe volontiers de façon non conventionnelle et libre — par exemple avec utilisation de rayonnages ouverts utilisables aussi comme éléments décoratifs — les personnes d'âge mûr ou avancé, de toutes les classes de pouvoir d'achat, tendent à préférer un logement, respectivement une cuisine classique et parfaitement agencée. Ces conceptions individuelles de l'agencement ne posent aucun problème à qui doit concevoir une cuisine dans une villa individuelle. Mais dans les maisons multifamiliales, le genre d'équipement, respectivement les possibilités, sont déterminées par le degré d'agencement, mais aussi l'ouverture d'esprit du maître de l'ouvrage.
Selon les prévisions établies en 1981 par un conseiller en design, ce qui s'imposera progressivement est un style résolument fonctionnel dans lequel une «façade» ne camouflera plus les fonctions; en un mot, la cuisine «honnête». L'esthétique s'inspirera aussi des cuisines professionnelles où des agencements fonctionnels s'imposent aussi pour des raisons ergonomiques (ergonomie=étude systématique des processus, gestes, cheminements, etc. rationnels).
La cuisine dite ultra-technique se manifestera sous forme de recours partiel aux microprocesseurs, bien que l'on ne décèle pas d'intérêt marqué pour une activité ménagère totalement automatisée. L'ordinateur domestique — taxé de jeu extravagant — ne s'imposera guère fortement.
Toutes les tendances esthétiques mettront l'accent sur les développements ergonomiques; c'est surtout l'effet cumulatif de nombreux petits détails qui conduira efficacement à une sécurité accrue dans les tâches ménagères. (Dans un logement, les heures consacrées aux tâches ménagères à la cuisine en font la zone la plus dangereuse pour les femmes ou enfants.) Une part majeure de cette recherche de sécurité se situe dans l'étude de cuisines plus grandes, respectivement du type ouvert sur le living.

Tendances esthétiques des prochaines années
Divers observateurs de l'évolution esthétique dans les cuisines s'accordent à ne pas douter d'une tendance majeure: celle aux cuisines plus claires. «La cuisine claire, respectivement blanche s'impose» comme critère-cible sur le plan esthétique. C'est là la trame très large quant à l'aspect général de la cuisine-(séjour) de l'avenir.

Cette première remarque relève de la coloration. Les parois frontales claires (blanches) sont soulignées, par les divers fabricants, au moyen d'accents de couleur plus ou moins soutenus — aux poignées, profilés, plinthes, panneaux muraux ou recouvrements; d'autres s'en tiennent, par contre, au seul blanc — une esthétique qui trouvera à coup sûr des amateurs. On y comptera les défenseurs du style moderne d'ameublement, la cuisine étant conçue de manière croissante en corrélation avec la zone d'habitation. Mais la cuisine blanche ou de teinte neutre est une solution satisfaisant aussi les utilisateurs qui conçoivent l'agencement de la cuisine comme un complément neutre de leur ameublement. Pour le secteur des locatifs, on ne conçoit guère de tendance plus adéquate que l'agencement clair et sympathique, pour éviter au futur locataire des problèmes d'ameublement; elle s'harmonise en effet avec la plupart des styles modernes d'ameublement.
Les amateurs d'habitation rustique, donc de cuisine rustique aussi, avec panneaux frontaux en bois naturel, continueront de trouver satisfaction auprès de divers fabricants, bien que des raisons de prix excluent qu'elles retrouvent une position dominante. En outre, les agencements en bois sont proposés en teintes plutôt claires, conformément à la tendance générale. Une part accrue reviendra aux revêtements de matière synthétique blanche, beige claire, mais aussi aux imitations claires (fibre de coco, herbe du Japon). Tout aussi marquante est la progression des recouvrements en résine synthétique — en général avec des arêtes arrondies. On rencontrera aussi de plus en plus fréquemment, à côté du traditionnel acier au chrome, des matériaux nettement plus coûteux tels les recouvrements en pierre naturelle (granit ou marbre), lave ou céramique.

L'équipement de la cuisine: appareils très diversifiés

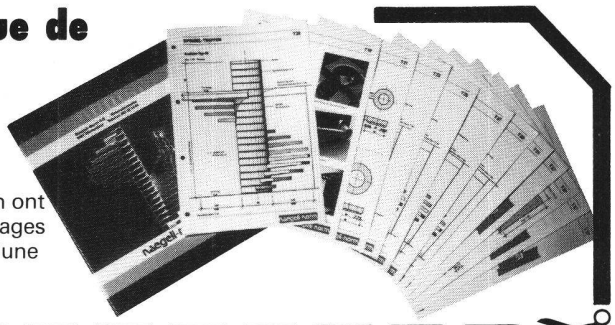
Tâches facilitées et exigences ergonomiques dictent l'équipement de la cuisine

Le choix des appareils est dicté surtout par le résultat quant à l'aisance des tâches, respectivement la rationalisation. Il s'agit finalement de faciliter ou d'abréger, à la cuisine, des opérations fastidieuses, respectivement monotones.
On tient davantage compte des possibilités d'économiser de l'énergie.
Dans la villa familiale, l'équipement normal englobe hotte d'aspiration, four vitré et lave-vaisselle. Le futur équipement standard comprendra de manière croissante les champs de cuisson en verre-céramique et de petits dispositifs augmentant la commodité tels que tiroir à pain, armoire pour machines de cuisine, rayonnages rotatifs d'angle, etc. — dans les cuisines avec niveau d'agencement moyen à supérieur.
Raisons: Sur ce plan, le rôle essentiel revient à la revalorisation du «plus grand poste de travail du monde»: la cuisine. Il ne s'agit pas seulement d'abréger le temps que la ménagère consacre aux tâches domestiques, mais encore de faire accéder la force de travail aux nouveautés ou perfectionnements techniques et consacrée non à l'activité professionnelle, mais à la sphère domestique, contribuant ainsi aussi à la création du produit national brut.
L'équipement de la future cuisine comptera indiscutablement une hotte d'aspiration (déjà pour les degrés inférieurs de commodité dans les immeubles locatifs), un lave-vaisselle (dès le degré moyen d'agencement), un champ de cuisson en verre-céramique avec corps de chauffe à rayonnement (pour degrés moyen à supérieur de commodité) et un four vitré à hauteur pratique (pour degrés moyen à supérieur de commodité). Les appareils intégralement électroniques n'influeront pas fortement sur le marché, leur utilisation restant encore trop compliquée, ce qui exclut pour l'instant l'emploi par des utilisateurs non professionnels.
Pour tous les développements dans le secteur des appareils, une enquête auprès de divers fabricants suisses indique que l'accent sera mis sur les exigences suivantes:
— plus grande aisance de maniement,
— plus grande facilité d'entretien,
— économies accrues d'énergie.
Un éventail très large d'appareils vaut à l'agenceur un choix très attrayant de produits, gages d'équipement moderne, rationnel et d'emploi aisé — à la mesure de tous les degrés de commodité.
Aujourd'hui déjà, on constate une propension très nette aux champs de cuisson en verre-céramique (avec corps de chauffe par rayonnement); pas pour le degré inférieur de commodité, bien sûr, mais déjà pour le degré moyen et naturellement pour le niveau supérieur (selon FEA, croissance de 3,2% en 1979 à 13% en 1981 des postes de cuisson encastrés — taux appelé à augmenter encore). Il est prouvé que le champ de cuisson en verre-céramique rationalise le travail et — avec emploi de batteries de cuisine en parfait état — économise 10 à 15% d'énergie; sans oublier qu'il répond aux plus hautes exigences quant à l'esthétique. A l'usage, il est très robuste (il doit subir avec succès un test de plusieurs heures, avec chutes répétées d'une marmite pesant 1,5 kg — d'une hauteur de 20 cm). En cas de dégât appelant son remplacement, l'assurance «bris de verre» normale couvre le dommage — sans surprime.
De nos jours, les cuisinières autonomes sont presque exclusivement achetées pour remplacement. La tendance à la cuisinière encastrée est très nette; pour les niveaux moyen à supérieur de commodité, la solution qui s'est pratiquement imposée est le réchaud complété par un four vitré placé à bonne hauteur. Le four vitré est proposé en général comme appareil autonettoyant à échauffement conventionnel ou par circulation d'air chaud — ou encore avec combinaison des deux procédés (depuis 1975, les ventes de fours à circulation d'air chaud vont en augmentant, tous les appareils travaillant avec hautes températures et gril).
Sur l'ensemble du marché, l'autonettoyage catalytique s'est imposé — on le demande déjà pour le degré moyen de commodité — le procédé pyrolytique étant beaucoup plus coûteux. On ne prévoit plus guère de réfrigérateurs avec capacité inférieure à 200 litres; les capacités moindres sont utilisées pour des remplacements dans des studios ou mini-logements où l'exiguïté interdit d'installer un plus grand volume. Les futurs petits logements (et ceux jusqu'à 4 pièces) seront équipés d'un réfrigérateur de 200 à 250 l, cela pour répondre aux changements des habitudes d'achat et de consommation.
Selon le genre de vie, respectivement les besoins, les cuisines de grande classe (appartements de luxe ou en copropriété, villas familiales), on installe aussi des modèles à deux portes, avec congélateur**** autonome et armoire réfrigératrice de plus de 250 l.
A titre d'appareil complémentaire et d'auxiliaire polyvalent (pour réchauffer ou «régénérer» selon le jargon spécialisé), on peut recourir au four à micro-ondes qui ne peut toutefois pas remplacer mais tout au plus compléter un four conventionnel.
Quant à la nouvelle technique de cuisson par induction (appliquée sous un champ en verre-céramique) conçue sur la base de l'induction électro-magnétique, elle ménage certes davantage l'environnement, et elle est propre, économique. Mais elle doit encore être perfectionnée pour obtenir un rapport raisonnable entre le coût et les avantages à l'usage. Malgré une demande sporadique, elle est encore nettement plus chère à l'achat (2 à 3 fois!), d'où un faible intérêt qu'explique le prix élevé.
Pour les catégories supérieures de commodité, diverses gammes proposent des friteuses de 2 à 3 litres, à encastrer; elles sont utiles pour des ménages qui reçoivent beaucoup. Les mêmes gammes englobent le gril par contact qui — tout comme la friteuse — constitue un authentique supplément de commodité à loger, à côté du réchaud normal, dans la zone de cuisson.
Dans le même ordre d'idée, on ne conçoit plus de cuisine rationnelle sans lave-vaisselle. Aujourd'hui déjà, il équipe 60% des nouvelles cuisines installées. L'évolution tend surtout à un niveau sonore fortement diminué.
Dans les logements loués, avec confort normal, cette tendance est aussi croissante — de nombreux locataires se décidant même déjà à acheter eux-mêmes un lave-vaisselle, pour autant que l'espace soit suffisant et que la régie donne son accord.

Aspects énergétiques

Tous les fabricants d'appareils accordent déjà une grande attention au pro-

Le nouveau catalogue de planification «Eléments d'escaliers» de Naegeli-Norm est paru!



Le catalogue de planification 1983 se présente sous un nouvel aspect. Les 3 différentes sortes d'escaliers, helicoïdal, à lamelles et en colimaçon ont subi de nombreuses améliorations ces dernières années. Sur plus de 60 pages nous vous présentons tout le programme de production et de vente d'une manière claire, pratique et à l'échelle. Commandez votre cataloque de planification gratuit!

naegeli-norm

Naegeli-Norm AG Betonelemente
8401 Winterthur Telefon 052 36 14 64

☐ Nous possédons déjà un catalogue et n'avons besoin que du nouveau contenu.

☐ Nous désirons un catalogue complet avec couverture.

Entreprise: A l'attention de:

Adresse: RH

blème de l'énergie. Celui qui conçoit les cuisines devrait quant à lui développer des mesures débouchant sur des agencements aussi peu «énergivores» que possible. A cet égard, une grande importance revient à l'implantation des divers appareils. Il faut aussi analyser avec soin les données d'exploitation et le nombre des appareils à installer — quant à leur degré d'utilisation — pour tenir pleinement compte du facteur économies d'énergie.

Le gaz comme source énergétique
Là où le gaz est disponible comme source énergétique — surtout lors de rénovations ou pour répondre à une demande individuelle dans des immeubles neufs — le marché suisse propose évidemment aussi des cuisinières à gaz techniquement très abouties. (Actuellement, 16% de tous les ménages sont alimentés au gaz — surtout sur le Plateau suisse. Donnée du 3.2.81). Selon les enquêtes, il s'agit généralement de répondre à des besoins de remplacement.

Les «cuisines suisses»
L'habitude d'équiper les nouveaux immeubles de cuisines prêtes à l'emploi a fait qu'en Suisse — contrairement à ce qui s'est passé à l'étranger — les besoins en cuisines agencées ont augmenté très tôt et rapidement. Cela a conduit à la création de divers groupes de travail ou commissions visant la définition d'une norme pour agencements de cuisine liant les industries helvétiques de la branche. Le choix de la norme NSAC, en 1956, fut un geste de pionnier à l'échelle européenne. Il sonna également l'heure de la véritable naissance des «cuisines suisses» qui répondent actuellement — de toute évidence — le mieux aux exigences spécifiques du marché.
Malgré la standardisation des cotes, toute «cuisine suisse» est du travail sur mesure. Elle est étudiée individuellement, confectionnée par une entreprise helvétique et montée par un spécialiste local. Des matériaux sélectionnés aux moindres détails de construction, chaque «cuisine suisse» est attrayante et judicieusement étudiée, confectionnée avec soin par une entreprise compétente. Elle est toujours le fruit de consultations individualisées entre bureau d'étude, maître d'ouvrage et agenceur — apportant donc la solution optimale pour chaque cas.

Normes: Euronorm, norme allemande ou NSAC malgré tout — le système normalisé helvétique?
Comme dans d'autres secteurs, la standardisation dans l'agencement des cuisines vise la simplification de la coopération entre bureaux d'étude, fabricants d'éléments de mobilier ou d'appareils — tant sur le plan technique qu'économique.

«Non-normes» étrangères
Il faut d'entrée établir clairement que, pour l'agencement des cuisines, il n'existe aucune standardisation applicable à l'échelle internationale. Il n'y a ni norme allemande définie, ni de prétendue Euronorm. Ce que des représentants de fabricants étrangers qualifient de critères nationaux ou internationaux, c'est en réalité une grande diversité de valeurs dues à différents fabricants et dont la compatibilité n'est pas possible sans coûteux compromis au niveau de la pose. Cette situation s'explique par la longue absence d'agencements finis de cuisines à l'étranger, la prépondérance des fabricants d'appareils qui en résultait et la tendance tardive — par rapport à la Suisse — aux cuisines agencées; mais aussi par les dimensions beaucoup plus vastes des marchés (en RFA, de 700 000 à 800 000 cuisines agencées par an).

NSAC — la norme suisse
Pour un marché relativement petit tel que la Suisse, un système bien étudié de normalisation des cotes est d'une importance primordiale. Ce n'est que sur cette base que celui qui étudie l'agencement d'une cuisine peut proposer objectivement et librement la solution répondant le mieux au projet à l'étude.
La souplesse indiscutable des cotes standardisées NSAC fait ses preuves, en Suisse, depuis plus de vingt-cinq ans — une performance unique dans le domaine des agencements de cuisine. C'est ainsi qu'il est possible de retirer simplement de l'infrastructure une cuisinière datant de 1955 et de la remplacer — sans la moindre modification — par un modèle 1982, cela avec une liberté totale quant à la marque. Cette interchangeabilité ou restructuration sans problème des appareils — sans contrainte de marque — est une exigence expresse du maître d'ouvrage ou du locataire, en Suisse.
La tendance est ici évidente: la norme suisse des cotes NSAC continuera de s'imposer très largement en Suisse.

R4 BEFEL mastix

JOINT DE REPRISE DE BETONNAGE ENTRE
«RADIERS & MURS» BFL - MASTIX R4

DOCUMENTATION : MASTIX S.A., Rumine, 48 — 1005 - LAUSANNE ■ Téléphone : 021 23 42 78