



**Agence  
Qualité  
Construction**

CONSEILS AUX  
PARTICULIERS

# RÉNOVER SON HABITATION CRÉER OU RÉNOVER SA CUISINE

- ✓ Attention à la sécurité (électricité, gaz, chaleur...)
- ✓ N'oubliez pas la ventilation
- ✓ Les professionnels sont là pour vous aider



# CETTE PLAQUETTE EST DESTINÉE AUX PARTICULIERS

Avant tous travaux importants, il convient d'apprécier l'état général de ce qui est en place : équipements, nature des murs, des cloisons et du sol. Les points sensibles de la cuisine proviennent de la proximité entre l'électricité, le gaz, des appareils de combustion, la présence d'eau et d'humidité. Les réglementations et les normes ont beaucoup évoluées pour permettre d'éviter les risques et les désordres. Les professionnels sont là pour vous renseigner.

## À SAVOIR

### Le plancher

Il peut être nécessaire de faire renforcer le plancher par un professionnel. Le problème ne se pose pas dans le cas d'un plancher récent, par exemple en béton armé, correctement dimensionné et réalisé. Sur un plancher ancien en bois rendu stable, il faut ventiler le plancher en sous-face pour éviter la dégradation du bois.

### Les cloisons

Si vous créez ou rénovez des cloisons, la solution choisie doit prévoir la surcharge des éléments lourds (placards suspendus, ballon d'eau chaude, four, ...). Les parties basses des cloisons doivent être prévues pour résister à l'humidité (lavage, eau de projection).

### En logements collectifs

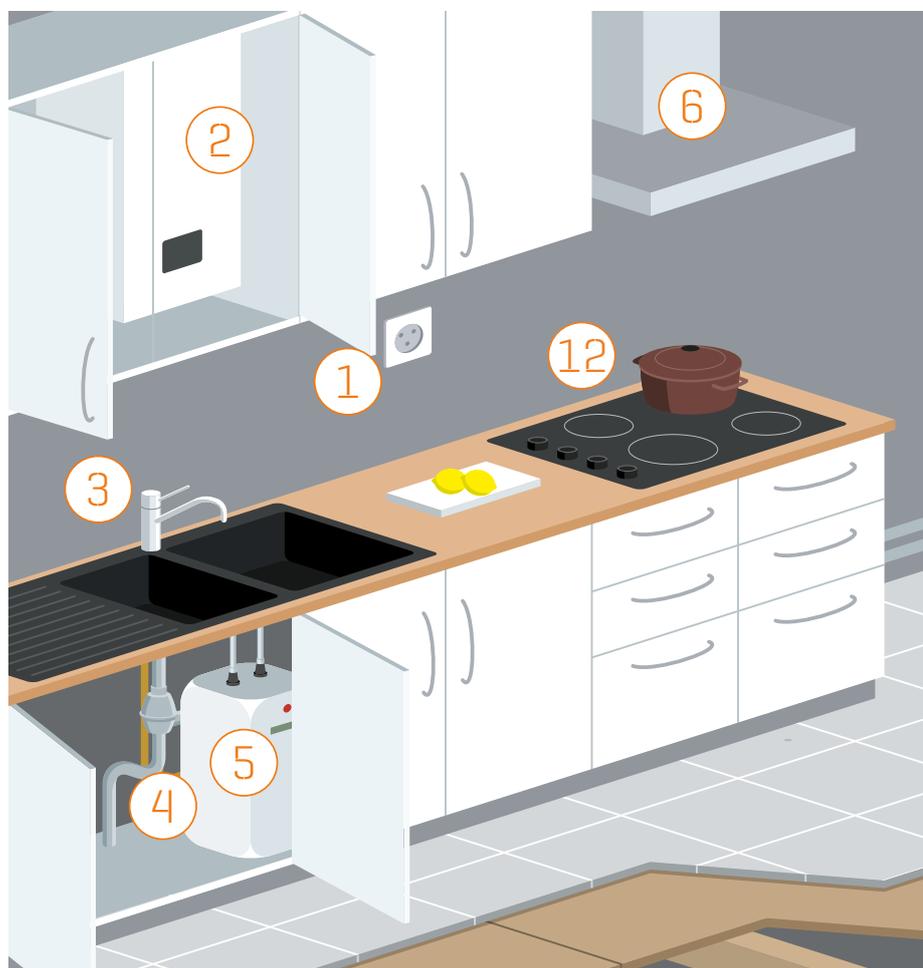
Le respect de la réglementation et des normes est essentiel. Pensez notamment à consulter le RSD (Règlement Sanitaire Départemental) qui peut avoir des exigences notamment sur l'étanchéité des sols en logements collectifs.



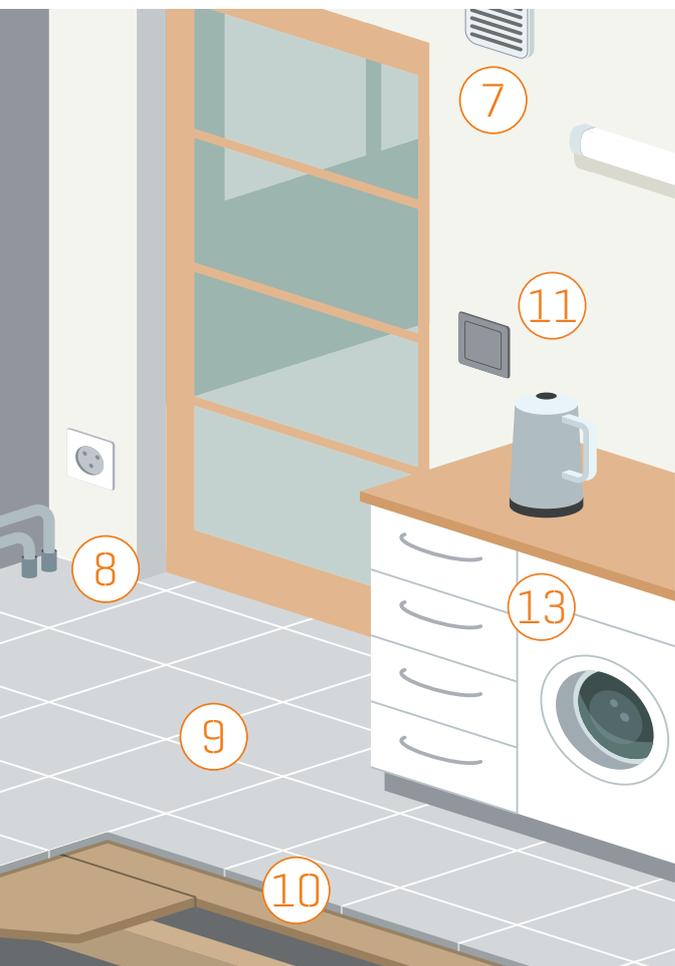
## POINTS DE VIGILANCE

- 1 Cloisons**
  - Capacité pour surcharges (ballon, meubles suspendus)
- 2 Chaudière**
  - Respect des règles/normes
  - Alimentation en air neuf
  - Évacuation des fumées
  - Entretien annuel
- 3 Autour de l'évier**
  - Siphon accessible
  - Joint étanche
- 4 Canalisations**
  - État actuel et conformité aux normes
  - Adapté aux débits
- 5 Ballon d'eau chaude**
  - Accès possible
  - Fixation solide
  - Évacuation pour vidange
  - Groupe de sécurité en bon état
- 6 Hotte**
  - À recyclage si chaudière à tirage naturel
- 7 Ventilation**
  - Obligatoire pour évacuer l'humidité et les odeurs
  - Compatibilité avec la chaudière
  - Détalonnage de la porte de cuisine (2 cm)
- 8 Évacuation eaux usées**
  - Dimensionnement adapté
  - Accès facile

## FAITES APPEL À UN PROFESSIONNEL



- 9 **Sol**
  - Revêtement adapté pour présence d'eau
  - Périphérie étanche
  - Matériau non glissant
- 10 **Plancher**
  - Capacité portante d'un plancher ancien en bois
- 11 **Électricité**
  - Respect des normes et règles de sécurité
- 12 **Cuisson**
  - Si gaz, changement régulier du flexible
  - Si électrique, adaptation de la section des fils et de la protection dédiée
  - Sécurité des jeunes enfants
- 13 **Machines à laver**
  - Protection par différentiel 30 mA



## LE RENOUVELLEMENT D'AIR

La présence d'un système de ventilation est nécessaire pour évacuer l'humidité et les odeurs. Lorsque l'immeuble est déjà équipé d'une VMC collective, l'installation d'un extracteur individuel est interdite.

Dans le cas d'une « VMC gaz », l'extraction s'effectue par le conduit de la chaudière

Il est interdit de raccorder une hotte à extraction sur la VMC, sur un conduit de fumée ou en présence d'une chaudière à tirage naturelle. Dans ce dernier cas, préférez une hotte à recyclage.

En cas de sortie en façade, vérifiez que ce soit autorisé auprès de l'urbanisme et du règlement de la copropriété.

## L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Le tableau électrique doit comporter un coupe-circuit pour chaque équipement et l'inscription du nom de l'équipement correspondant. Il est nécessaire de faire appel à un électricien pour :

- Vérifier le disjoncteur et la comptabilité entre les protections, la section des fils et la puissance des appareils,
- S'assurer que toutes les prises sont bien reliées à la terre
- Respecter les distances entre les prises et les évacuations/alimentations d'eau.

Pensez également à prévoir de nombreuses prises et un ampérage suffisant pour tous les appareils de la cuisine qui sont de gros consommateurs d'énergie. Prévoyez un bon éclairage pour pouvoir travailler en toute aisance.

## LE PLAN DE TRAVAIL

Choisissez un matériau qui supporte les températures élevées et les produits agressifs. Prévoyez un éclairage suffisant et des bords arrondis.

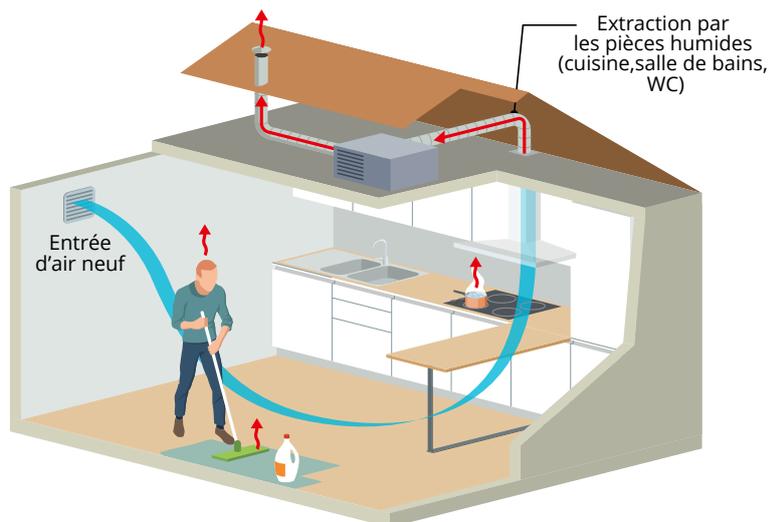
## LA PLOMBERIE

Il est conseillé d'installer un robinet d'arrêt pour chaque appareil (ce qui évite de couper l'alimentation générale de l'eau en cas d'intervention).

Les flexibles terminant les alimentations en eau peuvent être source de sinistres lorsqu'ils sont de mauvaise qualité. Soyez vigilants sur le choix de vos matériaux.

La pente des évacuations d'eau usées doit être suffisante, avec des tampons de dégorgement accessibles et dotés d'un bouchon.

## VENTILATION



## L'ESSENTIEL

- La cuisine est un lieu avec une forte proximité d'éléments potentiellement dangereux (électricité, gaz, eau, humidité, chaleur).
- Le respect des règles et des normes est essentiel, les professionnels sont là pour s'en assurer.
- Économies d'énergie : profitez-en pour renforcer l'isolation de vos parois et choisir des appareils basse consommation.
- Pensez aussi à votre confort : éclairage, matériaux, facilité de nettoyage, accessibilité.

## QUI PEUT VOUS INFORMER ?

- Les professionnels du domaine (artisans, entreprises, architectes, bureaux d'études...)
- Dans le cas de cuisinistes, assurez-vous qu'ils aient la capacité de traiter tous les aspects (y compris électricité et ventilation).
- *L'Agence nationale de l'habitat (Anah)*
- *Le réseau des Adil*, qui vous apporte un conseil personnalisé, neutre et gratuit
- *L'Institut national de la consommation (INCC)*

### POUR ALLER PLUS LOIN

Consultez les autres plaquettes *Rénover son habitation*



>>> Retrouvez ce document en version numérique et l'ensemble des ressources de l'AQC sur <https://qualiteconstruction.com>

