



Öp »-¼¿-» ¼» °¿«-±² æí ó ðí ñðí ñ ððç
 Ü.º«-±² æ Ö±² ½±³ ³ «². - «7
 Ð7º±¼-½-7 æ Ð.³ »-º»
 ÜÜ½±í Áí ÁééÁí ðí ò¼º
 Í. -» É »¼ æ ©©©í ¿¼¿-¿¿-«º» ðºº

PRESS INDEX
 Ð¿¹ » æ éé
 Í ¿.º » æ èð Ñ
 ééé ½³ í



La cuisine
Des meubles verts

Style contemporain et cuisine ultra high-tech ne sont pas incompatibles avec respect de la planète, l'italien Schiffrini en apporte la preuve.

Penser sa cuisine, c'est prévoir de l'aménager au mieux pour y passer des moments de plaisir. La première règle à suivre est alors celle du triangle d'or : les trois pôles principaux – l'eau, le chaud et le froid – doivent être proches pour concentrer l'activité et faciliter les déplacements. Certains cuisinistes parlent même de cinq zones à prendre en compte, en ajoutant le stockage et la préparation : les tiroirs casseroles près du point de cuisson ou ceux des couverts près du lave-vaisselle par exemple. La hauteur du plan de travail importe aussi et doit être adaptée à chacun, pour être à l'aise et ne pas avoir mal au dos ; le coude doit se situer environ à 10 cm du plan en position debout, à tester en magasin à l'achat !

Côté mise en forme, plusieurs possibilités : en U, en L, à l'américaine, ouverte sur le reste de la maison. Tous les goûts sont permis mais la tendance depuis deux ans, c'est l'îlot central. Il est porteur de convivialité et le cuisinier ne tourne pas le dos au reste de la famille. Il permet de réunir une plaque de cuisson et un évier par exemple, mais peut aussi rester un simple plan de travail... Il en existe même avec extension table, voire, pour les petits espaces, des « semi-îlots », avec un côté contre une cloison – la largeur minimum pour en installer un doit être de 3,50 m.

Plus précisément pour les meubles, il s'agit d'associer éco-choix (avec par exemple des matériaux qui respectent santé et nature en ne polluant pas l'air intérieur) et facilité d'entretien... tout en évitant au maximum de faire entrer des polluants dans cette pièce. Les carrelages et autres pierres naturelles concurrencent en effet les résines et autres Plexiglas ! Le tout pour une pièce bien ancrée dans son époque puisque de nombreux cuisinistes repensent

aussi désormais cette pièce avec des matériaux propres, recyclables, recyclés : verre, aluminium, inox... Ce sont pourtant les cuisines en bois qui se placent en haut de l'affiche (chez Mobalpa, Schiffrini ou XavieZ par exemple) avec façades et mêmes panneaux intérieurs en chêne massif ! Seul bémol : les vernis pour leur protection sont encore polluants. Cependant, de nouvelles solutions écologiques arrivent sur le marché, de nouvelles huiles comme celles pour les parquets – les essais sont en cours. Les labels PEFC et FSC garantissent, en outre, que les bois utilisés sont issus de forêts gérées durablement. Quant aux panneaux stratifiés, classifiés E1, ils ont un taux d'émission de formaldéhyde très bas (moins de 9 à 10 mg par 100 g de panneau). Enfin, le label NF Environnement atteste à la fois de la qualité d'usage du produit et de sa qualité écologique.

Une démarche globale et citoyenne est en effet de plus en plus suivie par les fabricants comme Mobalpa : usine certifiée Iso 14001 pour une meilleure gestion générale, équipements industriels alimentés à 25 % en électricité issue d'énergie renouvelable, recyclage des déchets... Certains autres comme Valcucine sont même membres du réseau Forêt et Commerce contribuant à la gestion durable des forêts dans le respect de la biodiversité, ou associés à des ONG comme Prioriterre (Mobalpa), BioForest (Valcucine, encore !) ou SOS Villages d'enfants (Schmidt) pour trouver un équilibre entre l'utilisation et la reconstitution des ressources naturelles... L'ère de la cuisine énergivore s'achève, c'est désormais le coup de feu de la cuisine au naturel, dans la pièce comme dans l'assiette. **d'**

Si fonctionnalité et convivialité priment dans la cuisine, choisir les meubles avec conscience écologique permet d'aboutir à une pièce plus respectueuse de l'environnement.

