



HAL
open science

Réflexions sur les modes d'habiter. La cuisine dans le logement.

Yvonne Erchoff-Larzul

► **To cite this version:**

Yvonne Erchoff-Larzul. Réflexions sur les modes d'habiter. La cuisine dans le logement.. Lieux Communs - Les Cahiers du LAUA, 1993, 1, pp.75-84. hal-03173210

HAL Id: hal-03173210

<https://hal.science/hal-03173210>

Submitted on 18 Mar 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

REFLEXIONS
SUR LES MODES
D'HABITER.
La cuisine
dans le logement.

Yvonne ERCHOFF-LARZUL

Cette étude participe à la réflexion que différents partenaires impliqués dans l'acte de construire souhaitent développer pour améliorer la qualité d'usage des logements proposés et tendre vers une adéquation de ces logements à une demande exprimée ou pressentie. Pour encourager cette réflexion, une filière dite "Maîtrise d'Oeuvre" a été instituée par la Direction Générale de l'Équipement avec le soutien du Plan Construction et Architecture, de l'Ordre des Architectes et de l'Association Régionale des Organismes d'Habitations à Loyer Modéré des Pays de Loire. Elle permet de faire bénéficier les opérations de logements sociaux, qui participent à cette recherche de qualité, d'un soutien financier, ce qui encourage quelques maîtres d'ouvrage à s'interroger sur le bien-fondé d'une conception de logements dont les principes datent des années 50-60, au regard des évolutions sociétales rapides et fondamentales que l'on constate actuellement :

- L'augmentation du nombre de personnes âgées en centre-ville, et surtout leur maintien à domicile le plus longtemps possible avec, au besoin, l'aide de certains services municipaux, peut modifier la nature de la demande en

matière de logements mais également la qualité des équipements et services qui leur sont liés.

- La proportion des femmes qui ont une activité professionnelle au dehors, continue de croître régulièrement alors même que nous traversons une période de chômage important. Cette tendance ne semble pas devoir s'inverser et doit être prise en compte dans l'habitat de manière à faciliter l'exercice du travail professionnel comme domestique, celui-ci étant encore supporté en grande majorité par les femmes.

- Le degré grandissant d'autonomie des enfants du fait de l'existence d'activités organisées extra-scolaires peut amener une vision très différente de l'organisation des espaces et de leur privatisation relative.

- L'augmentation du temps libre et le développement des activités de loisirs comme le bricolage, jardinage..., modifie l'occupation des espaces domestiques et leur appartenance à la sphère masculine ou féminine.

- Les modifications de la composition de la famille, la décohabitation des jeunes, les situations de divorce ou de recombinaison sur de nouvelles bases... imposent aux ménages de changer de domicile et de trouver un logement qui s'adapte le plus facilement possible à leurs nouvelles conditions de vie et non l'inverse.

Ces tendances majeures de l'évolution des modes de vie ont en commun de mettre en jeu non seulement le logement proprement dit, mais ses prolongements tant au niveau des espaces annexes qu'à celui de l'organisation des équipements et services à l'échelle du quartier. Le logement d'aujourd'hui, s'il veut apporter également une réponse adaptée aux modes de vie de demain ne peut pas ne pas tenir compte de ces tendances majeures de l'évolution de notre société. Le développement rapide des Bricorama et Jardiland de tous genres montre bien que le tertiaire n'a pas manqué de comprendre l'importance de

ces mouvements et s'est organisé pour y répondre rapidement. La question est de savoir si les acteurs du cadre bâti seront en mesure d'apporter des réponses aussi satisfaisantes aux attentes des habitants.

LE CADRE DE NOTRE INTERVENTION

C'est en Mayenne, sur la commune de CHATEAU-GONTIER-BAZOUGES, que la SA d'HLM "Le Logis Familial Mayennais" avait le projet de réaliser une opération de logements pour répondre à la sollicitation de la Ville : soumise à une forte demande en matière de logements et à la nécessité de restructurer son territoire, la commune a réalisé un Plan Local de l'Habitat et, au terme de cette étude prospective, a décidé la création de deux nouveaux quartiers : l'un, au Nord, dit "Les Hauts de Mirwault", l'autre au Sud-Ouest : "La Motte Vauvert", sur lequel se trouve située l'opération de logements du Logis Familial Mayennais.

Désirant s'inscrire dans la filière "Maîtrise d'oeuvre", le Maître d'Ouvrage a demandé à l'Ecole d'Architecture de Nantes et plus précisément au Laboratoire Architecture, Usage et Altérité (L.A.U.A.) d'effectuer le suivi de cette démarche et de lui apporter une aide au niveau des informations et de la réflexion sur le logement et plus précisément sur l'espace de la cuisine en tant que :

- support et carrefour de pratiques familiales, culturelles et sociales complexes et variées.

- expression architecturale du Mouvement Moderne à travers les théories hygiénistes et moralisatrices d'une époque.

- concentration d'équipements et de techniques de pointe, faisant pénétrer d'emblée la domotique dans la production du cadre bâti.

- lieu de tous les dangers pour les jeunes enfants, alors que le logement, le foyer, fait plutôt référence à une enveloppe protectrice.

PROBLEMATIQUE

Considérée dans les textes comme ne faisant pas partie des pièces principales du logement, et étant donc d'une importance secondaire, la cuisine a pourtant été utilisée par des théoriciens qui, eux, avaient par contre, fort bien compris son importance stratégique sur l'espace mais bien plus encore sur l'organisation familiale et sociale.

La conception des espaces liés au repas, préparation, commensalité... soulève très vite de multiples questions dans la mesure où l'on veut bien considérer la diversité des pratiques qui s'y déroulent, la complexité des images qui s'y rattachent, les processus d'identification que ces images suscitent... bref, dans la mesure où concevoir une cuisine ne constitue pas une réponse uniquement fonctionnelle mais interpelle profondément les modes d'habiter. C'est d'ailleurs sur la cuisine que se sont exercées les transformations les plus radicales quand il a été question d'"éduquer la ménagère" en lui inculquant de nouvelles habitudes domestiques...

Traditionnellement, la cuisine constitue la pièce du logement qui concentre le plus d'activités et qui paraît aussi la plus insalubre et la plus irrationnelle aux théoriciens, architectes et maîtres d'ouvrage des années 1930. "Aucun espace du logement ne subit une telle transformation : d'un espace polyfonctionnel dans l'habitation ouvrière du siècle dernier, utilisé simultanément par les membres de la famille pour des activités multiples, servant de lieu où se déroulaient les soins corporels et les activités domestiques, où l'on prenait les repas en famille et qu'on utilisait, la nuit venue, comme espace de sommeil, la cuisine est décrétée à devenir un espace unifonctionnel destiné à l'usage d'une seule personne..."¹

Ainsi, maîtres d'ouvrage et architectes ont élaboré à la veille de la deuxième guerre mondiale un modèle en matière d'habitat populaire qui a servi de base à la production

du logement de masse de l'après-guerre.

Découlant logiquement du modèle de référence de leur classe (repli sur la famille restreinte, valorisation de la femme au foyer, organisation des tâches domestiques...), leur démarche architecturale s'est complétée de 2 autres préoccupations : celle hygiéniste (théories aéristes et loi de l'ensoleillement maximum), et celle moralisatrice, appliquée à l'ensemble du corps social et particulièrement à la classe ouvrière :

Dans un manuel d'architecture allemand de 1930, on trouve les recommandations suivantes : "Dans les habitations minimum, les quatre activités les plus importantes :

- 1) Cuisiner, 2) Manger et habiter, 3) Dormir, 4) Laver et nettoyer

doivent être dissociées spatialement... Des plans qui favorisent la mise en place des lits dans le séjour ou qui rendent possible de manger et de se tenir à plusieurs dans la cuisine, sont mauvais. La mise en place des lits dans la cuisine devrait être interdite par des réglementations de police, pour des raisons d'hygiène."²

La Commission technique de l'habitation siégeant en 1928 au Ministère du Travail rappelle ainsi les objectifs des dispositifs architecturaux qu'il est souhaitable de développer : "obtenir une meilleure hygiène et mettre les habitants dans un cadre éducateur d'ordre et de propreté, faciliter les tâches de la ménagère et la mettre à même d'avoir une pièce en état présentable"³.

Ainsi, s'appuyant sur la nécessité de rationaliser l'économie domestique et sur des considérations hygiénistes, les architectes de l'entre-deux-guerres vont faire de l'unifonc-

1- Cité par Ursula Paravicini, *Habitat au féminin*, Lausanne, Presses Polytechniques et Universitaires Romandes, 1990, 177 p., p. 149.

2- Ibid., p. 145.

3- Règles et instructions pour la construction des HBM prévues dans la loi du 13 Juillet 1928, Paris : Ministère du travail, 1928, p. 6, cité par Ursula Paravicini, op. cit., p. 150.

tionnalité des espaces leur cheval de bataille.

Se transformant au cours des années 1930 en la pièce la plus hygiéniste et la plus fonctionnelle du logement, la cuisine devient "cuisine-laboratoire" où les activités domestiques sont clairement circonscrites : Nettoyage des aliments et des objets, préparation des aliments, cuisson, et conservation des aliments.⁴

La cuisine-laboratoire de Grete Schütte-Lihotzky, dessinée en 1926 à Francfort sera diffusée, en moins bien, dans les années 60 en Europe. La superficie initiale de 6,54 m² qui excluait la prise des repas était au moins bien équipée et prenait en compte le traitement du linge avec l'existence d'une table à repasser rabattable.

On voit bien ici comment la cuisine a été un des espaces du logement à être radicalement transformé par les théories de l'époque. Cette mutation, si elle apporte un degré certain de confort technique, impose également un mode de vie totalement étranger à la population pour laquelle les logements sont conçus.

Cette forme de cuisine laboratoire persiste encore dans la conception actuelle des logements : l'espace consacré à la cuisine varie souvent autour de 6 m²; de plus, l'espace est livré pratiquement nu, exception faite d'un évier et quelquefois d'un placard sous-évier, le tout plus ou moins bien placé, le placard servant souvent au rangement des produits d'entretien et constituant de ce fait un risque d'accident majeur pour les jeunes enfants. Or, d'après Jean-Michel Léger⁵, "le linéaire de mur nécessaire à l'équipement minimum constitué d'un évier (1,20 m), d'une cuisinière (0,60 m), d'un réfrigérateur (0,60 m), d'un lave-vaisselle (0,60 m) et d'un seul rangement bas (0,60 m) est de 3,60 m, sans compter les 0,60 m pour le lave-linge, qui est seulement toléré dans les salles de bains. Compte tenu du linéaire perdu dans les angles, les gaines et les portes, ces exigences s'accommodent difficilement d'une surface inférieure à 6 m², surtout quand elle n'est pas orthogonale."

Qu'en est-il dans ces conditions de la table et des quatre chaises prévues normalement dans l'enceinte de la cuisine pour permettre d'y prendre les repas?

De plus, souvent intégrée au séjour, elle est plus ou moins bien éclairée en second jour, quand ce n'est pas pire.

A examiner les plans de réalisations récentes (années 1980), on peut se demander le pourquoi de ces surfaces réduites attribuées aux cuisines alors que, toutes les enquêtes réalisées depuis 15 ans par l'INSEE disent qu'une majorité d'habitants, y compris parmi les cadres supérieurs, souhaite prendre ou pouvoir prendre les repas quotidiens dans la cuisine.⁶

Par ailleurs, l'observation des conceptions de maisons individuelles réalisées par les habitants eux-mêmes montre que la superficie de la cuisine n'est jamais inférieure à 10 m².

D'après le travail de recherche effectué par Claude Leneveu⁷ sur les pratiques d'appropriation matérielle et symbolique de l'espace de la cuisine d'ouvriers de deux entreprises

4- Cité par Ursula Paravicini, *Habitat au féminin*, Lausanne, Presses Polytechniques et universitaires romandes, 1990, 177 p., p. 151.

5- Jean-Michel Léger, *Derniers domiciles connus*, Paris, Editions Créaphis, 1990, 168 p., p. 100.

6- L'enquête INSEE de 1988 le confirme, donnant une homogénéité d'attitudes surprenante : 66% des cadres supérieurs, 64 % des cadres moyens et des employés, 65% des ouvriers préfèrent "une cuisine indépendante, suffisamment grande pour qu'on puisse y prendre les repas de tous les jours" (Y. Bernard 1989, pp. 18-19) Cité par J.M. Léger, p. 109.

7- Claude Leneveu, *Familles ouvrières et cuisines intégrées... Approche ethnosociologique*, Communication au Colloque "Les raisons de l'Urbain", Rennes 19-20-21 Octobre 1988, Université de Rennes II.

Cette communication est issue de la recherche intitulée "Cultures de travail et Modes d'Habiter en Basse-Loire" à laquelle ont participé P. Delasalle, J. Deniot, C. Leneveu, D. Pinson et J. Réault.

En dehors de la communication citée, cette recherche a constitué la base de l'ouvrage de Daniel Pinson, *Du Logement pour tous aux Maisons en tous genres*, Paris, M.E.L.-PCA, 1988.

de la région nantaise, qui résident en collectif HLM ou en maison individuelle, l'observation de l'organisation des espaces de pavillon conçus par les familles elles-mêmes fait apparaître une logique d'extension, un phénomène de dilatation, notamment en ce qui concerne la cuisine.

"La superficie de la cuisine n'est jamais inférieure à 10 m² et beaucoup d'entre elles atteignent ou dépassent 15 m²... proportions qui sont à mettre en relation avec le statut accordé à cette pièce, et qui dessinent, alors, une rupture avec la conception minimaliste de la cuisine-laboratoire."

Cette étude montre également combien la cuisine est considérée comme un espace d'intimité familiale. Dans la disposition générale du logement elle se situe plus près des lieux de desserte privée telle que cave et garage que de l'entrée de représentation sur la rue. Cette remarque est également développée par "les architectes G. Beguin et J.A. Macchini qui projettent à l'occasion des travaux du PAN 14 "sur le thème du logement", une cuisine de 15 m² pour permettre "réellement de prendre des repas familiaux", et pour qui l'idée d'avoir une grande cuisine est associée au désir d'offrir un espace d'intimité"⁸.

Quand à la question fatidique de la relation au séjour, cuisine ouverte, cuisine fermée, les travaux de J.M. Léger tendent à montrer qu'il y a des adeptes des deux solutions et que dans l'état actuel des techniques de maîtrise du bruit et des odeurs, la cuisine intégrée au séjour pose quelques problèmes aux habitants.

METHODOLOGIE

Comme on peut le constater ici, cette réflexion sur l'espace de la cuisine dans le logement nous ont amené à nous projeter dans l'intimité familiale des futurs habitants, et donc à nous poser la question du type de population intéressée par l'opération de logements. Ces considérations nous ont donc

conduits, en parallèle avec la recherche historique que nous avons entreprise, à examiner les statistiques issues des recensements INSEE et à consulter les services compétents de la Ville de CHATEAUGONTIER-BAZOUGES pour connaître les orientations prévues pour ce nouveau quartier.

L'étude des résultats de l'INSEE nous a alerté sur :

- le vieillissement de la population : entre 1982 et 1990, on constate une diminution des moins de 20 ans de 11%, alors que dans le même temps, la population des plus de 60 ans augmente de 15%.

- la diminution du nombre de personnes par ménage : en 1990, la part des ménages de 1 à 2 personnes est de 61%, alors que celle des ménages de 4 et 5 personnes n'est que de 2%.

D'autre part, des entretiens réalisés auprès des Services Techniques de la Ville et de la Présidente de la Commission "Logements" nous ont permis d'aborder les questions relatives à l'environnement des logements en matière de services, équipements, infrastructure, autrement dit d'envisager ce nouveau quartier sous l'angle du cadre de vie, de l'"Habiter", tant il est vrai qu'"habiter, c'est à la fois avoir un toit et appartenir à un lieu".⁹

De ces entretiens, il ressortait également l'existence d'une demande de logements "fortement orientée vers l'individuel de type 4 ou 5, parfois de type 3".

Ces informations nous ont permis d'orienter le programme du Maître d'Ouvrage pour prendre en compte la demande potentielle de personnes âgées d'origine rurale qui souhaitent se rapprocher de la ville mais rester autant que possible en maison individuelle, (inscription de maisons individuelles de ty-

8- M. Eleb-Vidal, A.M. Chatelet, T. Mandoul, *Penser l'habité, le logement en questions*, Liège, 1988, p. 90.

9- Monique Pelletier, Introduction au Colloque "Les Femmes et l'Habitat", Plan Construction, 24 Avril 1979, Paris.

pe 3 non prévues dans le programme initial) ou encore celle de femmes seules ayant des enfants à charge et qui désirent en général habiter en logement collectif, (inscription d'appartements de type 4 non prévus dans le programme initial).

Sur les bases de ces analyses historiques et socio-démographiques, des réunions de travail concepteurs/chercheurs/maître d'Ouvrage ont défini les hypothèses suivantes comme étant des objectifs à poursuivre pour la conception des logements et plus particulièrement des cuisines :

1) La cuisine, du fait de son caractère multifonctionnel, devra être suffisamment vaste pour abriter des activités de préparation des repas mais également de commensalité. Dans les maisons individuelles comme dans les logements collectifs la surface des cuisines sera de l'ordre de 15 m² de manière à pouvoir y manger en famille.

2) Lieu de l'intimité familiale, la cuisine ne sera pas directement ouverte sur l'entrée, espace de réception de visiteurs qui ne sont pas toujours invités à partager l'intimité familiale. Pour les maisons individuelles, la cuisine sera volontairement éloignée de l'entrée "publique" mais sera reliée à l'entrée "privée" que constitue le garage.

3) Du fait de sa place prépondérante et centrale à la fois dans l'espace et dans le temps, la cuisine s'ouvrira de différentes manières sur le reste du logement et sur l'espace extérieur.

En particulier, sa relation au séjour sera laissée au choix de l'habitant pour ne pas tomber dans la reconduction d'un modèle et pour permettre à chacun de choisir son mode de vie, et de le modifier au besoin en fonction des changements qui peuvent intervenir au sein de la famille.

Pour valider ces hypothèses, nous avons réalisé une série de 9 entretiens semi-directifs qui avaient comme objectifs de situer l'origine de la personne ou de la famille concernée en relevant en particulier les divers logements

précédemment occupés, la composition de la famille, ses pratiques habituelles en s'attachant à faire ressortir celles qui, de près ou de loin, avaient un quelconque rapport avec l'espace de la cuisine, et, enfin, de rechercher l'importance et l'attention que les personnes accordent aux espaces de transition et aux espaces extérieurs du logement.

Ce dernier aspect recoupe souvent la problématique de la cuisine dans le logement et sera la base d'un deuxième volet de cette démarche de recherche de qualité centré cette fois sur les espaces extérieurs au logement.

Il n'est pas question de parler d'échantillon représentatif en ce qui concerne ces entretiens. Disons seulement que l'on a pu rencontrer des représentants des demandes les plus fréquemment exprimées en Mairie.

RESULTATS

La cuisine à vivre

Cet exemple de maison individuelle T4 est issu du dossier de Permis de construire déposé au terme du travail de conception des architectes.

Notons que certaines maisons sont légèrement différentes en fonction de leur situation et de la pente du terrain mais, les principes de composition restent identiques (figure 1).

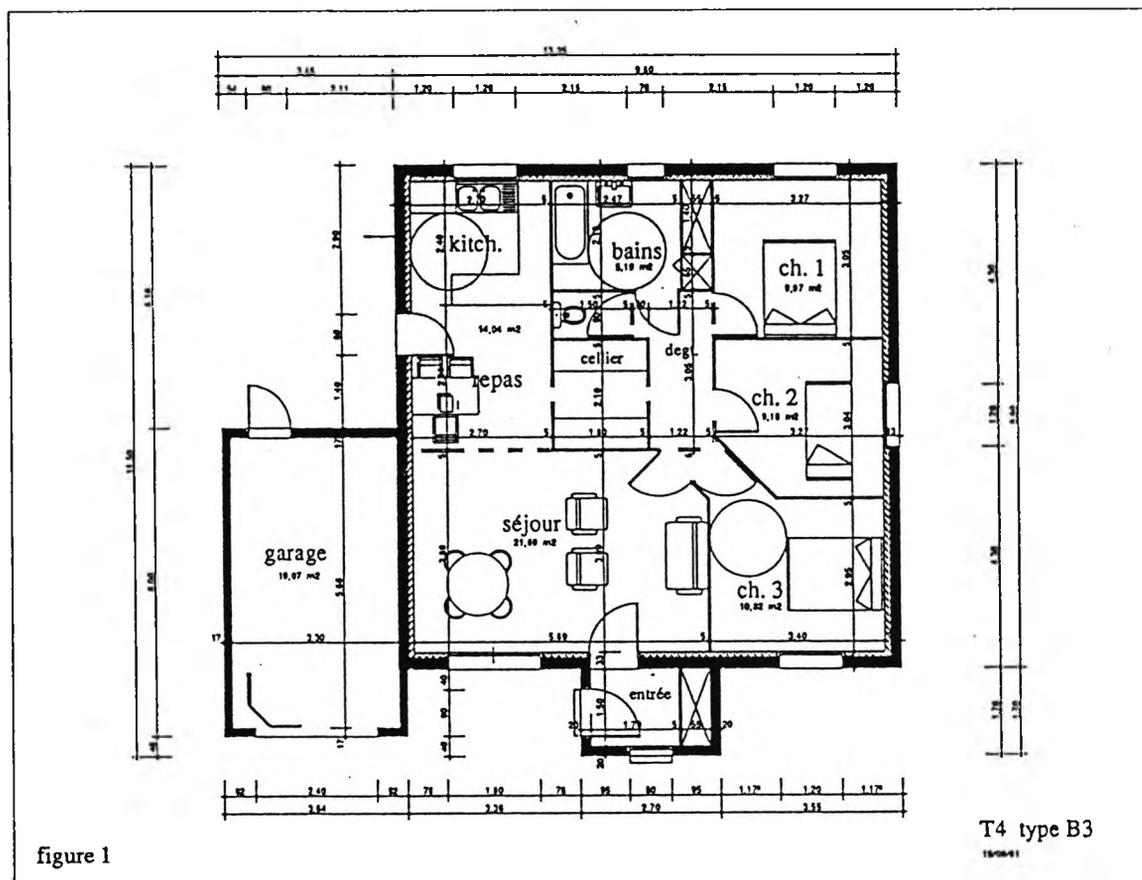
Conçue de manière à pouvoir y prendre les repas familiaux, la surface de la cuisine /repas dépasse les 14 m² ce qui la situe au niveau des pièces majeures du logement.

Elle est disposée en deux zones :

1) La préparation du repas, les activités de service et de desserte liées à la prise du repas.

2) La consommation de repas

"... Aujourd'hui, la majorité des ménages et les trois quart des familles avec enfants, toutes classes sociales confondues, souhaitent pouvoir prendre les repas quotidiens dans une cuisine faite pour les accueillir."¹⁰ L'accueil dont il est ici question, comprend



tout à la fois l'aisance de chacun dans un espace généreusement proportionné mais aussi agréablement meublé et surtout naturellement bien éclairé.

Il est intéressant de noter que, pour certains (ce sont là essentiellement des paroles de femmes qui travaillent à l'extérieur ou qui ont une charge de garde d'enfant à domicile), la dimension de la cuisine est directement liée au *stress* de la vie quotidienne. L'une d'entre elles estime que n'ayant pas beaucoup de temps, elle désire au moins avoir de la surface, l'ensemble agissant directement sur son état de tension nerveuse.

Une autre personne, en maison individuelle, actuellement très satisfaite de sa cuisine "où je passe la plupart de mon temps" a habité avant une maison, dont elle était également propriétaire, mais dont la cuisine était très

petite. La notion de "petite" ne correspond d'ailleurs pas à un dimensionnement précis mais à un niveau d'encombrement. "Là-bas, pour faire les devoirs, fallait aller dans la salle à manger".

En ce qui concerne le mobilier, l'impact des publicités ont beaucoup contribué à lui conférer une image de mode de vie moderne, jeune et dynamique, et le développement des cuisines intégrées prouve que cette image est bien perçue malgré l'effort financier très important qu'elle sous-entend.

On efface ainsi le caractère fonctionnaliste étroit de la cuisine pour en faire une pièce de vie qu'on est fier(e) de faire visiter comme élément d'une certaine réussite sociale.

10- Jean-Michel Léger, *Derniers domiciles connus*, Paris, Créaphis, 1990, 168 p., p. 76.

Ceci est d'autant plus vrai quand les aspects "humides" ou "sales" ou peu valorisants de la cuisine sont rejetés dans ses prolongements :

Le développement des grandes surfaces, la gestion du temps "libre" des femmes qui ont une activité professionnelle, la vie citadine pour une partie toujours plus importante de la population, le développement des techniques de conservation par le froid et la grande diffusion des équipements correspondants ont profondément modifié les habitudes de stockage et de conservation des aliments. Nous sommes loin du garde-manger de nos grands-mères et de la réserve de pommes pour l'hiver.

En immeuble collectif, la cave est souvent d'un accès peu engageant ou trop éloignée du logement pour constituer une véritable extension de la cuisine.

Par contre, certains maîtres d'ouvrages prévoient dans leur programme, la présence d'un cellier qui peut être soit commun à quelques logements, soit individuel comme c'est le cas dans l'opération de Château-Gontier qui nous occupe. Le cellier, lorsqu'il peut être en liaison directe avec la cuisine assure alors, de façon très efficace, le rôle d'arrière cuisine et rassemble une grande partie du stockage des denrées non périssables, des produits surgelés (c'est l'emplacement rêvé du congélateur), de la mini-cave, mais également de l'aspirateur et des produits d'entretien que l'on peut alors soustraire efficacement à la curiosité des enfants (il suffit de prévoir un système d'ouverture de porte adapté).

Si, de plus, il est équipé de prises électriques adaptées, d'une arrivée d'eau et d'une évacuation adéquate ainsi que d'une gaine d'extraction, le lave-linge et le sèche-linge y trouveront leur place.

Sans compter, bien évidemment, le nécessaire au petit bricolage, et les objets d'utilisation exceptionnelle qui ainsi, libèrent le logement.

Une surface de 3 à 4 m², bien organisée, permet d'apporter au logement cet espace

d'appoint qui manque si souvent au logement collectif et que les locataires de maisons individuelles parviennent à trouver en général dans le garage.

La cuisine, ainsi prolongée par un espace qui permet d'éclipser des équipements techniques purement fonctionnels, peu esthétiques et source d'un éventuel désordre peu "présentable", accède de ce fait à un niveau de convivialité possible supérieur.

En logement collectif, quand les personnes disposent d'un garage, ils envisagent bien que ce dernier ouvre sur un espace de cave qui lui soit contigu car c'est l'occasion quand on revient des courses d'y mettre les réserves d'épicerie. Le fait que la cave soit liée au garage lui redonne alors une valeur d'usage importante.

La cuisine et ses interactions avec les autres pièces du logement

Une des hypothèses qui a servi de base au travail de conception des architectes consistait à penser que compte tenu de l'intimité familiale qui se développe autour des activités liées à la cuisine, l'organisation traditionnelle entrée/cuisine/séjour, directement issue du logement bourgeois des années 20 pouvait être modifiée. C'est pourquoi, dans la plupart des projets de maison individuelle la cuisine est délibérément située à l'opposé du logement ; Par contre, elle est reliée au garage, ce qui constitue la seconde entrée du logement, celle par laquelle on revient du travail ou des courses, celles qu'empruntent souvent les enfants, celle qui même directement à la cuisine ou aux chambres par le cellier sans traverser la pièce de séjour.

Notons, à propos de l'entrée, la persistance du besoin d'un sas pour maintenir l'intimité familiale. Quand cette transition entre extérieur et intérieur n'existe pas et que la porte d'entrée donne directement dans le séjour, les personnes la recréent en interposant un meuble, des étagères, une plante pour faire "barrage" au regard étranger. On peut noter

aussi ; qu'en immeuble collectif, en l'absence d'une entrée secondaire (du type garage en maison individuelle) un placard vestiaire peut également constituer une amorce de sas fort utile.

Cuisine ouverte ou cuisine fermée

Le dimensionnement généreux de la cuisine et le développement de rangements annexes permettent de penser que la cuisine peut se débarrasser du sale pour être un espace convivial, accueillant et "présentable" du logement.

La tentation était grande de développer alors le concept de cuisine ouverte, soutenue par l'image médiatique de la cuisine intégrée ou de la cuisine à l'américaine, (ouverte sur le séjour par un bar...), partant des pratiques familiales de partage des tâches domestiques ou de surveillance des enfants.

Or, brutalement, l'INSEE nous enlève toute illusion quant à la répartition du travail domestique entre l'homme et la femme :

"La prépondérance féminine dans la préparation des repas est le fait de 88% de ménages, l'égalitarisme de 10% et la prépondérance masculine de 2% - L'écart est important entre les femmes au foyer (prépondérance de 92%) et les femmes salariées (76%) mais le nombre d'enfants ne joue pas."

De plus, si l'on a pu penser un moment que l'espace ouvert pouvait favoriser la participation masculine, il semble que ce soit tout le contraire et que celle-ci se développerait d'avantage dans un espace autonome. Cet aspect est d'ailleurs confirmé par deux entretiens, celui d'une jeune femme et celui d'un homme dont le métier est dans la restauration, qui n'aiment pas "qu'on les voit faire la cuisine", la première de peur d'être critiquée, le second, pour ménager l'effet de surprise.

L'argument de la surveillance plus facile des enfants est également à double sens car cette ouverture peut être vécue comme un risque

supplémentaire du fait qu'on ne peut pas choisir de fermer l'accès de la cuisine, au moins à certains moments (cuisson des frites par exemple).

Il faut dire également que la cuisine ouverte exige un surcroît de travail car il faut la tenir "en ordre" et propre pour qu'elle puisse faire dignement partie du séjour.

Toutefois, d'après les entretiens, il semble que le concept de porte coulissante ou de panneau coulissant bien que peu utilisé, reste une solution qui serait bien perçue.

Cette option retenue et effectivement présente dans le marché des entreprises devra être suivie par le maître d'ouvrage, tant au niveau de l'usage qui en est fait que de l'entretien qu'elle nécessite et de sa durabilité.

Ouverture de la cuisine sur l'extérieur

Un des objectifs du travail de conception des architectes consiste à développer une relation importante entre la cuisine et l'espace extérieur, à supposer bien sûr que la topographie accidentée en ce qui concerne les maisons individuelles, ou l'orientation en ce qui concerne le collectif, le permettent.

En effet, l'origine rurale des demandeurs de logement HLM à Château-Gontier nous porte à croire que les liaisons cuisine-balcon, cuisine-garage, cuisine-terrasse arrière correspondent de façon satisfaisante au mode de vie pratiqué antérieurement.

Pour les personnes qui habitent en maison individuelle, une porte-fenêtre donnant sur la terrasse est largement souhaitée, avec, pour certains, des précisions quant à la localisation: "plutôt derrière, avec une haie qui pousse très vite, et pouvoir faire des grillades..."

L'ouverture de la cuisine sur le jardin est également considérée comme d'une grande commodité quand il y a de jeunes enfants. Elle facilite la surveillance et permet les allées et venues en dehors des pièces qui doivent "être tenues propres".

LES PROLONGEMENTS DE L'ETUDE

Les recherches effectuées à l'occasion de cette opération de logements ainsi que les entretiens réalisés nous confirment que la cuisine est restée, malgré les tentatives hygiénistes et moralisatrices, le lieu de l'intimité familiale avant tout. Toutefois, il ne faudrait pas pour autant généraliser les résultats de cette étude qui sont à relativiser en fonction du type de population concernée :

- Pour certains couples dont la femme travaille à l'extérieur, la cuisine rime avec efficacité, gain de temps, espace de repas intermédiaire entre deux périodes de travail quotidien.

- Pour d'autres, entourés d'enfants, la cuisine est le lieu de la femme et des enfants, l'homme n'y trouvant sa place qu'au moment du repas de midi.

- Pour certains couples de personnes âgées d'origine rurale, il semble que la cuisine soit encore davantage le symbole du foyer, un repère à la fois dans l'espace et dans le temps.

Or, nous sommes ici dans un schéma familial pratiquement traditionnel qui ne correspondra peut-être pas longtemps aux évolutions sociales rapides que l'on constate. Le logement social peut-il apporter un service aux groupes sociaux plus fragiles ou moins stables dont les besoins sont différents :

- Les personnes âgées, plus ou moins en difficulté, peuvent rechercher des services complémentaires à celui que leur offre leur logement : service de portage de repas à domicile, traitement du linge, commerces de proximité quand, bien souvent, la voiture n'existe plus ...

- Les femmes ayant des enfants à charge et une activité professionnelle chercheront à relayer les moments de vie familiale par des services de proximité centrés sur l'enfance, crèche, étude post scolaire, association d'aide parentale pour la surveillance des devoirs

- Les célibataires, la plupart du temps des hommes, obligés de résider dans un lieu pour raison professionnelle, mais déracinés, ne penseront qu'à retourner "chez eux" dès le vendredi soir, et n'utiliseront leur logement que comme une chambre d'hôtel le reste de la semaine....

La prise en compte des services de proximité que l'on vient d'évoquer peut interroger une programmation traditionnelle du logement social et ouvre vers des perspectives de diversité d'espaces, en particulier au niveau des cuisines et annexes.

Il nous semble que cette manière de percevoir le logement, non comme un produit mais comme un service intégré à d'autres services, constituant ainsi un cadre de vie, ne peut s'envisager que dans la mise en place d'un système d'acteurs ouvert, opérant très en amont d'une programmation de produit logement traditionnel, tourné vers la connaissance réelle des besoins des habitants.