



Vers de nouvelles cuisines collectives

Quand la recherche-action en design repense les résidences étudiantes



Chaire
MUTATION
des vies étudiantes



Chaire de formation et de recherche « Mutation des Vies étudiantes »
École des Arts Décoratifs - Cnous
2019-2024

Un outil à destination des agent-es des services :
Vie Étudiante
Hébergement
Patrimoine et Immobilier

Réalisation
Agathe Chiron, Chloé Perreau, Marion Serre
Illustrations
Chloé Perreau, Pauline Aubry

Sommaire

Introduction	6
--------------	---

Dysfonctionnements	10
--------------------	----

Préconisations	24
----------------	----

Les cuisines collectives : de l'espace subi à l'espace du désisolement

Cinq années d'enquête et d'expérimentation au sein des résidences universitaires des Crous (2019-2024) ont mis en évidence le rôle clé que jouent les cuisines collectives, tant pour les agent-es que pour les résident-es.

Basée sur l'immersion¹, notre méthode nous a permis de dépasser le déclaratif et de percevoir ce qui se joue réellement dans les cuisines collectives. En effet, au démarrage de l'enquête, la majorité de nos entretiens semblaient confirmer les représentations négatives dominantes, tant de la part des agent-es que de celle des résident-es :

« Le problème c'est qu'ils respectent pas les cuisines. Ils viennent déposer toutes leurs poubelles au lieu de descendre, c'est très, très sale. Et puis les nuisibles qui vont avec... On a de gros problème d'hygiène, vous savez. Qu'on a plus dans les studios, il faut l'admettre. »

Agente de service

« La cuisine c'est pas évident. Ce n'est pas adapté. Il y a 4 plaques pour 60 garçons c'est pas possible. Si on rentre tous à 18h pour préparer c'est pas possible. Surtout que quand je rentre à 18h j'ai très faim. Je commence à quelle heure s'il y a 20 personnes qui attendent comme moi ? »

Étudiant

En réalité, l'ensemble des discours tenus par les agent-es et les résident-es relève des dysfonctionnements matériels et des conditions d'utilisation inadaptées, qui s'explique en partie par l'histoire des politiques du logement étudiant. Initialement pensés comme de véritables entités urbaines, les campus ont été équipés de différents

¹ Nous avons visité plus de 120 résidences, ce qui nous a permis de recueillir la parole de 150 résident-es et 250 agent-es. Nous avons habité dans deux résidences pendant une année chacune : ce qui nous a permis de vivre au plus près des réalités quotidiennes des résident-es et des agent-es.

services, notamment des restaurants universitaires où les résident-es étaient censés se restaurer matin, midi et soir. De fait, les bâtiments n'étaient pas équipés de cuisines collectives, mais de petites tisaneries d'une dizaine de mètres carrés. La restauration à tarif social représentant un défi économique de taille, de nombreux restaurants universitaires ont progressivement réduit la voilure, privilégiant une ouverture le midi permettant de capter davantage de public que le matin et le soir. Ce changement a induit une vague de rénovation des résidences traditionnelles consistant à transformer les tisaneries en cuisines collectives. Cette évolution du modèle a généré des dysfonctionnements majeurs au sein des résidences. D'une part, le nombre de résident-es est bien souvent inadapté à la taille et à la quantité de cuisines créées : dans de nombreux cas, une cuisine de dix mètres carrés est utilisée par plus de cinquante résident-es. D'autre part, les conditions d'entretien de ces cuisines sont rarement en accord avec le rythme étudiant. En effet, le ménage est réalisé du lundi au vendredi, alors que les résident-es utilisent majoritairement les cuisines le samedi et le dimanche. De fait, les cuisines sont surinvesties le week-end, ce qui pose des problèmes d'hygiène substantiels et nuit à la relation avec les équipes du Crous, ayant l'impression que leur travail n'est pas respecté par les résident-es.

Ces dysfonctionnements contribuent particulièrement à l'image négative des cuisines collectives, au profit des cuisines individuelles et, *in fine*, du studio équipé. Or, une enquête approfondie aux côtés des mêmes agent-es et résident-es a mis en lumière un autre point de vue, valorisant le rôle clé qu'elles jouent dans leurs interactions sociales :

« Sur cette résidence, ça peut paraître étrange, mais on a plein d'étudiants qui nous demandent de retourner dans les chambres de 9m² alors qu'elles sont pas rénovées. Ils nous disent qu'ils se sentent seuls dans les studios. »
Directeur adjoint d'un Crous

« J'en pouvais plus de tous ces couloirs à nettoyer, j'ai demandé à aller dans le bâtiment C. Le travail est plus dur parce qu'il y a les cuisines à nettoyer mais au moins je vois les étudiants je suis en contact avec eux. Moi c'est pour ça que je suis au Crous, c'est pour être au contact de l'étudiant tu comprends. Donc si je les vois jamais, je vois pas le sens de me lever le matin. »

Agente de service

« Toutes les personnes que j'ai rencontrées, c'était dans la cuisine. Même si elle est pas ouf, pour ça elle est vraiment utile. Ma copine, elle a un studio au bâtiment B, elle connaît pas ses voisins, elle voit jamais personne dans les couloirs. Au final, c'est encore plus glauque qu'ici je trouve. »

Étudiant

Sans les nommer directement, ces extraits d'entretien laissent percevoir l'isolement social auquel peut conduire l'absence d'espaces communs dans les résidences, tant pour les résident-es que pour les agent-es. Plusieurs études, en particulier à la suite de la crise sanitaire, ont effectivement mis en évidence un lien étroit entre l'isolement social et la santé mentale ; l'isolement pouvant effectivement amplifier le stress, l'anxiété et la dépression.

Ainsi, les cuisines collectives sont apparues comme des espaces clés où les résident-es se rencontrent, se motivent pour cuisiner ensemble et s'alimenter sainement. Les cuisines collectives sont aussi des outils de lutte contre la précarité, avec de forts impacts sur la réussite des études. Par exemple, certaines équipes des Crous embauchent les résident-es qui ont du mal à finir leurs fins de mois pour nettoyer les cuisines avec les agent-es de service. Ce procédé a une triple vertu. Premièrement, embaucher un-e résident-e constitue une aide financière, tout en contribuant à réduire la charge mentale et le stress (iel sait que le Crous la connaît et que ces équipes sont là pour l'aider). Deuxièmement, en travaillant sur son lieu d'habitation, ses études sont moins pénalisées par son job étudiant : il faut savoir que l'une des causes principales d'échec universitaire est lorsque le job étudiant prend le pas sur les études (fatigue, temps de transport entre trois lieux éclatés, stress, etc...). Enfin, cette pratique rend visible la question de l'entretien pour les autres résident-es qui voient leurs voisin-es participer aux tâches

ménagères du quotidien aux côtés des agent-es. Cela favorise les échanges de pair-e à pair-e pour un respect des lieux et du travail des équipes du Crous.

Ainsi, les cuisines collectives sont de formidables outils qui nécessitent un soin particulier, tant dans leur aménagement que dans leurs modalités de fonctionnement.

C'est pourquoi la chaire a réalisé ce manuel : il a vocation à outiller les équipes des Crous dans leurs projets de rénovation et à guider les équipes de maîtrise d'oeuvre dans le cadre des réhabilitations lourdes ou des programmes de construction neuve. Le manuel cible les cuisines collectives utilisées au quotidien, mais les préconisations en matière d'aménagement (matière, détails d'accessoirisation, etc.) valent également pour concevoir tout type de cuisine en résidences universitaires (pédagogiques comme individuelles).

Pour plus d'informations sur l'ensemble de la recherche, voir notre site internet : <https://chaire-mutation.ensad.fr>

Un deuxième manuel rassemblant les préconisations pour la conception architecturale et le design des chambres est disponible ici : <https://chaire-mutation.ensad.fr/wp-content/uploads/2023/09/Carnet-nouveaux-espaces-intimes.pdf>



Dys- fonctionnements

Durant nos périodes d'immersion, nous avons réalisé une série de photos et de bandes dessinées mettant en évidence les dysfonctionnements observés dans plusieurs résidences, sur l'ensemble du territoire.

Ce travail d'enquête et de compréhension a permis de poser un diagnostic éclairant les raisons du bon ou du mauvais fonctionnement des cuisines collectives. C'est sur cette base que des solutions ont ensuite été expérimentées, ajustées puis validées dans la perspective d'outiller les Crous dans leurs projets.

Les bandes dessinées ont attiré l'attention de certaines directions du patrimoine des Crous. Leur originalité graphique et leurs qualités didactiques ont été soulignées comme des points forts qui pourraient parler aux équipes de maîtrise d'œuvre (MOE).

À ce titre, les directions du patrimoine ont émis l'idée qu'elles pourraient être intégrées aux éléments de programmation propres aux Crous, notamment dans les Cahiers des Clauses Techniques et Particulières (CCTP) et les Programmes Techniques Détaillés (PTD) à destination des MOE pour les projets de réhabilitation ou construction de résidences universitaires.

L'appropriation des espaces

Avoir une cuisine grise, qui fait du bruit, on peut pas faire tomber un seul truc sans que ça ait un écho énorme. Et tu cuisines avec des lumières froides. Parce que tu veux pas manger dans ta chambre, c'est pas un espace pour manger. Et du coup t'as pas envie. Et ne pas avoir envie de manger et de t'asseoir pour te cuisiner quelque chose qui est si humain, moi je me trouvais assez angoissée. J'aime beaucoup cuisiner, m'asseoir, manger, faire ma vaisselle et c'était un peu douloureux d'être dans la cuisine, j'aimais pas.

Résidente



Le point de vue de la Chaire :

L'ambiance froide et l'absence de mobilier ne favorise pas l'appropriation par les résident-es et de fait, le soin qu'ils vont porter d'une part à l'acte de s'alimenter et d'autre part à l'espace et au travail des équipes.



Un mobilier qui permette de s'approprier l'espace ? De se sentir « comme à la maison » ?

Des rangements partagés pour entreposer ses affaires et désencombrer la chambre ?

Des espaces dédiés à l'entretien de la cuisine ?

Le dimensionnement des équipements

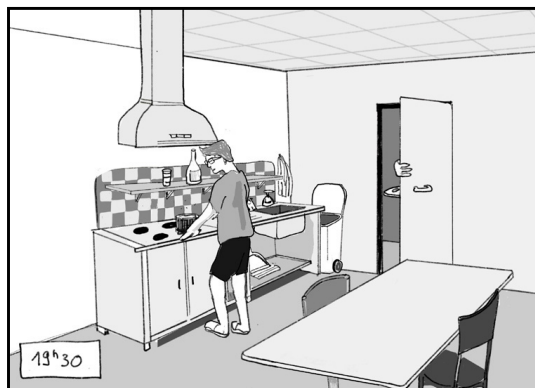
*Les poubelles, ça ne marche pas du tout.
Ils mettent des trucs trop gros, ça déborde
tout le temps !*

Agente de service



Le point de vue de la Chaire :

Une corbeille à papier n'est pas une poubelle de cuisine. En plus de sa forme qui est dédié à l'usage du papier, la taille de celle-ci ne suffit pas pour accueillir les déchets de 20 résident·es dans une cuisine collective. Il faut adapter la taille, la forme et le nombre d'équipement en fonction de son usage et du nombre résident·es qui les utiliseront.



L'intérêt des poubelles

Ils jettent tout par la fenêtre. D'un côté, quand on voit ça, on se dit que c'est vraiment pas possible de se comporter comme ça. De l'autre, quand on regarde la cuisine et qu'on voit qu'il n'y a pas de poubelle... Ce n'est pas que de l'irrespect, ça dit qu'il y a un manque.

Directrice d'unité de gestion



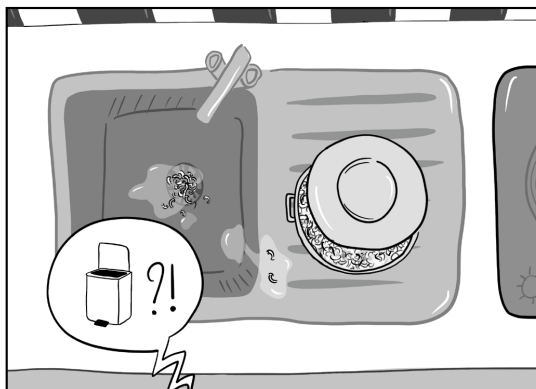
Les éviers bouchés, c'est tout le temps. Il y a toujours des restes qui bloquent le siphon.

Agent technique



Le point de vue de la Chaire :

L'absence de poubelle dans les cuisines génère des dysfonctionnements et des mésusages. Il est essentiel de prévoir cet équipement pour qu'il soit correctement dimensionné, disposé proche de l'évier, simple à nettoyer et à utiliser. De sa qualité et de sa conception dépend une relation apaisée entre gestionnaire et résident·es.



L'accessoirisation des usages

C'est pareil dans toutes les cuisines. Plans de travail brûlés, ils libèrent de la place pour les suivant et hop c'est brûlé. Et parfois, on a ça dans les couloirs. Ils rentrent chez eux et pour ouvrir la porte, ils posent leur casserole par terre.

Agente de service



Le point de vue de la Chaire :

Un mauvais choix de matière ou l'absence d'un dispositif intégré pour les casseroles brûlantes génèrent des dégradations.



L'emplacement des cuisines

Quand on habite au bout du bâtiment, on doit traverser deux portes et monter une marche, c'est pas évident avec les mains pleines d'ustensiles...! Rien que pour cuisiner des pâtes il faut une casserole, une passoire, de l'huile, du sel, une assiette, les pâtes, etc. et il ne faut rien oublier car sinon on doit tout retraverser ! Un fois ça va, mais deux fois par jours c'est toute une organisation pour des simples pâtes, alors ça ne motive pas trop à faire des plats plus compliqués.

Résidente



Le point de vue de la Chaire :

Une cuisine peut-être parfaitement équipée, si son emplacement n'est pas stratégique, elle ne sera pas utilisée. De plus pour favoriser une bonne alimentation, les ustensiles collectifs ou les espaces pour laisser ses affaires personnels permet aux résident-es d'avoir les moyens matériels pour cuisiner dans de bonnes conditions.







Préconisations

Le sommaire commence par les questions d'entretien et de fonctionnement car ce sont les garants de la pérennité de l'investissement. Ce choix souligne la nécessité d'impliquer les trois services concernés dans la conception du projet : hébergement, vie étudiante et patrimoine.

La valeur ajoutée de ces préconisations est que celles-ci croisent des enjeux techniques, d'usage et d'ambiance. Des préconisations concrètes sont notamment données pour que les codes du domestiques soient perceptibles par les usager.es : ce sont bien ces codes-là qui permettent aux résident.es de se sentir chez elleux, qui favorisent l'appropriation et de fait le respect des lieux.

Entretien

Les expérimentations conduites avec et par les agent-es des Crous montrent qu'il est essentiel de donner aux résident-es les moyens de nettoyer et d'entretenir les cuisines. Cela passe par la mise à disposition de matériel et la création d'affiches didactiques, invitant à s'approprier les lieux, comme à la maison.

Nous avons observé que la mise à disposition de balais, pelles, balayettes est aussi utile pour les résident-es qui n'ont pas les moyens de s'équiper en produits de nettoyage : iels les empruntent régulièrement pour nettoyer leurs chambres.

Les coins ménage 28

Les affiches 30

Les coins ménage

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Porte-balai muraux placés à 150cm du sol**
(pour que les balais ne traînent pas par terre et ne s'abîment pas et pour signifier qu'ils se rangent à cet endroit après utilisation)
- **3 points : balai, serpillière, pelle et balayette à disposition**
(pour pouvoir nettoyer après utilisation de la cuisine, notamment lorsqu'un-e résident-e renverse un verre ou fait tomber un œuf par terre par exemple)
- **Dessin du contour des équipements type mémo**
(pour signifier où les éléments se rangent et rappeler à celui ou celle qui les aurait empruntés qu'ils doivent être ramenés et remis à leur place)

*Pour que les équipements de ménage restent,
il faut que les chambres soient équipées de la même manière.
C'est le cas dans la résidence Lebisey du Crous de Normandie.*

Pour impliquer les résident-es dans l'entretien des cuisines,
la chaire a démontré la nécessité de leur fournir les équipements
et les produits.

Diférents exemples observés :



Les affiches

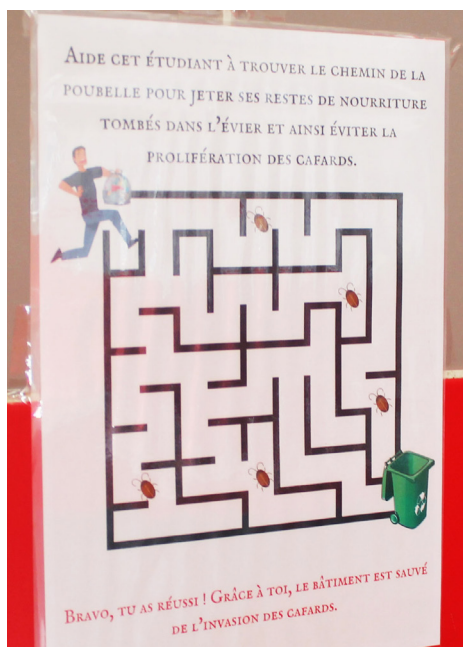
Pour répondre aux besoins des résident·es, la Chaire préconise ces critères :

- **Tonalité autorisante**
(pour que les résident·es ne se sentent pas pris pour des incapables, mais leur donner envie)
- **Contenu pédagogique**
(pour permettre la compréhension et l'appropriation de l'idée car on ne fait et n'accepte que ce que l'on comprend»)
- **Des visuels clairs, qui n'ont pas nécessairement besoin d'explications écrites pour être compris. Si la version française de l'affiche est traduite en anglais, c'est encore mieux.**
(Exemple : le Crous de Montpellier Occitanie a fait réaliser certaines affiches par les résident·es, pour que le visuel et le choix des mots soient plus à leur portée et ainsi avoir plus de chance de les concerner)

On ne fait plus attention à une affiche si elle reste trop longtemps au même endroit.



Affiche explicative



Affiche ludique et pédagogique



CONTRE EXEMPLE



Affiche culpabilisante, négative, injonctive

Fonctionnement

Prendre conjointement soin des espaces et des personnes qui les utilisent compte parmi les incontournables pour la réussite d'un projet d'aménagement : le meilleur équipement ne marchera pas s'il n'est pas accompagné par les bonnes modalités de fonctionnement. Ce chapitre vise donc à poser les bases d'un bon fonctionnement, en mettant l'accent sur l'importance de l'emplacement des cuisines, de leurs superficies en regard du nombre de résident-es, de leurs modalités d'ouverture.

Emplacement 35

Superficies et ratios 36

Accès 37

L'emplacement

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Une ou plusieurs cuisines par étage**
(pour faciliter l'accessibilité des cuisines et limiter les déplacements en cas d'oubli de matériel)
- **Sans obstacle**
(éviter d'avoir une porte coupe-feu entre les chambres et les cuisines par exemple, pour que le-a résident-e puisse aller confortablement de sa chambre à la cuisine les bras chargés de ses affaires)

Les superficies et les ratios

Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :

- **Environ 20 mètres carrés pour 15 résident-es**
(pour préparer puis prendre son repas dans le même espace)
- **Maximum 15 personnes par cuisines**
(pour rendre possible la création d'une communauté de paires. Les résident-es se connaissent, échangent et peuvent même mettre en place des modes de communication interne. Cette interconnaissance favorise l'appropriation et, de fait, le respect de l'espace. Au-delà de 15, les résident-es ne se connaissent pas suffisamment pour s'approprier l'espace et en prendre soin.)

Sur une résidence entière, les tailles des cuisines peuvent varier en fonction des étages.

Par exemple, à Cachan, la chaire a testé 2 cuisines de 20m² et 2 petites de 11m². Les résident-es nous ont confié se rendre dans les grandes lorsqu'ils avaient envie de manger avec des ami-es et de privilégier les petites lorsqu'ils souhaitaient manger plus au calme dans leurs chambres.

La diversité des ambiances (tailles, tables, chaises, couleurs, type de carrelage...) est particulièrement appréciée par les résident-es, qui passent alors d'un étage à l'autre en fonction de leurs besoins et de leurs envies (voir des ami-es, rester seul-e, travailler en même temps qu'il cuisinent, etc...).

L'accès

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Ouverte 24/24h, 7/7j**
(pour permettre aux résident-es d'en bénéficier dès qu'ils en ont besoin -sachant qu'une grande partie travaille et, de fait, mange durant la nuit- et d'instaurer une relation de confiance avec les équipes)
- **Avec une porte vitrée et/ou châssis vitrés (épais)**
(pour distinguer un lieu commun d'un lieu intime, apporter de la lumière à l'espace, donner envie d'y entrer, faciliter la ronde de l'agent-e : son regard est là, sans son intrusion physique)
- **Soigner l'acoustique**
(en évitant les mitoyennetés avec les chambres si possible)

Exemple de différentes tailles :



11m²



22m²



22m²

Exemple d'accès :



Fenêtre vitrée donnant sur le couloir

Équipements

Les équipements doivent être semi-professionnels pour supporter une utilisation plus intense qu'à la maison : celle d'une quinzaine de résident-es cuisinant quotidiennement.

Dans la mesure du possible, les équipements doivent être installés sur un plan de travail posé sur console ou sur pieds. Éviter les rangements bas en dessous des plans de travail (mis à part les poubelles éventuellement), car les rangements bas se salissent plus vite.

L'évier	42
Les poubelles (+gestion)	43
Les hottes	46
Les plaques	47
Les fours	48
Les micro-ondes	49
Les plans de travail	50
Les crédences	51
Les prises	52

L'évier

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Égouttoir rainuré et incliné vers l'évier**
(pour éviter qu'en posant sa vaisselle, ça goutte par terre)
- **Matière : inox**
(pour la résistance, la simplicité d'entretien, le coût et la résistance aux températures hautes)
- **Panier/passoire pour bonde et non un tube**
(pour que l'objet soit identifié par les résident-es -le tube n'est jamais utilisé car les résident-es ne savent pas ce que c'est- et éviter le bouchage des éviers.
Attention : ce dispositif est utile s'il y a des poubelles d'évier à côté, sinon le-la résident-es ne saura pas où jeter les coquillettes restées dans le panier/passoire)
- **Robinet bec de signe**
(pour permettre le lavage de gros contenants)
- **Deux bacs de lavage carrés (40 x 40 x 25cm min.)**
(pour économiser de l'eau pendant la vaisselle, permettre à plusieurs personnes de faire la vaisselle en même temps et pouvoir laver de grands contenants)
- **Bonde et tuyauterie**
(diamètres adaptés à un usage intensif - pour éviter d'avoir les éviers bouchés trop souvent)

Les poubelles

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Formes et dimensions à adapter au cas par cas**
(1/ pour permettre un transport et un nettoyage faciles.
Par exemple, choisir des bacs de poubelles empilables si le nettoyage se fait uniquement au rez-de-chaussée.
2/ pour correspondre à ce que la poubelle doit recevoir :
compost, verre, plastique, tout-venant...)
- **3 bacs (tout venant, plastique, compost)**
(pour trier les déchets et un changement quotidien)
- **Fermable avec un couvercle ou dans un placard**
(pour réduire les odeurs)
- **Système coulissant ou à élastique**
(pour retirer le sac poubelle sans le soulever)
- **Sacs poubelles opaques**
(pour éviter de voir les déchets à travers et de générer du dégoût pour les résident-es et les équipes chargées de les nettoyer)
- **Être située proche de l'évier et du plan de travail**
(pour pouvoir jeter ses déchets alimentaires -épluchures par exemple- sans laisser de trace de gouttes un peu partout
Attention le bon emplacement de la poubelle est une condition essentielle du succès du dispositif. Si la poubelle est derrière la porte ou dans un coin un peu éloigné, elle risque d'être mal utilisée)
- **Un distributeur de sacs poubelles (de table)
au-dessus de celle-ci**
(pour éviter que la poubelle soit utilisée sans sac lorsque celle-ci est remplie)

Des formes de poubelles adaptées à leur usage :



Poubelle pour canette



Poubelle de table
+ sacs poubelles



Seau à compost
+ sacs poubelles



Poubelle à papier



Poubelle à
plastique/carton



CONTRE EXEMPLE



Poubelle fourre tout

Des couleurs de poubelles adaptées à leur usage :

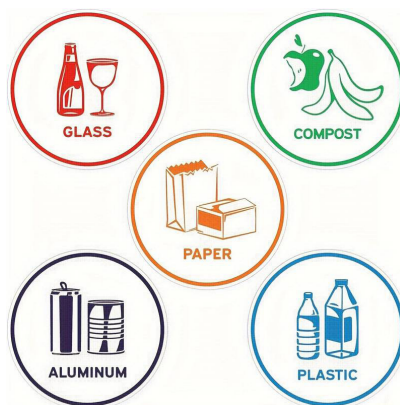


Poubelles de tri (forme et couleurs correspondant à la fonction)

Pour clarifier l'utilisation de certains dispositifs il est recommandé d'ajouter des éléments de communication (exemple : affichettes visuelles, stickers, etc.)



Affiche sensibilisant à l'impact du non tri sur le travail des agent-es.
Réalisée par la Chaire à Saint-Jacques



Les hottes

Pour répondre aux besoins des résident-es, la Chaire préconise ces critères :

- **Positionnées sur toute la longueur des plaques**
(pour qu'elles aspirent bien les odeurs dégagées)
- **D'une largeur supérieure à la plaque de cuisson**
(pour une aspiration de toutes les odeurs)
- **Avec un interrupteur allumage automatique en même temps que l'allumage des plaques**
(pour réduire les odeurs de nourriture et de graisse.
Attention : Privilégier un allumage couplé. Si un interrupteur est nécessaire pour allumer le dispositif, il faut le placer face à l'usager-e, (sinon iel risque de ne pas le voir ou de ne pas le comprendre). Autrement dit : il faut placer l'interrupteur sur le mur au-dessus de la plaque, avec une affiche colorée, expliquant qu'il faut appuyer sur l'interrupteur pour allumer la plaque. Si l'interrupteur est de couleur, c'est d'autant mieux pour le rendre visible (éviter le rouge par contre, qui nous invite à ne pas appuyer comme les alarmes).
- **Extraction directe**
(pour une meilleure efficacité)
- **Réglette lumineuse intégrée à la hotte**
(pour voir ce que l'on cuisine)

Les plaques

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Induction**
(pour une plus faible consommation et une coupure automatique en cas de débordement,
Attention : dans ce cas, prévoir un accompagnement : casseroles et poêles adaptées à l'induction à disposition)
- **Six feux minimum : trois plaques en duo, sur le même plan de travail**
(pour une utilisation adaptée avec le ratio 1 cuisine pour 15-20 personnes. Favoriser les doubles feux plutôt que les 4 pour un coût de maintenance inférieur en cas de changement lié à une seule plaque.)
- **Distance entre deux plaques de 60cm minimum**
(pour poser les casseroles ou assiettes à côté par exemple)
- **Minuteur 30 minutes maximum**
(pour éviter les oublis. Bien le spécifier sur une affichette à proximité directe de la plaque.)
- **Boutons tactiles**
(pour un entretien facile)
- **Éloignées des points d'eau**
(pour éviter les éclaboussures sur les points chauds)

Si le plan de travail entre chaque plaque n'est pas en inox, penser à insérer des baguettes repose-plat en inox entre les plaques (pour éviter de brûler le plan de travail)

Les fours

Pour répondre aux besoins des résident·es, la Chaire préconise ces critères :

- **Option pyrolyse à activer une fois par mois**
(pour un nettoyage régulier et facile)
- **Option minuteur 45min maximum**
(pour éviter les oublis)
- **Un par cuisine**
(pour une utilisation adaptée avec le ratio d'une cuisine pour 15-20 personnes)
- **Affiche pédagogique d'utilisation**
(pour préciser des règles d'utilisation, ex : toujours mettre la plaque «lèche-frite» en dessous de la grille au cas où ça coule)
- **Porte froide**
(pour ne pas se brûler)
- **Encastré dans un meuble si possible**
(pour l'entretien et la sécurité. **Attention** : dans le cas d'un four indépendant, éviter une fixation installée a posteriori -avec équerre et vis apparentes- qui laisse penser aux résident·es qu'ils sont considéré·es comme de voleur·euses)

Les fours font débat au sein des équipes, ce qui souligne la difficulté que les agent·es rencontrent pour les entretenir. Toutefois, les fours sont essentiels pour les résident·es : ils leur permettent de cuisiner en grande quantité et de faire des plats économiques (gratins, quiches, lasagnes). Certains Crous (la résidence Lebisey à Caen) en ont installé : les agent·es gèrent les difficultés (nettoyage, disparition des plaques, etc...), en défendant l'idée que les fours sont nécessaires au bien-être et à la santé des résident·es.

Les micro-ondes

Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :

- **Un à deux micro-ondes par cuisine**
(pour une utilisation adaptée avec le ratio 1 cuisine pour 15-20 personnes)
- **Cloche**
(pour éviter les éclaboussures et faciliter l'entretien)
- **Affiche pédagogique d'utilisation**
(pour préciser des règles d'utilisation, ex : ne pas mettre d'aluminium car cela fait exploser le micro-onde ; privilégier les contenants en verre plutôt qu'en plastique car des substances chimiques peuvent s'échapper du plastique et s'infiltrer dans les aliments, ce qui est mauvais pour la santé)
- **Idéalement encastré**
(pour l'entretien et la sécurité. Attention : éviter une fixation au mur a posteriori (avec des équerres et vis apparentes) qui laisse penser aux étudiant-es qu'ils sont considérés comme des voleur-euses)

Les plans de travail

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Matière : inox**

(pour la pérennité, la simplicité d'entretien et la résistance aux températures hautes)

Du point de vue des agent-es, l'inox est un matériaux difficile à nettoyer car il y a toujours des traces de doigts ou autre. Toutefois, du point de vue des usager-es, l'inox leur semble facile à nettoyer (un coup d'éponge et hop c'est fini) et donne l'impression que l'espace est bien propre (brille, esprit «professionnel»).

Si le plan de travail n'est pas en inox, penser à insérer des baguettes repose-plat en inox à certains endroits pour éviter de brûler le plan de travail

- **65 cm de profondeur maximum**

(pour accueillir les plaques de cuissons, cuisiner aisément, sans encombrer l'espace de la cuisine)

- **120cm de longueur minimum
et entre 90 et 95 cm de hauteur**

(pour pouvoir cuisiner à deux, sans se pencher.

Attention : la hauteur maximale d'un plan de travail pour les PMR est de 80cm. Si l'équipement est concerné, il faudra prévoir un plan de travail adapté : table complémentaire, desserte, plan de travail en deux parties...)

- **Avec un espace vide dessous de 70cm**

(pour faciliter l'entretien, pouvoir ajouter des poubelles et/ou rendre accessible aux PMR)

Les crédences

Pour répondre aux besoins des résident·es, la Chaire préconise ces critères :

- **Matière inox ou faïence**

(inox : pour la pérennité, l'entretien par les usager·es et la résistance aux températures. Faïence : pour apporter des ambiances conviviales et chaleureuses à la cuisine, ex : carrelage à motif et de couleur. Les crédences étant de petite surfaces elles sont l'occasion de pouvoir choisir une faïence décorative qui saura rapporter des codes domestiques et créer une ambiance harmonieuse avec le choix du revêtement de sol.)

- **Sur l'ensemble du linéaire des plaques de cuisson sur 80cm de haut**

(pour faciliter l'entretien)

Les prises

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Deux minimum à côté du plan de travail**
(pour brancher des appareils électro ménagers,
ex : mixeur, bouilloire, etc.)
- **Positionnés à 7cm minimum au dessus du plan
de travail et à 60cm minimum des éviers**
(pour que tout type de prise puisse loger dans la fiche
sans être gêné par le plan de travail)
- **Prévoir deux prises pour les micro-ondes
aux emplacements dédiés + les prises pour
les plaques, les hottes et le four**

Des équipements semi-professionnels :



Des équipements en inox



Une crédence aux codes domestiques



Un four (en hauteur) encastré dans un meuble

Ambiance

Les cuisines collectives ne sont ni des locaux techniques, ni des cantines. Bien que l'équipement soit semi-professionnel, le reste du mobilier, les choix de matériaux et de couleurs doivent exprimer une ambiance "comme à la maison" en s'appuyant sur les codes du domestique.

Plus la cuisine va être équipée avec des meubles «comme à la maison» et accessoirisée, plus les résident·es vont s'y sentir chez eux, respecter les lieux et s'impliquer dans l'entretien. De fait, n'hésitez pas à équiper la cuisine en mobilier de réemploi, ainsi qu'en ustensiles divers : porte-éponges, dessous de plat, saladiers, essoreuse, plat à gratins, tasses à thé, assiettes, étagères à épices, étagères à don, fausse plante verte, suspension plutôt que dalle LED, tableau/affiches liées à la gastronomie de votre région...

Les revêtements 58

La lumière 59

Les tables 65

Les chaises 69

Les rangements 73

Le mémo-ustensiles 76

Les accessoires 77

Les revêtements

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Les revêtements muraux doivent être différents du revêtement de sol**
(pour créer une ambiance “comme à la maison” : carrelages plus grands au sol, faïences au mur, différences de couleurs et de motifs, etc.)
- **Les revêtements de sol doivent présenter une granulométrie faible**
(pour éviter que le gras s’incrute. **Attention** : ne pas choisir un carrelage glissant. Si le produit devra respecter la classification, différentes granulométries existent. Il est impératif de privilégier les plus fines)
- **Joints foncés, époxy si possible**
(pour un entretien facilité et une pérennité. L’époxy est un surcoût par rapport au joint classique, qui lui est adapté au domestique mais pas au collectif.)
- **Peinture satinée (éviter le mat)**
(pour faciliter l’entretien)

Si l’espace est petit, bas de plafond, peu éclairé naturellement, privilégier des couleurs claires et lumineuses. Éviter le bleu nuit, le vert canard par exemple. Privilégier les tons clairs, jaunes-orangés par exemple (sans pour autant opter pour des teintes criardes). Important : Voir les règles pour l’usage des couleurs dans le manuel «Formes et couleurs» :

https://chaire-mutation.ensad.fr/wp-content/uploads/2024/05/4_formes-et-couleurs.pdf

Il a été rédigé en collaboration avec une experte coloriste, il est à consulter impérativement avant de faire les choix.

La lumière

Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :

Éléments techniques :

- **Spots directionnels au-dessus du plan de travail 450 lux/m² (en fonction de la taille de l'espace)**
(pour un plan de travail lumineux qui donne envie d'y cuisiner)
- **Deux spots directionnels minimum au dessus des plaques de cuisson - 450 lux/m² (en fonction de la taille de l'espace)**
(pour éclairer les plats en cuisson. L'éclairage des plaques de cuisson peut être complété par des réglattes lumineuses au niveau des hottes.)
- **Lumières blanche froide (4 000K) pour la partie cuisine**
(pour une utilisation dans les zones où un travail concentré est nécessaire)
- **Lumières chaude (3 000 à 3 500k) pour la partie salle à manger**
(pour une atmosphère chaleureuse liée au repas)

Éléments domestiques :

- **Les suspensions aux matières et couleurs chaleureuses**
(pour une ambiance «comme à la maison»)
- **Un lampadaire peut être installé dans la partie salle à manger**
(pour une ambiance «comme à la maison» en variant les types d'éclairages)

Des luminaires domestiques :



CONTRE EXEMPLES



Ces luminaires n'évoquent pas les codes de la maison, mais ceux du bureau, du couloir, de l'espace public ou du garage.

Exemple d'une ambiance comme à la maison :





Résidence Saint-Jacques, Crous de Paris

Les tables

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

Si la surface de la cuisine le permet :

- **Une table pour 6 personnes + une à deux tables pour 2-4 personnes**

(pour avoir une table qui favorise la convivialité et d'autres pour manger en petit comité)

Si la surface ne le permet pas :

- **Privilégier 3 à 4 tables pour 2-4 personnes**

(pour pouvoir circuler convenablement en ayant la possibilité d'agencer en grande table occasionnellement)

- **Déplaçable (non fixée au sol)**

(pour éviter l'effet restaurant de collectivité et permettre l'appropriation de l'espace)

- **En bois massif vernis (pas stratifié)**

(pour une atmosphère chaleureuse et un entretien facile. Idéalement issue du réemploi.)

- **Robuste**

(pour un rendu durable et qualitatif)

Attention aux matériaux transparents : ne paraissent pas résistants et s'effacent dans l'espace

- **Dessous de plat intégré ou baguettes inox**

(pour inviter à poser sur un matériaux adapté à recevoir la chaleur et donc que le mobilier ne soit dégradé)

Des tables de cuisine en bois :



Table ancienne



Table bi-matière



Table ronde

Des tables de cuisine en bois :



Les tables hautes avec tabourets hauts invitent à une restauration sur le pouce contraire à la prise de repas équilibrés, dans de bonnes conditions.

CONTRE EXEMPLE



Table haute

Les chaises

Pour répondre aux besoins des résident-es, la Chaire préconise ces critères :

- **Entre 8 et 10 chaises**
(pour une utilisation adaptée avec le ratio 1 cuisine pour 15-20 personnes)
- **Avec un dossier**
(pour être confortablement assis-e)
- **Légères et mobiles**
(pour être facilement manipulables par les agent-es de service et pour être déplacées -sans trop de bruit- par les résident-es là où iels souhaitent s'installer)

Pour que les chaises de la cuisine ne partent pas dans les chambres lorsque les résident-es y reçoivent ami-es : équiper les chambres avec des chaises pliantes ou tabouret d'appoint. En effet, de nombreuses équipes des Crous témoignent : dès lors que les logements (y compris studios) ont deux assises, les chaises des espaces de travail ne disparaissent plus.

Rappel :

Les tables hautes avec tabourets hauts sont moins confortables et rarement utilisés.

Des chaises de cuisine/salle à manger :



NON DÉSIRÉE



Chaise transparente

Des contre-exemples : (chaises adaptées à d'autres usages)



Chaise de conférence



Chaise d'appoint



Chaise de jardin



Chaise de bureau



Chaise d'école

Les rangements

Pour répondre aux besoins des résident-es, la Chaire préconise ces critères :

- **Deux à trois étagères au-dessus d'un plan de travail ou proche des plaques de cuisson**
(pour y laisser des denrées sèches et des condiments tels que sel, poivre, épices, huiles, pâtes, riz et que ceux-ci soient facilement accessibles lors de la préparation du repas)
- **Une étagère type «bibliothèque»**
(pour laisser des livres de cuisine)
- **Un meuble de type “vaisselier”**
(pour laisser du matériel de cuisine individuellement, avec casiers fermés ou non : les modalités d'accès au casier pour chaque résident-e sont à travailler et tester avec les équipes de l'unité de gestion - libre accès, casier à clef ou à code, etc.)



Les dessins aux murs

permettent d'autoriser et de communiquer ce que les étagères peuvent contenir. Au delà du caractère décoratif très important, c'est aussi un moyen de légitimer la place des objets : le sel ne «traîne pas» dans la cuisine mais est bien rangé à sa place.



Les formes et dimensions

permettent de communiquer ce que le meuble peut contenir. Ex : un vaisselier pour dire « rangement à vaisselle et denrées sèches ».



Les détails de l'imaginaire collectif de l'objet permettent de communiquer ce qu'il peut contenir.
Ex : des baquettes aux étagères pour dire «étagère à épices».



Les détails de l'imaginaire collectif de l'objet permettent de communiquer ce qu'il peut contenir.
Ex : un style «étagère d'exposition» dit «étagère à livres ou objets de décoration».

Les mémo-ustensiles

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Mettre des ustensiles à disposition**
(pour utiliser la cuisine comme à la maison, sans déménager toutes ses affaires à chaque repas et leur donner accès à du matériel qu'ils n'ont pas acheté)
- **Mettre un plan de travail en dessous**
(pour recevoir les gouttes d'eau, mais aussi pour faciliter les opérations de cuisine : je prends la planche en bois et le couteau, je découpe, je rince derrière et je remets)
- **Une dizaine de crochets à distances variables**
(rapprochés pour les spatules, éloignés pour les casseroles par exemple)
- **Sur une crédence ou un mur carrelé**
(pour éviter que les objets humides soient en contact avec le mur et dégoulinent en laissant des traces)
- **Contour des ustensiles au feutre**
(pour se rappeler de l'objet emprunté et le ramener. Le dispositif permet aussi que tout soit bien rangé et qu'il n'y ait pas la sensation que des «casseroles traînent»)



Les accessoires

Pour répondre aux besoins des résident-es, la Chaire préconise ces critères :

- **Un ou deux crochets à torchon à proximité de l'évier**
(pour que les résident-es puissent y laisser leurs torchons ou le laisser sécher le temps de manger par exemple)
- **Un ou deux porte-éponge**
(pour que les étudiant-es puissent y laisser des éponges ou que les équipes leur en mettent à disposition)
Privilégier le modèle «gratte éponge» jaune et vert
(à remettre tous les 15 jours)
- **Liquide vaisselle à disposition**
(à remettre tous les 15 jours environ. Éviter les distributeurs de vaisselle muraux (ils se cassent facilement et sont difficiles à remplir et à nettoyer pour les agent-es).

Plus la cuisine va être équipée et accessoirisée, plus les résident-es vont s'y sentir chez elleux, respecter les lieux et s'impliquer dans l'entretien. De fait, les résident-es achètent souvent le minimum et sont vite dans l'inconfort pour préparer leurs repas. Une planche à découper, un dessous de plat, une essoreuse, sont par exemple des objets qui simplifient la préparation mais qui de part leur coût, leur volume ou le caractère «non essentiels» ne font pas partie de leurs ustensiles. Leur simplifier la vie c'est favoriser une alimentation équilibrée et des repas préparés maison, donc moins chers : des plats à gratins, assiettes, tasses à café, dépannent toujours aussi et sont simple à trouver en filière de réemploi ou d'une année sur l'autre au départ des résident-es.

Cuisine avant les préconnisations de la chaire :





Résidence Weiss, Crous de Strasbourg

Cuisine après les préconnisations de la chaire :

APRES





Résidence Weiss, Crous de Strasbourg

Signalétique

La signalétique compte parmi les éléments qui caractérisent l'ambiance d'un lieu : elle peut être utilisée comme un véritable outil pour infuser les codes du domestique dans les couloirs et les différents espaces. Les exemples qui suivent ont vocation à illustrer la valeur symbolique de la signalétique pour qu'elle fasse sentir aux résident-es qu'ils et elles sont les bienvenu-es, et qu'ils ont le droit de s'approprier les lieux.

Des portes 84

Des zones d'expression libre 86

La signalétique des portes

**Pour répondre aux besoins des résident-es,
la Chaire préconise ces critères :**

- **Indiquer avec les codes de la maison**
(éviter le langage administratif avec des plaques métalliques gravées, sans pour autant tomber dans une esthétique d'openspace ou «lieu branché». Le lieu doit avoir un caractère domestique. Exemple d'objets à privilégier : affichettes en bois, objets en lien avec le lieu, fresques, etc.)
- **Proposer une signalétique différentes des chambres ou des locaux techniques**
(pour que les espaces communs soient bien identifiés par les résident-es et leur donner envie d'y entrer)



Porte de cuisine



Porte de salle de travail



Salle de sport

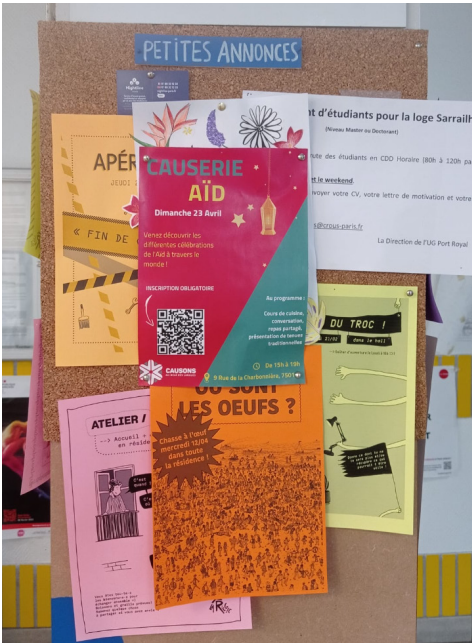
Zones d'expression libre

Pour répondre aux besoins des résident·es,
la Chaire préconise ces critères :

- **1 plaque en liège ou tableau linoleum avec des punaises ou ardoise avec des craies**
(pour que les résident·es et agent·es affichent des choses et s'approprient l'espace)
- **Finitions domestiques / vocabulaire décoratif**
(pour favoriser l'appropriation.
Contre-exemple : les contours en aluminium qui renvoient au vocabulaire formel de l'administration)



Panneau de liège



Panneau de liège



CONTRE EXEMPLE



Panneau administratif

Porteurs du projet



Crous partenaire



Soutenu par



**MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Financement complémentaire



GOUVERNEMENT
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Ce projet est lauréat de l'Appel à défis pour une action publique co-construite avec les usagers et les agents, porté par la Direction interministérielle de la fonction publique (DITP) et financé dans le cadre de France Relance.

Vers de nouvelles cuisines collectives

Partant du constat que les cuisines collectives jouent un rôle clé en matière de désisolement et d'alimentation pour les résident-es, ce manuel rassemble des préconisations pour des principes d'aménagement à la fois fonctionnels et conviviaux.

Ces préconisations, largement illustrées, ont vocation à outiller les équipes des Crous dans leurs projets de rénovation et à guider les équipes de maîtrise d'œuvre dans le cadre des réhabilitations lourdes ou des programmes de construction neuve.

Ce manuel cible les cuisines collectives utilisées au quotidien, mais les préconisations en matière d'aménagement (matière, détails d'accessoirisation, etc.) valent également pour concevoir tout type de cuisine en résidences universitaires (pédagogiques comme individuelles).