



Maison Française N° 556



UNE CUISINE ÉCOLO, ÇA EXISTE VRAIMENT ?

La qualité de l'air intérieur est un sujet brûlant. Toutes les études montrent que son niveau de pollution serait plus élevé que celui de la rue. Quelques industriels, pionniers en la matière, s'engagent aujourd'hui dans la voie du dévelop-

pement durable, avec des produits inoffensifs pour l'environnement et nous. L'italien Valcucine, par exemple, privilégie des matériaux « propres » et réutilisables à terme, comme le verre ou l'Inox. Si la cuisine 100% recyclable n'est pas en-

core pour aujourd'hui, vous pouvez déjà repérer par quelques signes les produits les plus citoyens :

- **Les cuisines de marque «NF»**, créées à partir de panneaux agglomérés faiblement émissifs en COV (Composés Organiques Volatils).

- **Les finitions** utilisant des laques ou vernis en phase aqueuse, sans solvants et donc non toxiques.

- **Le bois certifié «FSC»**, issu d'une forêt gérée durablement, selon des méthodes écologiquement responsables.

1/ Impact sur l'environnement faible et meilleure recyclabilité pour ce programme constitué d'un cadre structure en aluminium sur lequel sont appliqués différents types de panneaux («Artematica Multiline Titanium», Valcucine). **2/ Créatif et personnalisable**, ce programme permet de reproduire des dessins et des peintures sur les façades en verre. Tous les matériaux utilisés favorisent la recyclabilité ainsi qu'un moindre impact sur l'environnement («Artematica Vitrum Arte», Valcucine).