

Optimisez chaque mètre carré : le plan d'action pour votre aménagement

Prise de mesures et repérage technique

- Notez précisément la hauteur des fenêtres, l'emplacement des radiateurs, des prises électriques et des interrupteurs sur un plan à l'échelle.
- Vérifiez les dimensions hors-tout des meubles (incluant poignées et pieds débordants) et non uniquement les dimensions des caissons.
- Anticipez le débattement des portes battantes des meubles et des fenêtres pour éviter les blocages.
- Prenez en compte les largeurs standards des portes intérieures (63, 73, 83 et 93 cm) pour le passage des meubles encombrants.

Règles d'or pour une circulation fluide

- Prévoyez des zones de circulation de 90 cm pour un confort optimal, et 120 cm pour permettre le croisement de deux personnes.
- Respectez un dégagement de 60 cm derrière chaque chaise dans l'espace repas pour s'asseoir et reculer sans gêne.
- Appliquez le 'triangle d'activité' en cuisine (zone de cuisson, zone de lavage, zone de stockage) pour minimiser les déplacements.
- Ajustez la hauteur de votre plan de travail de cuisine entre 85 et 95 cm selon votre taille pour une ergonomie parfaite.

Gestion budgétaire et priorisation

- Intégrez une marge de sécurité de 10 à 15 % à votre budget global pour couvrir les imprévus, la livraison et le montage.
- Classez vos achats par ordre de priorité : 'indispensable' (meubles de fonction), 'confort' (luminaires, textiles) et 'décoration' (objets, accessoires).

Fiche de suivi de projet (À remplir)

- Pièce concernée : [Nom de la pièce]
- Dimensions de la pièce : [Longueur x Largeur x Hauteur]
- Budget alloué : [Montant total avec marge de sécurité]
- Liste des meubles indispensables : [Nom du meuble / Dimensions / Prix estimé]

- Liste des éléments de confort et décoration : [Nom de l'objet / Prix estimé]