

## Particuliers

Publié le 19/11/2022 – Mis à jour le 06/03/2023

### L'employeur doit-il aménager un espace pour la pause déjeuner des salariés ?

**Oui**, l'employeur doit prévoir un espace dans l'entreprise pour la pause déjeuner des salariés. Les obligations de l'employeur varient selon l'effectif de l'entreprise. Dans les entreprises **50 salariés et plus**, l'employeur met en place un **local restauration** pour que les salariés puissent prendre leur repas dans l'entreprise. Dans les entreprises **de moins de 50 salariés**, l'employeur met en place un **emplacement** dans l'entreprise pour permettre aux salariés de se restaurer. Nous faisons un point sur la réglementation.

Les obligations de l'employeur diffèrent selon l'effectif de l'entreprise. Dans les entreprises ayant plusieurs établissements, l'effectif est décompté par établissement.

### Conditions de travail dans le secteur privé

#### Hygiène, sécurité et conditions de travail

Obligations de l'employeur

Obligations du salarié

Jeunes dans l'entreprise

Travailleur à domicile

Médecine du travail pour un salarié du secteur privé

Compte professionnel de prévention (C2P)

Télétravail

#### Travail de nuit

Principes généraux

Jeune de moins de 18 ans

Pour une salariée enceinte

### Conditions de travail : informations diverses

Évaluation du salarié

Règlement intérieur d'une entreprise

Convention collective

Lanceurs d'alerte en entreprise

Utilisation et aménagement des lieux de travail

Dans les entreprises de moins de 50 salariés, l'employeur n'a pas l'obligation de mettre en place un local restauration. Il doit mettre à la disposition des salariés **un emplacement leur permettant de se restaurer** dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

#### L'emplacement pour se restaurer peut-il être dans les locaux affectés au travail ?

L'employeur **ne peut pas** laisser les salariés prendre leur repas dans les **locaux affectés au travail**.

Lorsque l'activité de ces locaux de travail **ne comporte pas** l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux, l'employeur peut, **après déclaration à l'inspection du travail et à la médecine du travail**, choisir ces locaux de travail comme emplacement pour se restaurer.

L'employeur adresse une déclaration comportant les informations suivantes :

Identité de l'employeur ou raison sociale de l'entreprise ou de l'établissement

Secteur d'activité de l'entreprise ou de l'établissement

Adresse du site concerné et le numéro Siret de l'établissement

Nombre de travailleurs concernés

Caractéristiques des locaux affectés au travail et emplacement permettant aux salariés de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.

Cette déclaration doit être transmise avant l'aménagement de l'emplacement réservé à la restauration dans les locaux de travail.

Elle est datée et est effectuée par tout moyen.

#### Comment l'emplacement pour se restaurer doit-il être aménagé ?

Cet emplacement **n'est pas obligatoirement** équipé d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons, ni d'une installation permettant de réchauffer les plats.

L'installation d'un robinet d'eau potable fraîche ou chaude **n'est pas obligatoire**.

L'employeur n'est pas obligé d'y disposer chaises et tables en nombre suffisants.

**Qui entretient l'emplacement permettant de se restaurer ?**

Après chaque repas, l'employeur veille **au nettoyage de cet emplacement et des équipements qui y sont installés.**

Dans les entreprises de 50 salariés et plus, l'employeur doit mettre en place un **local restauration**. Il doit consulter le comité social et économique avant la mise en place de ce local.

**Le local de restauration peut-il être dans un local affecté au travail ?**

Non, il est **interdit de laisser** les salariés prendre leur repas dans les **locaux affectés au travail**.

**Comment le local de restauration doit-il être aménagé ?**

L'employeur **doit** mettre à disposition un **local de restauration aménagé**.

Ce local contient les équipements suivants :

Moyen de **conservation ou de réfrigération** des aliments et des boissons

Installation permettant de **réchauffer** les plats

Un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour 10 personnes

Chaises et tables en **nombre suffisant**.

**Qui entretient le local de restauration ?**

Après chaque repas, l'employeur veille **au nettoyage de ce local et des équipements qui y sont installés.**

**Questions – Réponses**

- Peut-on consommer de l'alcool au travail ?

Toutes les questions réponses

**Où s'informer ?**

- Direction départementale en charge de l'emploi, du travail et des solidarités (DDETS ou DDETS-PP, ex-Direccte)

**Et aussi...**

**Textes de référence**

- Code du travail : articles R4228-19 à R4228-25  
Restauration des salariés et dérogation pour l'installation d'un espace restauration dans les locaux de travail (article R4228-23)
- Arrêté du 4 mai 2017 sur la déclaration auprès de l'inspection du travail pour moins de 25 travailleurs prenant habituellement leur repas sur les lieux de travail
- Décret n°2019-1586 du 31 décembre 2019 relatif aux seuils d'effectif