



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

Vérfié le 10 janvier 2020 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)

Oui, selon l'effectif de l'entreprise ou de l'établissement, l'employeur doit installer une salle de restauration ou aménager un emplacement permettant aux salariés de se restaurer.

L'employeur n'a pas l'obligation de créer un restaurant d'entreprise et peut interdire aux salariés de prendre leurs repas dans les locaux affectés au travail.

Dans les entreprises ayant plusieurs établissements, l'effectif est décompté par établissement.

Entreprise ou établissement de 49 salariés et moins

L'employeur met à disposition un emplacement permettant de se restaurer.

Cet endroit 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'employeur n'est pas tenu d'y installer un robinet d'eau potable, fraîche ou chaude, ni d'y disposer chaises et tables en nombre suffisants. Cet emplacement doit permettre au personnel de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

L'emplacement peut, après déclaration, être aménagé dans les locaux affectés au travail, uniquement si ces locaux ne comportent pas l'emploi ou le stockage de produits dangereux. Cette déclaration datée, est effectuée par tout moyen auprès de l'inspection du travail ou du médecin du travail.

Après chaque repas, l'employeur doit faire nettoyer le lieu de restauration et ses éventuels équipements.

Entreprise ou établissement de 50 salariés et plus

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

Avant la mise en place du local de restauration, l'employeur doit consulter le **CSE (comité social et économique)** (<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F34474>).

Ce local doit être équipé des éléments suivants :

- Moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons
- Installation permettant de réchauffer les plats
- Robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour 10 personnes
- Chaises et tables en nombre suffisant

Après chaque repas, l'employeur doit faire nettoyer le local de restauration et ses équipements.

Il est interdit de laisser entrer ou séjourner dans les lieux de travail des personnes en état d'ivresse. Le règlement intérieur peut limiter ou interdire la consommation de boissons alcoolisées y compris, pendant la prise des repas.

▲ Attention : concernant l'obligation de maintenir un local de restauration dans les entreprises de moins de 50 salariés, il existe une période transitoire jusqu'au 31 décembre 2024. Les entreprises concernées sont celles qui, avant le 1^{er} janvier 2020, avaient l'obligation de mettre à disposition un local de restauration (c'est-à-dire 25 salariés au moins souhaitant habituellement prendre leur repas sur le lieu de travail).

Textes de référence

- Code du travail : articles R4228-19 à R4228-25 [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000018531962&cidTexte=LEGITEXT000006072050) (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000018531962&cidTexte=LEGITEXT000006072050>)
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 [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000034603606&dateTexte=&categorieLien=id) (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000034603606&dateTexte=&categorieLien=id>)
- Décret n°2019-1586 du 31 décembre 2019 relatif aux seuils d'effectif [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039727052&fastPos=1&fastReqId=2104914242&categorieLien=id) (<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039727052&fastPos=1&fastReqId=2104914242&categorieLien=id>)