

Peut-on casser la croûte sur le lieu de travail ? Que dit le code du travail...

Par principe, il est interdit de déjeuner à son bureau, **sauf dérogation**. Aussi, l'employeur doit prévoir, dans l'entreprise, un espace dédié à la restauration.

Déjeuner à son bureau :

En principe, il est interdit de déjeuner sur votre lieu de travail, mais il existe une possibilité de dérogation [1] **qui peut être obtenue auprès de l'inspecteur du travail et après avis du médecin du travail.**

Attention, il ne doit y avoir, sur place, aucunes substances ou de préparations dangereuses [2].

Déjeuner dans un local dédié :

En raison de l'interdiction de principe de manger sur son lieu de travail, l'employeur doit laisser un espace prévu pour la restauration dans l'entreprise.

Ce qui sera déterminant, c'est le nombre de salariés qui, comme vous, souhaitent prendre leur repas, de manière habituelle, sur le lieu de travail.

- **Si vous êtes au moins 25 salariés, l'employeur devra installer un local.**
- **Si vous êtes moins de 25 salariés ce sera simplement un emplacement qui devra être prévu.**

En pratique : pour obtenir un tel local, vous pouvez aller voir vos représentants du personnel qui interrogeront les autres salariés de votre entreprise, et s'il apparaît qu'au moins 24 autres personnes souhaitent déjeuner sur place, votre demande sera relayée auprès de l'employeur.

- **Vous êtes moins de 25 salariés intéressés :** L'employeur a l'obligation de vous laisser un endroit pour vous restaurer qui respecte les conditions d'hygiène et de sécurité.

- **Vous êtes au moins 25 salariés :** L'obligation est plus contraignante pour l'employeur qui doit mettre à disposition un local de restauration avec tous les éléments suivants : un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons, ainsi qu'une installation permettant de réchauffer les plats ainsi que de l'eau potable.

À noter. Bien entendu, vous n'allez pas manger par terre, donc le local doit être pourvu de chaises et tables en nombre suffisant [3].

Les tickets restaurants :

Le fait de fournir des tickets restaurants n'est jamais une obligation pour l'employeur et cela ne l'exonère pas de mettre en place un local de restauration, si vous êtes au moins 25 salariés à vouloir manger sur place.

La cantine d'entreprise :

La cantine est un avantage facultatif, il n'y a aucune obligation pour l'employeur. Quand elle existe, il n'y a évidemment pas de local de restauration à fournir en plus pour ceux qui souhaiteraient ramener leur gamelle.

Qui a accès à quoi ?

- **Au local de restauration** : tout le monde peut venir sans exception ! Y compris les intérimaires et les salariés mis à disposition.
- **Aux tickets restaurants** : tous les salariés dont le contrat de travail prévoit un horaire qui inclut le temps de repas. Pour les salariés mis à disposition, la loi ne dit rien, il faut donc se référer à la convention prévue.
- **À la cantine d'entreprise** : tous les salariés y ont accès à l'exception d'un cas précis : les salariés des entreprises sous-traitantes encadrés par un responsable appartenant au sous-traitant pour l'exécution d'une prestation sur place. Ces salariés ne peuvent (en principe) revendiquer l'accès à la cantine, sauf accord contraire entre l'entreprise et son sous-traitant.

Qui doit nettoyer ?

Après chaque repas, l'employeur veille au nettoyage du local de restauration ou de l'emplacement permettant de se restaurer et des équipements qui y sont installés.

[1] Article R.4228-19 du Code du travail.

[2] Article R.4228-23 du code du travail.

[3] Article R.4228-22 du Code du travail.

