

NOUVELLES MESURES RELATIVES À LA RESTAURATION DANS LES LOCAUX DE L'ENTREPRISE

Date de création : 18/02/2021
Date de première publication : 18/02/2021
Date de version publiée : 18/02/2021
Date de début de publication : 18/02/2021
Date de fin de publication : 30/11/2021

Au cours des derniers jours plusieurs mesures ont été prises par le gouvernement pour adapter la restauration des salariés au sein des locaux de l'entreprise dans le cadre du contexte sanitaire actuel. En voici les contours ...

POSSIBILITÉ DE SE RESTAURER DANS L'ESPACE AFFECTÉ AU TRAVAIL

Pour rappel, en temps normal, l'employeur doit prévoir un espace dédié à la restauration des salariés. Cette obligation n'est pas la même selon que la structure compte plus ou moins de 50 ETP.

Durant cette période Covid, des dérogations sont possibles. Ces dispositions dérogatoires sont valables jusqu'au 1er décembre 2021 à l'heure actuelle.

 Le "lieu affecté au travail" ne signifie pas forcément "poste de travail".

Dans les établissements de 50 et plus

Hors période Covid, il est strictement interdit pour les salariés de se restaurer sur le lieu affecté au travail. L'employeur a l'obligation de prévoir dans ses locaux un emplacement dédié à la restauration des salariés, avec l'équipement minimum prévu par le Code du travail, en dehors de l'espace de travail. Un salarié ne peut donc pas prendre son déjeuner à son poste de travail ou en dehors des locaux affectés à la

restauration.

En période Covid, compte tenu du contexte sanitaire, **dans l'hypothèse où le lieu habituel dédié à la restauration des salariés ne permet pas de garantir le respect des règles de distanciation physique** (2m entre chaque personne) prévues pour lutter contre l'épidémie de Covid-19, l'employeur peut alors **autoriser exceptionnellement les salariés à prendre leur repas sur le lieu normalement affecté au travail**.

Dans ces établissements, lorsque l'emplacement habituel de restauration ne permet pas de respecter les règles de sécurité sanitaires, l'employeur peut prévoir un ou plusieurs autres emplacements ne comportant pas l'ensemble des équipements prévus par le code du travail (sièges et tables en nombre suffisant, robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour dix usagers, moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et installation permettant de réchauffer les plats).

Ces emplacements peuvent, le cas échéant être situés à l'intérieur des locaux affectés au travail.

Il faut toutefois que ces nouveaux emplacements temporaires permettent aux travailleurs de se restaurer dans des conditions, s'agissant en particulier de l'aménagement des lieux et de l'hygiène, préservant leur santé et leur sécurité.


Dans les établissements de moins de 50

Hors période Covid, lorsqu'il y a moins de 50 ETP dans l'établissement, l'employeur doit uniquement mettre à disposition des salariés un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité. Contrairement aux structures de 50 et plus, ce local peut être aménagé dans les locaux affectés au travail. Cela nécessite toutefois une déclaration auprès de l'inspection du travail et au médecin du travail par tout moyen conférant date certaine.


Ainsi, l'employeur peut tout à fait installer un emplacement pour la restauration des salariés dans le même espace que celui dédié habituellement au travail mais il doit bien être distinct du poste physique de travail. Le salarié ne doit pas déjeuner devant son ordinateur.

En période Covid, lorsque la configuration de l'emplacement normalement dédié à la restauration ne permet pas de garantir le respect des règles de distanciation physique, l'employeur peut prévoir **un ou plusieurs autres emplacements** permettant aux travailleurs de se restaurer dans des

conditions préservant leur santé et leur sécurité. Ces emplacements peuvent également être situés dans les locaux affectés au travail. Dans cette hypothèse, l'employeur est **exonéré** de l'**obligation d'adresser** une **déclaration** à l'agent de contrôle de l'**inspection du travail** et au **médecin du travail**.

 Le décret donne la possibilité à l'employeur de prévoir de nouveaux espaces temporaires pour le déjeuner y compris dans les lieux affectés au travail et qui n'auront pas forcément tout l'équipement habituel (frigo, micro-onde).

Il faudra, avant d'envisager la possibilité de déjeuner "au bureau devant l'ordinateur", que l'employeur étudie toutes les possibilités pour d'autres lieux (comme une salle de réunion par exemple) quitte à faire des pauses déjeuner par roulement ou de dispatcher les salariés sur plusieurs espaces de restauration. Le déjeuner "devant l'ordinateur" doit être le dernier recours.

 Que vous soyez plus ou moins de 50 ETP, dès lors que l'employeur a mis en place ces nouveaux emplacements respectant les règles sanitaires, il est tout à fait en droit de ne pas autoriser les salariés à manger devant leur ordinateur ou sur leur poste de travail, même si ces espaces se trouvent à l'intérieur des locaux affectés au travail.

Par exemple, l'employeur peut tout à fait installer un nouveau lieu de restauration dans une salle de réunion où les règles de distanciation pourront être respectées. Dans ce cas, les salariés devront venir se restaurer dans cette salle et ne pourront pas rester devant leur ordinateur pour prendre leur déjeuner.

Les nouvelles règles de distanciation sociale (2m) dans les espaces collectifs en entreprise obligent les entreprises à revoir les règles sanitaires pour leur restaurant d'entreprise.

En effet, le Ministère du travail préconise dans sa [Fiche](#) relative à la restauration d'entreprise de respecter :

- ✓ une jauge maximale d'une personne pour 8m² ;
 - de déjeuner seul ou en groupe de maximum 4 personnes, venant
- ✓ ensemble ou ayant réservé ensemble, afin de limiter le nombre de contacts ;
 - de disposer les chaises (maximum 4) en quinconce autour des tables
- ✓ éloignées elles-mêmes d'au moins deux mètres les unes des autres (sauf pour les groupe de 4 personnes ensemble);
- ✓ d'adapter le plan de nettoyage en fonction du volume d'activité ;
- ✓ d'aérer le plus souvent possible.

Ces nouvelles mesures pourront ainsi amener l'employeur à réorganiser totalement les espaces dédiés à la restauration notamment en aménagement de nouveaux espaces temporaires comme le permet le décret du 13 février 2021 (voir point précédent sur la restauration dans les lieux affectés au travail).

POUR ALLER PLUS LOIN ...

[Décret 2021-156 du 13 février 2021](#) portant aménagement temporaire des dispositions du Code du travail relatives aux locaux de restauration

[Fiche Covid-19](#) pour les restaurants d'entreprise