

## Article R4534-142 du Code du travail

Date de mise à jour : 1 Juin 2022

### Notre analyse

Si les salariés sont amenés à prendre leur repas sur le chantier, l'employeur doit leur mettre à disposition un local réfectoire :

- Pourvu de tables et de chaises en nombre suffisant ;
- Disposant d'au moins un appareil permettant d'assurer le réchauffage ou la cuisson des aliments et d'un garde-manger destiné à protéger les aliments et, si possible, d'un réfrigérateur ;
- Tenu en parfait état de propreté.

## Article R4534-142 du Code du travail

Lorsque des travailleurs prennent leur repas sur le chantier, un local réfectoire est mis à leur disposition.

Ce local répond aux exigences suivantes :

1° Il est pourvu de tables et de chaises en nombre suffisant :

2° Il dispose d'au moins un appareil permettant d'assurer le réchauffage ou la cuisson des aliments et d'un garde-manger destiné à protéger les aliments d'une capacité suffisante et, si possible, d'un réfrigérateur ;

3° Il est tenu en parfait état de propreté.

### Des outils utiles à la mise en oeuvre



Boîte à outils Hygiène

[Cliquez ici pour accéder à cet outil](#)



Note technique CRAMIF  
cantonnements de  
chantiers

[Cliquez ici pour accéder à cet outil](#)



DECLARATION DES 7  
BONNES PRATIQUES ACIM  
pour les bases vie de  
chantier

[Cliquez ici pour accéder à cet outil](#)



Bases vie et installations  
d'hygiène sur les chantiers  
: les obligations de  
l'employeur

[Cliquez ici pour accéder à cet outil](#)