



Amener sa gamelle au restaurant d'entreprise

Par **QuestionCantine**, le 26/01/2015 à 12:52

Bonjour,

J'ai une question pour vous, parce que tout ça n'est pas clair du tout.

Un de mes collègues a l'habitude d'amener sa gamelle pour manger avec nous au restaurant d'entreprise. Aujourd'hui, on l'a informé qu'il n'avait pas le droit d'amener sa propre nourriture dans le restaurant, et encore moins d'utiliser le micro-onde pour réchauffer son tupperware. On ne lui a pas fourni de motif au-delà de 'on a pas le droit c'est tout'.

Comme nous n'avons pas de salle de repas séparée de la cantine, et que manger à son bureau est interdit, dans les faits ça veut dire qu'on a pas le droit d'amener de gamelle. Vu que nos frais de cantine vont bientôt tripler, ça contrarie beaucoup de gens qui avaient prévu de passer au tupperware.

Ma question est : est-ce légal, tout ça ? L'employeur a-t-il le droit d'interdire à ses employés d'amener une gamelle ?

Comme nous sommes de petits sous-traitants dans une très grosse entreprise, il nous est très compliqué de se plaindre. Si quelqu'un a une idée, nous sommes preneurs.

Par **P.M.**, le 26/01/2015 à 13:48

Bonjour,

Il faudrait tout simplement demander à l'employeur sur quelle disposition juridique reposerait l'interdiction d'amener son propre repas...

Par **Visiteur**, le 26/01/2015 à 14:33

Bonjour,

il va arguer de règles d'hygiène... oui je sais, ça paraît gros mais en resto de collectivités ils sont très, très à cheval là dessus ! Et sinon, même s'il s'agit d'un resto/cantine d'entreprise, il ne faut pas négliger le fait qu'il y a un rapport commercial ! Donc si demain tout le monde amène sa gamelle... Vous trouveriez normal d'amener votre repas dans un resto ? je ne pense pas ? Dites vous que c'est pareil !

Par **Jibi7**, le **26/01/2015** à **15:13**

Hello

Si on vous oppose des motifs d'hygiène, essayez de voir avec votre médecin si vous ne pourriez pas produire un certificat médical arguant de la nécessité d'un régime particulier :.... allergie au gluten aux cacahuètes, régime végétalien, hallel ou casher..

Par ailleurs un compromis exigeant que vous preniez une boisson ou consommation quelconque pourrait être imaginé.

Enfin s'il ne restait que les toilettes pour aller manger en paixbravo l'hygiène!!(en parler au médecin du travail)

Et les effets sur la convivialité ou l'esprit d'équipe dans l'entreprise pourrait être évoqué.

Quand vous parlez de triplement des tarifs , avez vous essayé de contacter un petit restoroute ou restot populaire pour négocier un plat du jour pour 5/10 personnes etc....? Et de produire le devis afin de mettre en concurrence le resto d'entreprise

Par **QuestionCantine**, le **26/01/2015** à **16:35**

L'employeur n'a donc pas d'obligation de nous laisser amener notre propre nourriture ?

Pour ce qui est de les mettre en concurrence, ils s'en fichent pas mal. La cantine est déjà trop petite pour nous tous, et une nouvelle vague de gens va arriver, alors quelques prestataires qui arrêtent de la fréquenter, c'est tout bénéf pour eux.

Et comme nous sommes perdus dans une zone où la restauration la plus proche est à 15 minutes de voiture, plus dix minutes de marche pour arriver à la voiture, et qu'en tout on a 45 minutes pour déjeuner, la cantine est notre seul choix.

Par **P.M.**, le **26/01/2015** à **16:54**

Je rappelle quand même [ces dispositions du Code du Travail...](#)

Je vois mal l'employeur arguer des raisons d'hygiène et obliger le salarié à payer le restaurant d'entreprise pour des questions commerciales...

Par **BBrecht37**, le **26/01/2015** à **17:04**

Bonjour,

Le restaurant d'entreprise est-il géré directement par votre entreprise ou par un prestataire

extérieur (professionnel de la restauration d'entreprise) ?

Car dans ce cas, il est tout à fait normal que ce restaurateur réserve ses installations à ses clients, à plus forte raison si, comme vous le reconnaissez vous-même, les locaux sont déjà trop petits pour lesdits clients.

Il ne faut pas confondre salle de restauration et restaurant d'entreprise.

Il est en revanche curieux que les salariés de l'entreprise dans laquelle vous travaillez n'aient pas demandé la mise à disposition d'un local dédié.

Cordialement,

Par **P.M.**, le **26/01/2015** à **17:24**

Dans ce cas l'employeur est obligé de se conformer à l'art. R4228-22 ou 23 du Code du Travail qui font partie des dispositions que j'ai indiquées...

Par **QuestionCantine**, le **26/01/2015** à **19:55**

Les salariés de l'entreprise ne paient que la nourriture et pas les frais, ils ont donc très peu de motivation à demander un local. Les repas sont copieux, variés et leurs coûtent trois ou quatre euros.

Le bâtiment lui-même appartient à l'entreprise, mais le service est assuré par un prestataire. Je comprend bien que les gamelles les contrarient, mais il n'y a aucun autre endroit où manger.

Par **P.M.**, le **26/01/2015** à **20:00**

Peu importe qu'il y en ait pas d'autres qui demande un local, le salarié pourrait le faire lui-même tout seul ou au moins contester l'exclusion du restaurant d'entreprise sans que lui soit indiqué la disposition juridique qui le permette...

Par **QuestionCantine**, le **26/01/2015** à **21:25**

On va tenter ça, alors. Il y a de bonnes chances qu'on se fasse envoyer bouler mais ne coûte rien.

Par **P.M.**, le **26/01/2015** à **21:32**

Mais un recours ne serait pas interdit si la demande est faite par lettre recommandée avec AR...

Par **Cakao**, le **10/04/2015** à **17:16**

Bonjour, connaissez vous le texte qui stipule que pour des raisons d'hygiène on ne peut pas apporter sa gamelle à la cafétéria ?
Je souhaite proposer une alternative à mes collègues, car d'un aspect santé, je ne peux pas manger 5j/5 à la cafétéria. Pour entamer une discussion, je suis à la recherche des textes de lois car je ne trouve rien ni dans notre règlement intérieur ni dans la définition du statut du restaurant. En vous remerciant

Par **P.M.**, le **10/04/2015** à **17:32**

Bonjour,
Les seuls textes légaux qui figurent au Code du Travail sont ceux que j'ai indiqués...

Par **misabelle**, le **28/10/2015** à **07:01**

chez moi, ils arguent qu'ils ne sont tenus qu'à donner des tickets retos s'il n'y a pas de cantine et comme on en a une et interdiction de manger dans les bureaux, on n'a même pas une pièce ou manger, pas de micro onde, donc on mange dehors par tous les temps si on n'est pas content

Par **P.M.**, le **28/10/2015** à **07:19**

Bonjour tout d'abord,
Pour une meilleure compréhension, il serait préférable d'ouvrir un nouveau sujet...

Par **sckiros974**, le **09/04/2018** à **11:48**

Bonjour,

J'ai développé une intolérance au gluten. J'aimerais changer de régime de restauration. Je suis sédentaire, et il y a un restaurant d'entreprise. Le restaurant d'entreprise ne propose que des plats industriels (il n'y a que les fruits qui sont frais). J'ai essayé mais je ne peux pas manger

chez eux. Est-ce que l'entreprise se doit de me changer de régime de restauration ou c'est tan pis pour ma pomme?

Par **Visiteur**, le **09/04/2018 à 13:16**

Bonjour,
votre problème est personnel, je ne vois pas vraiment pourquoi l'entreprise devrait en tenir compte ? Vous le gluten, lui les oeufs, celui là kasher, l'autre allal,... Au final personne ne mangerait plus dans le resto ? J'exagère bien sur mais on voit bien la problématique.

Par **P.M.**, le **09/04/2018 à 13:50**

Bonjour,
Je pense que pour une meilleure compréhension, il serait préférable d'ouvrir un nouveau sujet en supprimant votre message sur celui-ci pour qu'il n'y ait pas de doublon...

Par **Louxor_91**, le **25/07/2022 à 17:15**

Bonjour,
c'est un... restaurant d'entreprise ! On y mange ce qui y est préparé... comme dans tout restaurant ? Qu'il soit d'entreprise ou autre !

Par **P.M.**, le **25/07/2022 à 17:57**

Bonjour,
En 2022, les dispositions du Code du Travail obligent toujours l'employeur à mettre à disposition des salariés au moins un emplacement permettant aux salariés de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité...

Par **janus2fr**, le **25/07/2022 à 18:30**

Bonjour,
Les textes ont évolué en 2020.
[quote]

Article R4228-22

Version en vigueur depuis le 02 janvier 2020

[Modifié par Décret n°2019-1586 du 31 décembre 2019 - art. 2](#)

Dans

les établissements d'au moins cinquante salariés, l'employeur, après avis du comité social et économique, met à leur disposition un local de restauration.

L'effectif salarié et le franchissement du seuil de cinquante salariés sont déterminés selon les modalités prévues à l'article [L. 130-1](#) du code de la sécurité sociale. Lorsque l'entreprise comporte plusieurs établissements, les effectifs sont décomptés par établissement.

Le

local de restauration mentionné au premier alinéa est pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporte un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour dix usagers. Il est doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats.

[/quote]

[quote]

Article R4228-23

Version en vigueur depuis le 02 janvier 2020

[Modifié par Décret n°2019-1586 du 31 décembre 2019 - art. 2](#)

Dans

les établissements de moins de cinquante salariés, l'employeur met à leur disposition un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité.

L'effectif salarié et le franchissement du seuil de cinquante salariés sont déterminés selon les modalités prévues à l'article L. 130-1 du code de la sécurité sociale. Lorsque l'entreprise comporte plusieurs établissements, les effectifs sont décomptés par établissement.

Par

dérogação à l'article R. 4228-19, l'emplacement mentionné au premier alinéa peut, après déclaration adressée à l'agent de contrôle de l'inspection du travail et au médecin du travail par tout moyen conférant date certaine, être aménagé dans les locaux affectés au travail, dès lors que l'activité de ces locaux ne comporte pas l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux.

Un arrêté conjoint des ministres chargés du travail et de l'agriculture définit le contenu de la déclaration susmentionnée.

[/quote]

Par **P.M.**, le **25/07/2022** à **18:46**

Je faisais donc allusion aux dispositions du Code du Travail dans leur version actuellement applicables par lesquelles l'employeur met à la disposition dans les établissements de moins de 50 salariés **au moins** un emplacement leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité....

Il est vrai que par dérogation l'emplacement peut, après déclaration adressée à l'agent de contrôle de l'inspection du travail et au médecin du travail par tout moyen conférant date certaine, être aménagé dans les locaux affectés au travail, dès lors que l'activité de ces locaux ne comporte pas l'emploi ou le stockage de substances ou de mélanges dangereux...

Dans les entreprises plus importantes c'est carrément un local de restauration mentionné au premier alinéa est pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporte un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour dix usagers. Il est doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats.

Par **Louxor_91**, le **26/07/2022** à **08:41**

Je comprends ces dispositions comme étant ad minima ? Si l'entreprise met à disposition de son personnel un restaurant interne, le local pour déjeuner est la salle de restaurant ?

Par **P.M.**, le **26/07/2022** à **08:59**

Bonjour,

Ce n'est pas le cas si le restaurant ne permet pas aux salariés de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité et dans les établissements d'au moins 50 salariés n'est pas doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats...

Par **Hervé93**, le **14/03/2024** à **16:31**

Bonjour,

J'ai déjà vécu la même situation. Se voir interdire d'amener sa propre nourriture au restaurant d'entreprise et ne pas pouvoir utiliser le micro-onde pour réchauffer un repas est clairement frustrant, surtout sans motif clair de la part de l'employeur....

En ce qui concerne la légalité de cette interdiction, je n'ai pas beaucoup d'info, je sais que ça varie en fonction des entreprises et que les employeurs ont le droit de mettre des règles et des politiques en matière de restauration d'entreprise... La seule obligation serait de proposer un moyen de se restaurer : <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F1731il>

Quant à la question de savoir comment aborder cette situation au sein de votre entreprise, essayez peut-être de solliciter les responsables des ressources humaines ou bien d'en parler avec les membres du CSE ?

Mais personnellement je préfère aujourd'hui les entreprises qui sont plus flexibles et qui proposent soit des cartes tickets restaurant, des frigos connectés ou des solutions flexibles comme FoodChéri (<https://www.foodcheri.com>). On peut très bien ramener son propre plat si l'on veut tout en mangeant avec ses collègues.

J'espère que vous avez trouvé une solution à votre problème !