

# Hébergement des salariés agricoles

Dispositions légales et réglementaires applicables



# L'hébergement en résidence fixe

## Références réglementaires

### **La localisation :**

article R.716-2 du code rural et de la pêche maritime

### **Les matériaux de construction :**

articles R. 716-2 et R.716-4 du code rural et de la pêche maritime

### **Les appareils à**

**combustion :** article R.716-2 du code rural et de la pêche maritime

### **Les installations**

**électriques :** article R.716-2 du code rural et de la pêche maritime

### **Les installations**

**d'eau :** article R.716-3 du code rural et de la pêche maritime

### **Les sanitaires :**

article R.716-3 du code rural et de la pêche maritime

### **Les fenêtres :**

R.716-2 et R.716-4 du code rural et de la pêche maritime

### **La hauteur sous**

**plafond :** article R.716-2 du code rural et de la pêche maritime

### **La température :**

article 2 de l'arrêté du 1er juillet 1996

## LES DISPOSITIONS COMMUNES

### **LA LOCALISATION**

Les logements doivent être isolés des lieux où sont entreposés des substances et préparations dangereuses ou des produits susceptibles de nuire à la santé de leurs occupants. Ils doivent aussi être éloignés des dépôts de matières malodorantes et toutes les mesures doivent être prises pour assurer la destruction des parasites et des rongeurs.

### **LES MATERIAUX DE CONSTRUCTION**

Les matériaux utilisés pour leur construction ne doivent pas être de nature à porter atteinte à la santé des occupants, doivent permettre l'isolation phonique et l'évacuation des locaux sans risque d'incendie.

Les logements doivent être construits en matériaux permettant d'éviter les condensations et les températures excessives. Ils doivent être aérés de façon permanente.

Les sols, murs et plafonds doivent être protégés contre les eaux de ruissellement, les infiltrations et les remontées d'eau.

### **LES APPAREILS A COMBUSTION**

Les appareils à combustion destinés au chauffage et à la cuisson ainsi que leurs conduits, gaines et accessoires, ne doivent pas être susceptibles de porter atteinte à la santé ou à la sécurité des occupants.

### **LES INSTALLATIONS ELECTRIQUES**

Elles doivent préserver la sécurité de leurs utilisateurs.

Les couloirs et les escaliers doivent être suffisamment éclairés pour assurer la sécurité des déplacements.

### **LES INSTALLATIONS D'EAU**

Elles doivent assurer une distribution permanente d'eau potable, avec une pression et un débit suffisant. Les robinets des éviers, lavabos et douches doivent fournir de l'eau à température réglable.

### **LES SANITAIRES**

Les cabinets d'aisance, dotés d'une porte, ne doivent pas communiquer directement avec les

pièces destinées au séjour et aux repas. Leurs portes doivent être pleines et munies d'un dispositif de fermeture intérieure ne pouvant être condamnable de l'extérieur. Ils doivent être équipés d'une chasse d'eau.

### **LES FENETRES**

Les fenêtres doivent être étanches à l'eau et maintenues en bon état. Dans les pièces destinées au séjour et au sommeil, la surface de fenêtres ou autres ouvrants (transparents et donnant sur l'extérieur) doit être au moins égale à un dixième de la surface au sol de chaque pièce. Dans les pièces destinées au sommeil, les fenêtres doivent être munies d'un dispositif d'occultation.

### **LA HAUTEUR SOUS PLAFOND**

La hauteur sous plafond ne peut être inférieure à 2 mètres.

### **LA TEMPERATURE**

Une température minimale de 18°C doit être maintenue, par temps froid.

## L'HEBERGEMENT COLLECTIF DES SALARIES SAISONNIERS EN RESIDENCE FIXE

### Références réglementaires

**Les installations  
sanitaires :** article  
R.716-11 du code  
rural et de la pêche  
maritime

**La cuisine:** articles R.  
716-9 et R.716-10 du  
code rural et de la  
pêche maritime

**La chambre:** article  
R.716-7, R.716-8 et  
R.716-10 du code  
rural et de la pêche  
maritime

### LES INSTALLATIONS SANITAIRES

---

Les douches, les lavabos et les cabinets d'aisance sont séparés pour les hommes et les femmes.

Les sanitaires doivent comporter :

- **1 douche pour 6 personnes.**

A chaque cabine de douche est associé un espace de déshabillage protégé des projections d'eau.

- **1 lavabo pour 3 personnes,**
- **1 WC pour 6 personnes.**

Chaque WC est pourvu d'une brosse de nettoyage et de papier hygiénique.

### LA CUISINE

---

Les locaux destinés aux repas comportent une pièce à usage de cuisine et une pièce à usage de réfectoire dont la superficie minimale est de **7 m<sup>2</sup> pour un travailleur saisonnier, majorée de 2 m<sup>2</sup> par personne supplémentaire.**

Toutefois :

→ si la structure des lieux s'oppose à l'aménagement de la cuisine et du réfectoire dans des pièces séparées, ces deux fonctions peuvent être regroupées en une seule pièce dont la superficie minimale est de 10 m<sup>2</sup> pour un travailleur, majorée de 2 m<sup>2</sup> par travailleur supplémentaire ;

→ la pièce à usage de cuisine n'est pas obligatoire lorsque l'employeur prend en charge la préparation des repas. Dans ce cas, un espace est aménagé et équipé pour que les travailleurs puissent préparer et prendre leurs repas en dehors des jours ouvrés.

*Les locaux où sont préparés et pris les repas sont équipés, en nombre suffisant, des ustensiles de cuisine et d'appareils de cuisson nécessaires et en état d'utilisation, d'appareils de réfrigération, de tables et de sièges, de poubelles pouvant être fermées et munies de sacs adaptés.*

*Si les locaux ne sont pas alimentés en eau courante, l'employeur met quotidiennement au moins 100 litres d'eau potable à la disposition de chaque travailleur.*

### LA CHAMBRE

---

Toute pièce destinée au sommeil peut recevoir au maximum 6 travailleurs. Sa superficie minimale est de **9 m<sup>2</sup> pour le premier occupant et de 7 m<sup>2</sup> par occupant supplémentaire.**

Il est interdit d'installer des lits superposés.

Les pièces destinées au sommeil des hommes sont séparées de celles destinées au sommeil des femmes.

Lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est au plus égal à 3, une pièce unique peut servir à la fois au sommeil et au repas des intéressés.

*Sa superficie doit alors être de 12 m<sup>2</sup> pour un travailleur, majorée de 7 m<sup>2</sup> par travailleur supplémentaire.*

*Chaque travailleur doit avoir à sa disposition une literie totalement équipée, propre et en bon état et une armoire individuelle fermant à clef.*

## L'HEBERGEMENT COLLECTIF DES SALARIES SAISONNIERS EN RESIDENCE FIXE

### Références réglementaires

**L'entretien et le nettoyage des logements :** article R.716-13 du code rural et de la pêche maritime

**Les issues et les dégagements :** articles R. 716-12 du code rural et de la pêche maritime

**La lutte contre l'incendie:** article R.716-12 du code rural et de la pêche maritime

**L'hébergement individuel :** article R.716-5 du code rural et de la pêche maritime

### L'ENTRETIEN ET LE NETTOYAGE DES LOGEMENTS

---

Le chef d'établissement assure ou fait assurer à ses frais :

- le maintien en bon état des locaux, du matériel et du mobilier dont ils sont équipés;
- le nettoyage quotidien des locaux;
- le blanchissage des draps au moins une fois tous les quinze jours;
- le nettoyage de l'ensemble de la literie lors de chaque changement d'occupant;
- l'enlèvement des ordures ménagères, deux fois par semaine.

### LES ISSUES ET LES DEGAGEMENTS

---

Les locaux doivent être conformes aux dispositions des articles R. 4227-2 et R.4227-4 à R. 4227-14 du code du travail en ce qui concerne les issues et dégagements.

### LA LUTTE CONTRE L'INCENDIE

---

Les locaux doivent être conformes aux dispositions des articles R. 4227-28 à R. 4227-33 du code du travail en ce qui concerne la lutte contre l'incendie.

## L'HEBERGEMENT INDIVIDUEL EN RESIDENCE FIXE

Le logement individuel mis à la disposition du travailleur et, le cas échéant, de sa famille comporte :

- une cuisine ou un coin cuisine ;
- au moins une pièce destinée au séjour et au sommeil, dont la surface habitable, déterminée conformément aux dispositions de l'article R. 111-2 du code de la construction et de l'habitation, est de 9 m<sup>2</sup> lorsque la cuisine est séparée, et de 12 m<sup>2</sup> lorsqu'un coin cuisine est aménagé dans la pièce.

La surface habitable du logement ne peut être inférieure à 14 m<sup>2</sup> pour le premier occupant, majorée de 7m<sup>2</sup> par occupant supplémentaire.

Sont considérés comme occupants supplémentaires: les enfants à charge du travailleur au sens de la législation sur les prestations familiales ainsi que son conjoint ou la personne vivant habituellement avec lui.

Si la consommation d'eau, de gaz et d'électricité est à la charge du travailleur, elle doit être enregistrée par des compteurs propres au logement qu'il occupe.

Le travailleur assure l'entretien courant de ce logement.

# L'hébergement en résidence mobile ou démontable

## Références réglementaires

**L'installation :**  
article R.716-19 du code rural et de la pêche maritime

**Les matériaux de construction :**  
articles R. 716-19 du code rural et de la pêche maritime

**Les dispositions générales de conception:** article R.716-19 du code rural et de la pêche maritime

**Les installations électriques :**  
article R.716-20 du code rural et de la pêche maritime

**Les appareils de combustion :**  
article R.716-20 du code rural et de la pêche maritime

**La température minimale intérieure :** article R.716-20 du code rural et de la pêche maritime

**L'alimentation en eau:** R.716-20 du code rural et de la pêche maritime

**Les salariés pouvant être hébergés dans des résidences mobiles ou démontables sont uniquement les salariés saisonniers.**

### **L'INSTALLATION**

Les résidences mobiles ou démontables doivent être isolées des lieux où sont entreposées des substances ou préparations dangereuses ou des produits susceptibles de nuire à la santé de leurs occupants.

Elles sont éloignées des dépôts de matières malodorantes et toutes mesures sont prises pour assurer la destruction des parasites et des rongeurs.

### **LES MATERIAUX DE CONSTRUCTION**

Les matériaux utilisés pour leur construction ne peuvent porter atteinte à la santé des occupants.

Les matériaux utilisés pour leur construction doivent permettre une isolation phonique conforme aux dispositions prévues à l'article R. 111-4 du code de la construction et évitent les condensations et les températures intérieures excessives.

### **LES DISPOSITIONS GENERALES DE CONCEPTION**

Les résidences mobiles doivent être aérées de façon permanente.

Les sols, parois et plafonds sont protégées contre les eaux de ruissellement, les infiltrations et les remontées d'eau.

La hauteur sous plafond ne peut être inférieure à 2 mètres.

Les résidences mobiles doivent être équipées de fenêtres ou autres ouvrants transparent donnant directement sur l'extérieur, étanches à l'eau et maintenus en bon état.

Les couloirs et les escaliers permettent l'évacuation des locaux sans risque, en cas d'incendie.

### **LES INSTALLATIONS ELECTRIQUES**

Les installations électriques sont conformes aux dispositions réglementaires figurant au code du travail.

### **LES APPAREILS A COMBUSTION**

Les appareils à combustion destinés au chauffage et à la cuisson ainsi que leurs conduits, gaines et accessoires ne peuvent pas porter atteinte à la santé ou à la sécurité des occupants.

### **LA TEMPERATURE MINIMALE INTERIEURE**

La température minimale intérieure doit pouvoir être maintenue à 18°.

### **L'ALIMENTATION EN EAU**

Sauf s'il s'agit d'une exploitation agricole qui n'est pas desservie par un réseau d'alimentation en eau courante, les installations d'eau assurent une distribution permanente d'eau potable, avec une pression et un débit suffisants.

S'il s'agit d'une exploitation agricole qui n'est pas desservie par un réseau d'alimentation en eau courante, l'employeur met quotidiennement au moins cent litres d'eau potable à disposition de chaque travailleur.

## Références réglementaires

**Les installations sanitaires :** article R.716-19, R.716-20 et R.716-23 du code rural et de la pêche maritime

**La pièce destinée au sommeil:** articles R. 716-20 et R.716-21 du code rural et de la pêche maritime

**La cuisine et le réfectoire :** articles R.716-20 et R.716-22 du code rural et de la pêche maritime

## LES INSTALLATIONS SANITAIRES

---

### ✓ Les cabinets d'aisance

- Les cabinets d'aisance sont aménagés à raison d'un pour 6 personnes.
- Les cabinets d'aisance sont dotés d'une porte. Celle-ci est pleine et munie d'un dispositif de fermeture intérieure décondamnable de l'extérieur.

### ✓ La salle d'eau

- Lorsque l'hébergement ne comporte pas d'installations sanitaires intérieures, une salle d'eau comportant des lavabos aménagés à raison d'un lavabo pour 3 personnes doit être mis à disposition.
- Elle comporte également des douches à raison d'une cabine pour 6 personnes.
- Les robinets des lavabos et douches fournissent de l'eau à température réglable.
- Les douches, les lavabos et les cabinets d'aisance sont séparés pour les hommes et les femmes.

## LA PIÈCE DESTINÉE AU SOMMEIL

---

L'hébergement, lorsqu'il est destiné au sommeil, peut recevoir au **maximum 6 travailleurs**.

Sa superficie minimale est de **6m<sup>2</sup> par occupant**.

Lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est au plus égal à 3, il peut servir également aux repas des intéressés.

Les lits ne peuvent pas être superposés.

L'hébergement, lorsqu'il est destiné au sommeil des hommes, est séparé de celui destiné au sommeil des femmes, sauf s'il est à l'usage exclusif d'un couple.

L'employeur met à disposition de chaque travailleur une armoire individuelle et une literie complète et en bon état.

Les pièces destinées au sommeil doivent être munies d'un dispositif d'occultation.

## LA CUISINE ET LE REFECTOIRE

---

Lorsque le nombre de travailleurs saisonniers est supérieur à 3, ceux-ci disposent de locaux destinés aux repas comportant une pièce à usage de réfectoire dont la superficie minimale est de **7 m<sup>2</sup> pour un travailleur saisonnier, majorée de 2 m<sup>2</sup> par personne supplémentaire**.

### Toutefois :

- Si la structure des lieux s'oppose à l'affectation de pièces séparées à la préparation et à la prise des repas, ces deux fonctions peuvent être regroupées en une seule pièce dont la superficie minimale est de 10 m<sup>2</sup> pour un travailleur, majorée de 2 m<sup>2</sup> par travailleur supplémentaire ;
- La pièce à usage de cuisine n'est pas obligatoire lorsque l'employeur prend en charge la préparation des repas. Dans ce cas, un espace est aménagé et équipé pour que les travailleurs puissent préparer et prendre leurs repas en dehors des jours ouvrés.

Les locaux où sont préparés et pris les repas doivent être équipés du matériel nécessaire en nombre suffisant.

## Références réglementaires

*L'entretien* : article R.716-24 du code rural et de la pêche maritime

*L'hébergement sous tentes* : articles R. 716-16 du code rural et de la pêche maritime et article 5 de l'arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 1996 relatif à l'hébergement des travailleurs agricoles

## **L'ENTRETIEN**

---

Le chef d'établissement assure ou fait assurer à ses frais :

- le maintien en bon état des locaux, du matériel et du mobilier dont ils sont équipés ;
- le nettoyage quotidien des locaux ;
- le blanchissage des draps au moins une fois tous les 15 jours et le nettoyage de la literie lors de chaque changement d'occupant;
- l'enlèvement, 2 fois par semaine, des ordures ménagères.

## **L'hébergement sous tentes**

### **LA NECESSITE D'UNE AUTORISATION DE L'INSPECTEUR DU TRAVAIL**

---

L'hébergement sous tentes n'est autorisé qu'à condition de solliciter l'autorisation de l'inspecteur du travail.

### **LES SALARIES CONCERNES**

---

L'hébergement sous tentes ne peut concerner que des salariés saisonniers recrutés pour une durée inférieure à un mois.

### **LA PERIODE AUTORISEE**

---

L'autorisation de l'inspecteur du travail ne peut concerner que la période du 1<sup>er</sup> juin au 15 septembre.

### **LES INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION**

---

Le terrain sur lequel sont implantées les tentes est accessible par une voie carrossable reliée à une voie publique.

Les installations sanitaires sont aménagées sur le terrain ou à proximité de celui-ci. Elles sont protégées des intempéries et comprennent, par tranche de 10 travailleurs:

- un point d'eau potable muni d'un robinet ;
- un lavabo avec robinet d'alimentation, une glace et une tablette ;
- une douche avec un espace de déshabillage protégé des projections d'eau ;
- un bac à laver la vaisselle et un bac à laver le linge ;
- un cabinet d'aisances.

Le chef d'établissement assure le maintien en bon état et la propreté de ces installations.

L'employeur met à la disposition des travailleurs :

- un nombre suffisant de poubelles pouvant être fermées et munies de sacs adaptés, dont il assure l'enlèvement au moins deux fois par semaine ;
- une trousse de premiers secours et un extincteur en bon état de fonctionnement.

Si le terrain est équipé d'une installation électrique, celle-ci doit être conforme aux dispositions du décret n° 88-1056 du 14 novembre 1988.