

*Le Préfet,  
Secrétaire général*

Paris, le 00 AVR. 2021

ref : 21-000203-1

**Le ministre de l'Intérieur**

à

**Destinataires in fine**

**OBJET : Modalités de création et de fonctionnement des espaces sociaux de restauration (ESR)**  
**Annexes : Six fiches et quatre annexes**

Les espaces sociaux de restauration (ESR) sont destinés aux personnels du ministère de l'intérieur qui ne peuvent accéder à une structure de restauration sociale collective en raison de leurs cycles horaires ou de l'absence de dispositifs de restauration sociale à proximité de leur lieu de travail, en leur permettant de disposer de locaux de détente aménagés de façon fonctionnelle.

Le développement des ESR doit être poursuivi et amplifié, d'une part afin de renforcer encore la présence de ces espaces dans les différentes entités du ministère de l'intérieur tels que les hôtels de police, les commissariats, les postes de police, les CRS autoroutières, les préfectures, les sous-préfectures et, plus largement, tous les bâtiments qui hébergent des agents du ministère de l'intérieur. D'autre part, leur rôle est essentiel pour améliorer la qualité de vie au travail des agents.

Suite aux travaux de la commission nationale d'action sociale, plusieurs modifications ont été introduites dans le jeu de fiches joint en annexe :

- d'un point de vue financier :

Place Beauvau  
75800 PARIS Cedex 08  
Standard : 01 49 27 49 27 – 01 40 07 60 60  
Adresse internet : [www.interieur.gouv.fr](http://www.interieur.gouv.fr)

- le champ des équipements éligibles s'est élargi (fiche V) en ajoutant notamment de nouveaux matériels tels que les cafetières à filtre ou à dosettes en papier, le mobilier de rangement pour les équipements individuels des policiers et la climatisation ;
- En 2021, les demandes seront adressées à la DRH/SDASAP « au fil de l'eau » ;
- En 2022, de nouvelles modalités seront mises en œuvre et vous seront rappelées en temps utile.
- Concernant les travaux et les aménagements des bâtiments, les fiches II et III décrivent les nouvelles règles.

L'utilisation de ces espaces doit respecter les règles d'hygiène et de prévention en matière de santé. Ils doivent être intégrés dans le contrat de nettoyage des bâtiments et des règles d'usage doivent y être appliquées sous le contrôle des chefs d'établissement pour la bonne utilisation des espaces et des matériels mis à disposition. Ils ont vocation à servir d'espace de pause et de repos pour les personnels et cette vocation doit être préservée en toutes circonstances.

Vos services veilleront à faire connaître ces nouvelles modalités à l'ensemble de leurs correspondants au sein des services du ministère de l'intérieur.

La présente circulaire annule et remplace la circulaire du 13 janvier 2017 relative à la création et au fonctionnement des ESR.



Jean-Benoît ALBERTINI

## Liste des destinataires

- **Monsieur le Préfet de la région Île-de-France, Préfet de Paris**
- **Monsieur le Préfet de Police**  
Secrétariat Général pour l'Administration
- **Mesdames et Messieurs les Préfets de région (métropole et outre-mer)**
- **Mesdames et Messieurs les Préfets de département et les hauts-commissaires**
- **Messieurs les Préfets de zone de défense et de sécurité**  
Secrétariat Général pour l'Administration du Ministère de l'Intérieur

### Copie à :

- **Monsieur le Directeur de la Modernisation de l'Administration Territoriale**
- **Monsieur le Directeur de l'Évaluation de la Performance, des Affaires Financières et Immobilières**
- **Monsieur le Directeur général de la police nationale**



# Sommaire

- Fiche I : Principes et caractéristiques générales des espaces sociaux de restauration
  - Fiche II : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux neufs ou nécessitant une restructuration des bâtiments
  - Fiche III : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux anciens
  - Fiche IV : Règles d'aménagement ou de fonctionnement
  - Fiche V: Equipement d'un espace social de restauration
  - Fiche VI : Procédure de financement des équipements
- 
- Annexe I : Déclaration d'ouverture d'un espace social de restauration (création ou réaffectation d'un local)
  - Annexe II : Situation de l'espace social de restauration
  - Annexe III : Plan de renouvellement départemental d'équipements vétustes
  - Annexe IV : Recensement annuel des espaces sociaux de restauration

## Fiche I: Principes et caractéristiques générales des espaces sociaux de restauration

Un espace social de restauration se définit comme un espace de convivialité destiné à la fois à la restauration d'appoint et à servir de lieu de pause, de rafraîchissement ou de récupération pour tous les agents, en fonction des circonstances. Il comporte les installations nécessaires pour permettre aux agents de s'alimenter en repas chauds non confectionnés sur place et ne saurait remplacer la restauration collective (restaurant administratif et restaurant interadministratif). Il est donc impératif qu'il ne soit doté d'aucun matériel de préparation de repas, faute de quoi les services spécialisés de contrôle seraient en droit de procéder à sa requalification en établissement de restauration collective à caractère social soumis aux dispositions contraignantes de l'arrêté du ministre de l'agriculture du 8 octobre 2013 modifié et à la procédure pénale relative aux intoxications alimentaires collectives.

Les ESR doivent permettre de répondre à la problématique des services au sein desquels les agents sont soumis à un régime horaire atypique (services de police notamment).

Ils ont également vocation à pallier l'absence de structure de restauration sociale collective ou l'impossibilité d'accéder à celle-ci du fait d'un éloignement.

Toutefois, leur création doit être conçue en complémentarité avec une telle structure lorsqu'elle existe. En effet, les ESR remplissent des fonctions plus larges au sein des services.

S'agissant des locaux de police, les ESR doivent être prévus dans les projets neufs et tenir compte des modes de fonctionnement des services et des régimes horaires applicables aux personnels en service. Leur implantation, y compris dans les bâtiments anciens, doit répondre aux caractéristiques fonctionnelles et techniques telles que préconisées dans le référentiel dit « 50-500 ». L'ESR devant également répondre du mieux possible aux caractéristiques techniques précitées, le préfet de département prend, à cet effet, l'attache du service immobilier du secrétariat général pour l'administration du ministère de l'intérieur (SGAMI) de sa circonscription qui lui fournit le conseil dans la réalisation du projet.

En ce qui concerne les préfectures et sous-préfectures, le préfet de département est seul compétent pour juger de l'opportunité de l'implantation d'un tel équipement.

**Fiche II : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux neufs ou nécessitant une restructuration des bâtiments**

La demande de création d'un espace social de restauration devra clairement exprimer les besoins en termes de capacité d'accueil des locaux, de leur organisation et de leur présentation, et intégrer les dispositifs et aménagements au profit des personnes à mobilité réduite.

Lorsque la création s'inscrit dans un projet de construction neuve ou une réhabilitation lourde, les besoins devront être définis dès l'élaboration des projets, au stade de préprogramme. Les demandes de crédits relèvent du titre 5, c'est à dire des crédits d'investissement gérés par la direction de l'évaluation de la performance et des affaires financières et immobilières.

Ces crédits sont financés plus précisément,

- Si le projet concerne une préfecture ou une sous-préfecture, cela relève du programme national d'équipement (PNE) pour prise en compte au stade des programmes des besoins immobiliers (PBI) ;
- Si le projet concerne un site police (commissariat, hôtel de police), cela relève du programme 176 (PN) pour prise en compte au stade des programmes des besoins immobiliers (PBI).

Les différentes normes à respecter en matière de risques d'incendie, de point d'eau, d'alimentations électriques ainsi que l'adaptation à la réglementation concernant la CVC (climatisation, ventilation, chauffage) et notamment les problèmes d'extraction d'air doivent être pris en compte dans ce type de projets.

La répartition des espaces au sein des bâtiments devra également faire l'objet d'une réflexion lors de l'expression initiale des besoins en fonction des services implantés et des contraintes de leurs activités.

Conformément à l'article 57 du décret n°82-453 du 28 mai 1982, le CHSCT local sera informé de ce projet de création ou de déménagement.

L'expression de besoin du projet établi par chaque préfet demandeur se compose de :

- une fiche exposant les motifs de création d'une telle structure (cf. annexe n°1),
- un plan des lieux situant l'espace de restauration dans l'ensemble immobilier incluant :
  - les voies d'accès au local comportant l'indication d'implantation des divers dispositifs fixes imposés par la réglementation et la signalétique ;
  - un descriptif détaillé de ces dispositifs ;
  - le dossier pourra également être accompagné de photographies.

La localisation, les contraintes réglementaires liées à l'établissement et le niveau de l'investissement consacré à l'opération sont des éléments d'évaluation indispensables.

<b>Fiche III : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux anciens</b>
---

La demande de création d'un espace social de restauration devra clairement exprimer les besoins en termes de capacité d'accueil des locaux, de leur organisation et de leur présentation, et intégrer les dispositifs et aménagements au profit des personnes à mobilité réduite.

Le financement de petits travaux d'aménagement relève des crédits déconcentrés mis à disposition des chefs de service pour leurs travaux d'aménagement et d'équipement (TA/TE).

Pour répondre à la réglementation applicable, les chefs de service peuvent solliciter le conseil des assistants et conseillers de prévention placés auprès d'eux ou, au besoin, des inspecteurs santé et sécurité au travail, de même que des techniciens des SGAMI.

Dans le cadre de leurs missions respectives, ces experts au niveau local doivent être associés en amont pour étudier et proposer les solutions les plus adaptées à la situation observée. Cela concerne notamment la compatibilité de l'installation électrique avec les travaux à réaliser. Cela devra également être le cas pour vérifier la possibilité de l'installation d'une climatisation et d'une ventilation ou d'une extraction d'air fixe.

Conformément à l'article 57 du décret n°82-453 du 28 mai 1982, le CHSCT local sera informé de ce projet de création ou de déménagement.

*L'expression de besoin du projet établi par chaque préfet demandeur se compose de :*

- une fiche exposant les motifs de création d'une telle structure (cf. annexe n°1),
- un plan des lieux situant l'espace de restauration dans l'ensemble immobilier incluant :
  - les voies d'accès au local comportant l'indication d'implantation des divers dispositifs fixes imposés par la réglementation et la signalétique ;
  - un descriptif détaillé de ces dispositifs ;
  - le dossier pourra également être accompagné de photographies.

La localisation, les contraintes réglementaires liées à l'établissement et le niveau de l'investissement consacré à l'opération sont des éléments d'évaluation indispensables.

Par ailleurs, il appartiendra au service d'établir le dossier de financement et la programmation pour la réalisation de ce projet, dès lors qu'il s'agit du simple aménagement d'un local existant.

### **1) Préconisations**

L'espace social de restauration doit être implanté de préférence dans une salle en retrait des principaux flux de personnels et en tout état de cause, en dehors du secteur d'accès au public. Il est exclusivement réservé aux personnels de l'établissement. Il est souhaitable que l'aménagement, les couleurs et les formes soient propices à la détente des agents et créent un cadre agréable et aussi confortable que possible. Lieu dédié à la convivialité, il ne s'agit en aucun cas d'en faire une annexe rédactionnelle ou d'un bureau.

Il doit cependant être impérativement installé dans un lieu pouvant être rapidement et facilement évacué en cas de danger ou de survenance d'un sinistre pouvant l'affecter.

S'agissant du confort et de la sécurité des utilisateurs :

- il est souhaitable que le local puisse être muni si possible d'un dispositif d'évacuation des odeurs et vapeurs d'une puissance adaptée au volume à traiter ;
- un dispositif de rafraîchissement de l'air soit sous forme fixe ou mobile ;
- un règlement intérieur, prévoyant notamment l'interdiction de fumer, les conditions de séjour dans les lieux et les préceptes d'hygiène et de sécurité à respecter, doit être établi, dans la mesure du possible et affiché dans un endroit visible et accessible à l'entrée du local ; la désignation d'un responsable de site, chargé de veiller à l'application de ce règlement intérieur, peut être envisagée ;
- l'entretien du site et de ses équipements, à la charge exclusive du service bénéficiaire, doit être pris en compte et assuré de manière permanente ; il est rappelé, à cet égard, qu'un espace social de restauration ne constitue pas une emprise externe mais fait partie intégrante de l'établissement de rattachement. Il est recommandé que le nettoyage de ces locaux soit inclus dans les contrats dédiés ; il relève aussi de la responsabilité de chacun dans l'utilisation de l'espace utilisé.

### **2) Règles en matière de sécurité**

S'agissant d'un lieu de consommation de denrées alimentaires, la sécurité des usagers constitue une priorité absolue. S'il n'est pas soumis à l'arrêté du 8 octobre 2013 modifié, les règles d'hygiène prévues par cette réglementation peuvent être transposées en les adaptant, de manière à ce que le principe de propreté puisse être respecté aisément. Un revêtement particulier résistant à l'humidité et aux salissures, facilement nettoyable, doit être posé sur les sols, murs et plafonds.

Les règles de sécurité incendie sont également applicables aux espaces sociaux de restauration et chacun d'eux doit être équipé d'un détecteur d'incendie, notamment si des appareils électriques sont appelés à être maintenus sous tension, et d'un extincteur adapté.

Il est, enfin, rappelé que la cuisson à feu ouvert (gaz ou électricité) ainsi que la congélation des denrées alimentaires **sont strictement interdites pour des raisons d'hygiène et de sécurité**. Aussi, est à proscrire l'introduction ou le maintien dans les lieux de tous équipements de cuisson de cette nature (cuisinières, plaques chauffantes, grills) et de congélation.

### **3) Responsabilité**

Le défaut de respect des règles précitées entraînera, en cas de sinistre ou d'accident à un usager, la responsabilité du chef de service concerné.

En effet, en application des règles en matière de responsabilité des locaux administratifs, le chef de service du lieu d'implantation d'un espace social de restauration est personnellement responsable de ce site. Il lui appartient, par conséquent, de veiller au respect des diverses obligations et de prendre les mesures qui s'imposent, dont notamment la fermeture de l'espace de restauration si la sécurité des usagers est compromise d'une manière quelconque. Il appartiendra au chef de service d'en informer la SDASAP;

## Fiche V: Équipement d'un espace social de restauration

L'absence de qualification de restauration collective ainsi que la mise en œuvre du principe de la responsabilité individuelle de l'agent à l'égard de son repas, conditionnent les équipements des espaces de restauration qui seront financés sur des crédits d'action sociale dans la limite des crédits disponibles et désignés ci-après (liste exhaustive):

- plan d'installation de fours à micro-ondes ;
- fours à micro-ondes ;
- réfrigérateurs ;
- tables et chaises ;
- meubles de rangement dont mobilier de rangement pour les équipements individuels des policiers;
- cafetières à filtre et /ou à dosettes papier;
- poubelles adaptées ;
- éviers adaptés, y compris installation finale de l'arrivée d'eau dans la pièce.

Le matériel de climatisation mobile est également inclus dans cette liste sous réserve d'une information préalable et du recueil de l'avis des experts locaux (techniciens SGAMI, conseillers prévention...) afin de s'assurer du respect des normes bâtementaires.

Tout autre équipement, non compris dans cette liste, ne pourra pas être pris en compte sur les crédits d'action sociale.

Dans le cas où un ESR est partagé avec des services relevant d'autres ministères (cité administrative...) ou avec des entreprises privées, les équipements pourront être financés sur les crédits d'action sociale selon une clé de répartition à définir au niveau local. Cette répartition devra notamment tenir compte des effectifs de fréquentation de chacune des administrations.

## Fiche VI: Procédure de financement des équipements

Afin de pallier les difficultés rencontrées en fin de gestion et permettre aux services en charge des délégations d'avoir un regard actualisé sur les enveloppes budgétaires, le déroulement de l'instruction de ces dossiers, qui faisaient l'objet d'un traitement par ordre de priorité tout le long de l'année, est modifié. C'est désormais le principe de l'inscription du dépôt des demandes dans une logique de programmation annuelle qui est retenu.

### **1. Présentation de la procédure de financement par voie de programmation :**

#### **1.1 Le cadre de la programmation :**

Il concerne l'ensemble des demandes de financement d'ESR, qu'il s'agisse de projets importants initiés dans le cadre d'une création ou d'une réhabilitation ou bien du renouvellement périodique du matériel. Les demandes d'un faible montant sont également concernées.

Aucun montant maximum, ni minimum n'est fixé pour leur financement.

#### **1-2 Les modalités de constitution des dossiers :**

Les demandes de financement d'ESR seront présentées à l'appui des formulaires en annexe de la présente circulaire.

Une fois constituées, elles seront transmises au chef du service d'action sociale du département concerné aux fins de regroupement et de vérification des dossiers.

Elles feront ensuite l'objet d'une présentation en commission locale d'action sociale (CLAS). Celle-ci sera chargée d'émettre un avis sur les demandes, de formuler des recommandations et des conseils sur la constitution du dossier et de solliciter, au besoin, la régularisation des demandes si elles paraissent incomplètes.

À l'occasion de l'examen de ces demandes de financement, il sera présenté à la CLAS un état des lieux des ESR dans le département (cf annexe n°4).

#### **1-3 Le déroulement de la procédure :**

Chaque année, il sera procédé au lancement de la programmation des besoins de financement des ESR selon le calendrier suivant :

- Automne N-1 : Lancement du recensement de besoins ;
- Février: Transmission des dossiers de demandes aux chefs SDAS ;
- Avril : Présentation des projets à l'avis de la CLAS et transmission à la DRH/SDASAP;
- Printemps/été : Réponse de la SDASAP.

## **2. Les règles d'accompagnement du pilotage des demandes :**

### **2-1 Accompagnement des dossiers pilotés au niveau national**

La Direction de l'Évaluation de la Performance, des Affaires Financières et Immobilières informe régulièrement la Direction des Ressources Humaines (SDASAP/DRH) sur les programmes immobiliers à venir comprenant des ESR et nécessitant le financement de petits équipements par la DRH-SDASAP.

Elle invite systématiquement les départements concernés à adresser (via les chefs des services départementaux d'action sociale) une demande d'équipements auprès de la DRH-SDASAP.

### **2-2 Demande s'inscrivant dans l'accompagnement d'une opération de maintenance légère d'un ESR**

Les travaux d'entretien et d'aménagement (hors structure et travaux de sécurité), comme ceux portant sur le remplacement des revêtements et des peintures sont financés par les budgets de fonctionnement des services utilisateurs (titre III.)

### **2-3. Demande de renouvellement d'équipements vétustes ou hors d'usage.**

Soumises à un plan de renouvellement du matériel, ces demandes seront également dépendantes du calendrier de la programmation. Elles devront respecter le tableau d'amortissement des équipements (annexe n°4).

Le plan de renouvellement devra être accompagné :

- de la fiche de situation de détaillée de l'ESR (annexe n°2)
- de la fiche de demande de crédits, résultant de la charte de gestion

La demande pourra également être accompagnée de tout élément que le service demandeur jugera utile de communiquer.

S'agissant du choix des matériels et de leur justification au regard du coût et du meilleur rapport qualité/prix, il sera proposé, à l'appui du plan de renouvellement, un état du comparatif réalisé par le prescripteur, pour chaque équipement, à partir du catalogue de prix des fournisseurs ou des informations comparatives figurant sur leur site internet.

Dans le cas de demandes multiples pour un même site, le préfet de département concerné devra définir un ordre de priorité.

Elles feront ensuite l'objet d'une présentation en commission locale d'action sociale (CLAS). Celles-ci seront chargées d'émettre un avis sur les demandes et leur priorisation.

L'enveloppe de renouvellement des matériels permettra également de gérer les remplacements urgents qui apparaîtraient en cours d'année en modifiant l'ordre de priorité du remplacement à effectuer.

### **3. Les modalités d'obtention des crédits relatifs aux dépenses retenues dans le cadre de la programmation annuelle**

Seules les dépenses ayant fait l'objet d'un accord express seront financées. Tout engagement de la dépense avant accord formel est donc à proscrire, sous peine de devoir être financée sur les crédits de fonctionnement de la structure concernée.

Les préfectures se verront déléguer les crédits correspondants au coût des demandes retenues par le biais d'une mise à disposition de crédits de restauration.

Les services d'administration centrale, une fois l'accord obtenu quant à leur demande, prendront en charge la dépense sur leurs crédits de fonctionnement et en obtiendront remboursement par le biais d'une facture interne émise en respectant les axes d'imputations budgétaires et comptables ci-dessous.

<b>Centre financier</b>	0216 – CPRH – CPAS
<b>Nom du comptable assignataire</b>	Nom à préciser – CBCM
<b>Code Chorus comptable assignataire :</b>	9420 CBCM
<b>Centre de profit</b>	ADCBAFE075
<b>Centre de coût :</b>	ADCBAFE075
<b>CSP cédant (service exécutant)</b>	FAC94020
<b>Numéro tiers client Chorus :</b>	1000089905
<b>Domaine fonctionnel :</b>	0216-04-01
<b>Activité</b>	02160401015A
<b>Centre financier</b>	0216 – CPRH – CPAS

### **4. Le recensement des espaces sociaux de restauration**

Un état annuel des ESR sera renseigné par chaque préfecture et adressé chaque année avec le dossier de demande de financement annuel.

**ANNEXE N°1**

**DECLARATION D'OUVERTURE D'UN  
ESPACE SOCIAL DE RESTAURATION (CREATION OU REAFFECTATION D'UN LOCAL)**

SERVICE BÉNÉFICIAIRE : .....

CATÉGORIE D'IMMEUBLE D'IMPLANTATION : .....  
(préfecture, sous-préfecture, locaux de police, etc)

ADRESSE DE L'IMMEUBLE : .....

NIVEAU D'IMPLANTATION DE L'ESR : .....

SUPERFICIE : .....

CAPACITÉ D'ACCUEIL : .....

FRÉQUENTATION : .....

DESCRIPTION DES ACCES :

ÉTAT DES LOCAUX (cocher) :

État neuf		Observations
Bien entretenu		
Correct		
Vétuste		
Très vétuste		

ÉQUIPEMENTS EXISTANTS :

	Quantité	Année d'acquisition
Plan d'installation de fours à micro-ondes		
Four à micro-ondes		
Réfrigérateur		
Table		
Chaise		
Meuble de rangement *		
Poubelle		
Évier*		
Cafetière à filtre et/ou dosettes papier		
Climatisation mobile		

\* Cf fiche V de la circulaire

ÉTAT DES EQUIPEMENTS (cocher) :

État neuf		Observations
Bien entretenu		
Correct		
Vétuste		
Très vétuste		

MOTIVATION DE L'OUVERTURE :

**ANNEXE N°2**

**SITUATION DE L'ESPACE SOCIAL  
DE RESTAURATION**

SERVICE BÉNÉFICIAIRE : .....

CATÉGORIE D'IMMEUBLE D'IMPLANTATION .....  
(préfecture, sous-préfecture, locaux de police, etc...)

ADRESSE DE L'IMMEUBLE : .....

NIVEAU D'IMPLANTATION DE L'ESR : .....

SUPERFICIE : .....

CAPACITÉ D'ACCUEIL : .....

FRÉQUENTATION : .....

DESCRIPTION DES ACCES :

ÉTAT DES LOCAUX (cocher) :

État neuf	<input type="checkbox"/>	Observations
Bien entretenu	<input type="checkbox"/>	
Correct	<input type="checkbox"/>	
Vétuste	<input type="checkbox"/>	
Très vétuste	<input type="checkbox"/>	

ÉQUIPEMENTS EXISTANTS :

	Quantité	Année d'acquisition
Plan d'installation de fours à micro-ondes		
Four à micro-ondes		
Réfrigérateur		
Table		
Chaise		
Meuble de rangement*		
Poubelle		
Évier*		
Cafetière à filtre et/ ou dosettes papier		
Climatisation mobile		

\* Cf fiche V de la circulaire

ÉTAT DES ÉQUIPEMENTS (cocher) :

État neuf	<input type="checkbox"/>	Observations
Bien entretenu	<input type="checkbox"/>	
Correct	<input type="checkbox"/>	
Vétuste	<input type="checkbox"/>	
Très vétuste	<input type="checkbox"/>	

**ANNEXE N°3****PLAN DE RENOUELEMENT DÉPARTEMENTAL D'EQUIPEMENTS VETUSTES**  
**ANNÉE: \_\_\_\_\_**

DÉPARTEMENT BÉNÉFICIAIRE :

PLAN DE RENOUELEMENT DÉPARTEMENTAL :

Liste des équipements	Quantité renouvelée	Coût
Plan d'installation de fours à micro-ondes		
Four à micro-ondes		
Réfrigérateur		
Table		
Chaise		
Meuble de rangement		
Poubelle		
Évier		
Cafetière à filtre et / ou dosettes papier		
Climatisation mobile		
		Total :

TABLEAU D'AMORTISSEMENT DES EQUIPEMENTS:

	Durée indicative d'amortissement
Plan d'installation de fours à micro-ondes	5 ans
Four à micro-ondes	4 ans
Réfrigérateur	5 ans
Table	8 ans
Chaise	8 ans
Meuble de rangement	10 ans
Poubelle	5 ans
Évier	10 ans
Cafetière à filtre et/ ou dosettes papier	4 ans
Climatisation mobile	7 ans



**ANNEXE N° 4  
RECENSEMENT ANNUEL DES ESR-ANNÉE**

DEPARTEMENT :	ESR N°											
	POLICE	PREF.										
<b>DESCRIPTION DE L'ESR</b> (Cocher la case correspondante)												
SERVICE BENEFICIAIRE												
ADRESSE												
DATE DE CREATION DE L'ESR												
DATE DE REHABILITATION												
DATE DE FERMETURE												
CAPACITE D'ACCUEIL												
<b>NORMES A RESPECTER</b> (Répondre par oui ou par non)												
Local en retrait du public												
Local évacuable rapidement												
Revêtement sol, mur et plafond facilement nettoyable												
Détecteur incendie												
Règlement intérieur												
<b>EQUIPEMENTS EXISTANTS</b> (préciser le nombre)												
Plan d'installation four à micro-ondes												
Four à micro-ondes												
Réfrigérateur												
Tables												
Chaises												
Meuble de rangement*												
Poubelles												
Evier *												
Cafetière à filtre et/ou dosettes papier												
Climatisation mobile												

\* Cf fiche V de la circulaire

