

Espace cafétérie

Cafétérie, la métamorphose

Tout change... et parfois en mieux. C'est le cas de l'espace cafétérie. Les boissons sont goûteuses, voire raffinées et le choix des plus vastes. L'aménagement fait l'objet de toutes les attentions. Et si la cafétérie était l'endroit branché de 2014 ?

Démonstration chiffrée

2,6 cafés sont consommés en moyenne par jour et par salarié, ce qui place l'entreprise comme la première destination café après le domicile.

77% de salariés considèrent la pause café du matin comme un moment essentiel dans la vie de l'entreprise.

66% d'entreprises consacrent à la pause un espace pour les salariés.

17 minutes c'est le temps moyen passé chaque jour à cette pause. Les britanniques y consacraient 7 minutes de plus.

637 000 distributeurs automatiques installés en France. 70% servent des boissons chaudes.

Selon un sondage de TNS Sofres pour l'Observatoire de la qualité de vie au travail, publié en 2011, le bien être au travail est un élément aussi important que la rémunération, pour les salariés interrogés. « *Un espace de travail aménagé de façon agréable et qui procure du bien-être* » arrive en tête des critères jugés capitaux. Selon l'Agence nationale pour l'amélioration des conditions de travail. « *Loin de s'opposer à la compétitivité des entreprises, la qualité de vie au travail est au contraire essentielle pour l'innovation.* » L'aménagement d'un lieu de détente est donc nécessaire. voire indispensable pour renforcer la cohésion d'une équipe et limiter les tensions. Bon nombre d'innovations seraient nées de discussions autour d'un café. Vite une cafétérie...

Le cas des boissons

Les consommateurs étant devenus exigeants, voire connaisseurs, les machines sont devenues de véritables concentrés de technologie. Les plus récentes préparent des spécialités italiennes, qui à court ou moyen terme détrôneront le cappuccino. Les grands crus se font une place non négligeable aux côtés des cafés issus du commerce équitable.

Ensuite, dosettes ou capsules, le principal est que la machine puisse avoir une offre produits XXL tout en étant compacte.

Le leader français du café en dose individuelle propose une nouvelle gamme de machines compactes qui intègrent un système d'extraction révolutionnaire assurant un café crémeux à 18 bars de pression. Un autre appareil ajuste lui-même la pression de l'eau en fonction de l'origine du café. Le record de tasses à l'heure est pour le moment de 350. Comme tous les records, il est fait pour être battu. Dans l'air du temps, les machines qui permettent de voir le grain, car celui-ci est volontiers associé au qualitatif et l'offre de service multiboissons. Ainsi une machine intègre un nouveau système qui autorise 3 quantités et températures d'eau en fonction des besoins en thé. Une excellente nouvelle pour les nombreux amateurs de thé noir, blanc, vert et d'infusion. Et enfin, point intéressant cette fois pour le personnel de restauration, tous les fabricants conçoivent des machines simples à utiliser comme à nettoyer et de plus en plus respectueuses de l'environnement. Le secteur de la distribution automatique est dans la même logique. Les distributeurs jouent à fond le multiproduits. L'un d'eux est ainsi livré avec 2 trémies grains et 2 trémies poudre du type chocolat et lait, afin d'élargir le panel des boissons. Il est courant de trouver sur le marché des distributeurs qui offrent allégrement une dizaine de boissons différentes. Côté développement durable, certains équi-

pelements ont un poids réduit et utilisent des matières premières à faible impact sur l'environnement ainsi que des plastiques recyclables. Un autre ne délivre pas automatiquement de gobelets. Les salariés sont incités à utiliser leur tasse moyennant une réduction sur le prix de leur café.

Le point de vue d'un bureau d'études

Gilles Castel, président de G Sir, bureau d'études installé au Plessis Robison, apporte quelques éléments de réflexion, quant à l'aménagement de l'espace.

« *La restauration collective a une carte à jouer avec la cafétérie. Les secteurs de l'enseignement supérieur, de la santé et les grandes entreprises (Air France...) ont été les premiers à concevoir un lieu à part dédié à cette pause. Si depuis 5/6 ans l'offre snacking s'est ajoutée à celle des boissons, afin de combler les petits creux salés et sucrés. A chaque structure d'adapter son offre. Coin presse, écran plat, conciergerie... le but étant de créer un lieu de rencontre qui peut être utilisé toute la journée. Le maître mot est donc la convivialité.* »

Le point de vue d'un designer

Cédric Miliotis, gérant de One buy One, agence de retail design, affirme que la cafétérie est le 3^e lieu. « *Concevoir un lieu particulier entre le bureau et la maison me semble une piste très pertinente pour la restauration collective. La cafétérie s'intègre dans l'univers du travail. Le café est devenu un véritable phénomène de société, entre les concours de meilleur barista, les cartes de grands crus... C'est plus qu'un produit il invite à l'échange, à la discussion et souvent à la consommation de solide. Il est donc intéressant de le valoriser tout au long de la journée. Pour ce faire la cafétérie peut être aménagée de façon à accueillir une réunion informelle. Une salle de réunion ne se justifie pas toujours. Chez One buy One nous recevons nos clients au bar. La posture est importante, ils nous arrivent aussi de discuter sur un canapé. Oui, il est possible de travailler sérieusement assis sur un canapé. Prenons le cas de la pause cigarette. C'était l'occasion de passer son briquet à son boss et d'engager la discussion.* »

Ce que dit la loi

« *Les salariés doivent bénéficier d'un espace prévu dans l'entreprise pour leur restauration,* » explique Alain Roy, directeur associé de PH Partners, conseil en restauration. « *Sauf dérogation, il est interdit de laisser les salariés prendre leur repas dans les locaux affectés au travail. L'obligation diffère selon le nombre de salariés souhaitant se restaurer sur place : l'employeur doit installer un local de restauration si au moins 25 salariés souhaitent se restaurer sur place. À défaut, l'employeur doit prévoir un emplacement permettant aux salariés de se restaurer.* » (Articles R4228-19, R4228-22, R4228-23 et R4228-24 du Code du travail). En revanche, rien n'oblige un employeur à aménager une cafétérie. Quant à la question pause, le code du travail est très clair. L'employeur doit accorder une pause de 20 mn consécutives à tout salarié travaillant plus de 6 heures par jour. Ni plus, ni moins. ●

Hélène Dorey