

Nombre de personnes		6 salariés maximum par pièce
Cuisine/ réfectoire	<i>Superficie</i>	1 pièce à usage de cuisine et 1 pièce à usage de réfectoire (sauf exceptions) + superficie minimale de 7m ² pour un saisonnier, avec majoration de 2m ² par personne supplémentaire.
	<i>Equipements</i>	Ustensiles de cuisine, tables et chaises, appareils de cuisson et de réfrigération.
	<i>Conditions particulières</i>	Cuisine non obligatoire lorsque l'employeur prend en charge la préparation des repas.
Sommeil	<i>Superficie</i>	Maximum de 6 travailleurs dans la pièce + superficie minimale de 9m ² pour le 1 ^{er} occupant, puis 7m ² par occupant supplémentaire.
	<i>Equipements</i>	Interdiction des lits superposés. Literie propre, en bon état + 1 armoire individuelle fermée à clef.
	<i>Conditions particulières</i>	Séparation hommes/femmes obligatoire sauf en cas de couple. Possibilité de regrouper en une pièce unique la chambre et la pièce destinée au repas, si maximum 3 travailleurs.
Installations sanitaires	<i>Salle de bain</i>	1 douche pour 6 personnes
	<i>WC</i>	1 WC pour 6 personnes (avec brosse de nettoyage et papier hygiénique) + 1 lavabo pour 3 personnes
	<i>Conditions particulières</i>	Séparation hommes/femmes obligatoire