



# MEMO

## RESTAURATION AU SEIN DE L'ENTREPRISE

### OBLIGATIONS DE L'EMPLOYEUR

#### UNE OBLIGATION LEGALE

##### Article R4228-19 du code du travail

« Il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés au travail. »

⇒ Cette interdiction est principalement édictée pour des questions d'hygiène

##### Article R4228-22 du code du travail

« 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. »

A noter que le CSE a la possibilité d'acheter des micro-ondes ou des réfrigérateurs en complément des achats de l'employeur. Ils seront alors financés sur le budget des activités sociales et culturelles.

⇒ Les obligations de l'employeur résident donc dans :

- la mise à disposition d'un local de restauration,
- de pourvoir ce local de sièges et de tables en nombre suffisant,
- de s'assurer de la présence d'un point d'eau, d'un moyen de conservation des aliments (un réfrigérateur, d'un point chaud (micro onde)

#### POSSIBILITES ALTERNATIVES

##### Le restaurant d'entreprise ou interentreprises

Les textes ne prévoient aucune règle spécifique pour la mise en place d'un restaurant d'entreprise ou interentreprise. Il ne s'agit pas d'une obligation légale mais d'une possibilité qui peut être offerte aux salariés dès lors que l'employeur n'a pas la possibilité de mettre à disposition un local équipé, dédié à la restauration.

Généralement, compte tenu des coûts d'investissement que représente la mise en place d'un restaurant d'entreprise, il est fréquent que plusieurs entreprises exerçant leurs activités dans une zone de proximité (zone industrielle par exemple) mettent en place ensemble un restaurant interentreprises.

[www.ifac.asso.fr](http://www.ifac.asso.fr)

La gestion du restaurant d'entreprise peut être assurée par les entreprises ou être confiée à un prestataire 1/3.

Tous les salariés de l'entreprise ont alors droit d'accéder au restaurant d'entreprise, peu importe la forme de leur contrat (CDD, CDI), et leur durée de travail (temps plein ou à temps partiel). Les intérimaires y ont également accès bien que n'étant pas salariés de l'entreprise d'accueil.

La création d'un restaurant d'entreprise n'induit pas la gratuité de la restauration pour les salariés : chaque salarié participe individuellement au prix de son repas. Si cette participation est significativement inférieure (50%) au barème forfaitaire de restauration fixé par l'URSSAF, le collaborateur se voit réintégré la différence entre la valeur du barème et sa participation sous forme d'un avantage en nature.

### **Les titres restaurant**

Autre possibilité pour l'employeur qui n'a pas la possibilité de mettre à disposition un local équipé, dédié à la restauration, participer au coût du repas en fournissant à ses salariés des titres restaurant.

La participation de l'employeur au financement des titres restaurants est fixée par les barèmes de l'URSSAF, et ne doit pas excéder un plafond déterminé également par l'administration.

Le CSE a la possibilité de participer au financement des titres restaurants mais cette participation vient alors se cumuler avec celle de l'employeur dans le respect des barèmes en vigueur.

La délivrance des titres restaurant est soumise à une condition de travail effectif, ainsi, le salarié dispensé d'exécuter son préavis, le salarié malade, en formation ou encore en congés payés ne peut y prétendre pour ses jours d'absence.

- ⇒ L'Ifac a opté pour la dématérialisation des titres restaurants dès lors qu'une dotation doit être effectuée,
- ⇒ Sur les structures ou équipements pour lesquels la pause méridienne est incluse dans les obligations contractuelles, le déjeuner des personnels affectés est intégré,
- ⇒ Sur les structures « siège » locaux ou régionaux et dès lors qu'un local équipé ne peut être mis à disposition, une dotation de titre restaurant est effectuée.