

# Les lieux dédiés à la restauration des salariés.

Le Code du travail contient des règles précises sur les lieux que l'employeur doit dédier à la restauration des salariés. Ces règles sont plus ou moins contraignantes selon le nombre de salariés concernés.

## 1. L'interdiction de prendre les repas dans les locaux de travail

Il est fréquent que les salariés déjeunent rapidement devant leur ordinateur ou, en tout cas, dans leur bureau ou tout autre lieu de travail (usine, atelier, entrepôt...).

Bien que répandue, cette pratique est interdite par le Code du travail.

En effet, l'article R. 4228-19 du Code du travail énonce qu'il est interdit de laisser les travailleurs prendre leur repas dans les locaux affectés au travail.

L'employeur a donc l'obligation d'interdire aux salariés de prendre leur déjeuner dans leur bureau (dans une note de service, le règlement intérieur ou le contrat de travail).

Précisons que, selon l'article R. 717-95 du Code rural et de la pêche maritime, lorsque les dispositions du Code du travail relatives à la restauration ne peuvent recevoir application en raison de la nature des opérations agricoles pratiquées ou de la situation des lieux de travail, des mesures d'effet équivalent doivent être prises en vue d'assurer la protection de la santé des travailleurs.

## 2. L'emplacement de restauration

Dans les établissements où le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est inférieur à 25, l'employeur doit mettre à leur disposition un « emplacement » leur permettant de se restaurer dans de bonnes conditions de santé et de sécurité (article R. 4228-23, alinéa 1er du Code du travail).

Le texte ne fonde pas l'obligation de mise en place d'un emplacement de restauration sur le nombre de salariés de l'entreprise mais sur « *le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail.* »

Tel que le texte est rédigé, il suffit qu'un seul salarié souhaite habituellement déjeuner sur les lieux de travail pour que naisse l'obligation de mise en place d'un emplacement de restauration.

Au-delà de cette question, le texte ne décrit pas les conditions auxquelles cet emplacement doit répondre.

La notion d'emplacement implique un espace dédié à la restauration mais pas nécessairement une pièce séparée.

L'article R. 4228-19 précise simplement que l'emplacement de restauration peut, sur autorisation de l'inspecteur du travail et après avis du médecin du travail, être aménagé dans les locaux affectés au travail.

Le texte pose toutefois comme condition que l'activité de ces locaux ne comporte par l'emploi de substances ou de préparations dangereuses.

En tout état de cause, cet emplacement doit respecter les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité (nettoyage régulier, poubelles...).

### **3. Le local de restauration**

Dans les établissements où le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail est au moins égal à 25, l'employeur, après avis du comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail ou à défaut des délégués du personnel, met à leur disposition un « local de restauration » (article R. 4228-22, alinéa 1er du Code du travail).

Comme indiqué ci-dessus (§ 2), ce n'est pas le nombre de salariés dans l'entreprise qui déclenche l'obligation d'installer un local de restauration mais le nombre « *le nombre de travailleurs souhaitant prendre habituellement leur repas sur les lieux de travail.* »

Le texte pose une difficulté d'application dans la mesure où il est difficile de savoir quels sont les salariés qui souhaitent habituellement déjeuner sur les lieux de travail, à moins de les interroger individuellement.

En pratique, les délégués du personnel peuvent demander à l'employeur l'installation d'un local de restauration, s'ils ont interrogé les salariés et s'il apparaît qu'au moins 25 d'entre eux souhaitent déjeuner sur les lieux de travail.

Lorsqu'il est mis en place, le local de restauration doit être pourvu de sièges et de tables en nombre suffisant et comporter un robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour 10 usagers (article R. 4228-22, alinéa 2 du Code du travail).

Il doit, par ailleurs, être doté d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons et d'une installation permettant de réchauffer les plats (article R. 4228-22, alinéa 3 du Code du travail).

Enfin, après chaque repas, l'employeur doit veiller au nettoyage du local de restauration ou de l'emplacement et des équipements qui y sont installés (article R. 4228-24 du Code du travail).

### **4. Les titres-restaurant**

Les titres-restaurant, appelés plus communément « tickets-restaurant », sont des titres spéciaux de paiement remis par l'employeur aux salariés pour leur permettre d'acquitter en tout ou en partie le prix du repas consommé au restaurant ou acheté auprès d'un détaillant en fruits et légumes (article L. 3262-1 du Code du travail).

L'objet du présent article, relatif aux lieux de restauration des salariés, n'est pas l'étude du régime des titres-restaurant.

Toutefois, la question se pose de savoir si l'employeur peut être déchargé de son obligation de mettre en place un emplacement ou un local de restauration (§ 2 et 3) s'il fait bénéficier ses salariés de titres-restaurant.

La Cour de cassation a jugé que, dès lors que l'employeur se trouve placé devant l'impossibilité de mettre un local de restauration à la disposition des salariés, et que leur horaire de travail inclut un repas, ces salariés doivent bénéficier de titres restaurant (Cass. soc. 19 décembre 2001, n° 99-45295).

Dans le même sens, dans une ancienne réponse ministérielle (n° 8300 du 27 mai 1964), l'administration avait précisé que la remise de titres-restaurant peut se substituer à la mise en place d'un local pour se restaurer si les trois conditions suivantes sont réunies :

- l'installation d'un local au sein de l'entreprise est matériellement difficile,
- les salariés acceptent de bénéficier de titres-restaurant,
- il existe, à proximité de l'entreprise, un ou plusieurs restaurants acceptant les titres-restaurant.

Pour sa part, le Conseil d'État s'est opposé au fait que l'employeur puisse se dégager de son obligation de mettre à disposition de ses salariés un local pour déjeuner (CE. 11 décembre 1970, n° 75398).

## **5. Le restaurant d'entreprise ou interentreprises**

Le Code du travail ne contient aucune règle sur le restaurant d'entreprise ou interentreprises.

Le restaurant d'entreprise peut être géré par l'entreprise elle-même, le comité d'entreprise ou un prestataire de services, tandis que le restaurant interentreprises est géré par un prestataire de services.

Dans tous les cas, sa mise en place implique la consultation préalable des institutions représentatives du personnel (délégués du personnel, comité d'entreprise et CHSCT, selon les cas).

Comme pour les titres-restaurant, la question se pose de savoir si l'employeur qui met en place un restaurant d'entreprise ou qui adhère à un restaurant interentreprises peut être dispensé de l'obligation d'installer un emplacement ou un local de restauration.

En l'absence de règles sur le sujet, il y a lieu de considérer que le restaurant d'entreprise ou interentreprises peut remplacer l'emplacement ou le local de restauration, à condition que le salarié puisse y consommer ses propres repas sans engager de frais.