



# Les titres restaurant et espaces déjeuner

Les titres-restaurant (TR) sont définis comme un moyen de paiement remis par les employeurs à leur personnel afin d'acquitter en tout ou partie le prix de leurs repas. La mise en place de TR est facultative.

L'entreprise est dans l'obligation de mettre à disposition une salle de restauration à partir de 50 salariés par établissement, peu importe le nombre de collaborateurs ayant exprimé le souhait de prendre leur repas sur leur lieu de travail.

Attention, les entreprises qui, avant le 1<sup>er</sup> janvier 2020, avaient l'obligation de mettre à disposition un local de restauration (car 25 salariés au moins souhaitaient habituellement prendre leur repas sur le lieu de travail) demeurent tenues de le maintenir jusqu'au 31 décembre 2024, quel que soit leur effectif. Après cette date, l'obligation susvisée s'appliquera (à partir de 50 salariés par établissement).

## 1/ Comment mettre en place les titres restaurant dans l'entreprise ?

L'employeur peut mettre en place ce dispositif par accord d'entreprise, par référendum ou par décision unilatérale.

Dans les entreprises d'au moins 50 salariés, ces titres peuvent être également une prestation sociale du CSE.

## 2/ L'employeur possède-t-il la liberté de choisir le format des titres restaurant ?

Ils peuvent soit être dématérialisés soit en papier. L'employeur est libre de choisir le format souhaité.

À noter : Les titres sous format papier ont vocation à disparaître fin 2022.



# Les titres restaurant et espaces déjeuner

## 3/ Quels salariés peuvent bénéficier de titres restaurant ?

Pour pouvoir prétendre à des titres restaurant, le salarié doit être en situation de travail et justifier d'un repas compris durant sa journée (ex. : un salarié travaillant de 9h à 15h).

À noter : Les télétravailleurs doivent aussi en recevoir si leurs conditions de travail sont équivalentes aux salariés exerçant leur activité dans l'entreprise.

Cette logique s'applique également pour les stagiaires.

## 4/ Est-il possible de réserver l'octroi de titres restaurant à certains salariés de l'entreprise ?

L'attribution des titres peut être réservée à une catégorie de salariés à condition que cette différence de traitement repose sur des critères objectifs considérés comme exclusifs de toute discrimination.

## 5/ Les salariés absents perçoivent-ils des titres restaurant ?

Seuls les jours de présence effective du salarié à son poste de travail ouvrent droit à l'attribution de titres restaurant.

## 6/ Où utiliser les titres restaurant ?

Le salarié ne peut utiliser les titres-restaurant en sa possession que pour régler la consommation :

- d'un repas ;
- de préparations alimentaires directement consommables ;
- de fruits et légumes.



# Les titres restaurant et espaces déjeuner

## 7/ Les titres restaurant ont-ils une durée de validité ?

Les titres restaurant papier et dématérialisés sont utilisables au cours de l'année civile dont ils font mention et jusqu'en février de l'année suivante.

Dans le cas où les tickets restaurant sont périmés, la loi prévoit la possibilité pour les salariés d'en obtenir l'échange contre des titres du nouveau millésime.

Pour cela, le salarié doit les remettre à son employeur dans les 15 jours qui suivent la fin de leur période d'utilisation.

## 8/ Quel est le montant maximal d'utilisation des titres restaurant ?

L'utilisation des titres-restaurant papier ou dématérialisés est limitée à un montant maximum de 19 € par jour.

Dans le cadre de la crise sanitaire Covid-19, ce plafond est relevé à 38 €, s'ils sont utilisés dans des restaurants, des hôtels-restaurants ou des débits de boissons assimilés à ceux-ci.

Cette disposition est applicable jusqu'au 30 juin 2022.

## 9/ À quelles conditions ce complément de rémunération est exonéré de charges sociales et d'impôt ?

Ce complément de rémunération est totalement exonéré de charges sociales et d'impôt sur le revenu, si les conditions suivantes sont remplies :

- la contribution de l'employeur est comprise entre 50 et 60 % de la valeur du titre-restaurant ;
- il n'excède pas 5,69 € en 2022.



# Les titres restaurant et espaces déjeuner

## 10/ Est-il possible de supprimer l'émission de titres restaurants ?

L'employeur ne pourra pas supprimer l'octroi de titres restaurant à ses salariés sans avoir respecté une procédure de dénonciation.

En effet, même s'il a procédé via décision unilatérale, il doit respecter la procédure suivante :

- informer le CSE (s'il existe) de la prochaine suppression de cet avantage ;
- envoyer nominativement un courrier aux salariés (y compris le CSE) pour les informer de la suppression de cet avantage au terme d'un délai de « prévenance » ;
- attendre la fin du délai de prévenance avant de supprimer définitivement l'avantage

Attention toutefois, si une mention a été insérée au contrat de travail du salarié, son accord sera requis afin toute suppression de ce dispositif.

## 11/ L'employeur doit-il aménager un espace pour la pause déjeuner des salariés ?

Il convient de distinguer les entreprises ou établissements dont l'effectif est supérieur ou inférieur à 50 salariés.

Pour les effectifs inférieurs à 50 salariés, l'employeur met à disposition un emplacement permettant de se restaurer.

Cet endroit n'est pas obligatoirement équipé d'un moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons, ni d'une installation permettant de réchauffer les plats. L'employeur n'est pas tenu d'y installer un robinet d'eau potable, fraîche ou chaude, ni d'y disposer chaises et tables en nombre suffisant. Cet emplacement doit permettre au personnel de se restaurer dans de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

L'emplacement peut, après déclaration, être aménagé dans les locaux affectés au travail, uniquement si ces locaux ne comportent pas l'emploi ou le stockage de produits dangereux. Cette déclaration datée est effectuée par tout moyen auprès de l'inspection du travail ou du médecin du travail.

Après chaque repas, l'employeur doit faire nettoyer le lieu de restauration et ses éventuels équipements.

# Les titres restaurant et espaces déjeuner



S'agissant des effectifs supérieurs ou égal à 50 salariés, l'employeur doit mettre à disposition un local de restauration aménagé.

Avant la mise en place du local de restauration, l'employeur doit consulter le CSE. Ce local doit être équipé des éléments suivants :

- moyen de conservation ou de réfrigération des aliments et des boissons ;
- installation permettant de réchauffer les plats ;
- robinet d'eau potable, fraîche et chaude, pour 10 personnes ;
- chaises et tables en nombre suffisant ;
- après chaque repas, l'employeur doit faire nettoyer le local de restauration et ses équipements.

En cas de manquements à ces obligations, l'employeur peut se voir condamné à une amende administrative.

Par ailleurs, la présence d'un local de restauration n'empêche pas la mise en place de titres restaurant cumulativement.