

# Gérer le repas de mes salariés : une obligation ?

## Oui, mais surtout un choix logique...

### Quand est-ce qu'on mange ?



Votre entreprise grandit et vos collaborateurs vous sollicitent concernant le repas du midi. Salle de restauration, micro-ondes, durée de la pause, titre-restaurant... Vos questions sont multiples et légitimes !



### Pause repas : combien de temps ?

Dès qu'un salarié travaille plus de six heures consécutives, il a droit à une **pause de 20 mn au minimum**, éventuellement à prendre en plusieurs fois. Selon les conventions collectives, elle peut être plus longue. Et selon sa durée, elle est rémunérée ou pas.



### Salle repas : faut-il en créer une ?

Oui, dès lors qu'un de vos salariés (dans **les entreprises de moins de 25 salariés**) en fait la demande.



### Et pour mes collaborateurs en déplacement ?

Pour ceux qui se trouvent loin du bureau ou de leur domicile à l'heure du déjeuner, vous devez **proposer un remboursement**, sur une base forfaitaire fixée par l'Urssaf, d'une partie du repas qu'ils doivent prendre à l'extérieur. L'ensemble des règles s'appliquant à ce remboursement est à retrouver sur le site de l'URSSAF (<https://www.urssaf.fr/portail/home/employeur/calculer-les-cotisations/les-elements-a-prendre-en-compte/les-frais-professionnels.html>)



### Dois-je fournir un repas à mes salariés ?

Non ! En revanche, rien ne vous empêche de **mettre à leur disposition des aliments gratuitement**, par exemple dans des distributeurs ou des corbeilles (pour les fruits).



### Est-ce que je peux leur fournir des titre-restaurant ?

Oui, même si ce n'est pas une obligation, vous pouvez ! Mais si vous décidez de le faire, vous devrez **respecter certaines règles** pour en tirer tous les bénéfices.

### Les règles à respecter dans l'attribution des titres-restaurant

- Tous les salariés qui prennent un repas pendant leurs heures de travail en bénéficient, à raison d'un titre par jour travaillé (télétravailleurs inclus).
- Le salarié participe au financement du titre-restaurant. Vous ne pouvez donc pas lui imposer de souscrire à cet avantage.
- Un salarié malade, en congés ou dispensé de préavis ne peut y prétendre pour les jours où il a été absent.
- Même règle lorsqu'il est en formation puisqu'il est remboursé de ses frais réels.
- Pour bénéficier d'exonérations fiscales et sociales, votre participation doit être comprise entre 50 et 60% de la valeur faciale du titre, sans excéder 5,55 euros (valeur au 1<sup>er</sup> janvier 2021).
- Retrouvez toutes les règles sur <https://edenred.fr/ticket-restaurant/>



## Bien manger c'est la santé... et la productivité !

Au-delà de la réglementation, vous êtes-vous demandé l'impact que pouvait avoir la prise d'un déjeuner équilibré, pris à heure fixe et dans des conditions de calme satisfaisantes ?

Si l'on en croit les professionnels de la santé, **l'alimentation a des effets directs sur l'énergie des individus, leur humeur et leur capacité d'attention.**

L'organisation mondiale de la santé est également très claire sur ce point : une mauvaise alimentation, associée au manque d'activité physique, serait en effet la cause principale de la progression de l'obésité et des maladies cardiovasculaires dans le monde, responsables de 17,5 millions de décès par an.

En complément, et selon l'Organisation internationale du travail (OIT), un régime alimentaire trop pauvre ou une nourriture trop riche prise sur le lieu de travail pourrait **coûter jusqu'à 20 % de la productivité** des pays.

## Respecter les bonnes habitudes

Heureusement, le repas de midi a une importance culturelle indéniable en France. Ainsi, **pour 56 % des salariés le déjeuner reste un moment de détente** et 77 % prennent plus de 30 minutes pour en profiter (enquête Edenred, Ideal Meal, 2016). Vous-même, vous en passez-vous si facilement ? Mais plus probablement, vous avez répondu non, comme des millions de français. Alors pourquoi ne pas proposer à vos collaborateurs le moyen de satisfaire cette tradition du déjeuner, que le monde entier regarde avec curiosité. Ils en tireront d'autant plus profit que l'offre des restaurants, des boulangeries ou des commerces de proximité, s'est notablement améliorée avec des conséquences positives pour l'équilibre des repas ou encore la durée des déjeuners.

## Des solutions simples à mettre en place

Convaincu de l'intérêt - et plus seulement de vos obligations - en matière de déjeuner ? Quelques mesures simples pour avancer, en toute tranquillité

- **Mettre à jour le règlement intérieur** et les horaires, en respectant notamment la convention collective de votre secteur d'activité
- **Créer un espace**, si possible isolé et fermé pour les prises de repas, amenés de chez soi ou achetés à proximité (prévoir dans ce cas un four à micro-ondes, un point d'eau, et un point froid)
- Passer au titre-restaurant : c'est **l'avantage social préféré des français**. Il est accepté partout, dans les réseaux agréés, facile d'utilisation et ses avantages ne sont pas seulement nutritifs...
- Animer les repas



## Le titre-restaurant, une invention française connue du monde entier

Lancé au début des années 1960 par la société Jacques Borel (lointain ancêtre d'Edenred), sur une idée d'origine britannique - le Ticket Restaurant® est précurseur des titres de prépaiement largement diffusés aujourd'hui. Mais ce qui fait l'originalité de la France, ce sont bien les avantages fiscaux et sociaux pour les entreprises, liés à la distribution de ces titres-restaurant à leurs collaborateurs. Une manière d'encourager la prise de repas

réguliers et de qualité. La petite histoire raconte que ces avantages qui l'ont rendu si attractif pour les employeurs comme pour les salariés, ont été obtenus en quelques semaines de discussions, en 1967, auprès d'un gouvernement qui souhaitait proposer un geste social fort en direction des travailleurs français. Cinquante ans après, le titre-restaurant reste l'avantage social préféré des français\*, et Edenred est devenu leader mondial du secteur.