

Paris, le 23 DEC. 2025

Le ministre de l'Intérieur

à

Destinataires in fine

Référence	NOR : INT
Date de signature	
Emetteur	INT – Ministre d'État, ministre de l'Intérieur
Objet	Circulaire annulant et remplaçant la circulaire du 8 avril 2021 relative aux modalités de création et de fonctionnement des espaces sociaux de restauration (ESR)
Commande	
Action(s) à réaliser	
Echéance	Application immédiate
Contact utile	
Nombre de pages et annexes	2 pages, 6 fiches et 4 annexes

Objet : Circulaire annulant et remplaçant la circulaire du 8 avril 2021 relative aux modalités de création et de fonctionnement des espaces sociaux de restauration (ESR)

P.J. : Six fiches et quatre annexes

Consultation : <http://actionsociale.interieur.ader.gouv.fr>

La présente circulaire a pour objet d'actualiser le cadre juridique de la circulaire du 8 avril 2021, de simplifier les procédures de dépôt et d'instruction des demandes de crédits et d'élargir le champ des équipements éligibles aux crédits d'action sociale dédiés aux ESR.

Les espaces sociaux de restauration (ESR) sont destinés aux personnels du ministère de l'Intérieur qui ne peuvent accéder à une structure de restauration sociale collective en raison de leurs cycles horaires ou de l'absence de dispositifs de restauration sociale à proximité de leur lieu de travail, en leur permettant de disposer de locaux de détente aménagés de façon fonctionnelle.

La circulaire du 6 avril 2021 relative aux modalités de création et de fonctionnement des ESR a permis le développement de ces espaces sociaux de restauration au service des personnels du ministère de l'Intérieur.

Dans le cadre de son groupe de travail « Restauration », la Commission Nationale d'Action Sociale (CNAS), instance de concertation et d'orientation de la politique d'action sociale du ministère de l'Intérieur, a engagé en 2024 un chantier de révision de cette circulaire afin, notamment,

de simplifier la procédure de financement des équipements de ces espaces sociaux de restauration. En conséquence, j'appelle particulièrement votre attention sur la fiche VI qui a été largement remaniée afin d'alléger et de fluidifier cette procédure.

Le champ des équipements éligibles s'est élargi (fiche V) par l'ajout de nouveaux matériels tels que les cloches à micro-ondes, les tables et les chaises d'extérieur, les cafetières à grains, les bouilloires et les poubelles adaptées au tri sélectif.

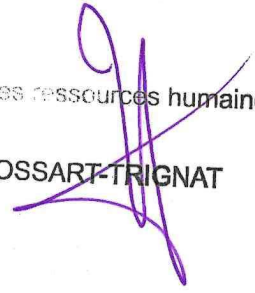
La présente circulaire annule et remplace la circulaire du 6 avril 2021 relative à la création et au fonctionnement des ESR.

Vos services veilleront à diffuser ces nouvelles modalités à l'ensemble de leurs correspondants au sein des services du ministère de l'intérieur.

Mes services se tiennent à votre disposition, à l'adresse suivante : drh-sdasap-pilotage-politiques-sociales@interieur.gouv.fr, pour toute information complémentaire.

La directrice des ressources humaines

Juliette BOSSART-TRIGNAT



Liste des destinataires

- **Monsieur le Préfet, Secrétaire général**
- **Monsieur le Préfet de la région Île-de-France, Préfet de Paris**
- **Monsieur le Préfet de Police**
Secrétariat général pour l'Administration
- **Mesdames et Messieurs les Préfets de région (métropole et outre-mer)**
- **Mesdames et Messieurs les Préfets de département et les Hauts-Commissaires**
- **Mesdames et Messieurs les Préfets, Administrateurs Supérieurs des collectivités d'outre-mer**
- **Mesdames et Messieurs les chefs des secrétariats généraux communs départementaux**

Copie à :

- **Monsieur le Directeur de la Modernisation de l'Administration territoriale et de l'Encadrement Supérieur**
- **Monsieur le Directeur de l'Evaluation de la Performance, des Affaires Financières et Immobilières**
- **Monsieur le Directeur général de la police nationale**

SOMMAIRE

LISTE DES FICHES

- Fiche I : Principes et caractéristiques générales des espaces sociaux de restauration
- Fiche II : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux neufs ou nécessitant une restructuration des bâtiments
- Fiche III : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux anciens
- Fiche IV : Règles d'aménagement ou de fonctionnement
- Fiche V : Equipement d'un espace social de restauration
- Fiche VI : Procédure de financement des équipements

LISTE DES ANNEXES

- Annexe I : Déclaration d'ouverture d'un espace social de restauration (création ou réaffectation d'un local)
- Annexe II : Situation de l'espace social de restauration
- Annexe III : Plan de renouvellement départemental d'équipements vétustes
- Annexe IV : Recensement annuel des espaces sociaux de restauration

Fiche I : Principes et caractéristiques générales des espaces sociaux de restauration

Un espace social de restauration se définit comme un espace de convivialité destiné à la fois à la restauration d'appoint et à servir de lieu de pause, de rafraîchissement ou de récupération pour tous les agents. Il comporte les installations nécessaires pour permettre aux agents de s'alimenter en repas chauds **non confectionnés sur place** et ne saurait remplacer la restauration collective (restaurant administratif et restaurant inter-administratif). Il est donc impératif qu'il ne soit doté d'aucun matériel de préparation de repas, faute de quoi les services spécialisés de contrôle seraient en droit de procéder à sa requalification en établissement de restauration collective à caractère social soumis aux dispositions contraignantes de l'arrêté du ministre de l'agriculture du 8 octobre 2013 modifié et à la procédure pénale relative aux intoxications alimentaires collectives.

Les ESR doivent notamment permettre de répondre à la problématique des services au sein desquels les agents sont soumis à un régime horaire atypique (services de police notamment).

Ils ont également vocation à pallier l'absence de structure de restauration sociale collective ou l'impossibilité d'accéder à celle-ci.

Toutefois, leur création doit être conçue en complémentarité avec une telle structure lorsqu'elle existe. En effet, les ESR remplissent des fonctions plus larges au sein des services.

S'agissant des locaux de police, les ESR doivent être prévus dans les projets neufs et tenir compte des modes de fonctionnement des services et des régimes horaires applicables aux personnels en service. Leur implantation, y compris dans les bâtiments anciens, doit répondre aux caractéristiques fonctionnelles et techniques telles que préconisées dans le référentiel dit « 50-500 ». L'ESR devant également répondre du mieux possible aux caractéristiques techniques précitées, le préfet de département prend, à cet effet, l'attache du service immobilier du secrétariat général pour l'administration du ministère de l'intérieur (SGAMI) de sa circonscription qui lui fournit le conseil dans la réalisation du projet.

Hors site relevant de la Police Nationale, le préfet est en charge de la mise en œuvre des dispositions de la circulaire en concertation avec la CLAS.

Fiche II : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux neufs ou nécessitant une restructuration des bâtiments

La demande de création d'un espace social de restauration devra clairement exprimer les besoins en termes de capacité d'accueil des locaux, de leur organisation et de leur présentation, et intégrer les dispositifs et aménagements au profit des personnes à mobilité réduite.

Lorsque la création s'inscrit dans un projet de construction neuve ou une réhabilitation lourde, les besoins devront être définis dès l'élaboration des projets, au stade de préprogramme.

Les demandes de crédits relèvent du titre 5, c'est à dire des crédits d'investissement gérés par la direction de l'évaluation de la performance et des affaires financières et immobilières.

Ces crédits sont financés plus précisément,

- Si le projet concerne une préfecture ou une sous-préfecture, sur le programme national d'équipement (PNE) pour prise en compte au stade des programmes des besoins immobiliers (PBI)
- Si le projet concerne un site police (commissariat, hôtel de police), sur le programme 176 (PN) pour prise en compte au stade des programmes des besoins immobiliers (PBI).

Les différentes normes à respecter en matière de risque d'incendie, de point d'eau, d'alimentations électriques ainsi que de l'adaptation à la réglementation concernant la CVC (climatisation, ventilation, chauffage) et notamment les problèmes d'extraction d'air doivent être pris en compte dans ce type de projets.

La répartition des espaces au sein des bâtiments (un bâtiment pouvant contenir un ou plusieurs ESR en fonction du nombre d'agents) devra également faire l'objet d'une réflexion lors de l'expression initiale des besoins en fonction des services implantés et des contraintes de leurs activités.

Conformément à l'article R. 253-21 du code général de la fonction publique, la formation spécialisée du CSA est saisie pour avis de ce projet de création ou de déménagement.

La CLAS pourra être utilement informée du projet.

L'expression de besoin du projet établi par chaque préfet demandeur se compose de :

- une fiche exposant les motifs de création d'une telle structure (cf. annexe n°1),
- un plan des lieux situant l'espace de restauration dans l'ensemble immobilier incluant :
 - les voies d'accès au local comportant l'indication d'implantation des divers dispositifs fixes imposés par la réglementation et la signalétique ;
 - un descriptif détaillé de ces dispositifs ;
 - le dossier pourra également être accompagné de photographies.

La localisation, les contraintes réglementaires liées à l'établissement et le niveau de l'investissement consacré à l'opération sont des éléments d'évaluation indispensables.

Fiche III : Procédure de création ou de déménagement des espaces sociaux de restauration dans des locaux anciens

La demande de création d'un espace social de restauration devra clairement exprimer les besoins en termes de capacité d'accueil des locaux, de leur organisation et de leur présentation, et intégrer les dispositifs et aménagements au profit des personnes à mobilité réduite.

Le financement de petits travaux d'aménagement relève des crédits déconcentrés mis à disposition des chefs de service pour leurs travaux d'aménagement et d'équipement (TA/TE).

Pour répondre à la réglementation applicable, les chefs de service peuvent solliciter le conseil des assistants et conseillers de prévention placés auprès d'eux ou, au besoin, des inspecteurs santé et sécurité au travail, de même que les techniciens des SGAMI.

Dans le cadre de leurs missions respectives, ces experts au niveau local doivent être associés en amont pour étudier et proposer les solutions les plus adaptées à la situation observée. Cela concerne notamment la compatibilité de l'installation électrique avec les travaux à réaliser. Cela devra également être le cas pour vérifier la possibilité de l'installation d'une climatisation et d'une ventilation ou d'une extraction d'air fixe.

L'expression de besoin du projet établi par chaque préfet demandeur se compose de :

- une fiche exposant les motifs de création d'une telle structure (cf. annexe n°1),
- un plan des lieux situant l'espace de restauration dans l'ensemble immobilier incluant :
 - les voies d'accès au local comportant l'indication d'implantation des divers dispositifs fixes imposés par la réglementation et la signalétique ;
 - un descriptif détaillé de ces dispositifs ;
 - le dossier pourra également être accompagné de photographies.

La localisation, les contraintes réglementaires liées à l'établissement et le niveau de l'investissement consacré à l'opération sont des éléments d'évaluation indispensables.

Par ailleurs, il appartiendra au service d'établir le dossier de financement et la programmation pour la réalisation de ce projet, dès lors qu'il s'agit du simple aménagement d'un local existant.

La CLAS du département devra être informée lors d'une assemblée plénière des travaux de création ou de déménagement de l'ESR.

Fiche IV: Règles d'aménagement et de fonctionnement

1) Préconisations

L'espace social de restauration doit être implanté de préférence dans une salle en retrait des principaux flux de personnels et en tout état de cause, en dehors du secteur d'accès au public. Il est réservé aux personnels autorisés. Il est souhaitable que l'aménagement, les couleurs et les formes soient propices à la détente des agents et créent un cadre agréable et aussi confortable que possible. A ce titre, il convient de privilégier des locaux avec des ouvrants. Lieu dédié à la convivialité, il ne s'agit en aucun cas d'en faire une annexe rédactionnelle ou d'un bureau.

Il doit cependant être impérativement installé dans un lieu pouvant être rapidement et facilement évacué en cas de danger ou de survenance d'un sinistre pouvant l'affecter.

S'agissant du confort et de la sécurité des utilisateurs :

- il est souhaitable que le local puisse être muni d'un dispositif d'évacuation des odeurs et vapeurs d'une puissance adaptée au volume à traiter ainsi que d'un dispositif biozone ;
- un dispositif de rafraîchissement de l'air soit sous forme fixe ou mobile, et, le cas échéant, un dispositif réversible d'humidification de l'air ;
- a l'initiative du responsable de site, un règlement intérieur, prévoyant notamment l'interdiction de fumer et de vapoter, les conditions de séjour dans les lieux et les préceptes d'hygiène et de sécurité à respecter, peut être établi et affiché dans un endroit visible et accessible à l'entrée du local ; le responsable de site est chargé de veiller à l'application de ce règlement intérieur ;
- l'entretien du site et de ses équipements, à la charge exclusive du service bénéficiaire, doit être pris en compte et assuré de manière permanente ; il est rappelé, à cet égard, qu'un espace social de restauration ne constitue pas une emprise externe mais fait partie intégrante de l'établissement de rattachement. Le nettoyage de ces locaux est inclus dans les contrats dédiés ; il relève aussi de la responsabilité de chacun dans l'utilisation de l'espace utilisé.

2) Règles en matière de sécurité

S'agissant d'un lieu de consommation de denrées alimentaires, la sécurité des usagers constitue une priorité absolue. S'il n'est pas soumis à l'arrêté du 8 octobre 2013 modifié, les règles d'hygiène prévues par cette réglementation peuvent être transposées en les adaptant, de manière à ce que le principe de propreté puisse être respecté aisément. Un revêtement particulier résistant à l'humidité et aux salissures, facilement nettoyable, doit être posé sur les sols, murs et plafonds.

Les règles de sécurité incendie sont également applicables aux espaces sociaux de restauration et chacun d'eux doit être équipé d'un détecteur d'incendie, notamment si des appareils électriques sont appelés à être maintenus sous tension, et d'un extincteur adapté.

Il est, enfin, rappelé que la cuisson à feu ouvert (gaz ou électricité) ainsi que la congélation des denrées alimentaires **sont strictement interdites pour des raisons d'hygiène et de sécurité**. Aussi, est à proscrire l'introduction ou le maintien dans les lieux de tous équipements de cuisson de cette nature (cuisinières, plaques chauffantes, grills) et de congélation.

3) **Responsabilité**

Le défaut de respect des règles précitées entraînera, en cas de sinistre ou d'accident à un usager, la responsabilité du chef de service concerné.

En effet, en application des règles en matière de responsabilité des locaux administratifs, le chef de service du lieu d'implantation d'un espace social de restauration est personnellement responsable de ce site. Il lui appartient, par conséquent, de veiller au respect des diverses obligations et de prendre les mesures qui s'imposent, dont notamment la fermeture de l'espace de restauration si la sécurité des usagers est compromise d'une manière quelconque.

Fiche V : Équipement d'un espace social de restauration

L'absence de qualification de restauration collective ainsi que la mise en œuvre du principe de la responsabilité individuelle de l'agent à l'égard de son repas, conditionnent les équipements des espaces de restauration qui seront financés sur des crédits d'action sociale dans la limite des crédits disponibles et désignés ci-après (liste exhaustive):

- plan d'installation de fours à micro-ondes ;
- fours à micro-ondes ;
- cloche à micro-ondes ;
- réfrigérateurs ;
- tables et chaises (intérieur et extérieur) ;
- meubles de rangement de cuisine ;
- cafetières à filtre et /ou à dosettes papier ;
- cafetières à grains ;
- bouilloire ;
- poubelles adaptées au tri sélectif ;
- éviers adaptés, y compris installation finale de l'arrivée d'eau dans la pièce.

Le matériel de climatisation mobile est également inclus dans cette liste sous réserve d'une information préalable et du recueil de l'avis des experts locaux (techniciens SGAMI, conseillers prévention...) afin de s'assurer du respect des normes bâtimementaires.

Tout autre équipement, non compris dans cette liste, ne pourra pas être pris en compte sur les crédits d'action sociale.

Dans le cas où un ESR est partagé avec des services relevant d'autres ministères (cité administrative...) ou avec des entreprises privées, les équipements pourront être financés sur les crédits d'action sociale selon une clé de répartition à définir au niveau local. Cette répartition devra notamment tenir compte des effectifs de fréquentation de chacune des administrations.

Par ailleurs, les SGCD pourront utilement demander des crédits aux fonds dédiés permettant l'amélioration des conditions de vie au travail ou l'inclusion des personnes en situation de handicap (fonds interministériel pour l'amélioration des conditions de travail).

Tout dépôt des demandes complètes sera étudié selon la disponibilité budgétaire allouée et au fil de l'eau

1. Présentation de la procédure de financement:

1.1 Le cadre de la programmation :

Il concerne le renouvellement périodique du matériel.

Aucun montant maximum, ni minimum n'est fixé pour leur financement.

1-2 Les modalités de constitution des dossiers :

Les demandes de financement d'ESR seront présentées à l'appui des formulaires en annexe de la présente circulaire.

Une fois constituées, elles seront transmises au SGCD concerné aux fins de vérification des dossiers.

2. Les règles d'accompagnement du pilotage des demandes :

2-1 Demande s'inscrivant dans l'accompagnement d'une opération de maintenance légère d'un ESR

Les travaux d'entretien et d'aménagement (hors structure et travaux de sécurité), comme ceux portant sur le remplacement des revêtements et des peintures sont financés par les budgets de fonctionnement des services utilisateurs (titre III.)

2-2 Demande de renouvellement d'équipements vétustes ou hors d'usage.

Soumises à un plan de renouvellement du matériel, ces demandes seront étudiées au fil de l'eau et devront respecter le tableau d'amortissement des équipements (annexe n°4).

Le plan de renouvellement devra être accompagné :

- de la fiche de situation détaillée de l'ESR (annexe n°2)
- de la fiche de demande de crédits, résultant de la charte de gestion

La demande pourra également être accompagnée de tout élément que le service demandeur jugera utile de communiquer dont photographies, plan ...

S'agissant du choix des matériels et de leur justification au regard du coût et du meilleur rapport qualité/prix, il sera produit obligatoirement trois devis de fournisseurs différents¹.

Dans le cas de demandes multiples pour un même site, le préfet de département concerné devra définir un ordre de priorité.

¹ Hors procédure UGAP

L'enveloppe de renouvellement des matériels permettra également de gérer les remplacements urgents qui apparaîtraient en cours d'année en modifiant l'ordre de priorité du remplacement à effectuer.

3. les modalités d'obtention des crédits relatifs aux dépenses retenues

Seules les dépenses ayant fait l'objet d'un accord express seront financées. Tout engagement de la dépense avant accord formel est donc à proscrire, sous peine de devoir être financée sur les crédits de fonctionnement de la structure concernée.

Les SGCD se verront déléguer les crédits correspondants au coût des demandes retenues par le biais d'une mise à disposition de crédits de restauration.

4. la procédure en administration centrale

Les services d'administration centrale, une fois l'accord obtenu quant à leur demande, prendront en charge la dépense sur leurs crédits de fonctionnement et en obtiendront remboursement par le biais d'une facture interne émise en respectant les axes d'imputations budgétaires et comptables ci-dessous.

Centre financier	0216-CPRH-CPAS
Nom du comptable assignataire	Nom à préciser - CBCM
Code Chorus comptable assignataire	9420 CBCM
Centre de profit	ADCBAFED075
Centre de coût	ADCBAFED075
CSP cédant (service exécutant)	FAC94020
Numéro tiers client Chorus	1000089905
Domaine fonctionnel	0216-04-01
Activité	02160401015A
Centre financier	0216-CPRH-CPAS

5. Le recensement des espaces sociaux de restauration

Un état des ESR sera renseigné par chaque SGCD et présenté en CLAS une fois par an.

ANNEXE N°1

DECLARATION D'OUVERTURE D'UN ESPACE SOCIAL DE RESTAURATION (CREATION OU REAFFECTATION D'UN LOCAL)

SERVICE BENEFICIAIRE :

CATEGORIE D'IMMEUBLE D'IMPLANTATION :
(préfecture, sous-préfecture, locaux de police², etc...)

ADRESSE DE L'IMMEUBLE :

NIVEAU D'IMPLANTATION DE L'ESR :

SUPERFICIE :

CAPACITE D'ACCUEIL :

NOMBRE D'AGENTS DU SERVICE :

FRÉQUENTATION :

DESCRIPTION DES ACCES :

ÉTAT DES LOCAUX (cocher) :

Etat neuf	☐	Observations
Bien entretenu	☐	
Correct	☐	
Vétuste	☐	
Très vétuste	☐	

ÉQUIPEMENTS EXISTANTS :

	Quantité	Année d'acquisition
Plan d'installation de fours à micro-ondes		
Four à micro-ondes		
Réfrigérateur		
Table		
Chaise		
Meuble de rangement *		
Poubelle		
Évier *		
Cafetière à filtre et/ou dosettes papier		
Climatisation mobile		

* Cf fiche V de la circulaire

ÉTAT DES EQUIPEMENTS (cocher) :

État neuf	☐	Observations
Bien entretenu	☐	
Correct	☐	
Vétuste	☐	
Très vétuste	☐	

² Locaux de police de la DGPN, DGSI, école de police etc

MOTIVATION DE L'OUVERTURE :

ANNEXE N°2

SITUATION DE L'ESPACE SOCIAL DE RESTAURATION

SERVICE BENEFICIAIRE :

CATEGORIE D'IMMEUBLE D'IMPLANTATION :
(préfecture, sous-préfecture, locaux de police, etc...)

ADRESSE DE L'IMMEUBLE :

NIVEAU D'IMPLANTATION DE L'ESR :

SUPERFICIE :

CAPACITE D'ACCUEIL :

NOMBRE D'AGENTS DU SERVICE :

FRÉQUENTATION :

DESCRIPTION DES ACCES :

ÉTAT DES LOCAUX (cocher) :

État neuf	☐	Observations
Bien entretenu	☐	
Correct	☐	
Vétuste	☐	
Très vétuste	☐	

ÉQUIPEMENTS EXISTANTS :

	Quantité	Année d'acquisition
Plan d'installation de fours à micro-ondes		
Four à micro-ondes		
Réfrigérateur		
Table		
Chaise		
Meuble de rangement *		
Poubelle		
Évier *		
Cafetière à filtre et/ ou dosettes papier		
Climatisation mobile		

* Cf fiche V de la circulaire

ÉTAT DES ÉQUIPEMENTS (cocher) :

État neuf	☐	Observations
Bien entretenu	☐	
Correct	☐	
Vétuste	☐	
Très vétuste	☐	

ANNEXE N°3**PLAN DE RENOUVELLEMENT DÉPARTEMENTAL D'EQUIPEMENTS VETUSTES****ANNEE :-----**

DÉPARTEMENT BÉNÉFICIAIRE :

PLAN DE RENOUVELLEMENT DÉPARTEMENTAL :

Liste des équipements	Quantité renouvelée	Coût
Plan d'installation de fours à micro-ondes		
Four à micro-ondes		
Réfrigérateur		
Table		
Chaise		
Meuble de rangement		
Poubelle		
Évier		
Cafetière à filtre et / ou dosettes papier		
Climatisation mobile		
		Total :

TABLEAU D'AMORTISSEMENT DES EQUIPEMENTS:

	Durée indicative d'amortissement
Plan d'installation de fours à micro-ondes	5 ans
Four à micro-ondes	4 ans
Réfrigérateur	5 ans
Table	8 ans
Chaise	8 ans
Meuble de rangement	10 ans
Poubelle	5 ans
Évier	10 ans
Cafetière à filtre et/ ou dosettes papier	4 ans
Climatisation mobile	7 ans

DEPARTEMENT :

Réfrigérateur							
Tables							
Chaises							
Meuble de rangement							
Poubelles							
Évier							
Cafetière à filtre et/ou dosettes papier							
Climatisation mobile							