

**RÈGLEMENT INTÉRIEUR DES RESTAURANTS COLLECTIFS
DE LA FONDATION JEAN MOULIN**

Préambule - Objet et fondement du règlement

Le présent règlement intérieur a pour objet de définir les conditions d'accès, d'utilisation et de fonctionnement des restaurants collectifs de la Fondation Jean Moulin.

Il s'applique à l'ensemble des restaurants collectifs de la Fondation Jean Moulin, ainsi qu'à l'ensemble des usagers admis à les fréquenter, notamment les agents, stagiaires, intérimaires, prestataires, visiteurs autorisés, invités et toute personne admise à titre occasionnel.

Les restaurants collectifs de la Fondation Jean Moulin constituent des espaces affectés à un service de restauration organisé. Ils sont destinés à la consommation des repas, denrées et prestations servis ou commercialisés dans le cadre de ce service.

Le présent règlement est établi notamment au regard des dispositions du Code du travail relatives à la restauration des travailleurs, en particulier les articles R. 4228-19 et suivants, ainsi que des règles applicables aux activités de restauration collective et à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, notamment le règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, et, s'agissant des denrées d'origine animale ou des denrées alimentaires en contenant, l'arrêté du 21 décembre 2009.

Il vise à garantir le bon fonctionnement du service de restauration, la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, le respect des règles d'hygiène applicables à la restauration collective, la préservation des locaux, matériels et équipements mis à disposition, la tranquillité et la sécurité des usagers, ainsi que l'égalité de traitement entre eux.

L'accès aux restaurants collectifs implique le respect du présent règlement, des consignes affichées sur chaque site et des instructions données par le personnel chargé du fonctionnement du service de restauration.

Article 1 – Champ d'application

Le présent règlement s'applique à l'ensemble des restaurants collectifs de la Fondation Jean Moulin, quel que soit leur mode d'organisation ou de fonctionnement.

Il s'applique aux salles de restauration, zones de distribution, zones de débarrassage, cafétérias lorsqu'elles existent, files d'attente, offices, cuisines, réserves, locaux techniques, espaces de circulation et, plus généralement, à tout espace relevant du périmètre du service de restauration.

Les dispositions du présent règlement peuvent être complétées, pour chaque site, par des consignes particulières tenant compte de la configuration des locaux, des horaires d'ouverture, des modalités d'accès, de paiement ou de fonctionnement.

Article 2 – Conditions d'accès aux restaurants collectifs

L'accès aux restaurants collectifs est réservé aux usagers autorisés par la Fondation Jean Moulin et par l'administration compétente.

L'accès peut être subordonné à la présentation d'un badge, d'un titre d'accès, d'un ticket, d'une carte ou de tout autre justificatif défini par la Fondation Jean Moulin.

Le badge ou titre d'accès est strictement personnel. Il ne peut être prêté, cédé, échangé ou utilisé par une autre personne.

Les visiteurs, invités ou personnes extérieures ne peuvent accéder aux restaurants collectifs que dans les conditions fixées par la Fondation Jean Moulin, notamment lorsqu'ils sont accompagnés par une personne autorisée, munis d'un titre d'accès spécifique ou admis dans le cadre d'une convention.

La Fondation Jean Moulin se réserve la possibilité de refuser l'accès à toute personne ne remplissant pas les conditions d'accès ou ne respectant pas les règles du présent règlement.

Article 3 – Horaires d'ouverture et fonctionnement du service

Les restaurants collectifs sont ouverts aux jours et horaires fixés pour chaque site.

Les horaires de distribution, de fin de service, de fermeture des caisses, de fermeture des salles et, le cas échéant, de la cafétéria ou de la vente à emporter, sont portés à la connaissance des usagers par voie d'affichage ou par tout autre moyen approprié.

Les usagers sont tenus de respecter ces horaires.

En dehors des horaires d'ouverture au public, l'accès aux salles de restauration, zones de distribution, cuisines, offices, réserves et locaux techniques est interdit, sauf autorisation expresse ou nécessité de service.

Les salles doivent être libérées dans les délais indiqués afin de permettre le nettoyage, la remise en état des locaux et la préparation du service suivant.

Les horaires d'ouverture, les conditions d'accès ou les modalités de fonctionnement du service peuvent être temporairement modifiés, limités ou suspendus pour des raisons de sécurité, de maintenance, de nécessité de service ou en raison de tout événement exceptionnel, notamment en cas de travaux, de panne technique, d'incident sanitaire, d'alerte de sécurité ou de grève.

Les usagers en sont informés par voie d'affichage ou par tout autre moyen approprié.

Article 4 – Tarification et modalités de paiement

Les tarifs applicables sont déterminés selon les catégories d'usagers et les règles de subvention applicables.

Lorsque certains usagers bénéficient d'un tarif subventionné, cet avantage est strictement personnel. Il ne peut être utilisé pour faire bénéficier un tiers d'un tarif auquel celui-ci ne peut prétendre.

Le règlement des prestations s'effectue selon les moyens de paiement autorisés et portés à la connaissance des usagers, notamment badge, carte, ticket, carte bancaire, espèces ou tout autre moyen accepté.

Toute fraude, tentative de fraude, utilisation irrégulière d'un badge, usage du tarif d'un tiers, défaut de paiement ou manquement aux règles de paiement pourra donner lieu aux mesures prévues à l'article 14 du présent règlement.

Article 4 bis – Contrôle de l'éligibilité aux droits à restauration

L'accès à certains droits à restauration, notamment au bénéfice de la prestation interministérielle d'aide à la restauration (PIM), est subordonné au respect des conditions d'éligibilité fixées par les dispositions réglementaires et les règles applicables à la prestation concernée.

Lorsque le bénéfice de la PIM est soumis à la condition d'un indice majoré de rémunération inférieur ou égal à 539, l'éligibilité effective du bénéficiaire fait l'objet d'un contrôle périodique.

À cette fin, chaque année, au cours du mois de janvier, l'agent bénéficiaire de la PIM est tenu de présenter en caisse son bulletin de salaire du mois de décembre de l'année précédente ou, à défaut, tout document justificatif équivalent permettant de vérifier son indice majoré de rémunération.

Ce contrôle vise à s'assurer que l'agent remplit toujours, au titre de l'année en cours, les conditions requises pour bénéficier de la PIM.

En l'absence de présentation du justificatif dans le délai prévu, le bénéfice de la PIM est suspendu jusqu'à la régularisation de la situation. Lorsque le contrôle établit que l'agent ne remplit plus les conditions d'éligibilité requises, notamment lorsque son indice majoré de rémunération est supérieur à 539, le bénéfice de la PIM est supprimé.

La Fondation Jean Moulin peut, à tout moment, demander à l'agent tout justificatif nécessaire à la vérification de son éligibilité aux droits à restauration et procéder, lorsque cela est nécessaire, à tout contrôle complémentaire.

Article 5 – Principes d'hygiène et de sécurité sanitaire

Les restaurants collectifs de la Fondation Jean Moulin sont soumis aux règles applicables à la restauration collective et à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Ces règles reposent notamment sur la maîtrise des risques sanitaires, la traçabilité des denrées, le respect des températures de conservation, la prévention des contaminations croisées, l'entretien des locaux et équipements, la séparation des circuits propres et souillés, ainsi que la mise en œuvre de procédures internes d'hygiène et de contrôle.

Les usagers doivent respecter les consignes d'hygiène affichées ou communiquées par le personnel de restauration.

Il est notamment interdit aux usagers :

- De pénétrer dans les cuisines, offices, réserves ou locaux techniques ;
- De manipuler les denrées, équipements ou matériels non mis à leur disposition ;
- De déplacer, modifier ou retirer les affichages, consignes ou dispositifs de sécurité ;
- D'utiliser les équipements du restaurant à d'autres fins que celles prévues par le service ;
- De déposer des objets personnels ou denrées personnelles dans les zones de production, de stockage ou de distribution du restaurant ;
- De laisser des déchets, emballages ou restes alimentaires en dehors des emplacements prévus.

Les usagers doivent signaler au personnel de restauration tout incident, casse, souillure, anomalie ou situation susceptible de présenter un risque pour l'hygiène ou la sécurité.

Article 5 bis – Allergies et intolérances alimentaires

Les informations relatives aux allergènes présents dans les denrées servies sont mises à la disposition des usagers conformément aux obligations applicables.

Les usagers présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une contrainte médicale particulière sont invités à se rapprocher du personnel de restauration selon les modalités prévues sur le site concerné.

Malgré les mesures d'hygiène et de prévention mises en œuvre, le service de restauration ne peut garantir l'absence totale de traces d'allergènes dans les denrées servies.

Il appartient à chaque usager de tenir compte des informations mises à sa disposition avant de consommer un produit.

Article 6 – Repas personnels apportés de l'extérieur, dits « gamelles » ou « repas tirés du sac »

6.1. Principe d'affectation des espaces

Les restaurants collectifs de la Fondation Jean Moulin constituent des espaces affectés à un service de restauration organisé, soumis à des exigences spécifiques d'hygiène, de sécurité sanitaire et de traçabilité des denrées alimentaires.

À ce titre, les salles de restauration, zones de distribution, cafétérias intégrées au service de restauration, cuisines, offices, réserves, locaux techniques et zones de débarrassage sont réservés à la consommation des repas, denrées et prestations servis ou commercialisés dans le cadre du service de restauration.

En conséquence, il est interdit d'y introduire, d'y stocker, d'y réchauffer ou d'y consommer des repas ou denrées préparés ou achetés à l'extérieur, notamment les repas personnels dits « gamelles », « repas tirés du sac », plats préparés à domicile, denrées issues d'un commerce extérieur ou boissons extérieures.

Cette règle ne fait pas obstacle à la possibilité, pour les usagers autorisés, d'apporter un repas personnel, dès lors que celui-ci est conservé, réchauffé et consommé dans les espaces spécifiquement prévus à cet effet, distincts du restaurant collectif.

6.2. Fondement et justification de la règle

Cette règle s'inscrit dans le cadre des obligations applicables à la restauration collective, notamment en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, de traçabilité, de prévention des contaminations croisées, de maîtrise des températures de conservation, de nettoyage des locaux et équipements, ainsi que de mise en œuvre de procédures fondées sur les principes HACCP.

Les denrées préparées ou achetées à l'extérieur ne relèvent pas du circuit de réception, de production, de conservation, de distribution et de contrôle du restaurant collectif. Leur origine, leurs conditions de préparation, de transport, de conservation, de stockage et de réchauffage ne peuvent être vérifiées par la Fondation Jean Moulin.

L'introduction de denrées extérieures dans le restaurant collectif peut notamment créer :

- Un risque de rupture de la chaîne du froid ou du chaud ;
- Un risque de contamination croisée avec les surfaces, matériels, équipements ou denrées relevant du restaurant collectif ;
- Une difficulté de traçabilité en cas d'incident sanitaire ou de suspicion de toxi-infection alimentaire collective ;
- Une confusion entre les denrées servies par le restaurant et les denrées apportées de l'extérieur ;
- Une perturbation de l'organisation du service, de la rotation des places, du nettoyage, de la gestion des déchets et des contrôles sanitaires.

Cette règle a donc pour objet de préserver la sécurité sanitaire de l'ensemble des usagers, d'assurer la maîtrise des risques alimentaires et de garantir le bon fonctionnement du service de restauration.

6.3. Situations particulières

Les situations particulières tenant notamment à un état de santé, une allergie, un régime alimentaire médicalement prescrit ou une contrainte individuelle spécifique peuvent être portées à la connaissance de la Fondation Jean Moulin.

Aucune dérogation ne peut toutefois avoir pour effet d'autoriser l'accès aux cuisines, offices, réserves, équipements professionnels ou zones relevant du circuit sanitaire du restaurant collectif, ni de remettre en cause les règles sanitaires applicables au service de restauration.

Article 7 – Denrées servies par le restaurant et sortie de denrées

Les repas, denrées et prestations servis par le restaurant collectif sont destinés à être consommés dans les conditions prévues par le service de restauration.

Pour des raisons de sécurité sanitaire, la sortie de denrées périssables ou sensibles peut être interdite ou limitée, notamment lorsque la Fondation Jean Moulin ne peut garantir les conditions de conservation après la remise à l'utilisateur.

Sont notamment concernés les plats chauds, viandes, poissons, préparations en sauce, produits laitiers, desserts réfrigérés, préparations sensibles ou toute denrée nécessitant le maintien d'une température déterminée.

Les denrées conditionnées, fruits entiers ou produits autorisés à la vente à emporter peuvent être emportés uniquement lorsque cette possibilité est expressément prévue par le service et dans les conditions indiquées aux usagers.

Article 8 – Comportement des usagers et respect de la vie collective

Les usagers doivent adopter, en toutes circonstances, une attitude respectueuse envers le personnel de restauration, les autres usagers, les personnels de la Fondation Jean Moulin et toute personne présente dans les locaux.

Sont notamment interdits :

- Les propos injurieux, agressifs, menaçants, discriminatoires ou déplacés ;
- Les comportements troublant le bon ordre du service ;
- Les dégradations volontaires ;
- L'occupation abusive des places ;
- Les manifestations politiques, religieuses, commerciales ou syndicales non autorisées dans l'enceinte du restaurant ;
- La vente, la prospection ou la distribution de documents sans autorisation ;
- L'usage bruyant d'appareils téléphoniques, sonores ou audiovisuels ;
- Tout comportement incompatible avec les exigences de la vie collective.

Une tenue correcte est exigée.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, l'accès peut être refusé aux personnes portant des vêtements ou équipements manifestement incompatibles avec l'usage des locaux de restauration, notamment vêtements très souillés, équipements de protection individuelle présentant un risque pour les autres usagers ou matériels non adaptés à la salle de restauration.

Article 9 – Interdiction de fumer, devapoter et consommation d'alcool

Il est interdit de fumer et de vapoter dans l'ensemble des espaces intérieurs des restaurants collectifs, ainsi que dans tout espace où cette interdiction est signalée.

La consommation de boissons alcoolisées est encadrée conformément aux dispositions du Code du travail.

Aucune boisson alcoolisée autre que le vin, la bière, le cidre et le poiré ne peut être introduite ou consommée dans les restaurants collectifs.

La Fondation Jean Moulin peut, pour des raisons tenant à la santé, à la sécurité des personnes, au bon fonctionnement du service ou à la prévention des risques, limiter ou interdire la consommation de boissons alcoolisées dans les restaurants collectifs.

Lorsqu'elle est autorisée, la consommation de boissons alcoolisées doit demeurer modérée et compatible avec la sécurité des personnes, le bon fonctionnement du service et les obligations professionnelles des usagers concernés.

Toute consommation excessive ou tout comportement inapproprié lié à la consommation d'alcool pourra donner lieu aux mesures prévues à l'article 14 du présent règlement.

Article 10 – Utilisation du matériel, de la vaisselle et des équipements

Le matériel mis à disposition dans les restaurants collectifs, notamment les plateaux, couverts, verres, assiettes, carafes, mobiliers, équipements et ustensiles, est affecté au service de restauration.

Il ne peut être emporté hors des locaux, utilisé à des fins personnelles ou détourné de son usage.

Les usagers ne doivent pas déplacer les mobiliers, équipements ou éléments de présentation sans autorisation.

Tout dommage, perte, vol, dégradation volontaire ou utilisation anormale du matériel pourra donner lieu à réparation ou remboursement, sans préjudice des autres mesures applicables.

Tout usager est responsable des dommages qu'il cause, par son fait, sa négligence ou son comportement, aux personnes, aux locaux, aux équipements, au matériel ou aux biens de la Fondation Jean Moulin ou des tiers.

Article 11 – Débarrassage, propreté et tri des déchets

À l'issue du repas, chaque usager doit débarrasser sa table, rapporter son plateau dans les emplacements prévus et déposer les déchets dans les contenants appropriés.

Les consignes de tri sélectif doivent être respectées.

Les usagers doivent contribuer au maintien de la propreté des locaux.

Les restes alimentaires, emballages, serviettes, bouteilles, canettes ou tout autre déchet ne doivent pas être laissés sur les tables, les chaises, les rebords, les plateaux ou les espaces de circulation.

Article 12 – Sécurité des personnes et des biens

Les usagers doivent respecter les consignes de sécurité applicables dans les restaurants collectifs.

Les issues de secours, circulations, extincteurs, alarmes et dispositifs de sécurité doivent rester accessibles en permanence.

Les usagers ne doivent pas créer d'obstacle à la circulation, déposer d'objets encombrants dans les passages ou adopter un comportement susceptible de mettre en danger leur sécurité ou celle d'autrui.

La Fondation Jean Moulin ne peut être tenue responsable de la perte, du vol ou de la détérioration d'effets personnels laissés sans surveillance dans les restaurants collectifs ou leurs espaces attenants.

En cas d'urgence, d'alerte, d'incendie ou d'évacuation, les usagers doivent se conformer immédiatement aux consignes données par le personnel de l'établissement, les agents de sécurité ou les services de secours.

Ils sont notamment tenus :

- D'évacuer immédiatement les locaux lorsqu'ils en reçoivent l'instruction ;
- De respecter strictement les consignes données par les agents de sécurité ou les services de secours ;
- De ne pas réintégrer les locaux avant d'y avoir été expressément autorisés ;
- De ne pas utiliser les ascenseurs en cas d'incendie, conformément aux consignes de sécurité applicables.

Les usagers doivent également respecter les consignes d'évacuation affichées dans le restaurant, notamment à proximité des accès, des sorties de secours, des espaces de circulation ou des zones de restauration.

Article 13 – Animaux

L'accès des animaux aux restaurants collectifs est interdit.

Cette interdiction ne s'applique pas aux chiens guides d'aveugles, chiens d'assistance ou autres situations légalement autorisées.

Article 14 – Non-respect du règlement

Tout manquement au présent règlement peut donner lieu, selon la nature et la gravité des faits, à des mesures adaptées et proportionnées.

Des mesures immédiates de fonctionnement peuvent être prises afin d'assurer le bon ordre du service, la sécurité des personnes et des biens, le respect des règles d'hygiène ou le bon fonctionnement du restaurant collectif. Elles peuvent notamment consister en :

- Un rappel verbal ou écrit des règles applicables ;
- Une demande de mise en conformité immédiate ;
- Une demande de quitter les lieux en cas de comportement inapproprié ;
- Un refus ponctuel d'accès au restaurant collectif en cas de trouble avéré ou de situation présentant un risque pour la sécurité des personnes ou des biens, l'hygiène ou le bon fonctionnement du service.

En fonction de la gravité ou de la répétition des faits, des mesures complémentaires peuvent être envisagées, notamment une restriction temporaire d'accès ou une exclusion temporaire ou définitive du restaurant collectif.

L'administration employeur ou l'organisme de rattachement de l'utilisateur concerné peut être informé de tout manquement au présent règlement, afin qu'il puisse prendre, le cas échéant, les mesures relevant de sa compétence.

Les mesures prévues au présent article sont prises sans préjudice des procédures disciplinaires, administratives, civiles ou pénales susceptibles d'être engagées lorsque les faits le justifient.

Article 15 – Réclamations, signalements et demandes d'information

Les usagers peuvent formuler toute réclamation, demande d'information ou signalement relatif au fonctionnement du service de restauration.

Ces demandes peuvent notamment porter sur les conditions d'accès, les tarifs, les modalités de paiement, la qualité du service, l'hygiène, la sécurité sanitaire, la facturation ou tout comportement inapproprié constaté dans l'enceinte du restaurant.

Elles peuvent être adressées à la Fondation Jean Moulin à l'adresse suivante :
restauration@fondationjeanmoulin.fr

Les demandes sont examinées par les services compétents de la Fondation Jean Moulin, qui y apportent une réponse dans un délai raisonnable, en fonction de leur nature et de leur complexité.

Article 16 – Information des usagers

Le présent règlement est porté à la connaissance des usagers par voie d'affichage dans les restaurants collectifs de la Fondation Jean Moulin et, le cas échéant, par diffusion sur les supports de communication interne.

Chaque usager est réputé en avoir pris connaissance dès lors qu'il accède au restaurant collectif.

Les consignes particulières propres à chaque site peuvent être affichées localement et s'imposent aux usagers au même titre que le présent règlement.

Article 17 – Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur à compter du 7 septembre 2026, après validation par la Fondation Jean Moulin.

Il remplace toute disposition antérieure contraire relative à l'utilisation des restaurants collectifs de la Fondation Jean Moulin.

Fait à : Paris

Le : 02 septembre 2026 | 19:39 CEST

Pour la Fondation Jean Moulin

Signé par :

82909FCCD50E4A3...