



***Le titre-restaurant :***  
***bilan et perspectives d'un acquis social***

**Dossier de Presse**  
**26 septembre 2002**

**Contact de presse :**  
AGENCE ISABELLE DEJEUX  
Cyril Chenu  
8, rue Joseph Serlin - 69001 Lyon  
cyril@agence-idejeux.fr  
Tél. : 04 72 07 44 90  
Fax : 04 72 07 44 99

***L'évolution du Titre-Restaurant confirme son succès. En 10 ans, le nombre de titres émis par les quatre sociétés spécialisées opérant sur le marché national est passé de 340 millions à plus de 490 millions soit une progression de plus de 44%. Sur la même période, l'augmentation en valeur a été encore plus significative : + 87%.***

***Aujourd'hui, l'ensemble des partenaires sociaux et économiques, associés dans le fonctionnement du système du Titre-Restaurant, souhaite une adaptation de ce dispositif afin de mieux prendre en compte les changements intervenus tant au niveau des modes de vie que dans le monde de la restauration.***

**I. Le Titre-Restaurant : un produit de société adapté aux formes contemporaines de la restauration salariale**

- A. Pour les salariés : un complément de salaire avantageux
- B. Pour les employeurs : un procédé économique de prise en charge de la restauration salariale
- C. Pour les restaurateurs et commerçants agréés : un facteur de soutien à l'activité

**II. Le Titre-Restaurant : un produit sécurisé et réglementé**

- A. Des règles d'usage garantissant le respect de la finalité sociale des titres
- B. Un dispositif sécurisé, de l'émission des titres-restaurant à leur remboursement par les sociétés spécialisées

**III. La Commission Nationale des Titres-Restaurant : une instance de régulation gérée paritairement par les acteurs socio-économiques**

- A. Un exemple réussi de paritarisme social
- B. Une instance de régulation et de référence pour les utilisateurs du Titre-Restaurant
- C. ...dotée d'un organe exécutif original : le Secrétariat Général

#### **IV. Titre-Restaurant : le menu s'enrichit**

- A. L'élargissement aux agents publics
- B. Une carte à puce "titre-restaurant"
- C. La campagne d'information et le site web

# I. Le Titre-Restaurant : un produit de société adapté aux formes contemporaines de la restauration salariale

## A. Pour les salariés : un complément de salaire avantageux

Un certain nombre d'avantages pour les salariés sont attachés à la possession de ces titres :

- **La maîtrise de ses modes et lieux de consommation** : chacun peut se restaurer dans les restaurants ou les commerces alimentaires, selon son choix. Il contribue à faire de la pause du déjeuner un temps de convivialité.
- **Un avantage salarial non imposable** : le titre-restaurant considéré comme un complément de salaire ne supporte pas l'impôt sur le revenu et n'est pas soumis à charges sociales.
- **Un moyen de paiement avantageux pour régler la consommation d'un repas ou l'achat de préparations alimentaires substitutives**. Le salarié ne paie que 40% ou 50% de la valeur faciale du titre, la différence étant compensée par l'employeur.

## B. Pour les employeurs : un procédé économique de prise en charge de la restauration salariale

L'attribution de titres-restaurant aux salariés permet, notamment dans les PME, de répondre d'une manière économique à l'obligation légale de prise en charge de la restauration.

- **Le recours au titre-restaurant n'exige aucun aménagement de locaux, ni d'investissement particuliers.**
- **En raison de sa facilité de mise en place et de son faible coût, le titre-restaurant est un moyen de répondre aux souhaits des salariés quelle que soit la taille des entreprises.**
- **Parmi toutes les formes de restauration d'entreprise, c'est le seul permettant une parfaite maîtrise budgétaire.** L'employeur prend à sa charge de 50% à 60% de la valeur faciale des titres accordés à son personnel.
- **La contribution de l'employeur dans le financement des titres n'est pas assujettie aux cotisations de sécurité sociale**, à hauteur de 4,60 € par titre. C'est en cas de dépassement de ce plafond que la part excédentaire donne lieu à réintégration dans l'assiette de calcul des cotisations sociales de l'entreprise.

### **C. Pour les restaurateurs et commerçants agréés : un facteur non négligeable de soutien à l'activité**

Pour tous les professionnels acceptant les titres-restaurant, l'acceptation des titres-restaurant est un indéniable facteur d'augmentation du chiffre d'affaires par l'apport et la fidélisation d'une clientèle nouvelle de consommateurs-salariés. **Plus de 180.000 restaurateurs et assimilés acceptent aujourd'hui ce moyen de paiement.**

## II. Le Titre-Restaurant : un produit sécurisé et réglementé

### A. Des règles d'usage garantissant le respect de la finalité sociale des titres

- ***Seul le personnel salarié de l'entreprise se voit attribuer un titre-restaurant par jour de travail.***
- ***Nominatifs, les titres sont utilisés uniquement par le salarié qui les a reçus de son employeur pendant l'année civile d'émission des titres.***
- ***Le titre-restaurant doit être exclusivement consacré au règlement d'un repas ou de l'achat de préparations alimentaires substitutives au repas.***
- ***Les transactions par titre-restaurant, doivent intervenir impérativement au cours de la journée de travail du salarié.*** Leur utilisation les week-end et jours fériés est interdite sauf pour les salariés dont les titres mentionnent explicitement qu'ils sont appelés à travailler ces jours là.
- ***Le salarié ne peut régler son repas ou l'achat de préparations alimentaires qu'avec un seul titre-restaurant,*** une tolérance de deux titres est admise depuis 1975 si cet usage n'oblige pas le commerçant à rendre la monnaie.
- ***Les titres-restaurant ne peuvent être utilisés par leurs détenteurs que dans le département de leur lieu de travail et les départements limitrophes.*** Ceux appelés à travailler à l'extérieur de la zone géographique ainsi délimitée doivent être porteurs de titre mentionnant explicitement la validité de ces titres sur tout le territoire métropolitain.

## **B. Un dispositif sécurisé, de l'émission des Titres-Restaurant à leur remboursement par les sociétés spécialisées**

### **® Des règles de fonctionnement rigoureuses**

- ***Les émetteurs doivent se faire régler au comptant par leurs clients***
- ***Les fonds reçus des entreprises doivent impérativement être bloqués sur des comptes spéciaux, dits « comptes de titres-restaurant ».***
- ***Ces fonds, qui tout le temps de circulation des titres ne deviennent pas la propriété de l'émetteur, sont exclusivement utilisés à rembourser les professionnels (restaurateurs et commerçants assimilés). A tout moment, la valeur totale des titres en circulation doit être disponible sur les comptes ouverts par la société émettrice.***
- ***Après la clôture de chaque exercice annuel, la contre-valeur des titres-restaurant émis dans l'année mais non présentés au remboursement (titres dits « perdus et périmés ») sont redistribués aux comités d'entreprise ou aux employeurs au prorata de leurs achats respectifs.***

### **® Une activité contrôlée**

Le respect des règles encadrant l'activité d'émission et de remboursement des sociétés émettrices de titres-restaurant est garanti, depuis 1977, par l'instance de régulation du système : la Commission Nationale des Titres-Restaurant.

- ***Tous les mois, les sociétés émettrices sont tenues de lui remettre les états des entrées et des sorties physiques des titres qu'elles ont émis et de ceux qui ont été remboursés, ainsi que les états retraçant les flux financiers ayant affecté les « comptes de titres-restaurant » ouverts en leur nom.***
- ***Chaque année, un rapport annuel, établi par l'expert comptable de la société, dressant le bilan des émissions et des remboursements effectués au cours de l'exercice, est remis à la Commission.***
- ***A tout moment cette dernière, assistée dans sa tâche de contrôle par un expert-comptable, peut se faire délivrer l'état des personnes physiques ou morales ayant, au cours d'une période déterminée ou dans une zone géographique donnée, bénéficié de remboursement de titres-restaurant, ainsi que tout document comptable ou commercial de nature à justifier la régularité des opérations.***

### III. La Commission Nationale des Titres-Restaurant : une instance de régulation gérée paritairement par les acteurs socio-économiques

#### A. Un exemple réussi de paritarisme social

*Elle comprend quatre « collèges » : les employeurs et salariés sont représentés par leurs organisations représentatives au sein de deux collèges de cinq membres chacun ; les acteurs « économiques » - professionnels de la restauration (restaurateurs et assimilés) et les sociétés émettrices de titres-restaurant sont représentés au sein de deux autres collèges respectivement de 6 à 4 membres.*

<b>Collèges</b>	<b>Membres</b>	<b>Organismes</b>
<b>Organisations professionnelles d'employeurs</b>	5 membres	- MEDEF (2) - CGPME (2) - UPA (1)
<b>Organisations syndicales ouvrières</b>	5 membres	- CGT (1) - CGT-FO (1) - CFDT (1) - CFE-CGC (1) - CFTC (1)
<b>Organisations professionnelles de restaurateurs et assimilés</b>	6 membres	- syndicats restaurateurs (4) - syndicat charcuterie-boucherie (1) - syndicat boulangerie (1)
<b>Sociétés émettrices de titres-restaurant</b>	4 membres	- Chèque Restaurant - Intertitres Banques Populaires (Chèque de Table) - Le Chèque Déjeuner - Ticket Restaurant

La parité entre les différentes parties est respectée dans la composition de ses deux « structures », élues tous les deux ans, par les quatre collèges :

**1. Le bureau :** composé de 4 membres (un par collège), gère les activités générales de la Commission et assure sa représentation auprès des ministères de tutelle du système. Il est élu pour deux ans.



**2. La sous-commission d'agrément** : instance technique spécialisée qui intervient dans la procédure administrative d'agrément des professionnels non-restaurateurs souhaitant être autorisés à accepter les titres. L'avis de cette formation sur les demandes présentées par les professionnels est transmis à l'autorité ministérielle – Ministre de l'Economie- compétente pour délivrer ou refuser l'agrément.

### **B. Une instance de régulation et de référence pour les utilisateurs du titre-restaurant**

Avec la réforme de 1977, la Commission devient une véritable instance de régulation du système des titres-restaurant.

- ***Elle est directement associée au processus administratif de décision*** déterminant l'entrée des professionnels non-restaurateurs dans le système des titres-restaurant.
- ***Elle reçoit compétence pour contrôler les mouvements tant physiques que financiers liés aux opérations d'émission et de remboursement des titres-restaurant par les sociétés émettrices.***

### **C. ...dotée d'un organe exécutif original : le Secrétariat Général**

Cette structure est prise en charge par l'Etat – et cela constitue une particularité remarquable de l'organisation du dispositif français – qui met à la disposition de la Commission du personnel (agents publics) et des moyens de fonctionnement (locaux, services généraux...). Le Secrétariat général est désigné conjointement par les deux autorités ministérielles de tutelle du système : le Ministre de l'Economie et le Ministre du Travail.

Ces interventions se développent dans trois domaines :

- ***L'information des usagers professionnels du système*** (émetteurs, utilisateurs, commerçants) sur la réglementation, et ses modalités d'application.
- ***L'instruction des demandes présentées par les professionnels en vue d'obtenir l'agrément ministériel*** leur permettant d'accepter les titres-restaurant dans le cadre de leur activité : ***en 2001 ce service a traité 4048 demandes dont 3756 (92,7 %) ont donné lieu à agrément ministériel.***

- ***Le contrôle du respect des obligations imposées par la réglementation aux sociétés émettrices de restaurant*** (contrôle comptable exercé avec l'assistance de l'expert-comptable de la commission) et aux personnes physiques et morales acceptant les titres-restaurant dans leur établissement (contrôle de l'usage des titres).

## IV. Titre-Restaurant : le menu s'enrichit...

### A. L'élargissement aux agents publics

Le système des titres-restaurant a été conçu en faveur des entreprises privées et de leurs personnels salariés. Les différents textes le régissant, en particulier l'Ordonnance de 1967, sont muets quant à l'élargissement au secteur public.

Pourtant d'importantes évolutions justifient l'élargissement de ces titres aux salariés des établissements appartenant au secteur public ainsi qu'aux agents relevant des trois fonctions publiques d'Etat, territoriale et hospitalière :

- ***La progression généralisée des effectifs dans le secteur public, et leur dispersion sur des sites isolés, qui rend parfois inadaptées les solutions de restauration collective.***
- ***L'évolution importante des effectifs des collectivités locales, accompagnant les processus de décentralisation.***
- ***La nette tendance à un rapprochement des situations entre fonctionnaires et salariés, avec notamment l'accès des premiers à des avantages sociaux réservés au secteur privé***
- ***Le souci d'une meilleure gestion des deniers publics qui conduit de nombreuses collectivités à recourir à des mécanismes de restauration de leurs agents plus souples et moins coûteux que la mise en place et la gestion de restaurants administratifs***

La Commission Nationale des Titres-Restaurant a proposé aux pouvoirs publics de prendre en compte ce nouveau contexte et d'élargir le bénéfice du titre-restaurant aux agents publics.

Une avancée significative en ce sens vient récemment d'être enregistrée avec l'adoption dans la loi de finances rectificative pour 2001 d'une disposition autorisant dans certaines conditions (à préciser par décret), les collectivités publiques et leurs établissements à accorder des titres-restaurant à leurs agents ne pouvant bénéficier d'un dispositif de restauration collective.

## B. Une carte à puce Titre-Restaurant

A l'heure du commerce et du porte-monnaie électroniques, on peut se poser la question du remplacement du traditionnel titre-restaurant sur papier par la carte à puce ?

Sur cette évolution, la Commission Nationale des Titres-Restaurant, en collaboration avec les quatre sociétés émettrices de titres, a engagé une réflexion. A plus ou moins long terme, la dématérialisation des titres-restaurant devrait conduire à la mise en place d'un nouveau dispositif de contrôle de l'émission, de l'utilisation et du remboursement des titres.

Ce changement nécessite une concertation avec l'ensemble des acteurs de la chaîne :

- **l'Etat** pour l'évolution des textes législatifs régissant l'émission des titres
- **la Commission** pour le contrôle de ces textes
- **les organisations syndicales** du fait de la modification de cet avantage social
- **les salariés** eux-mêmes pour les nouvelles conditions d'utilisation de cet outil
- **les entreprises clientes** car le passage à la carte nécessitera la mise en place de matériel de rechargement régulier des droits et une modification des circuits de distribution
- **les restaurateurs** qui devront accepter une nouvelle forme de paiement
- **les émetteurs** qui devront modifier leurs outils de fabrication, de gestion, et de compensation des titres, sans oublier que les deux systèmes cohabiteront un certain temps.

## C. La campagne d'information et le site web

### 1. La campagne d'information

L'objectif de cette campagne est de valoriser l'image du titre-restaurant en mettant en avant les avantages d'ordre social et économique induits des titres-restaurant.

La campagne sensibilise toutes les catégories socio-professionnelles susceptibles d'être intéressées par la possession et l'usage de titres-restaurant (salariés du

secteur privé ou public, restaurateurs et commerces alimentaires assimilés) et tous les prescripteurs potentiels.

Après appel d'offres, et une sélection parmi huit projets, le bureau de la Commission a privilégié une campagne télévisée pour le grand public. Avec un film très convivial, qui s'appuie sur la variété des modes de consommation.

Parmi les thèmes employés : « ***un titre-restaurant....pour déjeuner près de son travail ....c'est du bonheur à la carte.*** »

Ce film sera diffusé sur près de cent passages sur en particulier **TF1, France 2 et France 3, dès le 28 Septembre 2002.**

Cette action est complétée par une campagne auprès des restaurateurs. Ils recevront tous une affichette 30x40 à afficher dans leur restaurant ou commerce assimilé, rappelant l'intérêt et le bon usage des titres-restaurant. Un document de 4 pages accompagne cet envoi exceptionnel sous tube pour donner toutes les explications sur la démarche.

## **2. Le site Web**

La Commission dans le cadre de sa campagne d'information, a réservé une place particulière pour créer un site Web, consacré à cet acquis social. Ce site a une priorité : ***devenir la référence et la mémoire de tout le droit social afférent au titre-restaurant.***

Il constituera un outil le plus exhaustif possible de toute la législation qui a accompagné la construction de ce système, et qui régit aujourd'hui l'utilisation des titres-restaurant. Certaines rubriques très pratiques, type questions/réponses, apporteront un éclairage précieux sur la plupart des modalités d'application.

Ce site, comme toute la campagne, se veut institutionnel à l'image de la vocation de la Commission Nationale des Titres-Restaurant. Il comportera des liens avec les émetteurs et réciproquement, excluant évidemment toute démarche commerciale. Il sera ouvert à tout public désireux d'approfondir tel ou tel aspect de ce système, mais logiquement deux populations prioritaires sont concernées, vu les contenus : les DRH et les partenaires sociaux, qui trouveront réponse à tous les cas spécifiques d'application.

Les restaurateurs sont aussi concernés, et tout spécialement la catégorie des professionnels qui ont besoin de suivre une procédure d'agrément particulière gérée par la Commission pour pouvoir accepter les titres-restaurant.

Ce site sera en ligne pour le démarrage de la campagne d'informations et de promotion dès fin septembre. L'adresse la plus directe sera [www.cntr.fr](http://www.cntr.fr). Un important travail de référencement et de positionnement du site est également prévu.

## Annexe 1

### Bilan du titre-restaurant en 2001

#### 1. Le marché du titre-restaurant en 2001

	<b>Volume (en milliers)</b>	<b>Valeur (KF)</b>	<b>Valeur (K€)</b>
<b>Total</b>	<b>490 059</b>	<b>19 525 397</b>	<b>2 976 626</b>

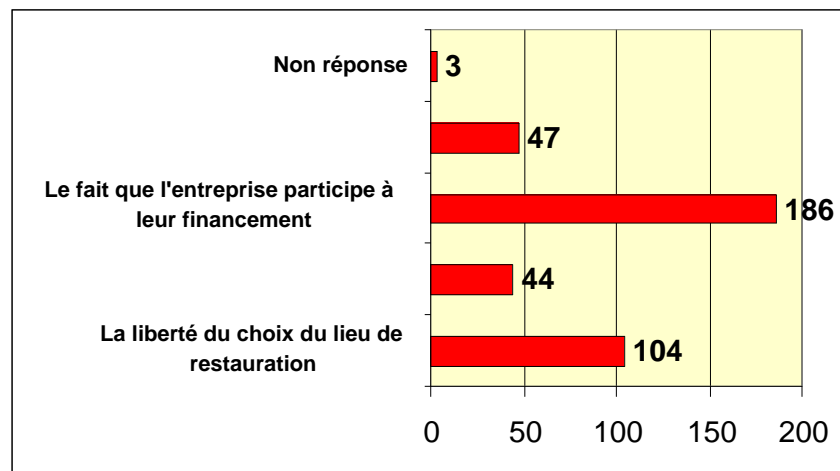
#### 2. Evolution du titre-restaurant en volume et en valeur

<b>Années</b>	<b>Volume (en milliers)</b>	<b>Valeur (en KF)</b>	<b>Valeur (en K€)</b>
<b>1997</b>	381 003	14 030 835	2 138 987
<b>1998</b>	400 306	15 101 276	2 302 174
<b>1999</b>	433088	16 605 970	2 531 563
<b>2000</b>	455 295	17 698 817	2 698 167
<b>2001</b>	<b>490 059</b>	<b>19 525 397</b>	<b>2 976 627</b>

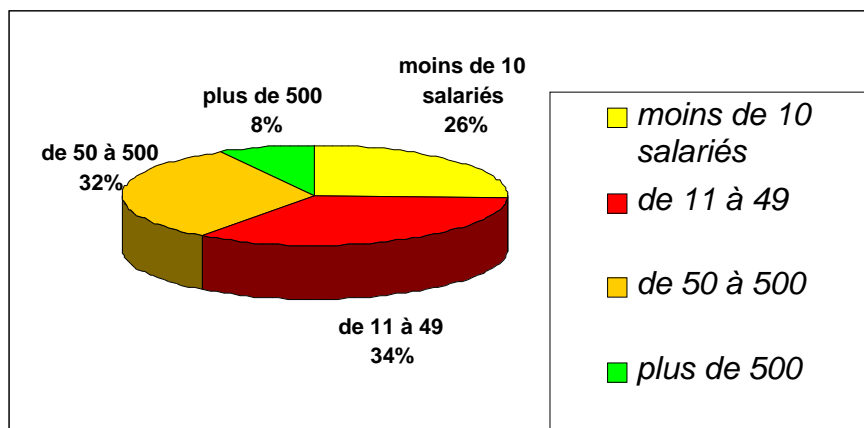
## Annexe 2

### Etude de l'EDHEC juin 2001<sup>1</sup>

#### 1. Les avantages du titre-restaurant perçus par les salariés (échantillon : 300 salariés)



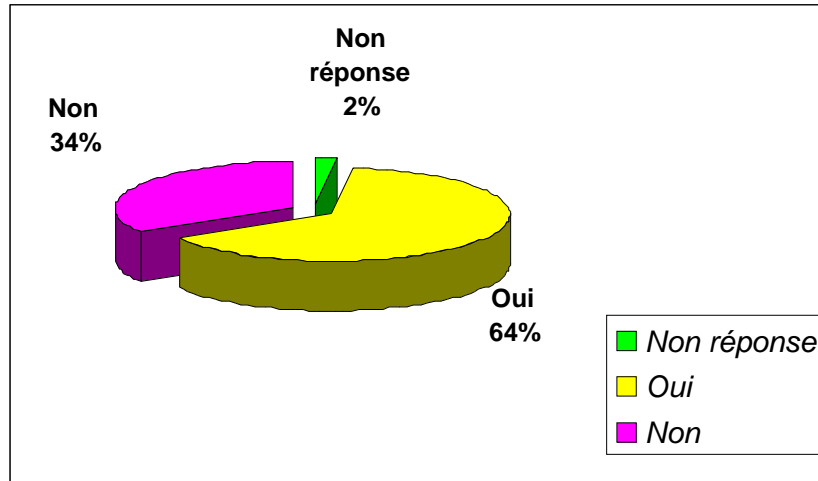
#### 2. Entreprises par nombre de salariés utilisant le titre-restaurant (échantillon : 300 entreprises)



<sup>1</sup> Etude réalisée par la Junior Entreprise de l'EDHEC Lille – juin 2001

**3. La fidélisation des clients au niveau des établissements utilisant le titre-restaurant (échantillon : 300 restaurateurs /150 commerçants assimilés)**

**a. Fidélisation de clients (restaurants)**



**b. Fidélisation de clients (commerçants assimilés)**

