

## Le Titre-Restaurant : un acquis social pour 82% des actifs français.

*Officialisé en 1967, le Titre-Restaurant représente 567 millions de repas par an pour un marché de 3,9 Mds d'euros en 2006. Autour de cet acquis social, la Commission Nationale des Titres-Restaurant, qui contrôle et réglemente ce système unique en France, a mené l'enquête auprès des actifs français avec TNS Direct.*

Depuis 1960, toute entreprise a l'obligation d'assurer à son personnel la possibilité de prendre ses repas dans des conditions satisfaisantes. Le 27 septembre 1967, Georges Pompidou, alors convaincu par l'importance d'un système de prise en charge de la restauration salariale, dota le Titre-Restaurant d'un cadre législatif.

Pour les salariés et les employeurs, ce petit bout de papier s'est alors imposé au fil du temps comme un véritable acquis social, adapté aux modes de vie contemporaine et dont le modèle inspire aujourd'hui d'autres innovations sociales telles que le CESU.

40 ans après, qu'il se nomme Chèque Déjeuner<sup>®</sup>, Chèque de Table<sup>®</sup>, Chèque Restaurant<sup>®</sup> ou Ticket Restaurant<sup>®</sup>, le **Titre-Restaurant** reste pour l'entreprise un moyen idéal de répondre à cette obligation légale ; il est utilisé par **2,7 millions** de français **chaque jour travaillé**, soit **567 millions** de repas payés avec le Titre-Restaurant chaque année, parmi **160 000** établissements de restauration.

### Quel bilan pour le Titre-Restaurant en 2007 ? La CNTR a mené l'enquête avec TNS Direct auprès de la population active française<sup>1</sup> ...

- Le Titre-Restaurant bénéficie d'un **taux de notoriété excellent puisque 96 %** des actifs français interrogés, qu'ils en bénéficient ou non, connaissent son existence. Parmi eux, **78 %** le perçoivent **comme un avantage social globalement important**.
- **Un acquis social incontesté** : pris en charge par l'employeur (de 50 à 60% de sa valeur faciale) et non imposable, le Titre-Restaurant est perçu par **82 %** des actifs français comme un **acquis social**.  
Bien qu'il ne doive pas être pris comme un complément de salaire par l'employeur, il est considéré comme un **revenu complémentaire** pour **63%** des salariés.  
D'autre part, il contribue à favoriser la conciliation entre vie privée et vie professionnelle en apportant choix et diversité :
  - ➔ **84 %** considèrent qu'il offre un large choix d'enseignes de restauration ;
  - ➔ **64%** reconnaissent qu'il favorise la convivialité entre collègues ;
  - ➔ **52 %** estiment qu'il permet d'avoir une alimentation saine et équilibrée.

### Un marché mature en croissance de 5,6 % par an

- En 2006, on dénombre **585,3 millions** de Titres-Restaurant en circulation, soit une valeur de **3,9 milliards d'euros** qui devrait atteindre les **4 milliards** d'euros en 2007.
- Le marché des Titres-Restaurant s'adresse principalement aux petites entreprises qui n'ont pas les moyens de s'équiper en restaurant d'entreprise.

<sup>1</sup> Enquête réalisée en septembre 2007 par TNS Direct pour la CNTR sur un échantillon de 350 personnes représentatives de la population active française. Parmi cet échantillon, 22% des personnes interrogées bénéficient actuellement du Titre-Restaurant, 10% en ont déjà disposé et 68% n'en ont jamais eu.

Sur 118 000 entreprises adeptes du système, **60 %** sont des petites entreprises et parmi les 5 millions de salariés qui ne disposent pas de restauration d'entreprise, **50%** sont des PME. Des possibilités de conquête confortées par l'attractivité que représente encore le Titre-Restaurant, puisque l'enquête révèle que **47%** des personnes qui n'en bénéficient pas actuellement, **souhaiteraient en disposer**

- Quarante ans après, le Titre-Restaurant contribue de manière significative au maintien d'une restauration publique populaire (**15 %** de l'activité du secteur) avec un réel impact sur l'emploi. Quant à celui sur les finances publiques, il se solde par un résultat positif de **47 M€**.

## **Un système de gestion paritaire unique en France**

L'avantage social n'est pas le seul apanage de ces 40 ans de succès. Le modèle français doit aussi sa longévité à un système de fonctionnement unique, réglementé et supervisé par la CNTR, une commission qui réunit paritairement toutes les parties prenantes : émetteurs, employeurs, salariés, restaurateurs. « *Une gestion paritaire qui constitue probablement une des spécificités les plus remarquables et originales du dispositif français.* » déclare Bernard Hagée, Président de la Commission Nationale des Titres-Restaurant.

Du titre sécable mis en place pour 2007 afin de renforcer la sécurité, aux titres développés pour les bénévoles et les volontaires des milieux associatifs, la CNTR poursuit ses actions pour contrôler, réglementer et promouvoir l'utilisation des Titre-Restaurant. La dématérialisation et l'accès aux collectivités seront les chantiers traités à partir de 2008.

Rappelons enfin qu'à l'occasion de ces 40 ans, la CNTR part en campagne auprès des affiliés et leurs clients consommateurs, afin de promouvoir les atouts et les règles d'utilisation des Titres-Restaurant.

- Dès novembre, 160 000 établissements de restauration recevront la nouvelle affiche de campagne de la CNTR.
- Le nouveau site Internet de la CNTR, revisité pour l'occasion, deviendra également le portail de référence de tous les protagonistes du Titre-Restaurant : [www.cntr.fr](http://www.cntr.fr)

**Dossier de presse de la CNTR disponible en téléchargement sur [www.cntr.fr](http://www.cntr.fr)**

## **A propos de la CNTR**

La Commission Nationale des Titres-Restaurant est l'interlocuteur des pouvoirs publics pour gérer le système des Titres-Restaurant. Elle réunit sur une base égalitaire les représentants des secteurs concernés : Organisations professionnelles d'employeurs, Syndicats de salariés, Syndicats de restaurateurs et commerçants assimilés, Emetteurs de Titres-Restaurant.

Outre ses missions générales de représentation des partenaires socio-économiques auprès des Pouvoirs Publics, de médiation et d'information des usagers, la Commission est 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 a compétence pour contrôler les mouvements tant physiques que financiers liés aux opérations d'émission et de remboursement des Titres-Restaurant par les sociétés émettrices. Elle intervient à tout moment à des fins de contrôle chez les émetteurs qui doivent l'informer de leur activité au moyen de rapports mensuels et annuels retraçant leurs opérations dans ce domaine.

## **Contacts Presse**

Presse Attitude

Nathalie Hamelin – Isabelle Laville

Tél. : 01 40 86 40 35 / 72 – [nhamelin@presseattitude.com](mailto:nhamelin@presseattitude.com) - [ilaville@presseattitude.com](mailto:ilaville@presseattitude.com)