

CONNECT & Vous

18

l'Édito

par Vincent TOCHE



Le pouvoir d'achat des Français est au cœur de l'actualité. Plus de 70 % des Français estiment que leur pouvoir d'achat a baissé ces dernières années et ils sont 80 % à penser que cette tendance va se poursuivre l'année prochaine !

Le pouvoir d'achat augmente quand le revenu disponible, c'est à dire leurs salaires plus les prestations moins les impôts qu'ils payent, augmente plus que les prix. La théorie économique nous suggère donc d'utiliser 3 leviers : soit l'employeur augmente les salaires et/ou les prestations, soit

le gouvernement baisse les impôts, soit on prie pour que l'inflation baisse. Cela paraît tout de suite assez compliqué...

Grâce au titre-restaurant (voir aussi l'interview du Président de la CNTR), il y a plus simple pour augmenter le pouvoir d'achat :

- Le titre-restaurant est exonéré de charges sociales et fiscales, pour l'employeur et pour le salarié, car l'État ne considère pas cette dépense liée au repas pris dans le cadre du travail comme du salaire !
- Le financement de l'employeur est exonéré jusqu'à 5,52 € par jour travaillé, soit 1 214,40 € par an et par salarié !
- Employeurs et salariés décident librement de l'opportunité et du montant de leur cofinancement : la valeur moyenne des titres-restaurant émis est de 7 à 8 € alors qu'il est possible d'aller jusqu'à environ 10 € !
- L'évolution du plafond d'exonération du titre-restaurant est indexée sur celle du plafond de la 1^{ère} tranche du barème de l'impôt sur le revenu !

Par ailleurs, il n'y a qu'un peu plus de 4 millions de salariés bénéficiaires... sur les 25 millions de salariés !

Bienvenue dans le monde de la carte-restaurant et... du pouvoir d'achat augmenté !

Vincent TOCHE,
Président de CONECS



Sommaire

	Pages
Comment ça marche ?	
Le déploiement du « Sans Contact » en Monétique Autonome	1
Interview	
Patrick Bouderbala - Président de la CNTR	2
Actu	
Congrès UMIH et UMIH Formation	3
La presse en parle	3

Chiffres clés

5,52€

Le montant d'exonération maximal de la participation patronale au Titre-Restaurant cette année

180.000

Le réseau d'établissements agréés à recevoir des Titres-Restaurant en règlement

9,20€
à
11,04€

La valeur du Titre-Restaurant ouvrant droit à l'exonération maximale de charges patronales

n°1

...dans le cœur des salariés français. Le Titre-Restaurant reste aujourd'hui encore, l'avantage social préféré des français.

1

Le nombre minimal de salarié à partir duquel une entreprise peut proposer des Titres-Restaurant à ses salariés.

Sources : Conecs / URSSAF / divers.

Comment ça marche ?

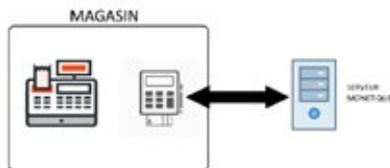
Le déploiement du « sans contact » en Monétique Autonome

Contrairement au déploiement en « monétique intégrée » expliqué dans le dernier numéro de « Connect & Vous », la « monétique autonome » décrit cette fois une architecture de paiement où les terminaux de paiement (TPE) agissent en toute autonomie ou sont au mieux, interfacés avec une caisse enregistreuse. Cela entraîne que chaque TPE autonome doit être individuellement traité. **Une mission ambitieuse !**

Pour Conecs, le déploiement du « sans contact » en monétique autonome a démarré en 2018, après une phase de tests et de pilotes concluants, effectuée en lien direct avec les partenaires impliqués, établissements bancaires ou mainteneurs.

Afin d'installer l'application sans contact dans un TPE, on parle « d'instance sans contact », Conecs a privilégié la « téléinstanciation », soit l'installation de l'instance à distance.

Comment ça marche ? ...la suite



Après l'information du commerçant par courrier, le TPE est initialisé (instancié) par téléphone, de nuit en dehors des horaires d'ouverture. Ainsi, cette procédure est quasiment transparente pour le commerçant, ne perturbe en rien son activité ou ne lui demande aucune disponibilité ou implication, et il bénéficie gratuitement de la mise à jour de son TPE en sans contact.

Cette mise à jour ne nécessite pas de nouveau contrat, l'identifiant unique Conecs reste le même et devient un identifiant « contact » et « sans contact ». Côté partenaires, cette opération est entièrement pilotée par Conecs en pleine coordination avec les banques acquéreurs, en général propriétaires des TPE des commerçants, et les mainteneurs référencés de ces mêmes TPE.



Ce lien et cette implication sont indispensables au-delà des aspects contractuels, puisque certains prérequis techniques se doivent d'être vérifiés. Le TPE doit être déployé en sans contact bancaire (B12V3) et permettre la multi-domiciliation, soit l'installation de plusieurs instances dont l'instance sans contact. La mise à jour CB 5.5 évoquée dans Connect & Vous N°9 (avril 2017) permet également d'installer le sans contact Conecs. La vitesse du déploiement de l'instance sans contact Conecs dépend donc du déploiement de B12V3 et de CB 5.5 par les banques acquéreurs.



Olivia Danthony,
Directrice des Opérations, Conecs.

Le premier bilan du déploiement du sans contact Conecs par téléinstanciation s'avère excellent, puisque les taux de réussite approchent 90 %. La campagne va donc se poursuivre tout au long de l'année avec comme objectif de déployer au moins la moitié du parc en téléinstanciation dès le premier semestre 2019.

Pour les commerçants, c'est une mise à jour très attendue puisque 100 % des transactions titre-restaurant sont éligibles au paiement sans contact (19 € max./J alors que le plafond sans contact est de 30 €/transaction) et qu'elle permet de gagner un temps précieux au moment de payer l'addition.

Interview

Patrick BOUDERBALA, Président de la Commission Nationale des Titres-Restaurant (CNTR)



Connect & Vous :



Monsieur Bouderbala, vous avez récemment été élu à la Présidence de la CNTR, pouvez-vous nous rappeler le rôle de cette Commission ?

P. Bouderbala En dehors des missions statutaires de la CNTR (l'information, la vérification, la médiation, etc. (cf. encadré)), l'essentiel de notre mission consiste à réunir l'ensemble des acteurs d'un système vertueux qui fonctionne depuis plus de 50 ans, afin de le faire évoluer dans le bon sens et en bonne intelligence des parties. Tout le monde travaille dans le même but mais parfois avec des velléités, des méthodes ou des

moyens différents, la commission fait en sorte que tous ces acteurs concourent au développement du Titre-Restaurant dans le respect des règles légales, sociales et fiscales qui l'encadrent. Nous sommes un « gendarme-facilitateur » en quelque sorte...

C & V : En tant que président de la CNTR, comment jugez-vous de l'importance sociétale du Titre-Restaurant, notamment à l'heure de revendications fortes de défense de pouvoir d'achat ?

P. B : Comme nous l'avons rappelé lors de la cérémonie des 50 ans du Titre-Restaurant, ce titre spécial de paiement reste l'avantage social préféré des français. Mais en dehors de cet attachement, le TR et ses avantages concourent quotidiennement au pouvoir d'achat des salariés concernés, tout en incitant à s'alimenter correctement. Les restaurateurs apprécient l'apport

La Commission Nationale des Titres-Restaurant

En 1967, le gouvernement de Georges Pompidou dote d'un cadre législatif le système des Titres-Restaurants. Il lui confère le caractère d'avantage social accordé au salarié, auquel sont associées des exonérations d'ordre social et fiscal bénéficiant tant aux salariés qu'aux employeurs, et font du titre-restaurant un titre de paiement. Une Commission réunissant toutes les parties prenantes (émetteurs de TR, employeurs, salariés, restaurateurs) est créée pour superviser le fonctionnement du nouveau dispositif, c'est la CNTR.

Véritable instance de régulation du système, la CNTR remplit 4 types de missions :

1. Missions générales (information, médiation, études, propositions, ...)
2. Décisions au nom du ministre chargé de l'économie
3. Vérification de l'exercice de la profession de restaurateur
4. Contrôle du respect de l'application de la réglementation par les émetteurs de TR

Interview ...la suite

de chiffre d'affaires qu'il permet, 15 % de CA supplémentaire en moyenne, et les entreprises en font un avantage qui pèse dans le pouvoir d'achat. Bref, c'est un système vertueux où tout le monde y gagne, y compris l'État.

C & V : Pour terminer, quelles sont vos ambitions quant à l'avenir de la CNTR, quels seront les chantiers d'avenir pour la commission ?

P. B : La CNTR, alors présidée par Jean-Michel Reynaud, a soumis aux pouvoirs publics le 25 juin 2018, une proposition d'évolution, d'amélioration de sa gouvernance. En même temps, doivent également être intégrées les évolutions technologiques : dématérialisation des titres, application smartphone ou montres connectées mais aussi e-wallet, e-commerce de restauration, plateformes de livraison de repas, magasins de type drive, etc. Tout cela constitue des évolutions incontournables qui rebattent les cartes et notre cadre de fonctionnement. Le progrès en la matière est très rapide, nous faisons en sorte qu'il reste maîtrisé et respectueux du cadre législatif garant de la pérennité du système.

L'installation d'une commission interministérielle est imminente. Notre ambition est de voir aboutir tous ces travaux, à un horizon qui pourrait être celui d'une année sous forme de notation... 2020 !

Les partenaires sociaux et économiques attachent du prix à la pérennisation et au développement de l'outil de dialogue social cinquantenaire, qu'est le Titre-Restaurant.

La presse en parle...

Oh!
my
mag

Oh ! my Mag

30 / 01 / 2019

Travail : pour les Français : la pause déj' est sacrée

« En France, la pause déjeuner est sacrée, y compris au travail ! C'est en tout cas ce qui ressort d'une étude réalisée par la plateforme de gestion du travail collaboratif Wrike. 39 % des salariés prennent au moins 30 minutes pour leur repas du midi, contre 36 % en Allemagne, 23 % au Royaume-Uni et 22 % aux États-Unis. À l'inverse, les salariés de l'Hexagone sont peu nombreux à déjeuner à leur poste de travail (seulement 14 %), bien moins que dans les autres pays. »

Europe 1 Europe 1

22 / 02 / 2019

Les Titres-Restaurant seront totalement dématérialisés d'ici 4 ou 5 ans

« Quels avantages à la dématérialisation ? La dématérialisation est intéressante à trois niveaux pour les collaborateurs qui en bénéficient. D'abord, vous ne perdrez plus vos Tickets-Restaurant, vous aurez un compte virtuel avec une carte. Ensuite, vous pourrez payer à l'euro près. Fini le problème des tickets sur lequel certains restaurateurs ne rendent pas la monnaie. Enfin, ça permettra de payer sans fil avec son téléphone portable chez son commerçant préféré », liste Bertrand Dumazy, Patron d'Edenred.

L'Officiel de la Franchise L'officiel de la Franchise

mars 2019

L'officiel de la Franchise : Nouveaux moyens de paiement : oui, mais...

« Les chèques et titres-restaurant, aussi, se dématérialisent : d'après Edenred (éditeur du Ticket Restaurant), 25 % des salariés bénéficiaires des tickets restaurants les utilisent de manière dématérialisée. [...] Coté titres-restaurant, la version dématérialisée permet de faciliter l'encaissement mais aussi et surtout de gagner du temps dans leur traitement : « Avec les versions papiers, il faut couper les coins, classer les titres, les envoyer ... La dématérialisation est moins contraignante », décrit Charlotte Pagot (chef de projet au sein de think tank Mercatel. »

Actu



Après Reims en 2017, le congrès national de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) s'est tenu à Saint-Étienne début décembre. Les clients de Conecs (Sodexo, Natixis, Edenred et UP) étaient présents pour rencontrer plus de 600 congressistes restaurateurs et leur présenter entre autres, les avantages et atouts des cartes Titre-Restaurant 2^{ème} génération.

L'UMIH est la première organisation professionnelle des cafés, hôtels, restaurants, établissements de nuit, indépendants en France.



Les émetteurs clients de Conecs (Edenred, UP, Sodexo et Natixis) sur leurs stands

Congrès UMIH Formation, 10 janvier 2019

Après Montpellier en 2018, c'est à Dijon et devant une assemblée fournie et attentive de formateur d'UMIH Formation, que Conecs est intervenu dans le cadre de son partenariat. Comme chaque année, Conecs actualise les connaissances des formateurs au « Permis d'Exploitation » (obligatoire pour les futurs restaurateurs) sur les Titres-Restaurant et leurs nouveautés.



Directeur de la publication : Vincent Toche
Conception, édition : INEDIT.

www.conecs.fr