

## Edito



Le titre-restaurant s'adresse aux salariés travaillant en journée continue et ne disposant pas d'un restaurant collectif d'entreprise, soit une cible d'environ 16,2 millions de salariés. Son succès demeure encore relatif (taux de pénétration de 23 %), malgré une notoriété proche de 100 %.

Pour autant, le nombre de commerçants agréés a plus que quadruplé de 1980 à 2014, selon la Commission Nationale des Titres-Restaurant (CNTR). Une partie de cette hausse vient des commerçants qui ne sont pas restaurateurs : restauration rapide, boulangers-pâtisseries, bouchers et charcutiers-traiteurs et, plus récemment, détaillants en fruits et légumes.

Les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) sont un cas à part car elles ne vendent pas que des produits alimentaires. Ces Enseignes doivent donc mettre en place un « contrôle d'éligibilité » afin d'être conforme à la législation, notamment l'article R3262-4 qui stipule que le repas peut être composé de :

- Préparations alimentaires directement consommables, le cas échéant à réchauffer ou à décongeler,
- Produits laitiers,
- Fruits et légumes (directement consommables ou non).

En pratique, chaque Enseigne définit quelles familles ou sous-familles de produits sont éligibles au titre-restaurant, ce qui nécessite une modification technique du système de caisse, en lien avec le système monétique.

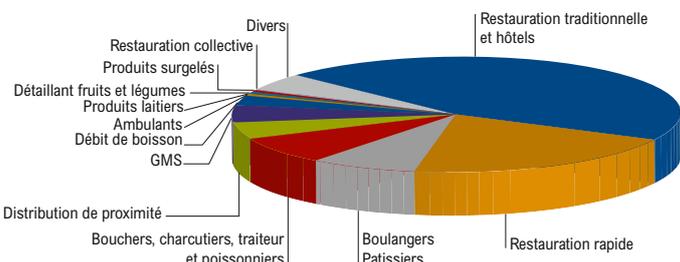
Avec la carte titre-restaurant, il y a donc nécessairement un double contrôle en GMS : le contrôle du montant (pas plus de 19€ par jour) du solde et le contrôle de chaque article acheté.

N'oublions pas que le titre-restaurant est une solution de financement du... repas du salarié !

Bienvenue dans le monde de CONECS et de la carte titre-restaurant 2<sup>ème</sup> génération !

Vincent Toche  
Président de CONECS

### Répartition des activités exercées par les professionnels autorisés à accepter les titres-restaurant



Source CNTR

## Comment ça marche ?

### Le « temps de réponse » d'un Terminal de Paiement Électronique (TPE)



Avez-vous remarqué que le paiement par carte prend plus ou moins de temps : parfois long et parfois quasi immédiat.

Quelles en sont les explications ?

La première (et principale !) explication provient du type de carte utilisé. Certaines cartes, notamment les cartes prépayées ou les cartes de paiement à destination des jeunes, exigent un contrôle systématique du solde. A chaque transaction, la carte va demander au TPE d'interroger le solde du compte du porteur. C'est le cas notamment pour les cartes titre-restaurant (quel que soit l'émetteur) mais aussi pour les cartes cadeaux. Les cartes bancaires (notamment en France) n'ont pas cette exigence. 3 transactions bancaires sur 4 sont ainsi « off line » : il n'y a pas de demande d'autorisation, seule l'authentification du porteur est vérifiée (si saisie du code PIN). Le dialogue se passe entre la carte et le TPE, c'est donc très rapide. Pour les autres, la transaction fera l'objet d'une demande d'autorisation, c'est à dire un contrôle « on line » de la transaction en fonction des paramètres de la banque émettrice : type d'activité du commerçant, montant important, transaction à l'étranger, etc.

En cas de demande d'autorisation, le choix du réseau télécom utilisé par le commerçant est primordial : c'est la seconde explication ! 3 solutions sont possibles actuellement : la ligne téléphonique normale (RTC), qui est très lente, les réseaux mobiles (GPRS/3G), l'Internet filaire Ethernet ou WIFI (via une box par exemple).

En synthèse, la transaction la plus rapide est une transaction sans demande d'autorisation (et sans saisie de code) : Par exemple le Sans Contact Bancaire (3 à 4 secondes). Le plus long, c'est une transaction avec demande d'autorisation et saisie de code, sur une ligne RTC ! La première peut être jusqu'à 8 fois plus rapide !

Bonne nouvelle : le RTC est sur le déclin et est amené à disparaître.

## Sommaire

■ P.1/ Comment ça marche ?  
Le « temps de réponse » d'un Terminal de Paiement Électronique.

■ P.2 / Témoignage  
Stéphane GRABER,  
Expert fooding indépendant.

■ P.2/ Chiffres clés

■ P.2/ La presse en parle

■ P.2/ Actu

# Témoignage



## Le SNACKING, nouvel eldorado des GMS ?

Stéphane GRABER, expert fooding indépendant.

remporter la mise avec une part de marché qu'une étude récente du Xerfi voit progresser de 4 % / an jusqu'en 2018.

Les Titres-Restaurant sont utilisables dans ces enseignes au même titre que dans les restaurants à condition qu'ils soient utilisés dans le strict respect de la législation (voir édito.), c'est-à-dire pour l'achat d'articles dit « éligibles ». La définition en est précisée dans le cadre de la charte signée entre la grande distribution et la Commission Nationale des Titres-Restaurant (CNTR) en 2015, principalement des préparations alimentaires, des produits laitiers, des fruits et légumes.

Certaines enseignes l'ont particulièrement bien compris : signalétique adéquate des produits éligibles et même pour certaines d'entre elles, menus composés pour le prix moyen d'un ou deux titres dans la limite d'utilisation quotidienne de 19€. Dernier en date à se positionner, Picard surgelés, qui après avoir proposé des « formules déjeuner » à prix Titre-Restaurant, vient d'annoncer de petits espaces dédiés au snacking, avec sièges et micro-onde, au sein de ses points de vente.

Dans la plupart de ces points de vente (Carrefour Market, Carrefour City, Monop', etc.), les cartes Titre-Restaurant de 2<sup>ème</sup> génération sont acceptées. Ce n'est pas par hasard...

S.G.

pour Connect & Vous



Ce n'est un secret pour personne : nos grandes enseignes nationales ont investi nos centres-villes au grand dam des épiciers de quartier dont elles ont professionnalisé l'offre alimentaire. À savoir un choix plus étendu, riche en marques nationales ou distributeur, et des horaires adaptés.



Mais là où l'épicerie de quartier n'assurait qu'un rôle de dépannage ou s'évertuait à vendre de quoi remplir un sandwich mais sans vraiment le faire, ces nouvelles enseignes aux noms de Bon'App (Carrefour), A2Pas (Auchan), Mandarine (Franprix) ou autre City Market proposent une réelle offre snacking / fooding particulièrement adaptée aux déjeuners des actifs urbains. Sandwiches haut de gamme, offre bio, sushis, plats créatifs et qualitatifs, ces enseignes tentent de se faire une place dans un marché de plus de 45 milliards d'euro et semblent

# Actu

- Les Enseignes Carrefour (Hyper, Market & Proximité), Super et Hyper U, Intermarché (y compris Netto et Ecomarché), Monop' et Monoprix acceptent les cartes titre-restaurant 2<sup>ème</sup> génération.
- Conecs déploie sa solution également dans les DROM-COM, notamment à la Réunion et Mayotte où les équipes Conecs ont rencontré leurs différents partenaires : banques, mainteneurs et syndicat de restaurateurs (UMIH)
- Conecs sera présent au 64<sup>ème</sup> congrès de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) qui se déroulera du 29 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2016 au Palais des Congrès du Touquet Paris Plage.



# Chiffres clés

X 10

C'est le rapport de vitesse entre un Terminal de Paiement Electronique branché sur le réseau téléphonique traditionnel (RTC) et son équivalent sur le réseau Internet (IP/ADSL) 10 fois plus rapide pour obtenir une autorisation de paiement.

60%

C'est le pourcentage du parc de TPE compatibles IP (réseau Internet)... Mais seulement 25% fonctionnent réellement en IP...

# La presse en parle

Capital le 10/06/2016 :

« La numérisation du chèque-repas rend ce service plus accessible aux PME ou aux entreprises numériques, dont les salariés sont dispersés. »

atlantico le 07/11/2016 :

Le ticket restaurant est une invention française qui a plus de 50 ans; c'est une invention qui s'est exportée dans le monde entier [...]. En France, plus de 4 millions de salariés du privé en profitent.

Europe 1 le 07/11/2016 :

Les magasins de proximité vivent aussi grâce aux achats avec les titres-restaurant

Europe 1 le 05/11/2016 :

La plupart des grandes enseignes commencent à modifier leurs tickets de caisse [pour les titres-restaurant]