

## Edito



La « flexisécurité » est à la mode.

Contraction de flexibilité et de sécurité, ce terme désigne un dispositif social autorisant en même temps une plus grande flexibilité (notamment pour les procédures d'embauches et de licenciement) et un accompagnement renforcé des demandeurs d'emploi (notamment via des formations ou des indemnités).

Les expériences danoises et néerlandaises servent le plus souvent de références dans les débats actuels. Faut-il aller si loin ?

Dans un autre contexte, le Titre-Restaurant Dématérialisé sous forme de carte à puce (carte-restaurant) est un exemple de solution qui concilie deux exigences apparemment contradictoires.

La carte-restaurant est très flexible : les bénéficiaires de cartes-restaurant peuvent l'utiliser dans un réseau diversifié de commerçants, allant du restaurant traditionnel à la restauration rapide, de la boulangerie à la boucherie-charcuterie, et pour les produits alimentaires éligibles (cf. rubrique « Comment ça marche ») de la petite épicerie à l'hypermarché. De plus, le bénéficiaire peut utiliser sa carte pour payer au centime d'euro près, dès 1 euro !

Mais, la carte-restaurant est aussi très sécurisée : c'est une carte à puce, utilisant la technologie EMV, avec le même niveau de sécurité que celle des cartes bancaires françaises. De plus, le montant maximum journalier est limité à 19€ (soit 2,5 fois la valeur moyenne d'un titre papier de 7,50 €), alors que la transaction moyenne à ce jour tourne autour de 11 €. Enfin, le bénéficiaire ne risque pas de perdre ses titres dans la machine à laver !

**Vive la flexisécurité de la carte-restaurant !**

Vincent Toche  
Président de CONECS

## Chiffres clés

75 %

des transactions « titre restaurant dématérialisé » ont lieu durant les heures de repas

70 %

des salariés préfèrent conserver les titres-restaurant plutôt que de manger à la cantine

47 %

des personnes estiment que les titres-restaurant sont un élément à prendre en compte dans le cadre d'une recherche d'emploi

Source : parlonsrh.fr

## Comment ça marche ?

### Les produits « éligibles » en Grandes et Moyennes Surfaces alimentaires (GMS)



La loi est claire : les titres-restaurant, papier ou carte, ne sont acceptés en paiement par un commerçant que pour l'achat de « préparations alimentaires directement consommables, le cas échéant à réchauffer ou à décongeler, notamment produits laitiers, ainsi que les fruits et légumes qu'ils soient ou non directement consommables ».

L'application de cette règle ne pose pas de problème pour les commerçants qui ont une activité de type « restaurateur », « hôteliers-restaurateurs » ou « restauration de type rapide ». Ni même pour les activités de type « boucheries-charcuteries », « boulangeries » ou « fruits et légumes » qui ne proposent que des produits alimentaires, mais qui impliquent néanmoins d'envoyer un dossier d'agrément à la Commission Nationale des Titres Restaurant (CNTR).

**En revanche, il est de la responsabilité des dirigeants de supermarchés (petits ou grands formats) de contrôler que les produits qui peuvent être payés par un titre-restaurant soient éligibles.** Ce contrôle se fait sur la base d'un « référentiel » qui est une liste de familles d'articles permettant de distinguer article par article, ceux qui sont éligibles au dispositif du titre-restaurant et ceux qui ne le sont pas. Un « référentiel général » a été établi entre la CNTR et le monde du commerce, dont la déclinaison opérationnelle peut varier en fonction des enseignes.

Dans le cas des GMS, les magasins mettent en place un traitement automatique permettant l'identification des articles éligibles, la reconnaissance des titres-restaurant (qu'ils soient sur support papier ou dématérialisés), le calcul d'un sous-total des articles éligibles listés sur le ticket de caisse et la mention du montant payé au moyen de titres-restaurant.

## Sommaire

P.1/ Chiffres clés

P.2/ Actu

P.1/ Comment ça marche ?  
Les produits « éligibles » en  
Grandes et Moyennes Surfaces  
Alimentaires

P.2/ La presse en parle

P.3/ Spécial 50 ans du  
Titre Restaurant

## INGENICO aime CONECS !

Ingenico, le leader mondial des solutions de paiement intégrées, a été choisi pour effectuer les mises à jour «CONECS» sur près de 13.000 TPE. Un film de 2mn réalisé par Ingenico pour expliquer ce déploiement, est disponible sur le site [www.conecs.fr](http://www.conecs.fr) et est projeté lors d'événements Ingenico.



## Interview de Stéphane JACQUART, Trésorier adjoint d'AUCHAN Retail France

**■ Conecs : Monsieur Jacquart, vous êtes trésorier adjoint au sein d'Auchan Retail France et, à ce titre, êtes particulièrement concerné par les problématiques de paiements. Dans ce contexte, quel est l'enjeu du titre-restaurant pour Auchan ?**

Pour Auchan, l'enjeu du titre-restaurant papier et surtout dématérialisé, est de permettre à nos clients de régler par tout moyen de paiement qu'ils souhaitent tout en respectant strictement l'environnement réglementaire des conditions d'acceptation, notamment les plafonds, produits éligibles, etc. Ils peuvent ainsi profiter d'un pouvoir d'achat supplémentaire pour acheter fruits, légumes ou autre produit éligible.

**■ Conecs : Quelles ont été les étapes de l'implémentation du système Conecs pour Auchan et comment s'est passée la collaboration ?**

L'implémentation du système Conecs au sein d'Auchan s'est faite dans le cadre d'une refonte complète du système monétique. Auchan avait comme prérequis la mise en place par Conecs de l'autorisation partielle pour optimiser le temps de transaction, ce qui a été fait. Ensuite, les étapes ont été les jalons classiques d'un projet monétique avec à nos côtés un partenaire professionnel et efficace. La collaboration avec Conecs s'est donc parfaitement bien passée grâce entre autres à une équipe dédiée en mode projet qui est notamment intervenue sur notre site pilote de Douai et avec laquelle nous avons eu des échanges réguliers pour éviter de faire des erreurs pouvant être bloquantes au moment du déploiement.

**■ Conecs : Comment est vécu la présence du double système TRP/TRD dans une entreprise majeure comme Auchan Retail France ?**

Le double système de paiement titre-restaurant papier (TRP) et carte (TRD) est une complexité supplémentaire sans aucune économie sur nos process. Les réels bénéfices opérationnels du TRD ne seront effectifs que lors de la disparition du papier, ou quand un premier palier significatif (30 % min.) de TRD sera atteint. Aujourd'hui, bien que pratiquement tous nos magasins aient vu passer des clients TRD dès la première semaine d'implémentation, nous appelons de nos vœux une diffusion bien plus forte du TRD face au papier.

## La presse en parle



5 septembre 2017

### Titre-restaurant : déjà 50 ans

Depuis quelques années les titres de restauration - digitalisation oblige - sont disponibles de manière dématérialisée, sous forme de cartes de paiement rechargeables. La dématérialisation n'est pas sans objectif. Elle permet aujourd'hui de restreindre l'usage des tickets et de faire respecter les conditions de consommation.



24 mai 2017

Le titre-restaurant fête ses 50 ans cette année ! Né en 1967, il est aujourd'hui utilisé par près de 4 millions de salariés, auprès de 200 000 restaurateurs et commerçants de proximité. Synonyme de progrès social, il est plébiscité à plus de 80% par les Français.

## ManagerAttitude

11 juillet 2017

### Managerattitude.fr

Sylvaine Le Baron, DRH et vice-présidente de l'éditeur Talentsoft (600 salariés) a expliqué que tous ses collaborateurs bénéficiaient du titre restaurant et ne comprendraient certainement pas qu'on le leur retire ! En fait, la seule question à l'ordre du jour, c'est le passage à une version dématérialisée de ce moyen de paiement, soit par carte soit sur le mobile.



9 octobre 2017

### La carte titre restaurant 2ème génération est en route

La 2<sup>ème</sup> génération de la carte titre restaurant progresse. [...], les évolutions de cette nouvelle carte semblent remporter l'adhésion. La **carte titre restaurant** est en circulation depuis 2014 déjà. Ces débuts ont été mitigés, mais une **nouvelle génération de carte titres restaurant** à vue le jour et semble réconcilier **restaurateurs** et **distributeurs**.



# SPÉCIAL 50 ANS DU TITRE RESTAURANT

Commission  
Nationale  
des Titres  
Restaurant



**Le Titre-Restaurant fête actuellement ses 50 ans, l'occasion pour Connect & Vous de revenir sur une histoire d'amour entre entreprises, salariés et restaurateurs avec Vincent GALLEGO, le Secrétaire Général de la Commission Nationale des Titres-Restaurant, la CNTR.**



## Conecs : La législation sur le titre-restaurant à 50 ans : est-ce la preuve de son succès ?

C'est en effet par l'ordonnance du 27 septembre 1967 que Georges Pompidou, alors Premier Ministre sous le gouvernement du Général de Gaulle, confère au titre-restaurant le caractère d'un avantage social accordé au salarié. Aujourd'hui, le titre-restaurant est utilisé par près de 4 millions de salariés, auprès de 190.000 restaurateurs et commerçants de proximité. C'est donc un vrai succès, d'autant plus que ce dispositif est plébiscité à plus de 80% par les Français !

Le titre-restaurant tire son succès de son écosystème vertueux : soutenu par les salariés, il a la préférence des entreprises, petites et grandes, et il soutient l'emploi dans la restauration. Tous les ans, plus de 6 milliards d'euros sont dépensés par les salariés chez les restaurateurs et autres commerçants des secteurs des métiers de bouche et de la distribution alimentaire. Cela représente 15% du chiffre d'affaires des restaurants qui acceptent les titres-restaurant.

## Conecs : En quoi le titre-restaurant de 2017 est-il différent de celui des origines ? Comment a-t-il évolué ?

Les principes fondateurs du titre-restaurant sont restés les mêmes depuis 1967 : un financement partagé entre l'employeur et le salarié, une utilisation auprès de commerçants agréés par la CNTR, l'acquiescement d'un repas avec un montant plafonné.

Mais, le titre-restaurant a su évoluer et s'adapter aux nouveaux modes de consommation. Ainsi, le réseau des commerçants agréés s'est progressivement élargi à la restauration rapide, aux grandes et moyennes surfaces, aux magasins alimentaires de proximité et, plus récemment en 2009, aux détaillants de fruits et légumes.

De plus, le titre-restaurant s'est ouvert aux agents de la fonction publique, territoriale et hospitalière.

Plus récemment encore, le décret du 6 mars 2014 précise que les titres-restaurant peuvent

être émis sur un support papier ou sous forme dématérialisée, avec un nouveau plafond d'utilisation de 19 € par jour.

## Conecs : Où en est la dématérialisation du titre-restaurant ?

La dématérialisation apporte de nombreux avantages pour chacun des acteurs économiques et sociaux du système. Pour les employeurs, c'est une simplicité de gestion avec la fin des problèmes liés à la distribution physique des carnets de titres. Pour les employés, c'est enfin la possibilité de dépenser au centime près et de bénéficier de nouveaux services proposés en général par les sociétés émettrices, comme la consultation du solde, le suivi des transactions, une meilleure gestion de périmés, etc. Pour les commerçants agréés, c'est essentiellement la fin des manipulations de papier et un remboursement plus rapide. D'autres solutions techniques proposées, comme la carte dite de « 2<sup>ème</sup> génération » du réseau CONECS par exemple, proposent en plus l'absence de frais bancaire prélevés sur les transactions et un suivi séparé des flux de titres-restaurant dématérialisés.

Bref, avec la dématérialisation, le titre-restaurant continue de s'adapter tout en restant fidèle à ses principes fondateurs.

## Conecs : Comment va évoluer le titre-restaurant dans les années à venir ?

La dématérialisation constitue une opportunité pour recentrer le dispositif sur sa vocation originelle. Par exemple, les enseignes alimentaires (petites, moyennes ou grandes surfaces) ont modifié leurs dispositifs monétique et d'encaissement afin de reconnaître les titres dématérialisés ainsi que les articles éligibles achetés par le salarié-bénéficiaire de titre-restaurant. Ce contrôle existait en partie avec le support papier mais il a été renforcé grâce à la dématérialisation.

La technologie évoluant (le sans contact aujourd'hui, le paiement mobile demain avec des applications telles qu'APPLE PAY), le titre-restaurant devra s'adapter... Tout en respectant les principes de 1967.

C'est d'ailleurs un des rôles

de la CNTR : outre sa mission d'administration du dispositif, la Commission est aussi habilitée à conduire des études et à émettre des propositions et avis aux autorités publiques, notamment en matière de réglementation.



## DATES CLÉ

### "spécial 50 ans du titre-restaurant"

- **1950**  
Le docteur WINCHENDRON créer des « bons repas » à destination des infirmières de son hôpital, à utiliser dans les restaurants avoisinants
- **1957**  
Les « Bons Repas » sont lancés en France par la société « Crédit Repas »
- **1962**  
Roger Vasselin lance le « Chèque-Restaurant »
- **1963**  
Jacques Borel lance les premiers « Tickets-Restaurants »
- **1964**  
La société « Chèque Coopératif Restaurant » (CCR) crée « Le Chèque Déjeuner ».
- **27 septembre 1967**  
Statut officiel des titres-restaurant et exemption de charges sociale par ordonnance de G.Pompidou, 1<sup>er</sup> ministre de l'époque
- **1982**  
Le « Chèque de Table » est lancé par le Groupe Banques Populaires
- **2014**  
Décret autorisant la dématérialisation des « Titres-Restaurant »
- **27 septembre 2017**  
La Commission Nationale des Titres-Restaurant fête les 50 ans du titre-restaurant



<http://www.cntr.fr/50ans/>