

Edito



En mathématiques, un point d'inflexion est un point où s'opère un changement de concavité d'une courbe plane. En un tel point, la tangente traverse la courbe. Ces points, quand on arrive à les déterminer, aident à bien se représenter l'allure de la courbe.

Sur cette base, Andrew Grove, l'un des fondateurs d'Intel, a inventé la notion de « point d'inflexion stratégique », popularisé dans son ouvrage intitulé « *Seuls les paranoïaques survivent* ».

C'est un moment où les tendances changent de direction, notamment lors d'une brusque croissance ou d'un effondrement, un moment de métamorphose, où ce qui était vrai, avant, ne l'est plus. Et où, donc, il convient de changer de stratégie pour... survivre.

Tout l'enjeu, pour les stratèges, consiste à anticiper ce type d'événements. Et, bienheureuses les sociétés qui peuvent identifier ce point d'inflexion, signal faible d'une tendance lourde qui démarre et qui est donc encore peu visible.

Le secteur du titre-restaurant est peut-être à l'aune d'une de ces mutations. Lorsque la Commission Nationale déclare, à l'occasion des 50 ans du titre-restaurant (cf. page 2) qu'« aujourd'hui un peu plus de 10% du marché des titres-restaurant est dématérialisé » et que tous les acteurs se mobilisent pour faciliter cette transformation, le point d'inflexion n'est peut-être pas loin...

Par ailleurs, de nombreux émetteurs de titres-restaurant innovent, en proposant des services à valeur ajoutée qui capitalisent sur ce que le digital sait faire de mieux : mettre en relation, rapprocher, favoriser les interactions, personnaliser les offres (cf. rubrique « Comment ça marche »).

La dématérialisation, ce n'est pas un simple changement de support, c'est un nouveau paradigme qui se crée sous nos yeux. Encore faut-il savoir regarder.

Bienvenue dans le monde de la carte-restaurant !

Vincent Toche - Président de CONECS

Chiffres clés

Les derniers chiffres du « Titre-Restaurant » :

7,70 € La valeur faciale moyenne d'un titre-restaurant

6 milliards Le montant en euros des titres-restaurant en 2016, utilisés à 63% en restauration, 20 % dans les commerces de proximité et 17 % dans la distribution alimentaire

11,50 € La valeur d'une transaction moyenne en carte titre-restaurant

4 millions Le nombre de salariés bénéficiaires de titres-restaurant

164 000 Le nombre d'emplois soutenus dans la restauration : 1 emploi soutenu pour 23 bénéficiaires de titres-restaurant

Source : CNTR, Conférence de Presse du 11/01/2018

Actu



La ministre du travail Muriel Pénicaud fête les 50 ans du Titre-Restaurant avec la CNTR et l'ensemble de la profession

Le titre-restaurant a fêté ses 50 ans le 11 janvier 2018, lors d'une conférence de presse rassemblant la ministre du travail, Muriel Pénicaud, et les représentants du secteur. Ils ont dressé le bilan de ce dispositif original, parfait exemple du dialogue social à la française.

Un symbole du modèle social français

Jean-Michel Reynaud, président de la Commission Nationale des Titres-Restaurant (CNTR), a ouvert la conférence de presse dans la célèbre salle des accords du ministère du travail, rue de Grenelle, en rappelant que le titre-restaurant est avant tout **un outil de performance sociale** : « *le rôle social du titre-restaurant est primordial, puisqu'il permet de diviser par deux la part du salaire consacrée au repas par les salariés au SMIC* ». A sa suite, Patrick Bouderbala, vice-président de la CNTR et représentant (MEDEF) des employeurs, soulignait que « *la CNTR est un exemple de dialogue social* ».

Muriel Pénicaud ne dira pas autre chose : « *Au-delà des bénéfices sociaux et économiques du titre-restaurant, c'est un exemple particulièrement réussi de dialogue social à la française : l'Etat joue un rôle facilitateur, tout en laissant aux partenaires la liberté de négocier.* »



Roland HEGUY (Président de l'UMIH), Muriel Pénicaud, Patrick Bouderbala et Jean-Michel Reynaud (CNTR)

Un soutien indéniable à l'économie locale

Les cabinets FIDAL et KPMG ont alors présenté les résultats d'une étude de juillet 2017 sur l'impact économique et fiscal du titre-restaurant. En 2016, il représentait un **solde positif pour les comptes publics** d'environ 870 millions d'euros, illustration de son caractère

Sommaire

■ P.1/ Chiffres clés

■ P.1-2/ Actu
La ministre du travail Muriel Pénicaud fête les 50 ans du Titre-Restaurant

■ P.2/ Actu
Conecs forme les formateurs d'UMIH Formation

■ P.3/ Comment ça marche ?
Les applications MOBILES des titres-restaurant

■ P.3/ La presse en parle

vertueux, ce que la Ministre a souligné en déclarant : « le titre-restaurant a toute sa place dans les politiques de santé publique en contribuant à assurer au salarié un repas de qualité, ce qui bénéficie au salarié comme à son employeur. »

De plus, avec les 6 milliards d'euros générés, il représente 164 000 emplois dans la restauration en 2016 et près de 200 000 à l'horizon 2020 ! « Le titre-restaurant génère en moyenne **15 % du chiffre d'affaires des restaurateurs** qui l'acceptent en paiement de repas », a expliqué Roland Héguy, président de l'UMIH, lors de son intervention remarquée, qui a insisté aussi, au-delà des aspects économiques, sur « le moment de convivialité » que représente le déjeuner, la « french pause », comme il aime l'appeler.

Une dématérialisation qui accélère

Cette conférence a aussi permis de faire le point sur le processus de dématérialisation du titre-restaurant. Les restaurateurs, comme l'a rappelé avec force Roland Héguy, sont favorables à la dématérialisation du titre-restaurant qui « génère une gestion simplifiée et la réduction des coûts de traitement ».



Nicolas Chatillon et Stéphan Dixmier (Natixis), Muriel Pénicaud (Ministre du travail), Catherine Coupet (Groupe UP), Jean-Michel Reynaud (Président CNTR), Bertrand Dumazy (Edenred), Patrick Bouderbala (CNTR)

Aujourd'hui un peu plus de 10 % du marché des titres-restaurant est dématérialisé.

Mais le rythme doit s'accélérer et Jean-Michel Reynaud a déclaré vouloir convaincre le gouvernement d'aller encore plus loin : « nous militons pour que le gouvernement fixe au 1^{er} janvier 2021 la fin du papier ». Certains spécialistes estiment que le temps de migration du papier à la carte est en général de 5 à 7 ans, cela pourrait encore se vérifier en France...

Cette conférence de presse a donc été un vrai succès : des participants de tous les horizons (notamment de nombreuses instances professionnelles, comme la FCD, la NAVSA, le GIE CB, l'ACSEL, etc.), des échanges instructifs, une abondante couverture de presse. La Ministre du Travail a eu raison de conclure en déclarant : « le titre-restaurant fait partie de la vie quotidienne des Français ».

Conecs forme les formateurs d'UMIH Formation

Conecs était présent à Montpellier au Congrès de l'UMIH Formation le 26 janvier, afin de former les formateurs du « Permis d'exploitation » sur le thème des Titres-Restaurant. Le « Permis d'exploitation » est obligatoire pour tous les futurs restaurateurs.



①



②



③



① - Stéphan LEVY (Conecs), Charly BELISSON (UMIH)

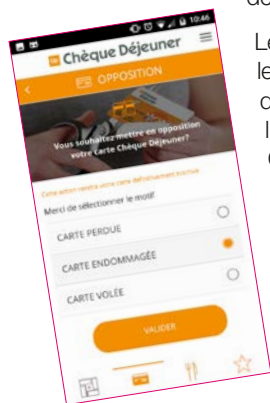
② - L'assemblée des formateurs d'UMIH Formation

③ - Charly Belisson, Roland Héguy (Président UMIH), Stéphan LEVY

Comment ça marche ?

Les applications MOBILES des titres-restaurant

Les émetteurs de titres-restaurant clients de Conecs (à ce jour : Edenred, Groupe UP, Natixis et Sodexo), rivalisent d'ingéniosité et de créativité pour apporter de nouveaux services à leurs bénéficiaires de titre-restaurant. Des services à valeur ajoutée rendus possibles par la dématérialisation des titres.



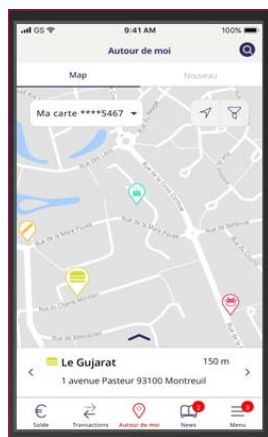
Les fonctionnalités et services diffèrent selon les émetteurs, mais tous vont dans le sens de simplifier l'usage des titres, leur suivi et l'information sur le compte du bénéficiaire. Certains émetteurs y ajoutent des fonctionnalités qui rendent plus conviviale la pause déjeuner, voire plus avantageuse.

En règle générale, ces services sont accessibles à partir d'applications à installer sur le smartphone du bénéficiaire via

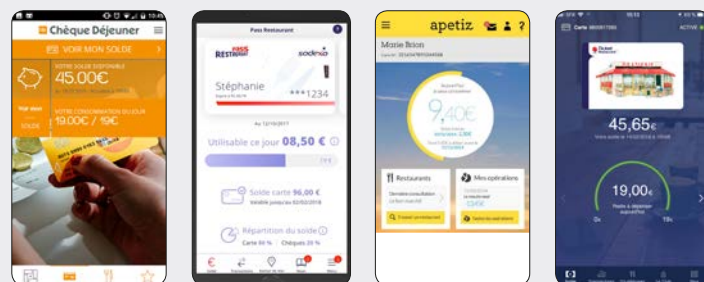
un magasin d'applications,

Apple Store ou Google Play, puis la création d'un compte unique et sécurisé par mot de passe.

De base, toutes les applications permettent de connaître le solde du compte titre-restaurant, l'historique de dépense et le solde disponible sur les 19 € utilisables quotidiennement (voir encadré) ou même de déclarer une carte volée ou perdue (illustration Chèque Déjeuner).

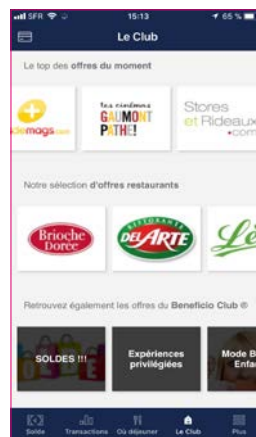


Toutes les applications permettent de connaître le solde du compte titre-restaurant, l'historique de dépense et le solde disponible sur les 19 € utilisables quotidiennement



La plupart permet aussi de savoir où utiliser ses titres et comment s'y rendre (illustration Sodexo) :

Certaines y ajoutent la possibilité d'effectuer des règlements en titre-restaurant sans contact directement avec son smartphone en s'affranchissant de la carte à puce. D'autres encore proposent toute sorte d'avantages, que cela soit dans le domaine de la restauration ou même, de l'habillement ou de la culture (illustration MyEdenred)



Quelles que soient les applications, il semble de plus en plus évident que les services à valeur ajoutée seront les éléments différenciants des offres des émetteurs d'aujourd'hui et de demain.

C'est également dans cet esprit que les cartes 2^{ème} génération ont été créées, afin de proposer tant aux utilisateurs qu'aux commerçants et restaurateurs, des services uniques visant à toujours plus leur simplifier l'usage quotidien du titre-restaurant.

La presse en parle



1^{er} Septembre 2017

Conecs, une solution simple et efficace pour la carte titre-restaurant 2^{ème} génération.

À ce jour, le réseau d'acceptation Conecs couvre plus de 90% des besoins des 4 millions d'utilisateurs de titres-restaurant via 130.000 terminaux. [...] Pour rappel, les cartes titre-restaurant présentent de nombreux avantages : gain de temps, d'efficacité et de sécurité ; suivi des transactions facilité ; davantage de clarté et de lisibilité avec un ticket de télécopie dédié et aucun frais bancaire.



1^{er} novembre 2017

Conecs fier de son déploiement

...la carte deuxième génération est désormais acceptée par un grand nombre de commerçants indépendants, mais aussi par les chaînes : Bagelstein, Burger King, Cojean, La Croissanterie, Domino's Pizza, les enseignes du Groupe Bertrand, Holder (Paul), La Mie Câline, Marie Blachère, McDonald's, etc., mais aussi par plusieurs acteurs de la GMS.



Décembre 2017

Titre Restaurant - Avantages et Conditions

Les titres-restaurant ou tickets repas sous forme de chèques papier peuvent être remplacés par des cartes rechargeables sur le modèle des cartes de crédit. [...] Comme la plupart des cartes bancaires, la carte titre-restaurant est également équipée d'une fonction paiement sans contact.



Janvier 2018

Les titres-restaurant lorgnent les 3 millions de travailleurs indépendants

S'agissant de la dématérialisation, le processus est bien entamé. Trois ans après son lancement, entre 15 et 20 % des quelque 4 millions de salariés bénéficiaires détiennent actuellement une carte à puce ou une appli mobile. [...] Par le dialogue social et grâce surtout au coup de pouce de l'État, le titre-restaurant est devenu un mode de paiement incontournable dans la restauration commerciale et plus largement la distribution alimentaire.