

# TITRES DE RESTAURATION

MARCHÉ .....	3
<i>Acteurs</i> .....	4
<i>Focus marché – faits marquants</i> .....	6
<i>Principaux fournisseurs sollicités par les organismes de sécurité sociale</i> .....	7
<i>Enquête institutionnelle</i> .....	7
TYPOLOGIE D'ACHAT .....	8
INDICATEUR MARCHÉ .....	9
<i>Prix pratiqués sur le marché</i> .....	9
LEVIERS D'OPTIMISATION ET BONNES PRATIQUES ACHATS .....	10
OUTILS, LIENS PRATIQUES .....	10
LEXIQUE .....	10
WEBOGRAPHIE .....	11

**Périmètre : Titres restaurant pour les agents de l'organisme***Code CPV principal : 66133000-1.***L'idée du titre restaurant est née en Angleterre dans l'esprit du Docteur Winchendon afin de faciliter le déjeuner de son personnel**

Il a imaginé des « bons-repas » utilisables chez des restaurateurs avec lesquels il avait passé accord.

Aujourd'hui, en France, 665 millions de titres restaurant sont émis chaque année, représentant près de 5,1 milliards d'euros consommés dans le secteur de la restauration.

Les titres-restaurant sont plus que jamais pour les employés un véritable avantage social car ils disposent ainsi d'un moyen de paiement très intéressant. Il est considéré comme un complément de salaire qui ne supporte pas l'impôt sur le revenu et qui n'est pas soumis à charges sociale.

# MARCHÉ

## ACTEURS

Types d'acteurs	<u>La commission nationale de titres restaurants</u>	<u>La centrale des titres restaurant</u>	<u>Sociétés émettrices de Titres restaurant</u>	<u>Les restaurateurs Les commerçants</u>
Définition	La Commission Nationale des Titres Restaurant – CNTR - assure une mission d'information, de proposition et de médiation. Dotée de pouvoirs décisionnels et de contrôle, elle est l'interlocuteur unique des commerçants et des pouvoirs publics pour gérer le système des titres restaurant.	CRT - Société unique qui a pour vocation de traiter tous les titres restaurant "papier" afin de les rembourser aux professionnels de la restauration agréés. Elle traite plus de 700 millions de titres par an, qui représentent une contre-valeur de près de 5,1 milliards d'euros. Elle reçoit en provenance des établissements agréés près de 9 000 dépôts par jour et procède quotidiennement à l'édition des règlements.	CRT - Société unique qui a pour vocation de traiter tous les titres restaurant afin de les rembourser aux professionnels de la restauration agréés. Elle traite plus de 700 millions de titres par an, qui représentent une contre-valeur de près de 5,1 milliards d'euros. Elle reçoit en provenance des établissements agréés près de 9 000 dépôts par jour et procède quotidiennement à l'édition des règlements.	Professionnels de la restauration acceptant les titres restaurant.
Acteurs	CNTR	CRT	6 sociétés sont présentes sur le marché français : - Ticket Restaurant - Chèque déjeuner - Chèque restaurant - Chèque de table - Monéo Resto (nouveau) - Resto flash (nouveau)	180 000 affiliés de la restauration ou assimilés.
A quels acteurs j'achète			L'employeur peut envisager de négocier un contrat avec les 4 sociétés.	

## Zoom sur les sociétés émettrices de titres restaurant

Société émettrice traditionnelles	Sociétés émettrices de titres dématérialisés
Groupe Endered, créé en 2010 suite à la séparation des activités « hôtellerie » et « services prépayés » du Groupe Accor.	Moneo Resto (carte de type bancaire)
Groupe Chèque Déjeuner, groupe coopératif créé en 1964	Resto Flash (smartphone)
Sodexo Solutions de Motivation, branche du groupe Sodexo	
Natixis Intertitres fait partie de Natixis qui résulte de la mise en commun en 2006 des activités de banque de financement, d'investissement, de gestion d'actifs et de services financiers des groupes Caisse d'Épargne et Banque Populaire (cette dernière entreprise étant la créatrice du Chèque de Table).	

### FOCUS MARCHÉ – FAITS MARQUANTS

Depuis le 2 avril 2014, les employeurs peuvent proposer à leurs salariés des titres restaurant dématérialisés

Quels changements pour l'employeur ?

Il s'agit principalement d'une simplification administrative: la société qui optera pour ce support n'a plus besoin de distribuer des carnets à chaque collaborateur, ni de compter chaque mois le nombre de titres qui lui revient. La saisie et la mise à disposition sera aussi simple que la gestion des autres lignes du bulletin de salaire. Les cartes des salariés sont recredités en 48H. Côté sécurité, en cas de cambriolage par exemple, ces titres dématérialisés sont mieux protégés. Il y a possibilité de faire opposition sur les cartes dérobées, ce qui n'étaient pas le cas sur les titres papier.

Quels changements pour les salariés ?

Le titre restaurant dématérialisé permet au salarié d'être facturé au centime près, ce qui lui offre la possibilité de retrouver du pouvoir d'achat. Le consommateur ne perdra plus de temps à la caisse pour calculer le complément éventuel en liquide, ou -interdits mais pratiqués- le rendu de monnaie ou l'avoir.

A l'instar de la version papier (qui sera maintenue pour les employeurs qui préfèrent la conserver), la version numérique est limitée à une dépense quotidienne de 19 euros (soit l'équivalent de deux titres papier). En revanche, si la carte est perdue ou volée, il est possible de faire opposition et d'en recevoir une autre. La sécurité est optimale car un code secret est obligatoire pour l'utiliser. Jusqu'à présent les tickets perdus ou volés n'étaient pas remboursés, représentant une perte sèche pour le détenteur.

Quels changements pour les sociétés émettrices ?

Le délai moyen de paiement des restaurateurs par les sociétés émettrices était auparavant de trois à cinq semaines, il passe à quelques jours.

Les titres restaurant représentent un marché de 5,1 milliards d'euros que se partageaient jusqu'à l'an dernier quatre émetteurs: Edenred (Ticket Restaurant), Sodexo (Chèque Restaurant), Chèque Déjeuner et Natixis (Chèque de Table). Ils sont désormais concurrencés par deux nouveaux entrants : Moneo Resto (carte de type bancaire) et Resto Flash (smartphone), qui permet à tous

les restaurateurs de France d'encaisser ses titres via leur propre téléphone. D'autres devraient se lancer maintenant que le support numérique a été adoubé par l'Etat.

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028690805><sup>[p.11]</sup>

## PRINCIPAUX FOURNISSEURS SOLLICITÉS PAR LES ORGANISMES DE SÉCURITÉ SOCIALE

### Classement par ordre alphabétique

- Chèque déjeuner - 69% du Chiffre d'affaire
- Chèque de table - 14% du chiffre d'affaires
- Chèque restaurant - 8% du chiffre d'affaires
- Ticket restaurant - 9% du chiffre d'affaires

*Extrait de la base de recensement des marchés de l'Observatoire de l'achat.*

## ENQUÊTE INSTITUTIONNELLE

Une enquête a été menée par l'Observatoire de l'achat, du 5 janvier au 8 février 2012, auprès de l'ensemble des organismes de Sécurité sociale, tous régimes et toutes branches confondus. Son objectif principal était de cerner les pratiques des organismes de Sécurité sociale concernant la restauration de leurs salariés, tant au niveau des dispositifs mis en œuvre (restauration collective, titre restaurant ou solutions alternatives) qu'en matière d'achat de ces diverses prestations.

Les données collectées ont porté sur l'année 2011. Les organismes ayant répondu à l'enquête regroupent 70,6% des salariés des organismes de sécurité sociale.

### Quelques chiffres clé de l'enquête :

La fourniture de titres restaurant est la solution la plus couramment mise en œuvre par les organismes de sécurité sociale pour la prise en compte de la restauration de leurs salariés durant la pause méridienne :

- 90% des organismes proposent des titres restaurant à tout ou partie des salariés.
- 93,4% des salariés disposent de titres restaurant. Dans certains organismes le panachage titres restaurant et restauration collective sont proposés.

*Extrait des résultats : Les résultats complets sont disponibles au travers de l'étude de l'Observatoire de l'Achat (accessible sur le portail de l'Ucanss – habilitation requise).*

### Panachage titres restaurant et restauration collective

La mise à disposition de titres restaurant n'est pas contradictoire avec la possibilité de bénéficier d'une offre de restauration collective puisque 28% des organismes proposant des TR (regroupant 35% des salariés) indiquent proposer la possibilité d'un panachage entre titre restaurant et restauration collective.

Pour l'ensemble des organismes de Sécurité sociale ayant répondu à l'enquête en 2011, les TR représentent 1 marché de 121,7 millions d'euros par an (valeur faciale) soit un budget annuel de 72,62 millions d'euros en 2011 pour la part patronale pour 14 millions de titres.

41% des organismes ayant répondu, ont engagé des mises en concurrence formalisées (appel d'offres ou MAPA).

Près de 80% des conventions de fournitures de TR ont été conclues dans les cinq dernières années.

Au-delà de ces chiffres, il convient de noter que les organismes supportent :

- des frais à la mise en place des conventions de fournitures de titres restaurant pour 6% d'entre eux
- des frais d'émission des titres restaurant dans 52% des cas.

Les sociétés émettrices de titres restaurant ont plutôt tendance, aujourd'hui, à fournir leurs services sans facturer ce type d'honoraires. Surtout si les conventions ont été conclues récemment et/ou dans le cadre d'une procédure de marché. Seuls 5% des organismes bénéficient de ristournes de la part des sociétés émettrices sur les titres restaurant inutilisés et non remboursés.

### **Répartition du chiffre d'affaires des sociétés émettrices réalisé par les organismes de Sécurité sociale**

La société la plus souvent sollicitée est Chèque déjeuner. Chèque déjeuner est une société coopérative ouvrière de production (SCOP) qui défend ses offres de prix en se basant sur l'article 53.IV du Code des marchés publics. Cet article attribue un droit de préférence à une offre présentée par une société coopérative. Il est rappelé aux acheteurs que ce droit de préférence est à utiliser uniquement « à égalité de prix » ou « équivalence d'offre ».

### **Zoom sur la valeur faciale de titre restaurant et niveau de participation**

75% des organismes proposent des titres restaurant dont la valeur faciale est de 8,65 € (valeur conventionnelle pour les organismes du Régime général).

À contrario,

- 8% des organismes, principalement des caisses de la MSA, proposent des titres dont la valeur faciale est inférieure à 8,65 € (le montant minimal étant de 5,25 €).
- 17% (principalement des URSSAF, CAF et CPAM) affichent des valeurs faciales supérieures à 8,65 € (le montant maximal étant de 9,60 €).

Au final, la valeur faciale moyenne est de 8,58 €, montant nettement supérieur à la moyenne de la valeur des titres restaurant en France, à savoir 7,31 € (source CNTR). 87% des organismes assurent une participation au coût des titres restaurant de 60% (valeur conventionnelle), les 13% restant faisant varier la participation entre 50% et 60% (minimum réglementaire). La participation moyenne à l'échelle de l'ensemble des organismes s'établit donc à 59.7%.

## **TYPLOGIE D'ACHAT**

Les éléments à prendre en compte pour le montant du titre restaurant sont les suivants. Même s'il peut faire l'objet d'une discussion avec les salariés, **le montant du chèque ou du ticket repas est déterminé par l'employeur.**

Il n'y a pas de minimum ni de maximum à la valeur d'un titre restaurant.

En revanche il y a une limite sur l'avantage fiscal :

- L'employeur est exonéré de charges sociales sur un montant de 5,33 € maximum par titre
- Sachant que l'employeur doit payer 50% à 60% du montant du ticket (le reste est payé par le salarié), cela donne :

- Au maximum, un ticket à 10,66 € si l'employeur paye 50% du ticket.
- Un ticket à 8,88 €, si l'employeur paye 60% du ticket.

[http://www.urssaf.fr/profil/employeurs/activite\\_generale/vos\\_salaries\\_-\\_vos\\_cotisations/taux\\_et\\_montants\\_09.html](http://www.urssaf.fr/profil/employeurs/activite_generale/vos_salaries_-_vos_cotisations/taux_et_montants_09.html)<sup>[p.11]</sup>

Cela signifie que si la contribution de l'entreprise est supérieure à 5,33 €, l'employeur paye alors des charges sur le montant au-delà de 5,33 €.

Un salarié ne pouvant bénéficier de deux avantages restauration le même jour, il n'est pas possible d'attribuer à un salarié donné, pour un jour donné, un titre restaurant et, en même temps, de lui permettre de fréquenter un restaurant collectif subventionné sous une forme ou une autre par l'employeur.

Les sociétés émettrices de titres restaurant présentent toutes des réseaux de restaurateurs et commerçants acceptant leurs titres assez étendus et ne peuvent plus vraiment se différencier à ce niveau. Elles cherchent donc à se distinguer par différents moyens parmi lesquels :

- La proximité des entreprises et administrations achetant les titres : interlocuteur unique et service client dédié par exemple.
- Les modalités de commande des titres : moyens informatiques mis à disposition, souplesse de commande ...
- Le développement durable : imprimerie en France, types de papier et d'encre utilisés.
- Les aspects économiques et en particulier l'absence de facturation de frais d'émission des titres voire une rétrocession de certains revenus (publicité, ...).

Il convient de souligner que l'ensemble de ces sociétés ne se limite pas à l'émission des titres restaurant en France :

- d'une part, elles ont toutes développé l'offre de titres de paiement dans d'autres domaines que la restauration : titres de services, chèques cadeaux...
- d'autre part, elles se sont toutes développées à l'International.

### **Organismes de sécurité sociale**

Par courrier en date du 2 décembre 2013, le Directeur de la Sécurité Sociale a procédé à l'agrément de deux avenants conclus le 10 avril 2013 entre l'Ucanss et des organisations syndicales nationales relatif à la participation des organismes de Sécurité sociale à l'acquisition de titres restaurant. Le texte de ces deux avenants porte le montant de la participation de l'employeur à 5,29 euros à compter du 1er janvier 2014.

[http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/wvIndexAlpha/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/\\$file/LC02613.htm](http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/wvIndexAlpha/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/$file/LC02613.htm)<sup>[p.11]</sup>

[http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/\\$file/annexe\\_2\\_avenants\\_du\\_20\\_janvier\\_1978\\_Titres\\_restaurant.pdf](http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/$file/annexe_2_avenants_du_20_janvier_1978_Titres_restaurant.pdf)<sup>[p.11]</sup>

## **INDICATEUR MARCHÉ**

### **PRIX PRATIQUÉS SUR LE MARCHÉ**

Tarifs des prestations émetteurs en 2014 : [http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user\\_upload/pdf/2014\\_Tarifs\\_TR.pdf](http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user_upload/pdf/2014_Tarifs_TR.pdf)<sup>[p.11]</sup>

Tarifs appliqués aux commerçants. Ce document peut-être utile lors des négociations.

## LEVIERS D'OPTIMISATION ET BONNES PRATIQUES ACHATS

### Des bonnes pratiques classiques !

<u>Chiffrage des besoins</u>	<u>Négociation structurée</u>	<u>Suivi de l'exécution du marché</u>
Quel que soit le type d'achat, il est indispensable de bien chiffrer le besoin et le volume concerné.	Selon la catégorie d'achat, il est important de discuter avec les fournisseurs et prestataires pour obtenir des devis comparables.	Il est important d'effectuer un reporting de la prestation pour évaluer le rapport qualité/coût des opérations et procéder le cas échéant aux ajustements nécessaires ou à la révision du marché.

## OUTILS, LIENS PRATIQUES

Réponse de la DAJ à la question : Quelle est la procédure à mettre en œuvre pour l'achat de titres-restaurant ? [http://www.economie.gouv.fr/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/conseil\\_acheteurs/questions-reponses/preparation-procedure/qr-2-11-marches-titres-restaurant.pdf](http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/questions-reponses/preparation-procedure/qr-2-11-marches-titres-restaurant.pdf)<sup>[p.11]</sup> - 7 juin 2011.

Les différents visuels de TR en 2014 : [http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user\\_upload/pdf/2014\\_visuels\\_TR.pdf](http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user_upload/pdf/2014_visuels_TR.pdf)<sup>[p.11]</sup>

Décret n° 2014-294 du 6 mars 2014 relatif aux conditions d'émission et de validité et à l'utilisation des titres-restaurant : <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028690805><sup>[p.11]</sup>

Questions-réponses sur les titres restaurants - lien vers le site du CRT :

[http://www.cntr.fr/V2/quest\\_rep/tr\\_restaurateur.php](http://www.cntr.fr/V2/quest_rep/tr_restaurateur.php)<sup>[p.11]</sup>

## LEXIQUE

>> **Intégrité du titre** : Le titre doit être entier, non découpé, non perforé et ne doit pas avoir été tamponné.

>> **Dématérialisation** : Opération visant à ce que les titres restaurant gérés aujourd'hui sous forme papier le soit sous forme électronique.

>> **Millésime du titre** : Le titre 2014 est acceptable du 1er décembre 2013 à fin janvier 2015.

>> **Zone thermo sensibilité** : Pincez le titre ou apposer son pouce quelques secondes sur la zone sensible : la zone change de couleur ou s'efface temporairement à la chaleur.

## WEBOGRAPHIE

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028690805> :  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028690805>

[http://www.urssaf.fr/profil/employeurs/activite\\_generale/vos\\_salaries\\_-\\_vos\\_cotisations/taux\\_et\\_montants\\_09.html](http://www.urssaf.fr/profil/employeurs/activite_generale/vos_salaries_-_vos_cotisations/taux_et_montants_09.html) : [http://www.urssaf.fr/profil/employeurs/activite\\_generale/vos\\_salaries\\_-\\_vos\\_cotisations/taux\\_et\\_montants\\_09.html](http://www.urssaf.fr/profil/employeurs/activite_generale/vos_salaries_-_vos_cotisations/taux_et_montants_09.html)

[http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/wvIndexAlpha/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/\\$file/LC02613.htm](http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/wvIndexAlpha/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/$file/LC02613.htm) : [http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/wvIndexAlpha/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/\\$file/LC02613.htm](http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/wvIndexAlpha/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/$file/LC02613.htm)

[http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/\\$file/annexe\\_2\\_avenants\\_du\\_20\\_janvier\\_1978\\_Titres\\_restaurant.pdf](http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/$file/annexe_2_avenants_du_20_janvier_1978_Titres_restaurant.pdf) : [http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/\\$file/annexe\\_2\\_avenants\\_du\\_20\\_janvier\\_1978\\_Titres\\_restaurant.pdf](http://dom-extra.ucanss.fr/ucanss/public/prod/tc.nsf/F9BA7D6EF294F6D7C1257C3D0054759F/$file/annexe_2_avenants_du_20_janvier_1978_Titres_restaurant.pdf)

[http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user\\_upload/pdf/2014\\_Tarifs\\_TR.pdf](http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user_upload/pdf/2014_Tarifs_TR.pdf) : [http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user\\_upload/pdf/2014\\_Tarifs\\_TR.pdf](http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user_upload/pdf/2014_Tarifs_TR.pdf)

[http://www.economie.gouv.fr/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/conseil\\_acheteurs/questions-reponses/preparation-procedure/qr-2-11-marches-titres-restaurant.pdf](http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/questions-reponses/preparation-procedure/qr-2-11-marches-titres-restaurant.pdf) : [http://www.economie.gouv.fr/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/conseil\\_acheteurs/questions-reponses/preparation-procedure/qr-2-11-marches-titres-restaurant.pdf](http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/questions-reponses/preparation-procedure/qr-2-11-marches-titres-restaurant.pdf)

[http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user\\_upload/pdf/2014\\_visuels\\_TR.pdf](http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user_upload/pdf/2014_visuels_TR.pdf) : [http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user\\_upload/pdf/2014\\_visuels\\_TR.pdf](http://www.crt.asso.fr/fileadmin/user_upload/pdf/2014_visuels_TR.pdf)

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028690805> :  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028690805>

[http://www.cntr.fr/V2/quest\\_rep/tr\\_restaurateur.php](http://www.cntr.fr/V2/quest_rep/tr_restaurateur.php) : [http://www.cntr.fr/V2/quest\\_rep/tr\\_restaurateur.php](http://www.cntr.fr/V2/quest_rep/tr_restaurateur.php)