

La pause déjeuner
pratique avec
Ticket Restaurant®



Gérer le repas de mes salariés : une obligation ?

Oui, mais surtout un choix logique...



“ Quand est-ce qu'on mange ? ”

Votre entreprise grandit et vos collaborateurs vous sollicitent concernant le repas du midi. Salle de restauration, micro-ondes, durée de la pause, titre-restaurant... Vos questions sont multiples et légitimes !



Pause repas : combien de temps ?

Dès qu'un salarié travaille plus de six heures consécutives, il a droit à une **pause de 20 minutes au minimum**, éventuellement à prendre en plusieurs fois. Selon les conventions collectives, elle peut être plus longue. Et selon sa durée, elle est rémunérée ou pas.



Salle repas : faut-il en créer une ?

Oui, dès lors qu'un de vos salariés (dans **les entreprises de moins de 25 salariés**) en fait la demande.



Et pour mes collaborateurs en déplacement ?

Pour ceux qui se trouvent loin du bureau ou de leur domicile à l'heure du déjeuner, vous devez **proposer un remboursement**, sur une base forfaitaire fixée par l'Urssaf, d'une partie du repas qu'ils doivent prendre à l'extérieur. L'ensemble des règles s'appliquant à ce remboursement est à retrouver sur le site de l'URSSAF.



Dois-je fournir un repas à mes salariés ?

Non ! En revanche, rien ne vous empêche de **mettre à leur disposition des aliments gratuitement**, par exemple dans des distributeurs ou des corbeilles (pour les fruits).

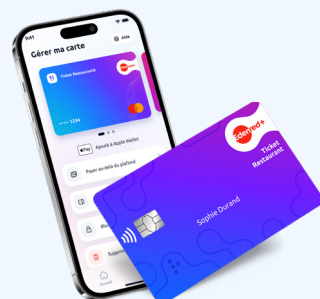


Est-ce que je peux leur fournir des titres-restaurant ?

Oui, même si ce n'est pas une obligation, vous pouvez ! Mais si vous décidez de le faire, vous devrez **respecter certaines règles** pour en tirer tous les bénéfices.

Les règles à respecter dans l'attribution des titres-restaurant

- Tous les salariés qui prennent un repas pendant leurs heures de travail en bénéficient, à raison d'un chargement de solde titre-restaurant pour chaque jour travaillé (télétravailleurs inclus).
- Le salarié participe au financement du titre-restaurant. Vous ne pouvez donc pas lui imposer de souscrire à cet avantage.
- Un salarié malade, en congés ou dispensé de préavis ne peut y prétendre pour les jours où il a été absent.
- Même règle lorsqu'il est en formation puisqu'il est remboursé de ses frais réels.
- Pour bénéficier d'exonérations fiscales et sociales, votre participation doit être comprise entre 50 et 60% de la valeur faciale du titre, sans excéder 7,18 euros dans le cadre d'une prise en charge à 50%. (valeur au 1^{er} janvier 2024).



Bien manger c'est la santé... et la productivité !

Au-delà de la réglementation, vous êtes-vous demandé l'impact que pouvait avoir la prise d'un déjeuner équilibré, pris à heure fixe et dans des conditions satisfaisantes ?

Si l'on en croit les professionnels de la santé, **l'alimentation a des effets directs sur l'énergie des individus, leur humeur et leur capacité d'attention.**

L'Organisation Mondiale de la Santé est également très claire sur ce point : une mauvaise alimentation, associée au manque d'activité physique, serait en effet la cause principale de la progression de l'obésité et des maladies cardiovasculaires dans le monde, responsables de 17,5 millions de décès par an.

En complément, et selon Organisation Internationale du Travail, un régime alimentaire trop pauvre ou une nourriture trop riche prise sur le lieu de travail pourrait **coûter jusqu'à 20% de la productivité** des pays.

Respecter les bonnes habitudes

Heureusement, le repas de midi a une importance culturelle indéniable en France. Selon le baromètre FOOD 2023, qui interroge les habitudes de déjeuner des salariés en Europe, 50% des Français sont plus attentifs à leur alimentation depuis la crise sanitaire. 8 salariés sur 10 attendent d'ailleurs des restaurateurs qu'ils proposent des aliments plus sains. Alors pourquoi ne pas proposer à vos collaborateurs le moyen de déjeuner simplement, quelles que soient les préférences alimentaires de chacun ? S'adapter aux évolutions des modes de consommation est également essentiel.

Edenred permet ainsi l'accès à des cantines virtuelles, partenaires de livraison et commande en click&collect, dans toute la France. Tous les types de pause déjeuner sont servis ! Alors pourquoi ne pas proposer à vos collaborateurs le moyen de satisfaire cette tradition du déjeuner, que le monde entier regarde avec curiosité. Ils en tireront d'autant plus profit que l'offre des restaurants, des boulangeries ou des commerces de proximité, s'est notablement améliorée avec des conséquences positives pour l'équilibre des repas ou encore la durée des déjeuners.

Des solutions simples à mettre en place

Convaincu de l'intérêt - et plus seulement de vos obligations - en matière de déjeuner ? Quelques mesures simples pour avancer, en toute tranquillité

- **Mettre à jour le règlement intérieur** et les horaires, en respectant notamment la convention collective de votre secteur d'activité
- **Créer un espace**, si possible isolé et fermé pour les prises de repas, amenés de chez soi ou achetés à proximité (prévoir dans ce cas un four à micro-ondes, un point d'eau, et un point froid)
- Passer au titre-restaurant : c'est **l'avantage social préféré des Français**. Il est accepté partout, dans les réseaux agréés, facile d'utilisation et ses avantages ne sont pas seulement nutritifs...
- **Animer** les repas pour favoriser les moments en équipe.



De l'invention du titre-restaurant, à une nouvelle dimension des avantages salariés !

Sur le modèle du titre-restaurant Luncheon Vouchers, lancé en 1954 au Royaume-Uni, l'entrepreneur Jacques Borel donne naissance à Ticket Restaurant® sur le marché français en 1962. Le titre-restaurant devient un véritable avantage salarié, officialisé par une ordonnance gouvernementale en 1967. Ainsi, ce dispositif réglementaire permet aux employeurs de bénéficier d'exonérations de charges sociales. Une manière de fidéliser les collaborateurs en améliorant significativement le pouvoir d'achat et le bien-être des salariés utilisateurs.

Aujourd'hui, Edenred va plus loin en donnant une nouvelle dimension à la pause déjeuner : une interface de commande simple et intuitive pour le gestionnaire comme pour l'utilisateur : commande en quelques minutes, gestion collaborateurs en toute autonomie...

Quels coûts et quelles économies prévoir ?

“ Mais si je me mets à nourrir mes salariés, ça va me coûter un bras ? ”

“ Si tu prenais le temps, tu verrais combien ça te rapporte ! ”



Vous êtes décidé à faire un geste pour le déjeuner de vos collaborateurs en finançant une partie de leurs titres-restaurant ? Bravo ! Et comme une bonne nouvelle ne vient jamais seule, sachez qu'il vous en coûtera moins cher que prévu, grâce à l'impôt économisé et aux exonérations de charges sociales.



Le titre-restaurant a-t-il une valeur imposée ?

Non, il n'y a pas d'obligation ni pour la valeur, ni pour le nombre de titres-restaurant distribués, du moment que cette distribution respecte les droits de l'ensemble de vos salariés de façon égale. La valeur quotidienne (part employeur + part employé) maximale Ticket Restaurant® permettant d'être totalement exonéré de charges est de 14,36 € (au 1^{er} janvier 2024). **Ce montant permet d'apporter plus de 1500 € par an de pouvoir d'achat supplémentaire aux collaborateurs.**



Quelle valeur optimale faut-il lui donner ?

La participation de l'entreprise au financement de ce dispositif doit être comprise entre 50% et 60% pour que celle-ci soit exonérée de cotisations sociales. La valeur du titre doit être comprise entre 11,97 € (prise en charge à 60%) et 14,36 € (prise en charge à 50%) par jour travaillé pour bénéficier d'une exonération fiscale totale. (selon la réglementation en vigueur au 1^{er} janvier 2024.)



Quelle part le salarié doit-il financer ?

Entre 40% et 50% pour rester dans les règles d'exonération de cotisations sociales (pour l'entreprise) et d'impôt sur le revenu (pour le salarié).



Combien est-ce que cela coûte à l'entreprise ?

Si vous restez dans les limites de montant et de taux de participation évoqués ci-dessus, **vous dépenserez en général 50% de la valeur** du titre-restaurant.



Comment calculer le montant du titre-restaurant idéal ?

En plus des règles fiscales et sociales (voir page suivante), il est important de **connaître la valeur moyenne du titre-restaurant dans votre région** et les prix pratiqués dans les commerces proches de l'entreprise. Le simulateur de valeur faciale proposé par Edenred permet de vous guider pour choisir la valeur optimale Ticket Restaurant® pour vos collaborateurs.

Parlez-vous le "titre-restaurant" ?

Part employeur / part employé :

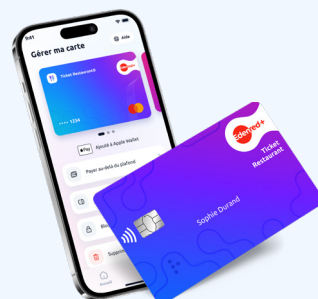
La part employeur est la part prise en charge par l'entreprise, qui se situe entre 50 et 60% du montant alloué chaque jour aux collaborateurs. La part employé est la part qui reste à la charge du collaborateur, prélevée sur son salaire, soit entre 40% et 50% du montant de titre-restaurant versé chaque jour.

Co-financement :

principe de partage du financement du titre-restaurant entre l'employeur et le salarié. Pour bénéficier à plein des différentes exonérations, l'employeur devra financer entre 50% et 60% du titre-restaurant, pour un montant inférieur ou égal à 7,18 €. Il garde cependant la possibilité de sortir de ces limites mais devra alors s'acquitter de cotisations sociales, tandis que le salarié pourra voir une partie du financement requalifié en avantage, donc imposable sur le revenu.

Frais de gestion :

L'accès à une plateforme 100% digitale et sécurisée, l'accompagnement de nos experts 5j/7, basés à 100% en France pour répondre à vos questions, la protection et la sécurité des données, notre priorité absolue.



Calculer vos dépenses réelles en finançant les titres-restaurant de vos salariés

Des principes clairs :

- **Impôts sur les sociétés (IS)** : La somme consacrée par l'entreprise au financement des titres-restaurant n'est pas imposable.
- **Impôts sur le revenu (salarié)** : Sa contribution ainsi que celle de l'entreprise à l'achat des titres-restaurant ne sont pas imposables à deux conditions :
 - ▶ la participation de l'employeur doit être inférieure ou égale à 7,18 euros (plafond 2024)
 - ▶ elle doit être comprise entre 50% et 60% de la valeur totale du titre
 - ▶ si ces conditions ne sont pas respectées :
 - Imposition de la partie dépassant le plafond de 7,18 euros, tant que la part de l'employeur reste dans la fourchette 50-60%

- Imposition pour la totalité du montant du titre-restaurant (partie financée par l'entreprise et partie payée par le salarié) si l'employeur n'est plus dans la fourchette.

- **Cotisations sociales** : l'exonération est totale si les deux conditions suivantes sont réunies :
 - ▶ la participation de l'employeur doit être inférieure ou égale à 7,18 euros (plafond 2024)
 - ▶ elle doit être comprise entre 50% et 60% de la valeur totale du titre
 - ▶ En cas de dépassement du plafond, seule la partie excédentaire est réintégrée dans l'assiette de calcul des cotisations.

Pourquoi c'est intéressant pour l'employeur ?

C'est intéressant car l'entreprise réalise des économies par rapport à une augmentation de salaire et le collaborateur bénéficie d'un gain de pouvoir d'achat.

Exemple : entreprise de 100 salariés avec des titres-restaurant d'une valeur faciale de 14,36 € et une participation employeur de 50%. Base de 220 jours travaillés dans l'année.

Economie annuelle pour votre entreprise : 78 972 €

	Augmentation de salaire	Solution Ticket Restaurant®
Montant mensuel versé par l'entreprise	13 163 €	13 163 €
Charges patronales (50%)	6 581 €	0€
Coût réel mensuel	19 744 €	13 163 €
Coût réel annuel ⁽¹⁾	236 928 €	157 956 €

Gain de pouvoir d'achat supplémentaire pour vos salariés 362,2 €

	Augmentation de salaire	Solution Ticket Restaurant®
Montant mensuel versé par l'entreprise	131,6 €	131,6 €
Charges salariales (23%)	30,2 €	0€
Net mensuel perçu par les salariés	101,4 €	131,6 €
Net annuel perçu par les salariés ⁽²⁾	1 216,8 €	1 579 €



Combien coûte le repas du midi en France ?

Selon nos études Edenred, le prix du menu moyen des utilisateurs Ticket Restaurant® au restaurant s'élève à 13,20 €.

Le contexte d'inflation actuel rend les Français particulièrement attentifs à leur budget alimentation : les dépenses alimentaires sont la préoccupation numéro 1 pour 83% des Français, selon le baromètre Edenred / FOOD, 2023. Pour 83% des Français, le titre-restaurant équivaut d'ailleurs à du pouvoir d'achat supplémentaire, selon cette même étude.

Avec Ticket Restaurant® et une valeur de 14,36 € à dépenser chaque jour travaillé, de nombreuses options sont accessibles pour la pause déjeuner :

- Un repas dans une boulangerie : de 6 à 10 euros
- Un menu déjeuner au restaurant (hors boisson et café) : 14 €
- Un menu commandé sur une plateforme de livraison ou cantine digitale : 12 €
- Un plat acheté dans un espace de restauration d'entreprise équipé d'un frigo connecté : entre 5 et 8 €
- Un repas «fait à la maison» : moins de 5 €

Est-ce compliqué ?

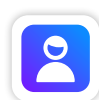
“ Des titres resto ? non mais tu m'as vu ?
je ne sais même pas par où commencer
par le menu... à la carte... au self ?

“ Et si tu commençais par jeter
un œil ?



Les défis à relever des dirigeants de TPE sont nombreux et chronophages.

Conséquence : un manque de temps récurrent pour l'administratif, et un besoin de simplicité et de transparence dans la relation avec les collaborateurs... Avec Edenred Ticket Restaurant®, au moins, pas de problème. Tout est simple et optimisé, pour le gestionnaire comme pour ses collaborateurs.



A qui m'adresser pour commencer ?

Pour recevoir un devis gratuit, RDV sur le site edenred.fr/ticket-restaurant et cliquez sur le bouton «Devenez client». C'est parti, embarquez pour donner une nouvelle dimension à la pause déjeuner de vos collaborateurs !



Comment être certain de respecter les règles pour bénéficier des avantages financiers ?

Ticket Restaurant® est un dispositif accessible à tout collaborateur lié à une entreprise ou une collectivité par un contrat de travail, quelle que soit sa taille. Depuis l'espace client Ticket Restaurant®, le simulateur de valeur quotidienne vous garantit de choisir en quelques clics un montant qui respecte les plafonds d'exonération. En cas de besoin, nos équipes support sont bien entendu à votre disposition pour vous accompagner.



Comment effectuer mes commandes ?

Les commandes se font en moins de 5 minutes ! Paramétrez vos titres, ajoutez vos bénéficiaires, réglez par carte ou virement bancaire et la commande est validée ! Vous pouvez même chaque mois dupliquer votre commande du mois précédent pour gagner du temps.



Quels sont les délais de livraison ?

Vous chargez les comptes de vos utilisateurs, ils peuvent immédiatement déjeuner. Ils retrouvent leur solde de titres-restaurant dans leur smartphone et peuvent payer avec le paiement mobile. S'ils ont besoin d'une carte physique, ils peuvent directement la commander eux-mêmes en toute autonomie, depuis leur application Ticket Restaurant®.



Combien de temps le solde Ticket Restaurant® est-il valide ?

Pour un millésime donné, les titres sont valables du 1^{er} janvier de l'année N jusqu'au dernier jour de février de l'année N+1. Ainsi, le solde crédité d'une commande de titres-restaurant effectuée en juillet 2023 sera utilisable jusqu'en février 2024. Toutes les modalités de transfert de votre solde arrivant à expiration vous sont communiquées par email et dans l'application utilisateur, pour que le report de solde se déroule en toute sérénité !

Toujours plus de simplicité avec Ticket Restaurant®

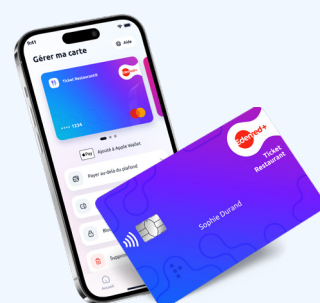
Une gestion simple et intuitive

De la commande sur votre espace jusqu'au paiement chez leurs marchands favoris : équipez vos collaborateurs en 15min.

Aucune gestion de carte au quotidien : Vos collaborateurs ont la main directement depuis leur application mobile ou compte utilisateur en ligne.

Gain de temps : vous chargez les comptes, ils déjeunent immédiatement. Pour vous, la mise en place et les chargements se font en ligne, c'est simple et rapide.

Sécurité : des paiements sécurisés, vos collaborateurs peuvent bloquer / débloquer instantanément leurs cartes. Vos données sont traitées de manière sécurisée et confidentielle, notre priorité absolue.



Votre accompagnement et celui de vos salariés est primordial

Vous n'avez pas beaucoup de temps à consacrer à vos commandes de titres-restaurant, ni à attendre les réponses à vos questions techniques. Vous ne pouvez pas non plus répondre à toutes les questions que se posent vos salariés. Autant de raisons de vous appuyer sur un partenaire qui propose les services adaptés à votre taille d'entreprise.

Un accompagnement pour le gestionnaire comme pour les salariés :

Par téléphone, par email, en consultant les FAQ, ou via l'espace client, toutes les réponses aux questions des équipes RH et des collaborateurs utilisateurs sont facilement accessibles. Identifier les établissements qui acceptent Edenred Ticket Restaurant®, comprendre le fonctionnement, créer son compte... c'est limpide !

Sur la fiche de paie, trois lignes concernées

Les éditeurs de logiciels de paie sont habitués à traiter l'attribution de titres-restaurant sur les bulletins de paie qu'ils émettent.

Concrètement, **la distribution de titres-restaurant se traduit par l'apparition de deux lignes**, en bas du bulletin, juste avant le net à payer :

- Une ligne, facultative, **qui détaille le nombre de titres attribués pendant le mois considéré, et qui calcule la participation de l'entreprise** (colonne avantages), sans cotisations sociales si celle-ci reste bien dans les limites dues pour une exonération (moins de 7,18 euros ; entre 50 et 60% de la valeur faciale)
- Une ligne qui **détaille la retenue effectuée sur le net à payer du salarié**, correspondant à sa participation au financement du titre.

Quant au net fiscal, il est diminué du montant de la retenue salarié (il ne paiera pas d'IR sur sa part de financement du titre-restaurant).

Des solutions simples pour passer vos commandes, y compris groupées :

La plateforme de gestion est accessible 24/24 et 7/7. Un accueil téléphonique est également disponible aux heures de bureau.

Bon à savoir : Edenred France détient la marque de garantie «AFRC 100% Relation Client France». Dans ce cadre, 100% de la prestation de la Relation Client à distance, incluant l'avant-vente, la vente et l'après-vente, que ce soit par téléphone, courrier, emails et réseaux sociaux, est réalisée en France.

Pour la 9ème fois en 2024, Edenred France est « Élu Service Client de l'Année » dans la Catégorie « Services prépayés aux entreprises ».



« *Catégorie Services prépayés aux entreprises
- Étude BVA - Viséo
CI - Plus d'infos sur esca.fr ».



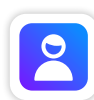
Digital, sécurisé, simple, pratique !

Le chargement et la commande Ticket Restaurant® se font en moins de cinq minutes, par import de fichier contenant les informations utilisateurs, ou saisie directe dans la plateforme. Pour paramétrer les titres, il suffit d'indiquer le montant quotidien, la part employeur

et la date de chargement. Vous pouvez également renouveler la même commande d'un mois à l'autre ! Des commandes rapides, 100% modulables, pour gérer sur-mesure les avantages de vos collaborateurs.

Est-ce utile vis-à-vis de mon équipe ?

Recruter les bonnes personnes et les garder, c'est un défi permanent pour vous. Créer du « bien vivre ensemble » au sein de l'entreprise vous aide à y parvenir. En proposant des solutions pour le repas des salariés, vous agissez concrètement en ce sens. N'oubliez pas de le faire savoir !



Le titre-restaurant, une aide pour recruter ?

Dans un processus de recrutement, outre le nombre de jours de RTT accordés et les éventuelles participations, la question d'ordre matériel qui revient souvent est celle-ci : **l'entreprise distribue-t-elle des titres-restaurant ? Si vous répondez OUI, vous améliorez vos chances de séduire les meilleurs candidats.**



Un outil de fidélisation ?

Etude après étude, les Français confirment que le **titre-restaurant est leur avantage social préféré**. En leur offrant ce pouvoir d'achat supplémentaire, vous renforcez leur attachement et leur fierté de travailler pour votre entreprise.



Le repas, un lien supplémentaire pour mes équipes ?

Oui et **il est facile à créer**, si vous mettez à disposition un local destiné à la pause du midi et si vous donnez aux collaborateurs **le moyen de financer le repas pris en commun**. Vous satisferez ceux de vos collaborateurs qui, les plus nombreux, préfèrent déjeuner avec leurs collègues.



Et pour ma marque employeur, est-ce un plus ?

Un petit plus mais surtout... **un moins si vous n'accordez pas les mêmes avantages à vos candidats** que votre concurrent en lice pour les recruter.

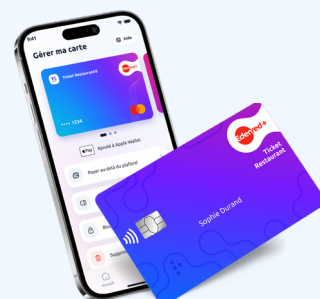
Et si un des salariés refuse les titres-restaurant ?

Il en a parfaitement le droit : vous ne pouvez pas lui imposer de payer sa part de financement du titre.

Son refus n'impacte pas ses collègues : ils pourront bénéficier du titre s'ils le désirent.

Pas de compensation financière : le salarié qui refuse ne peut exiger que vous lui donniez, sous quelque forme que ce soit, une compensation qui serait financée par les économies que l'entreprise réalise sur l'absence de commande de titres-restaurant pour lui.

En conclusion, le salarié qui refuse est perdant. Le mieux sera de le lui expliquer, calculette en mains et exemples à l'appui de tout ce qu'il peut acheter pour se nourrir mieux, par exemple pour le déjeuner, avec ses titres-restaurant financés à 50% par l'entreprise et exonérés d'impôts sur le revenu.



Des arguments pour convaincre vos collaborateurs

Même si les Français et donc vos collaborateurs sont très attachés aux titres-restaurant, il est important que vous puissiez mettre en valeur votre démarche et votre choix de les financer.

Mon choix d'employeur vous procure un gain de pouvoir d'achat net d'impôt.

Pour le chiffrer, multipliez le montant de la participation de l'entreprise (au maximum de 7,18 euros en 2024 pour bénéficiaire également des exonérations de charges sociales côté employeur) par 220 (nombre de jours de travail moyen dans l'année)

Des réticences à lever

Je préfère manger à la cantine :

vous pouvez, en tant qu'employeur, continuer de subventionner l'accès à la cantine interentreprises. En revanche, il ne peut y avoir qu'une seule subvention (cantine ou titre-restaurant) par jour.

Je préfère apporter mon repas et manger dans le local aménagé :

rien ne vous empêche de continuer à le faire... en achetant votre déjeuner dans les commerces avec vos titres-restaurant, ou en vous faisant livrer ! Edenred Ticket Restaurant® donne accès à près de 50 500 partenaires de commande en ligne/click & collect ou livraison dans toute la France !

Je préfère les primes « panier » :

l'employeur fait un choix de la simplicité de gestion avec les titres-restaurant, qui ne lèse en rien le collaborateur puisque le montant de la participation est au moins égal à celui de la prime panier.

Je préfère passer les notes de frais pour mes repas :

vous pourrez continuer de le faire, sous certaines conditions de déplacement bien définies par la loi. Le titre-restaurant est une réponse simple à toutes les autres situations de déjeuner et pour TOUS les collaborateurs.

Vous aidez les commerçants locaux :

ce pouvoir d'achat supplémentaire vous permet de participer au développement de l'économie locale et donc, de pouvoir compter sur une meilleure diversité de commerces disponibles.



Manquer ensemble, et pourquoi donc ?

- D'abord parce que le déjeuner répond à un besoin de base de l'organisme. La pause-déjeuner est donc un élément essentiel du bien-être au travail.
- Ensuite parce que la prise du repas de midi est une pratique très partagée, par le plus grand nombre. C'est donc un moment privilégié pour rassembler les personnes de votre équipe.
- Rappelons aussi que le terme de « compagnie » a une étymologie latine qui signifie le partage du pain, entre « compagnons ». C'est dire si l'histoire de nos entreprises porte en elle cette idée du repas pris entre pairs.
- Inviter quelqu'un à manger est un geste fort qui signifie l'envie de connaître mieux la personne. Au travail, accepter de déjeuner avec

ses collègues prouve qu'on a envie de créer plus d'intimité et de partage avec eux.

- Ce que l'on mange traduit nos goûts ou encore des choix éthiques et/ou de santé : bref, une véritable expression de nos différences, de notre personnalité et de nos engagements.

Avec le travail hybride, les collaborateurs sont de plus en plus en recherche de moments de convivialité lorsqu'ils sont sur leur lieu de travail. Une raison de plus pour l'employeur de se préoccuper de ce moment. Soutenir le pouvoir d'achat des collaborateurs pour la pause déjeuner, en donnant à tous les mêmes moyens de se restaurer, favorise les relations informelles entre les équipes.

Pourquoi faire confiance à Edenred ?

La taille et la vitalité de son réseau de restaurants et commerces acceptant ses titres de paiement; le leader digital des avantages salariés; une maîtrise logistique et technologique issue de cette riche histoire... Autant de raisons qui font d'Edenred le partenaire incontournable de votre projet titres-restaurant !



Quelles sont les innovations Edenred ?

Edenred, inventeur du Ticket Restaurant®, mais pas que ! Premier à lancer la carte Ticket Restaurant® en 2014, puis le paiement mobile en 2016, le titre-restaurant 100% virtuel en 2021, et enfin en 2023, une nouvelle plateforme d'avantages salariés qui fait entrer clients et utilisateurs dans une nouvelle dimension. Plus simple pour les gestionnaires comme pour les collaborateurs, une sécurisation maximale des données personnelles et des paiements, plus engagée et responsable, cette plateforme propose une expérience utilisateur fluide et intuitive.



Combien de commerces acceptent Ticket Restaurant® ?

On compte aujourd'hui **plus de 220 000 commerces affiliés**. Le réseau Ticket Restaurant® s'est aussi élargi aux plateformes de livraison, click&collect, commande en ligne et cantines virtuelles ! Plus de 50 500 partenaires dans toute la France acceptent le paiement avec Ticket Restaurant® pour payer des commandes à distance !



Quels sont les engagements responsables d'Edenred ?

La RSE, chez Edenred France, c'est concret, pour répondre aux enjeux sociétaux en lien avec notre activité. Désormais, fini le plastique, fini le plastique, la carte est 100% virtuelle. Et si votre collaborateur souhaite commander une carte, elle est éco-conçue en plastique réutilisé, sa durée de vie est de 4 ans et elle est recyclable !

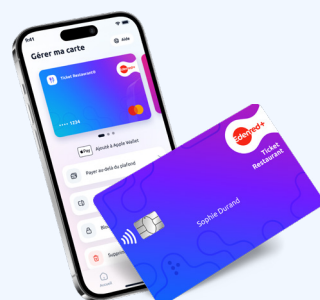
Edenred favorise également l'inclusion des personnes en situation de handicap visuel ou auditif. Notre carte est la première du marché à inclure un symbole «R» comme restaurant, inscrit en braille. Notre service client est accessible aux personnes sourdes et malentendantes, grâce à notre partenaire Elioz Connect.

Le numérique responsable est également l'un des 4 piliers des actions RSE d'Edenred en France.

Comment savoir où utiliser Ticket Restaurant® ?

Edenred propose un site dédié à la géolocalisation des affiliés. Rien de plus simple donc, pour organiser son repas au restaurant ou faire ses achats dans un commerce de proximité. Le service permet de sélectionner une adresse, afin de visualiser sur une carte les établissements affiliés à proximité, en définissant une distance maximum à partir du point de recherche.

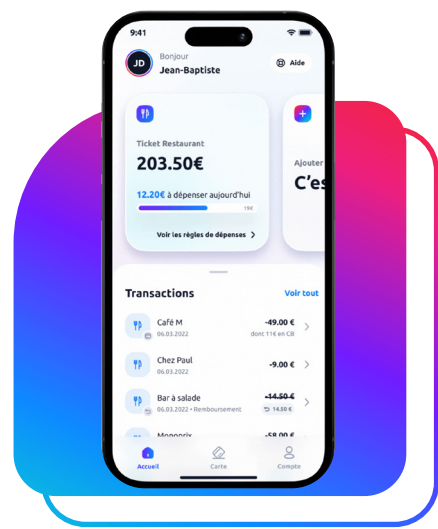
Les collaborateurs ont également accès à des bons plans promotionnels négociés spécifiquement pour eux, avec les commerçants du réseau Edenred !



L'innovation en continu, au service de tous

Pour devenir et rester leader mondial des avantages salariés, Edenred sait innover depuis des décennies. En particulier pour élargir sa gamme de moyens de paiement.

Personne ne peut échapper à la révolution fintech. De nouveaux acteurs et de nouvelles technologies entrent rapidement dans les usages. Vous-mêmes, devez suivre l'évolution de ces solutions technologiques qui se démocratisent car vos clients veulent pouvoir les utiliser quand ils travaillent avec vous. Cette révolution digitale s'accompagne d'un enjeu de sécurité pour les données des collaborateurs comme des entreprises. Qui de mieux que le numéro 1 des avantages salariés pour vous garantir une sécurisation optimale des paiements, le respect strict des réglementations fiscales et sociales et un traitement hautement confidentiel des vos données ? Ce sont nos priorités.



<p>En 2009, création de Prepay Solutions, détenue à 70 % par Edenred et 30 % par Mastercard, pour proposer aux marchés du monde entier des solutions prépayées utilisant les dernières innovations technologiques et notamment digitales.</p>	<p>Dès avril 2014, au lendemain du décret autorisant la dématérialisation des titres-restaurant, Edenred propose sa Carte Ticket Restaurant®; un moyen de paiement qui s'apparente à la carte bancaire, et s'utilise avec les mêmes facilités.</p>	<p>Été 2016 : premiers déploiements du paiement par mobile, pour les utilisateurs de la carte.</p>	<p>Fin 2016 : les utilisateurs de la Carte Ticket Restaurant® ont la possibilité de payer leurs achats avec Apple Pay.</p>	<p>2018 : la même possibilité est aussi disponible pour les utilisateurs d'Android (Samsung Pay) et de Chrome (Google Pay).</p>	<p>2020 : paiement sur les plateformes de livraison</p>	<p>2021 : complément de paiement</p>	<p>2022 : Ticket Restaurant® virtuel</p>	<p>2023 : Lancement de la plateforme digitale d'avantages salariés.</p>

La réactivité d'Edenred est le fruit d'investissements en R&D, mais aussi de partenariats judicieux passés avec des acteurs émergents et confirmés. Cette dynamique d'innovation se traduit aussi dans le service apporté au quotidien aux entreprises clientes (logistique de commande et de livraison), ainsi qu'à leurs salariés bénéficiaires un réseau de commerçants qui correspond aux attentes des utilisateurs, une expérience

utilisateur au coeur de l'application, etc). Pour accompagner ses clients toujours plus loin dans une nouvelle dimension des avantages salariés, Edenred propose désormais de gérer tous les avantages salariés via une plateforme unique, flexible et modulable, qui s'adapte aux besoins de chacun.



Suivre les tendances du mieux-manger

L'innovation autour du repas n'est pas que technologique chez Edenred. Depuis les décennies, l'entreprise investit également sur la santé des bénéficiaires, en finançant des travaux de recherche sur l'alimentation des salariés. En particulier, le programme européen FOOD (Fighting Obesity through Offer and Demand) qui été initié en 2009, par Edenred pour

apporter des réponses au problème croissant de l'obésité. Il rassemble autorités publiques, nutritionnistes, chercheurs universitaires et neuf filiales du Groupe pour améliorer la qualité nutritionnelle des plats proposés aux salariés dans le cadre de leur pause déjeuner.

Quelle montant quotidien pour les titres-restaurant ?

Puis-je offrir des montants différents selon les salariés ou dois-je leur donner à tous le même montant ?

Les montants doivent être similaires pour tous les salariés.

Quel est le montant maximum que l'on peut attribuer ?

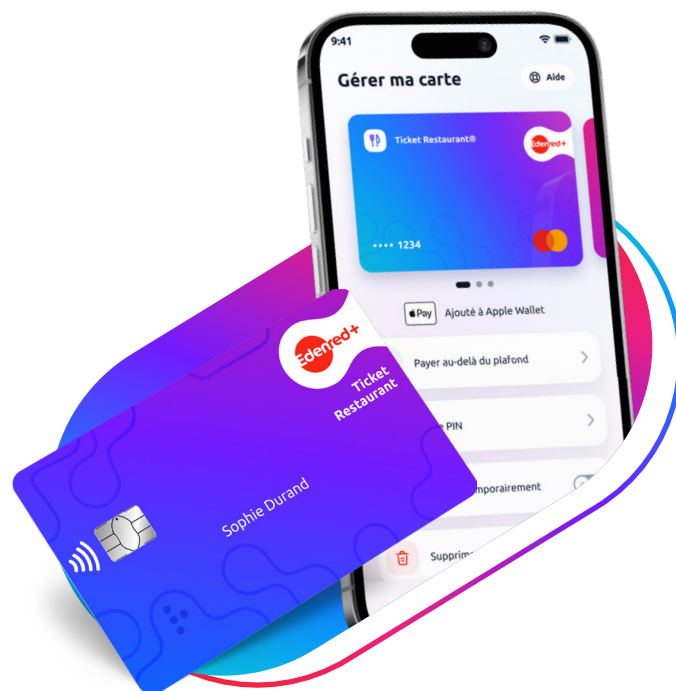
Il n'y a pas de montant minimum, ni de montant maximum. Cependant, pour bénéficier pleinement des avantages sociaux et fiscaux, il faut que le montant de la participation de l'employeur reste inférieur ou égal à 7,18 euros (plafond 2024) et que cette participation représente entre 50% et 60% de la valeur totale du titre-restaurant, le salarié finançant les 40% à 50% restant.

Comment choisir le montant des titres-restaurant ?

Vous pouvez choisir le montant de cette valeur faciale librement. Pour vous aider à choisir un montant cohérent avec votre région ou votre secteur d'activité, Edenred met à votre disposition un simulateur de valeur faciale.

Que se passe-t-il si je prends plus de 7,18 € à ma charge en tant qu'employeur, avec une prise en charge à 50% ?

Les montants supérieurs à 7,18 euros ne sont pas exonérés de charges sociales, dans le cadre d'une participation employeur de 50%. Par ailleurs, ils sont considérés comme des avantages en nature pour vos salariés, qui paieront donc des impôts sur cette partie excédentaire.



Les titres-restaurant, pour qui ?

A partir de combien de salariés peut-on donner des titres-restaurant ?

Il n'y a aucune limite. Dès le premier salarié donc.

Suis-je dans l'obligation de proposer les titres-restaurant à tous mes salariés ? Ou bien puis-je différencier les cadres et les non-cadres par exemple, ou encore tenir compte de l'ancienneté ?

L'attribution doit respecter les principes d'égalité de traitement entre les salariés.

Peut-on proposer des titres-restaurant aux CDD, stagiaires, alternants, intérimaires, consultants ?

Une des règles d'attribution des titres-restaurant est le lien salarial. Par conséquent, toutes ces populations doivent recevoir des titres-restaurant, au même titre que les autres salariés de l'entreprise.

La pause déjeuner est-elle obligatoire ?

La pause (ou coupure) déjeuner est obligatoire dès lors qu'un salarié travaille six heures consécutives.

Combien de temps de pause est nécessaire pour bénéficier des titres-restaurant ?

Il n'y a pas de limite de temps, le droit du travail n'instaurant que l'obligation d'une pause d'au moins 20 minutes.

Les salariés travaillant en horaire posté peuvent-ils bénéficier du dispositif titre-restaurant ?

Oui, si les horaires en question incluent une pause repas, qui est légale dès lors qu'un salarié travaille plus de 6 heures consécutives (même de nuit).

Un salarié peut-il refuser les titres-restaurant ? Si un salarié refuse, est-ce que je dois arrêter pour tous les autres ?

Un salarié peut refuser de financer ses titres-restaurant. Son refus individuel ne vous empêche pas d'en attribuer à ses collègues volontaires.

Le support

Le support carte est-il obligatoire ?

L'utilisation de la carte Ticket Restaurant® n'est pas obligatoire. Les utilisateurs peuvent payer en sans contact avec leur smartphone, sans avoir besoin de carte physique. Néanmoins, ils peuvent en toute autonomie s'ils le souhaitent commander eux-mêmes leur carte depuis leur application mobile ou leur compte en ligne, en toute autonomie !

Peut-on modifier le plafond de 25€ sur la carte Ticket Restaurant® ?

Le plafond de dépense de 25€ / jour est imposé par la

réglementation et ne peut être dépassé, Il correspond au montant maximum que les collaborateurs peuvent payer chaque jour en titres-restaurant.

Comment faire en cas de perte ou de vol ?

L'utilisateur qui constate une transaction ou une tentative de connexion suspecte doit immédiatement mettre son compte Ticket Restaurant® en opposition depuis son application mobile ou son compte en ligne. Nos conseillers clients sont également disponibles pour aider les utilisateurs en cas de besoin.

La compta

Qui peut et doit payer les titres-restaurant ?

L'employeur est tenu de co-financer le titre-restaurant avec son employé pour obtenir une exonération fiscale. C'est lui qui achète les titres-restaurant auprès d'Edenred et qui prélèvera sur le bulletin de paie du salarié, la partie de financement qui incombe à ce dernier.

Où dois-je faire apparaître les titres-restaurant dans mes écritures comptables ?

La distribution de titres-restaurant se traduit par l'apparition de deux lignes, en bas du bulletin. Une ligne, facultative, détaille le nombre de titres attribués pendant le mois, et calcule la participation de l'entreprise, sans cotisations sociales si celle-ci reste dans les limites dues pour une exonération.

L'autre ligne détaille la retenue effectuée sur le net à payer du salarié, correspondant à sa participation au financement du titre. Quant au net fiscal, il est diminué du montant de la retenue salarié puisqu'il ne paie d'impôt sur le revenu sur sa part de financement du titre-restaurant.

S'agit-il d'une exonération de charges fiscales et sociales ou d'une réduction d'impôt ?

C'est une exonération de charges fiscales et sociales si les conditions sont bien respectées, à savoir :

- co-financement entre 50% et 60% du titre par l'employeur
- respect du plafond d'exonération maximal (7,18 € par titre pour l'année 2024)
- 1 chargement / collaborateur / jour travaillé.

Le co-financement est-il obligatoire ? Ou bien est-ce que je peux tout payer ?

Le cofinancement est obligatoire pour bénéficier des avantages sociaux et fiscaux, y compris pour vos salariés qui ne paient pas d'impôt sur le revenu pour la participation aux titres-restaurant.

Comment organiser le paiement de la part des bénéficiaires ? Suis-je obligé de leur retirer la part directement sur leur salaire ?

Oui, car le chargement de titres-restaurant (et donc le montant) dépend du nombre de jours travaillés dans le mois par le salarié.

Divers

Quelle est la durée de validité du solde Ticket Restaurant® ?

Le solde Ticket Restaurant® est valable jusqu'à la fin du mois de février de l'année N+1. Chaque année, le report du solde est possible sur l'année suivante pour ne pas être perdu. Les informations sont communiquées aux utilisateurs et aux employeurs en temps voulu.

Puis-je passer ma commande à n'importe quel moment ?

Oui, dans les horaires ouvrables par téléphone et 24 heures /24 sur internet. Pour commander : edenred.fr/ticket-restaurant

Est-il possible d'attribuer moins de titres que le nombre de jours travaillés ? Quel est le nombre maximum de titres par mois et par salarié ?

Non, le principe est d'attribuer un titre par jour travaillé. Vous pouvez en revanche jouer sur les montants pour diminuer votre dépense.

Sur combien de temps je m'engage en signant le contrat ? Est-ce que je suis obligé de commander tous les mois ?

Il n'y a pas d'engagement de temps. Par ailleurs, vous pouvez regrouper vos commandes, par trimestre par exemple.

Les titres-restaurant papier existent-ils encore ?

Pour ceux qui se poseraient encore la question, les titres-restaurant papier sont voués à disparaître. Les pouvoirs publics ont annoncé la dématérialisation totale des titres-restaurant d'ici 2026. Le compte à rebours est donc lancé, pour que les employeurs qui offrent des titres-restaurant au format papier franchissent le pas et migrent vers la solution vers la carte Ticket Restaurant® !

À propos d'Edenred en France

Edenred est la plateforme digitale de services et de paiements qui accompagne au quotidien les acteurs du monde du travail. Elle connecte, en France, 10 millions d'utilisateurs à plus de 400 000 commerçants partenaires au travers de plus de 160 000 entreprises, collectivités et CSE clients.

Edenred en France propose des solutions de paiement à usages spécifiques dédiées à l'alimentation (Ticket Restaurant®), à la mobilité (compte mobilité Edenred x Betterway), à la motivation (Kadéos, Edenred Solutions CSE, Ticket CESU, Ticket Service, Edenred Télétravail), et aux paiements professionnels (cartes virtuelles).

Fidèles à la raison d'être du Groupe, « Enrich connections. For good. », ces solutions améliorent le bien-être et le pouvoir d'achat des utilisateurs. Elles renforcent l'attractivité et l'efficacité des entreprises, et vitalisent l'emploi et l'économie locale. Elles favorisent également l'accès à une nourriture plus saine, à des produits plus respectueux de l'environnement et à une mobilité plus douce.

Les collaborateurs d'Edenred en France s'engagent au quotidien pour faire du monde du travail un monde connecté plus efficace, plus sûr et plus responsable.

Créateur de Ticket Restaurant®, Edenred en France est le leader du marché du titre-restaurant et de sa digitalisation avec 1,5 million d'utilisateurs digitaux, première solution à proposer le paiement mobile et partenaire privilégié des plateformes de livraison de repas en France.

Les marques et logos cités et utilisés dans ce communiqué sont des marques déposées par EDENRED S.E., ses filiales ou des tiers. Elles ne peuvent faire l'objet d'un usage commercial sans le consentement écrit de leur propriétaire.

En savoir plus
edenred.fr

Retrouvez Edenred France sur

