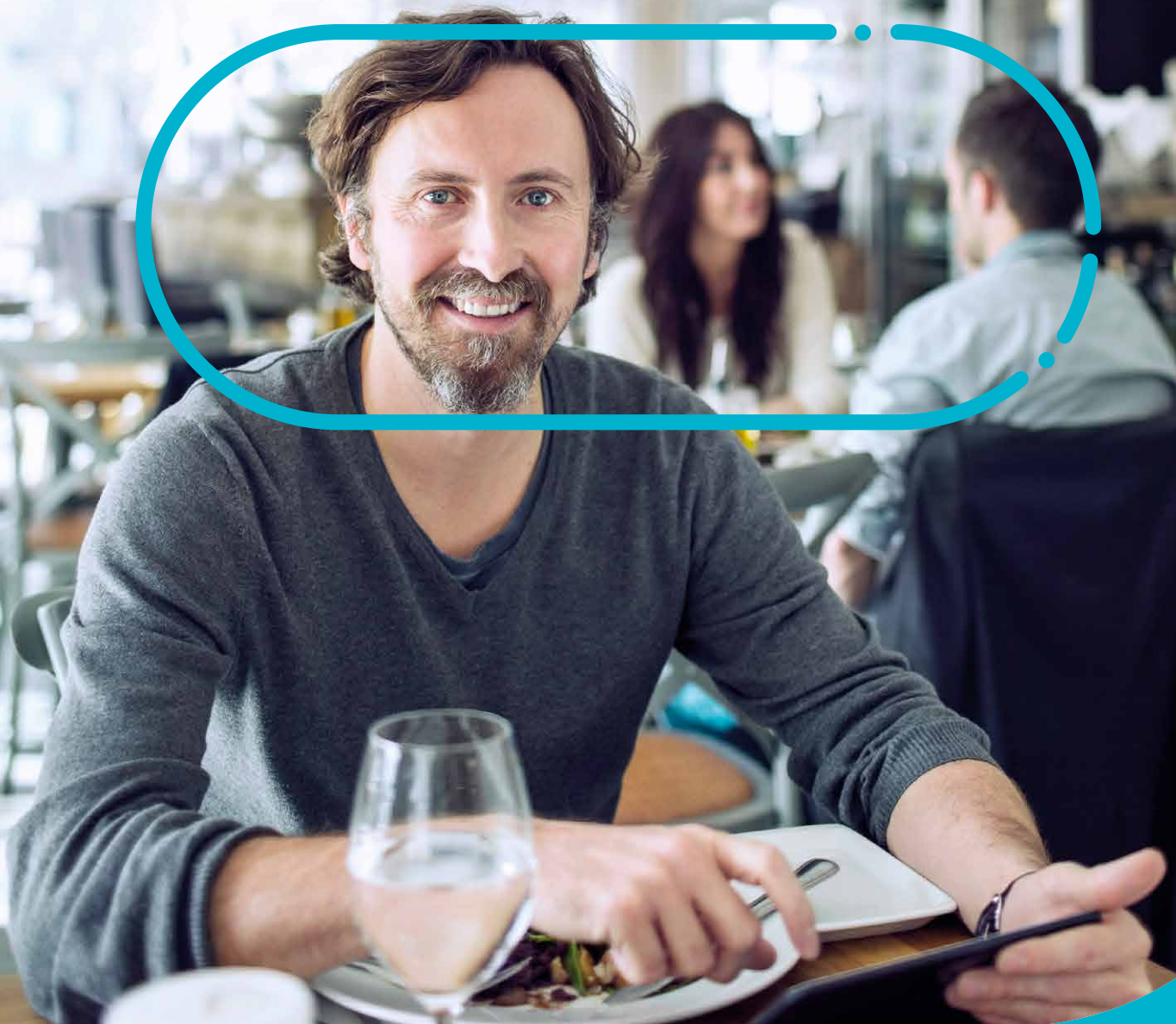


La pause déjeuner pratique



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 mn 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 (<https://www.urssaf.fr/portail/home/employeur/calculer-les-cotisations/les-elements-a-prendre-en-compte/les-frais-professionnels.html>)



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 titre-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 titre par 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 5,55 euros (valeur au 1^{er} janvier 2021).
- Retrouvez toutes les règles sur <https://edenred.fr/ticket-restaurant/>



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 de calme 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 l'Organisation internationale du travail (OIT), 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. Ainsi, **pour 56 % des salariés le déjeuner reste un moment de détente** et 77 % prennent plus de 30 minutes pour en profiter (enquête Edenred, Ideal Meal, 2016). Vous-même, vous en passez-vous si facilement ? Mais plus probablement, vous avez répondu non, comme des millions de français. 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



Le titre-restaurant, une invention française connue du monde entier

Lancé au début des années 1960 par la société Jacques Borel (lointain ancêtre d'Edenred), sur une idée d'origine britannique - le Ticket Restaurant® est précurseur des titres de prépaiement largement diffusés aujourd'hui. Mais ce qui fait l'originalité de la France, ce sont bien les avantages fiscaux et sociaux pour les entreprises, liés à la distribution de ces titres-restaurant à leurs collaborateurs. Une manière d'encourager la prise de repas

réguliers et de qualité. La petite histoire raconte que ces avantages qui l'ont rendu si attractif pour les employeurs comme pour les salariés, ont été obtenus en quelques semaines de discussions, en 1967, auprès d'un gouvernement qui souhaitait proposer un geste social fort en direction des travailleurs français. Cinquante ans après, le titre-restaurant reste l'avantage social préféré des français*, et Edenred est devenu leader mondial du secteur.

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 coûtera moins cher que prévu, grâce à l'impôt économisé et aux exonérations de charges sociales.

Parlez-vous le "titre-restaurant" ?

Valeur faciale :
valeur affichée sur le titre-restaurant, qui correspond à sa valeur d'échange chez le commerçant ou le restaurateur

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 5,55 euros. 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'achat des titres-restaurant s'effectue auprès des émetteurs réglementés. Ceux-ci facturent des frais de gestion qui couvrent : la prise de commande et la fabrication des titres, leur livraison, le conseil et le service aux utilisateurs (employeurs, bénéficiaires et affiliés de leurs réseaux).



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. A titre indicatif, **en 2020, la valeur moyenne du titre-restaurant distribué en France est de 8.07 euros.**



Quelle valeur optimale faut-il lui donner ?

Pour bénéficier en totalité des exonérations de cotisations sociales, **la participation de l'employeur ne doit pas dépasser 5,55 euros** (chiffres 2021) et représenter entre 50 et 60 % du total.



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).

Employeur et/ou Comité d'Entreprise

Minimum 50%, maximum 60%

+

Salarié

Minimum 40%, maximum 50%



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. Les émetteurs de titres vous communiqueront volontiers ces chiffres.

Calculer vos dépenses réelles en finançant le titre-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 5,55 euros (plafond 2021)
 - > elle doit être comprise entre 50 % et 60 % de la valeur totale du titre
 - > si ces conditions ne sont pas respectées :
 - 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 5,55 euros (plafond 2021)
 - > 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 20 titres/mois d'une valeur faciale de 8,07€ et une participation employeur de 50%

Economie annuelle pour votre entreprise 56 490€

	Augmentation de salaire	Solution Ticket Restaurant®
Montant mensuel versé par l'entreprise	8 070€	8 070€
Charges patronales (50%)	4 035€	0€
Coût réel mensuel	12 105€	8 070€
Coût réel annuel ⁽¹⁾	145 260€	88 770€

Gain de pouvoir d'achat supplémentaire pour vos salariés 142,03€

	Augmentation de salaire	Solution Ticket Restaurant®
Montant mensuel versé par l'entreprise	80,7€	80,7€
Charges salariales (23%)	18,56€	0€
Net mensuel perçu par les salariés	62,14€	80,7€
Net annuel perçu par les salariés ⁽²⁾	745,67€	887,7€



Combien coûte le repas du midi en France ?

L'étude Opinionway pour Sofinco sur le budget alimentation des français en 2017 estime leur dépense moyenne à 385 euros par mois, avec des disparités : de 203 euros pour les revenus les plus faibles à 506 euros dans les foyers les plus aisés.

En moyenne, la part de l'alimentation dans le budget des français est de 20% (derniers chiffres disponibles en 2015) contre 34% en 1960 (source Etats généraux de l'Alimentation). Une personne vivant avec le smic dépense 24% de ses revenus pour la nourriture. Avec des titres-restaurant en poche, le pouvoir d'achat supplémentaire allouable à ce budget alimentation est de 84 euros

(hypothèse d'un titre de 8 euros subventionné à 50% par l'entreprise). De quoi choisir parmi les options suivantes :

- Un repas dans une boulangerie : de 6 à 10 euros, selon l'endroit et le menu
- Un menu déjeuner au restaurant (hors boissons et café) : à partir de 9 euros (en province) ou 13 € (région parisienne)
- Un repas complet dans une cafétéria : à partir de 10 euros
- Un repas fait « à la maison » : moins de 4 euros
- Un repas acheté en supermarché et consommé dans le local dédié à la restauration de l'entreprise : de 6 à 10 euros

(1) Le coût annuel est calculé sur 11 mois pour Ticket Restaurant® (un titre-restaurant par jour ouvré = 220 jours travaillés par an = 11 mois) et sur 12 mois pour l'augmentation de salaire

(2) Le net annuel perçu par le salarié est calculé sur 11 mois pour Ticket Restaurant® (un titre-restaurant par jour ouvré = 220 jours travaillés par an = 11 mois) et sur 12 mois pour l'augmentation de salaire

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... ou 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 le titre-restaurant, au moins, pas de problème. De la commande à la livraison, toute la logistique est optimisée. Et des plateformes de service vous accompagnent, ainsi que vos salariés, pour faire face à toutes vos interrogations.

Plus de simplicité avec la carte

Vous pouvez opter pour la carte titre-restaurant, que vous soyez déjà client des titres-restaurant sous leur forme papier, ou que vous passiez vos premières commandes.

Livraison rapide : une fois émises et distribuées physiquement (1 et 3 jours ouvrés pour les recevoir) à vos collaborateurs lors de votre première commande, les cartes sont « rechargeables » à distance.

Pas de coûts supplémentaires : sous cette forme, la commande de titres-restaurant ne vous revient pas plus cher (frais de gestion)

Gain de temps : vous gagnez jusqu'à 3 jours par rapport à une distribution de carnets de titres papier. Et parfois plus pour des salariés qui travailleraient en clientèle

Gain en sécurité : les vols ou pertes de titres papier, même s'ils ne sont pas légion, existent tout de même. Avec la carte, plus de problème, le bénéficiaire peut faire opposition immédiatement.



A qui m'adresser pour commencer ?

Vous trouverez [la liste des émetteurs habilités](#) à délivrer des titres-restaurant sur le site de la Commission Nationale des Titres-Restaurant (CNTR). Certains, comme Edenred, ont des plateformes d'accueil dédiées aux employeurs des PME pour leur expliquer la marche à suivre. Par la suite, notre service client peut prendre le relais pour répondre aux questions plus complexes de vos salariés.



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

Vous pouvez consulter [le site de la CNTR](#) pour vérifier. Vous pouvez aussi questionner votre expert-comptable, ou les émetteurs des titres-restaurant. De toute façon, pas d'inquiétude ! **Le cadre réglementaire est bien fixé et prête peu à confusion pour ces professionnels.**



Comment effectuer mes commandes ?

Les commandes se font selon votre préférence sur les **plateformes en ligne mises à disposition**, par téléphone et par courrier postal !



Quels sont les délais de livraison ?

La livraison des titres papier intervient ensuite sous quelques jours (entre 3 et 5 jours selon le moment du mois), voire **plus rapidement si vous avez choisi la solution carte titre-restaurant.**



Puis-je regrouper mes commandes pour éviter d'en refaire tous les mois ?

Oui. Dans ce cas, prévoyez de stocker les titres reçus en lieu sûr en attendant de les distribuer, toujours sur un rythme mensuel, à vos collaborateurs.

Votre accompagnement et celui de vos salariés est primordial

Vous n'avez pas beaucoup de temps à consacrer à vos commandes de titre-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 site spécialement créé pour répondre aux interrogations des employeurs des petites entreprises :

Vous avez besoin de réponses simples, adaptées à votre organisation et complètes pour vous rassurer et aller de l'avant rapidement

Un dispositif d'information dédié à vos salariés :

Par téléphone, par mail, ou en consultant les FAQ, ils trouveront des réponses à toutes les questions concernant l'usage de leurs titres-restaurants, les conséquences

fiscales et sociales de cet avantage sur leur fiche de paie, ou encore la localisation des établissements acceptant le paiement par ces titres.

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

La plateforme de commande en ligne de titres-restaurant (carnet de titres papier, commandes ou rechargement de cartes) doit être accessible 24/24 et 7/7. Un accueil téléphonique est également disponible aux heures de bureau.

Bon à savoir : Cette année encore, le call-center d'Edenred France a été élu service client de l'année

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. Au point d'en faire des « tutos » sur internet, comme ici.

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 5,55 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).



Tout connecté !

Nous avons développé une interface entre certains logiciels de paie ou de RH, avec son outil de gestion des commandes clients pour le rechargement des cartes Ticket Restaurant®.

• Dans un sens, cela permet d'exporter des données utiles pour calculer le nombre de « tickets » à commander pour un salarié, en fonction de ses droits acquis (jours de présence). Ceci pour éviter des dépassements d'attribution par rapport à ses droits,

et donc une requalification éventuelle en avantage en nature assujéti à cotisations par l'URSSAF de ces tickets attribués en excédent.

• Dans l'autre sens, cela permet de renseigner directement la ligne correspondant à la retenue à effectuer sur son salaire, en fonction du nombre de « tickets » attribués pour le mois considéré.

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 au supermarché, 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 le 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 5,55 euros en 2021 pour bénéficier 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 la plus grande partie de votre déjeuner dans les commerces avec vos titres-restaurant.

Je préfère les primes « panier » :

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

Vous n'êtes pas obligé de déjeuner au restaurant :

les titres-restaurant permettent aussi d'acheter des denrées alimentaires en grandes surfaces, du moment que ces aliments sont consommables sans nécessiter de cuisson et de préparation complexe.



Manger ensemble, et pourquoi donc ?

- D'abord parce que le déjeuner répond à un besoin de base de l'organisme. Un manager doit donc se préoccuper que ses collaborateurs récupèrent de la force et/ou de la vivacité intellectuelle.
- Ensuite parce que la prise du repas de midi est une pratique très partagée, par le plus grand nombre, indépendamment de nos origines. 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, nos origines diverses ou encore des choix éthiques et/ou de santé : bref, une véritable expression de nos différences, plus faciles à accepter autour d'une table que dans les gestes du quotidien.

Enfin, on notera que « manger ensemble » a son contraire, et qu'il est négatif : un collaborateur qui cesse de se joindre au repas commun ou pire, que chacun mange dans son coin, n'est pas bon signe pour l'ambiance. Une raison de plus pour l'employeur de se préoccuper de ce moment et d'aider à aplanir les éventuelles différences de pouvoir d'achat entre les salariés en participant au financement de titres-restaurant.

Pourquoi faire confiance à Edenred ?

La taille et la vitalité de son réseau de restaurants et commerces acceptant ses titres de paiement ; Une expérience de plus de 65 ans dans le service aux entreprises de toutes tailles, aux affiliés et aux 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 !



Depuis combien de temps Edenred propose-t-il les Ticket Restaurant® ?

Les premiers titres ont été proposés dès 1963 et c'est depuis 1967 que le mécanisme des titres-restaurant tels que nous le connaissons aujourd'hui a été mis en place. Edenred - initialement Société Jacques Borel puis Accor Services jusqu'en 2010 - a donc été **pionnier de ce nouvel avantage** pour les entreprises et les travailleurs français.



Combien de commerces acceptent le Ticket Restaurant® ?

On compte aujourd'hui **plus de 220 000 commerces affiliés**. Parmi eux, 125 000 restaurants, 34 500 commerces de bouche (boulangeries, traiteurs, etc.) et 18 000 enseignes alimentaires (de la petite épicerie de quartier jusqu'à la chaîne d'hypermarchés).



Le réseau couvre-t-il toute la France ?

Il y a des affiliés **dans tous les départements et dans toutes les villes y compris dans les DROM**. Et le réseau ne cesse de grandir car les commerçants apprécient ce moyen de paiement sûr, qui bénéficie de surcroît aujourd'hui des dernières technologies (cartes, mobile paiement, sans contact).



Edenred et les TPE, comment cela fonctionne ?

Depuis plusieurs années, un département dédié aux petites et moyennes entreprises se consacre entièrement à les renseigner avant leurs premières commandes, puis à les accompagner en permanence, ainsi que leur salariés, dans l'utilisation des Ticket Restaurant®.

La géolocalisation des affiliés, c'est si simple

Edenred propose l'apps MyEdenred, gratuite et disponible sur Play Store et App Store, ainsi qu'un site dédié à la géolocalisation des affiliés. Rien de plus simple donc, que d'organiser son repas au restaurant ou de 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.

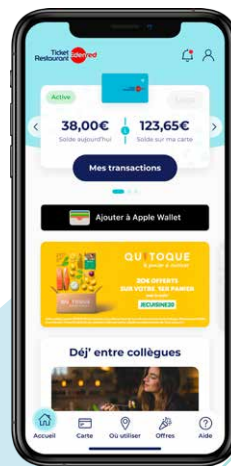
Ces services permettent également aux affiliés de proposer des promotions aux bénéficiaires, sous réserve que ceux-ci aient accepté de recevoir ce type d'offres dans leur espace personnel.



L'innovation en continu, au service de tous

Pour devenir et rester leader mondial des services prépayés, Edenred a su innover depuis des décennies. En particulier pour élargir sa gamme de moyens de paiement, même si le Ticket Restaurant® sous sa forme papier reste majoritaire en France. Mais l'avenir se prépare sur d'autres supports...

Personne ne peut échapper à la révolution des moyens de paiement, avec l'apparition de nouveaux acteurs (les Fintech) et de nouvelles technologies qui entrent rapidement dans les usages. Vous-mêmes, en tant que dirigeants de TPE, devez suivre l'évolution de ces solutions technologiques qui se démocratisent car vos clients veulent pouvoir les utiliser quand ils travaillent avec vous. De même, Edenred a toujours été en première ligne pour moderniser son offre historique de titres papier.



<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 et Carte Ticket Restaurant® virtuelle</p>

Sa réactivité est le fruit d'investissements en R&D mais aussi de partenariats judicieux passés avec des acteurs émergents ou 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 (géolocalisation des commerces,

apps myEdenred de repas, etc.). Les restaurateurs non plus ne sont pas oubliés. Tout cela grâce à des partenariats passés avec des startups de la FoodTech comme Zenchef. Edenred a d'ailleurs créé un fonds d'investissement dédié aux soutiens de ces jeunes pousses.



Un laboratoire aussi pour mieux manger

Nous 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 recherches sur la aiétique.

En particulier, le programme européen FOOD (Fighting Obesity through Offer and Demand) a été initié en 2009, sous forme

de consortium public-privé, 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.

Les valeurs des 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 minimum que l'on peut attribuer ? 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 5,55 euros (plafond 2021) et que cette participation représente entre 50 et 60% de la valeur totale du titre-restaurant, le salarié finançant le solde.

Peut-on choisir le montant des titres-restaurant ? Comment choisir le montant ?

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, les opérateurs des titres-restaurant comme Edenred disposent d'outils d'analyse qu'ils mettent à votre disposition.

Que se passe-t-il si je prends plus de 5.55€ à ma charge en tant qu'employeur ?

Les montants supérieurs à 5,55 euros ne sont pas exonérés de charges sociales. 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. Mais il existe des exceptions - voir fiche fiscale «Egalité 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 peuvent recevoir des titres-restaurant.

Est-ce que les gérants (associés ou non) ont accès à cette solution ?

Une des règles d'attribution des titres-restaurant est le lien salarial. Par conséquent, toutes ces populations peuvent recevoir des titres-restaurant.

Qu'est ce qu'une coupure déjeuner ?

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 mn.

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

La support carte est-il obligatoire ? Quand la carte sera-t-elle obligatoire ?

L'utilisation de la carte n'est pas obligatoire et les émetteurs n'ont pas de date effective d'obligation.

Peut-on modifier le plafond de 19€ sur la carte Ticket Restaurant® ?

Le plafond des 19€ / jour est imposé par la réglementation et ne peut être dépassé.

Comment faire en cas de perte ou de vol de la carte ? et que devient le solde présent sur celle-ci ?

L'utilisateur de la carte doit mettre cette dernière en opposition auprès de l'émetteur de payer avec la carte, dès qu'il constate une perte ou un vol de son support. Son solde est conservé sur son compte, et peut caser une application de paiement sur smartphone. Lors des prochaines commandes de l'entreprise, un nouveau support sera fabriqué et expédié au bénéficiaire qui devra l'activer (comme pour sa carte précédente).

Question 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 des émetteurs 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 de la VF max (5.55€ par titre pour l'année 2021)
- 1 titre / salarié / 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 (par d'IR).

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

Oui, car l'attribution du nombre de titres (et donc le montant) dépend du nombre de jours travaillés dans le mois par le salarié.

Divers

Les titres sont-ils nominatifs ? Quelle est la validité des titres ?

Les titres (et les cartes) portent le nom du bénéficiaire. La durée de validité des titres est limitée au 31 janvier de l'année N+1 (et fin février pour les cartes) ; Au-delà, les titres non consommés sont échangeables jusqu'au 15 mars de cette même année.

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

Oui, dans les horaires ouvrables par téléphone et 24/7 sur internet. Pour commander : commande.ticketrestaurant.fr
Pour contacter nos experts Ticket Restaurant® : 01 74 31 91 91
Prix d'un appel local.

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, seulement un préavis de 3 mois pour arrêter le contrat. Par ailleurs, vous pouvez regrouper vos commandes, par trimestre par exemple.