

# 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



## 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.

## 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).



## 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 (salaire)** : 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 <sup>(1)</sup>	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 <sup>(2)</sup>	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