



# Le **titre-restaurant** : plus de 1500€<sup>(1)</sup> de pouvoir d'achat supplémentaire

Considéré comme l'avantage social préféré des Français, le titre-restaurant est utilisé par plus de 4 millions de collaborateurs en France. Il est perçu comme un avantage économique pour 92% des bénéficiaires.<sup>(2)</sup>



## Un jour travaillé = Un titre-restaurant

Attribuez le montant de titres-restaurant par jour travaillé et par collaborateur, y compris en télétravail. Comme chaque collaborateur, le télétravailleur bénéficie de conditions équivalentes à celles des autres travailleurs, avec une pause repas au milieu de la journée.

## C'est du gagnant-gagnant pour vous et vos collaborateurs

Le titre-restaurant est co-financé par l'employeur. Votre participation est comprise entre 50% et 60% de sa valeur. Le plafond d'exonération pour 2024 est de 7,18 €<sup>(4)</sup> par jour et par collaborateur. Ainsi, vous pouvez accorder une valeur maximum de 14,36 € exonérée à 100%. Vous prenez en charge 50% soit 7,18 €.

## Un gain de pouvoir d'achat de plus de 1500€

Avec le titre-restaurant, vous attribuez plus de 1500€ de pouvoir d'achat chaque année.

La part patronale est exonérée de cotisations et de charges sociales. Pour vos collaborateurs, c'est exonéré de cotisations sociales et d'impôt sur le revenu. Pour une personne au SMIC, le titre-restaurant permet de diviser par deux la part du salaire dédiée à l'alimentation (de 16% à 8%).<sup>(5)</sup>

## L'équité entre collaborateurs

Vos collaborateurs ont accès aux titres-restaurant quel que soit leur type de contrat, en CDI, à temps partiel, stagiaires, apprentis, contrats d'alternance.<sup>(6)</sup>

**1 chargement  
titre-restaurant pour  
chaque jour travaillé**



**100 % exonéré<sup>(3)</sup>  
pour vous et  
vos collaborateurs**



**Plus de 1500 €  
par collaborateur  
chaque année**



**Equité et  
reconnaissance**



**Calculez dès maintenant vos économies  
avec le simulateur**



# Le **titre-restaurant** : ses règles d'utilisation

Les titres-restaurant sont réservés au paiement d'un repas ou de tout produit alimentaire, qu'il soit directement consommable ou non. Directement chargés dans le compte en ligne de chaque collaborateur, ils sont strictement personnels.

Ils sont utilisables les jours ouvrables uniquement, à l'exception du jour de repos hebdomadaire (généralement le dimanche) et des jours fériés non travaillés.



## L'objet

Jusqu'au 31 décembre 2024, les titres-restaurant peuvent être utilisés pour acquitter la totalité ou une partie du prix de tout produit alimentaire, qu'il soit ou non directement consommable (viandes, féculents, produits surgelés à cuire, etc.) conformément à l'article 6 de la loi pour la protection du pouvoir d'achat.



## Plafond d'utilisation

L'utilisation des titres-restaurant est limitée à un montant maximum de 25€ par jour.



## Fin de période d'utilisation et péremption

Le solde titre-restaurant doit être utilisé pendant l'année civile de son émission et jusqu'à la fin du mois de février de l'année suivante. Passée cette date, le chargement non dépensé pourra être transféré sur le solde de l'année suivante.

### Versement annuel des perdus-périmés

Si à l'issue du délai d'utilisation, des titres n'ont été utilisés, ni échangés, la loi prévoit que chaque émetteur reverse la somme correspondante aux comités sociaux et économiques de ses clients, au prorata du montant annuel de commande de chacun d'eux et sous réserve de certains prélèvements. En l'absence de comité social et économique, cette somme est versée aux œuvres sociales de l'entreprise.



## Traitement social et fiscal pour le collaborateur

Par principe, sauf dispositions contraires, la rémunération, qui comprend le salaire de base et tous les avantages directs ou indirects, en nature ou en espèces, est imposable. Par exception, et sous réserve du respect de la réglementation, le complément de rémunération que constitue pour le salarié la contribution de l'employeur aux titres-restaurant, est exonéré de l'impôt sur le revenu dans la limite de 7,18 euros par jour travaillé. Il est également exonéré, dans les mêmes conditions et limites, de la taxe sur les salaires et de la taxe d'apprentissage, ainsi que de la participation des employeurs au développement de la formation professionnelle continue et à l'effort de construction. Il est également exempté de cotisations sociales, de CRDS et de CSG.



# Vers une fin des titres-restaurant papier

## Choisissez la **carte Ticket Restaurant®** dès maintenant !

La fin des titres-restaurant papier se profilerait à horizon 2026. Les titres-restaurant seront bien sûr toujours là pour accompagner la pause-déjeuner des collaborateurs, mais uniquement au format carte ou 100% virtuel sur smartphone. Il est donc temps de préparer dès maintenant le passage à la carte Ticket Restaurant® de vos collaborateurs, pour que le changement se fasse en toute sérénité !

### Les points clés pour vous guider

#### 1 En 10 ans, la carte Edenred Ticket Restaurant® a conquis les collaborateurs

La carte Ticket Restaurant®, est au service des collaborateurs depuis 10 ans. Ce sont désormais 2 millions de salariés et agents du secteur public qui l'utilisent pour leur pause-déjeuner. Plus de 85% des utilisateurs privilégient aujourd'hui la carte Edenred Ticket Restaurant® par rapport au format papier. Ses possibilités sont multiples : utilisation dans un réseau de plus de 250.000 restaurateurs et commerçants, 48.000 sites de commande en ligne, click & collect et livraison, près de 200 plateformes foodtech : cantines digitales, frigos connectés... Ticket Restaurant® permet aux collaborateurs de déjeuner ensemble, tout en s'adaptant aux préférences de chacun !

#### 2 Intégrer le passage à la carte Ticket Restaurant® dans le projet d'organisation

Nous le savons, gérer le changement d'un objet ancré dans le quotidien impacte chaque collaborateur. Ce projet doit donc être considéré à sa pleine mesure. Les équipes d'Edenred France font justement de l'accompagnement client leur priorité. Ce n'est pas pour rien que nous avons reçu neuf fois la récompense Élu Service Client de l'Année\* dans la catégorie Services prépayés aux entreprises !

Pour que le passage à la carte Ticket Restaurant® s'opère en douceur, nous recommandons de **l'intégrer à un projet d'organisation plus global**. Dématérialisation, zéro papier, développement des achats responsables, réduction de l'empreinte carbone, sécurisation maximale des données, organisation du travail hybride en sont quelques exemples.

#### 3 Combattre les idées reçues

Vos collaborateurs sont attachés aux titres-restaurant papier. C'est normal, ils les utilisent tous les jours ! Recueillir leurs freins pour les rassurer et mettre en valeur les atouts de la carte est une première étape essentielle. Les freins à l'adoption portent souvent sur le plafond d'utilisation quotidien, la sécurité des données, la possibilité de faire des dons ou encore de partager sa carte avec les membres de sa famille proche. Le rappel des règles d'utilisation, la mise en valeur des partenariats associatifs, la possibilité de commander en ligne et de partager sa carte sur plusieurs appareils grâce au paiement mobile, la mise en opposition en cas de perte, permettent généralement de lever la plupart des réticences.

\*Étude BVA - Viséo CI - Plus d'infos sur [escda.fr](https://escda.fr)





#### 4 La clé du succès : anticiper la transition

Comme tout changement, le passage du papier à la carte Ticket Restaurant® nécessite d'être accompagné. Le service clients d'Edenred France constate qu'une période d'environ 3 mois est nécessaire à l'adoption des bonnes pratiques par les utilisateurs. Une bonne raison donc d'anticiper la fin du titre-restaurant papier dès maintenant. Les entreprises et les collectivités peuvent compter sur Edenred France pour les **accompagner à toutes les étapes du projet**. Nos équipes fournissent des kits de communication, animent des réunions d'information... L'accent est mis sur la pédagogie.

#### 5 La carte Edenred Ticket Restaurant® simplifie la vie des gestionnaires

Le manque de temps du gestionnaire pour piloter le passage des titres-restaurant papier au format carte est l'une des principales raisons pour laquelle le projet n'a pas été opéré plus tôt. Rassurez-vous, Edenred propose, grâce au **guide gestionnaire**, tous les outils nécessaires pour faire adopter la carte Ticket Restaurant® à l'unanimité.



L'espace client Edenred Ticket Restaurant® est compatible avec les logiciels SIRH, pour faciliter l'import des données des collaborateurs. Un avantage qui simplifie le travail du gestionnaire au quotidien et fait gagner du temps aux équipes RH ! Par ailleurs, avec Edenred

Ticket Restaurant® virtuel, c'est désormais l'utilisateur qui commande sa carte s'il le souhaite et indique l'adresse de réception.

#### 6 Informer les IRP et les collaborateurs

Une fois la décision prise du passage à la carte, les instances représentatives du personnel (IRP) doivent être informées voire consultées. L'entreprise ou la collectivité peut aussi informer ses collaborateurs ou agents à travers des réunions pour répondre à leurs questions et en leur fournissant des documents communiqués par Edenred permettant de mieux comprendre le fonctionnement de la carte. Tout le travail d'information et le calendrier fait en amont facilitent la mise en place et le déploiement du projet.

#### 7 Identifier des collaborateurs ambassadeurs

Parmi vos collaborateurs, il y en a qui attendent depuis longtemps ce passage à la carte Ticket Restaurant®, pour sa praticité et ses nombreux autres avantages. Ils seront les **premiers ambassadeurs auprès de leurs collègues**. Une fois identifiés, par exemple via un sondage auprès des équipes, vous pourriez les impliquer dans un projet de référencement des bonnes adresses où déjeuner dans le quartier ! De collaborateur à critique gastronomique, il n'y a qu'un pas.

#### 8 S'appuyer sur les commerces de proximité

Parmi les questions régulièrement soulevées lors des réunions d'information des collaborateurs, l'acceptation de la carte Ticket Restaurant® par les commerçants chez qui ils ont leurs habitudes revient souvent. Or, ces derniers sont désormais moteurs du passage à la carte, car elle est également pour eux synonyme de praticité et de gain de temps. Les restaurateurs y gagnent en sécurité, en souplesse de gestion et en délais de paiement. Eux aussi sont donc ravis de cette évolution !

#### 9 Surveiller l'adoption avec des indicateurs judicieux

Avec la carte Ticket Restaurant®, en tant que gestionnaire, vous bénéficiez d'**indicateurs pour suivre le taux d'utilisation par vos collaborateurs** et les principales catégories de dépenses (restaurants, commande en ligne, boulangerie...). Vous pouvez suivre la proportion des montants dépensés par les équipes par rapport au montant attribué, ainsi que les statuts des cartes des collaborateurs. Objectif, vous assurer que Ticket Restaurant® répond aux attentes des équipes.



L'accompagnement Edenred, une qualité reconnue

