union des métiers de l'hôtellerie restauration

Contribution 2025 : Réforme du titre-restaurant

Proposition N° 1 : Mettre fin à l'extension temporaire d'utilisation du titre-restaurant à tout produit alimentaire

L'article 6 de la loi du 16 août 2022 portant mesures d'urgence pour la protection du pouvoir d'achat prévoit jusqu'au 31 décembre 2023 que les titres-restaurant puissent être utilisés pour acquitter en tout ou partie le prix de tout produit alimentaire, qu'il soit directement consommable ou non (par exemple huile, farine, œufs, légumes secs non cuits, …). Cet élargissement a ensuite été prolongé jusqu'au 31 décembre 2024 par la loi du 26 décembre 2023 puis jusqu'au 31 décembre 2026 par la loi n°2025-56 du 21 janvier 2025.

Alors que l'inflation a reflué en mars 2025 à 0.8% sur un an selon l'INSEE, l'UMIH s'oppose à toute prolongation de cette mesure qui est en contradiction avec l'objet social du titre restaurant prévu par l'article L. 3262-1 du code du travail.

Cette mesure transforme le titre restaurant en titre caddie. Depuis le 4ème trimestre 2022, la part de marché des grandes et moyennes surfaces a progressé de près de 10 points alors que celles des restaurateurs a reculé de 7 points. Cela représente un manque à gagner d'environ 700 millions d'euros pour les restaurateurs et un transfert d'activité supérieur à 1 milliard d'euros au profit de la grande distribution.

Si nous comprenons les tensions sur les prix observés ces dernières années, cette proposition est inadaptée pour répondre à l'objectif global affiché de préservation de pouvoir d'achat. La très grande majorité des Français et notamment les plus fragiles ne seront pas concernées par la mesure (étudiants, chômeurs…). Environ 15% des salariés bénéficient aujourd'hui de titre restaurant.

La situation économique et sociale invite davantage le Gouvernement à créer un titre alimentaire comme promis par le Chef de l'Etat devant la Convention citoyenne pour le climat en décembre 2020 et repris par Elisabeth Borne lors de son discours de politique générale le 6 juillet 2022.

Face à ce constat, il est prioritaire de réaffirmer l'objet social du titre-restaurant qui doit rester pour le salarié un titre spécial de paiement lui permettant d'acquitter le prix d'un repas consommé au restaurant notamment. C'est également un vecteur privilégié de sauvegarde de nos entreprises qui créent de l'emploi et contribuent à l'aménagement de nos territoires. Il s'agit enfin de préserver les instants de convivialité qui font de la pause méridienne un moment de cohésion entre les salariés.

Enfin, ces évolutions ne sont pas sans impact sur l'équilibre des comptes publics étant donné le différentiel de TVA existant entre la GMS (5 ,5%) et les restaurateurs (10%). Il faut également tenir comptes des dépenses additionnelles générées exclusivement dans les restaurants estimés à 115% selon l'étude Cways CNTR. Depuis l'entrée en vigueur de l'extension à tous produits alimentaires en août 2022, on estime ainsi à plus de 120 millions d'euros le manque à gagner de TVA pour les finances publiques.

Proposition N° 2 : Instaurer le cas échéant, un double plafond d'utilisation du titre restaurant

Aujourd'hui, un salarié peut dépenser jusqu'à 25 euros par jour en utilisant ses titres-restaurant et la valeur faciale d'un titre s'établit à environ 8 euros. Afin de préserver les commerces de proximité et l'objet social du dispositif, nous proposons que le plafond de 25 euros soit réservé aux ventes de produits alimentaires à consommation immédiate assujettis à une TVA à 10%. Les ventes de produits à consommation non immédiate assujettis à une TVA de 5.5% seraient quant à elles, plafonnées à 8 € par jour et par salarié.

Ce double plafond déjà expérimenté avec succès pendant la crise COVID, permettrait aux salariés de continuer à bénéficier de la dérogation du tout-alimentaire tout en limitant les répercussions pour les commerces de proximité sans remise en cause de l'exonération de charges.

Proposition N° 3 : Acter le plus rapidement possible une date officielle d'arrêt du titre-restaurant papier

Nous avons accueilli très favorablement les propos de la précédente Ministre Olivia Grégoire, concernant la généralisation des titres-restaurant dématérialisés avant 2026. Le maintien actuel du format papier nous apparaît toujours contraire aux objectifs de transitions écologique et numérique fixés par le Gouvernement, et comme ralentissant le développement économique d'une filière dans son ensemble et des restaurateurs en particulier.

L'UMIH propose d'acter la date de fin du papier au 1er mars 2026. Trop cher, trop fastidieux et trop complexe, le titre papier est devenu un ralentisseur de revenus, dans une période où les restaurateurs sont confrontés à une augmentation de leurs charges en raison de la hausse des matières premières et de l'énergie ainsi qu'un renchérissement du coût social associé aux difficultés de recrutement du secteur. Non seulement, le passage au tout numérique permettrait de réduire drastiquement les émissions de CO_2 liées au papier mais il simplifie également les charges administratives pour les restaurateurs, et accélère le règlement des titres.

Par ailleurs, l'UMIH propose de ne pas obligatoirement faire coïncider la fin du papier avec un fonctionnement par millésime ce qui permettrait plus de souplesse par rapport à la date publication de la loi et ne plus retarder l'entrée en vigueur du 100% Démat.

Proposition N°4 : Ré équilibrer la relation entre les émetteurs et les commerçants

On observe ces dernières années un glissement progressif des taux de commission de la face émission vers la face acceptation. Alors que le taux de commission appliqué aux entreprises qui achètent du titre restaurant n'excède pas 0.5%, les taux de commission moyens face acceptation sont compris entre 1,93 % et 4,99 % pour les titres-papier et entre 3,50 % et 4,55 %, pour les titres-restaurant dématérialisés. Ce glissement provient notamment du faible pouvoir de négociation des commerçants qui en pratique peuvent difficilement se permettre de perdre des ventes en refusant des titres-restaurant largement diffusés. Dans ce contexte, l'UMIH est favorable à un ré équilibrage des relations qui conduirait à une baisse des commissions pour les commerçants et à une contribution plus importante de la part des entreprises.

L'UMIH souhaite également la mise en place d'une obligation pour les émetteurs d'afficher l'équivalent d'un taux effectif global (TEG), qui comprendrait tant la commission acceptation que l'ensemble des éventuels frais annexes et des commissions interchange. Cela permettrait aux professionnels de connaître le véritable coût des commissions et de s'assurer de la bonne facturation des frais de la part des émetteurs.

Proposition N°5 : Dématérialiser la délivrance des agréments et renforcer les contrôles effectués auprès des assimilés restaurateurs

Pour des raisons écologiques et de simplification administrative, l'UMIH propose que soit mis en place la dématérialisation des agréments délivrés aux professionnels. Ces opérations de digitalisation permettront d'accélérer le temps de traitement des demandes et supprimer le coût carbone associé aux envois postaux. Pour autant, l'UMIH est opposé à tous système qui conduirait à un assouplissement des conditions d'obtention de l'agrément. Il est impératif que les demandes continuent de faire l'objet d'un contrôle précis et systématique de l'entreprise candidate pour éviter les dérives.
Exemple : une station-service qui demanderait un agrément pour son rayon alimentaire et dont les titres restaurant pourraient servir à payer l'essence.

Cette dématérialisation permet également de renforcer les contrôles « in situ » sur les différents articles éligibles afin de mettre fin aux dérives constatées dans les supérettes. Les services de la DGCCRF doivent pouvoir être mobilisés et dotés d'un pouvoir de sanction pouvant aller jusqu'au retrait de l'agrément pour le commerçant contrevenant. En l'absence de moyens, ces contrôles doivent pouvoir être délégués à des sociétés privées.