



**MINISTÈRE
CHARGÉ DU COMMERCE,
DE L'ARTISANAT, DES PETITES
ET MOYENNES ENTREPRISES
ET DE L'ÉCONOMIE SOCIALE
ET SOLIDAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Dossier de presse

Réforme du titre-restaurant

Jeudi 26 juin 2025

Sommaire

Édito de la Ministre	5
Chiffres clés.....	7
Axe 1 : Trouver des solutions simples et durables à des problèmes rémanents	9
Mesure 1 : Dématérialiser à 100 % le titre-restaurant	9
Mesure 2 : Pérenniser l'usage étendu du titre-restaurant aux produits non directement consommables	10
Mesure 3 : Interdire les remises de fin d'année (RFA).....	11
Mesure 4 : Mettre en place une charte de transparence.....	12
Axe 2 : Encourager la consommation et renforcer la dimension solidaire du titre	13
Mesure 5 : Ouvrir la possibilité d'utiliser les titres-restaurant le dimanche	13
Mesure 6 : Revenir à un millésime d'un an, non renouvelable	14
Mesure 7 : Prélever les titres « gelés » afin d'abonder le fonds d'aide alimentaire « Mieux manger pour tous »	15
Mesure 8 : Sanctuariser le don aux associations	16
Axe 3 : Moderniser le titre-restaurant et sa gouvernance pour l'inscrire dans son temps	17
Mesure 9 : Dématérialiser la procédure d'agrément pour les commerçants	17
Mesure 10 : Habilitier les émetteurs de titres-restaurant	18
Mesure 11 : Créer un groupement d'intérêt économique, composé de tous les émetteurs habilités, chargé des contrôles des commerçants enregistrés	19
Mesure 12 : Supprimer la commission nationale des titre-restaurant (CNTR)	20

Édito de la Ministre



Véronique Louwagie,
ministre déléguée
chargée du Commerce
de l'Artisanat, des
Petites et Moyennes
entreprises et de
l'Economie sociale et
solidaire

Le titre-restaurant est l'avantage social préféré des Français !

Tous les jours, il accompagne plus de 5,5 millions de salariés qui se restaurent chez les 243 000 commerçants agréés. Ce sont ainsi plus de 10 milliards d'euros qui sont dépensés directement chez nos restaurateurs, nos commerçants de bouche ou dans les grandes surfaces.

Si, en presque 60 ans, ce dispositif a su faire ses preuves, il ne s'en retrouve pas moins confronté à des défis de taille auxquels il devient urgent de répondre. En janvier dernier, je me suis donc engagée, devant le Parlement, à mener une réforme de fond du titre-restaurant.

Durant quatre mois, j'ai consulté toutes les parties prenantes, au premier rang desquelles les deux principaux co-financeurs du titre-restaurant : les salariés et les employeurs. Ont été entendus également les émetteurs, les restaurateurs, les commerçants, et les distributeurs. L'objectif était de comprendre clairement les demandes et les attentes de chacun, et de parvenir à une réforme équilibrée, utile à tous.

Les propositions que le Gouvernement formule aujourd'hui ont donc été guidées par trois principes clefs :

- Répondre de manière pérenne aux problèmes récurrents auxquels le titre se confronte ;
- Encourager à la consommation sans retirer la dimension solidaire du titre ;
- Moderniser le titre-restaurant et sa gouvernance pour les inscrire dans leur temps.

La raison d'être du titre-restaurant est d'accompagner le salarié. Cette réforme changera donc la manière dont il peut l'utiliser. Afin de simplifier son usage et d'encourager la consommation, le titre sera entièrement dématérialisé en 2027. Par ailleurs, les salariés pourront durablement l'utiliser pour acheter tous produits alimentaires : en effet, une grande partie des Français consomment le midi ce qu'ils ont préparé la veille.

Je souhaite par ailleurs que les salariés puissent utiliser ces titres-restaurants tous les jours de la semaine, y compris le dimanche. Ils co-financent ce titre, c'est donc normal qu'ils ne soient pas bridés dans son utilisation.

D'autres mesures structurantes doivent permettre de diminuer le niveau des commissions pour les commerçants ou de mieux sécuriser ce dispositif en revoyant sa gouvernance.

Le projet que je vous partage aujourd'hui sera prochainement déposé devant le Parlement et sera débattu.

Je remercie donc très sincèrement tous ceux qui ont pu contribuer à construire ce projet équilibré et novateur : parties prenantes, parlementaires, et services de l'État.

Chiffres clés



5,5 millions de salariés

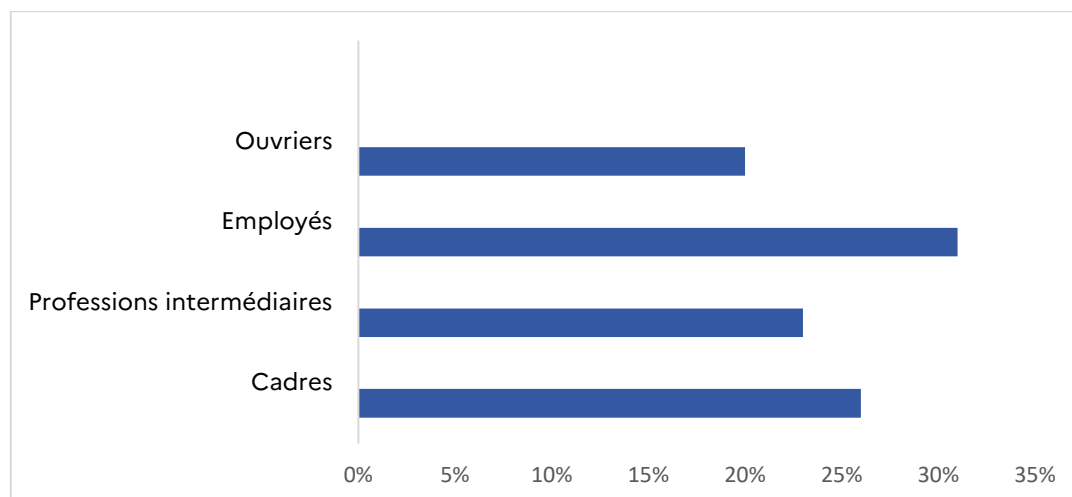
bénéficient de titres-restaurant,
ils sont plutôt jeunes, urbains,
et travaillent dans le secteur
des services

Base : bénéficiaires de titres-restaurant
(1 029 personnes)

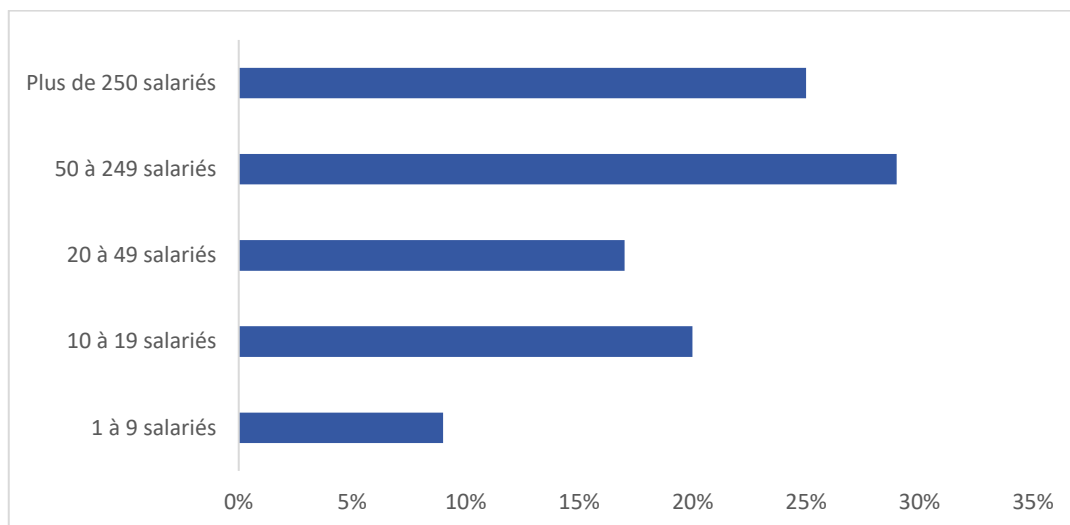
343 000
entreprises
utilisatrices

243 000
commerçants
agréés par la CNTR

CATÉGORIES SOCIO-PROFESSIONNELLES

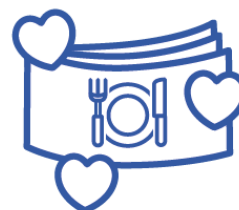


TAILLE DE L'ENTREPRISE



9,40 €

montant moyen
d'un titre-restaurant



**+ de 8 bénéficiaires
sur 10**

jugent leurs titres-restaurant
indispensables

72 %

disent qu'il s'agit
d'un critère important
pour le choix de l'employeur

75 %

des salariés bénéficiaires
ont changé leurs habitudes de
pause déjeuner depuis 2019

Axe 1 : Trouver des solutions simples et durables à des problèmes rémanents

Mesure 1 : Dématérialiser à 100 % le titre-restaurant



PROBLEME

Aujourd'hui, les titres-restaurant au format papier représentent encore environ 25 % du marché et génèrent des complexités tant pour les commerçants que pour les salariés.

- Pour les commerçants, le tri des titres papier est consommateur de temps et le renvoi de ces titres par la poste est risqué et coûteux en cas de perte du colis
- Pour les salariés, le titre papier empêche le paiement à l'euro près, génère des pertes...



SOLUTION

Dématérialiser complètement le titre-restaurant à compter du 1^{er} mars 2027.



EFFETS POSITIFS :

- Simplifier la vie des salariés (paiement à l'euro près, support moins volumineux, plus de praticité, moins de perte de titres-restaurant...)
- Baisser les coûts de gestion pour les commerces
- Sécuriser le suivi des titres

Mesure 2 : Pérenniser l'usage étendu du titre-restaurant aux produits non directement consommables



PROBLEME

À partir du 31 décembre 2026, les salariés ne pourront plus utiliser leurs titres-restaurant pour acheter des produits alimentaires non directement consommables (pâtes, riz, huile, ...).



SOLUTION

Permettre, sans limite de temps, d'acheter tout produit alimentaire (sauf alcool, aliments infantiles, etc.).



EFFETS POSITIFS

- Accompagner les changements de mode de consommation des salariés dans la mesure où 6 Français sur 10 apportent leurs plats « fait maison » sur leur lieu de travail
- Répondre à une demande de 96 % des salariés

Mesure 3 : Interdire les remises de fin d'année (RFA)



PROBLEME

Afin d'obtenir d'importants marchés, plusieurs émetteurs octroient des remises de fin d'année (RFA) à certains clients dits « grands comptes ». Cela permet à ces grands groupes de bénéficier des services des émetteurs pour un coût très résiduel. Ces pratiques renchérissent le coût du dispositif pour les commerçants.



SOLUTION

Interdire les remises de fin d'année (RFA).



EFFETS POSITIFS

- Animer la concurrence entre les différents émetteurs de titres-restaurant
- Participer à la baisse du niveau des commissions pour les commerçants

Mesure 4 : Mettre en place une charte de transparence



PROBLEME

Les concertations ont pu mettre en avant le manque de transparence des commissions payées par les commerçants et la difficulté à décomposer les différents frais qui composent leurs factures.



SOLUTION

Mettre en place une charte de transparence concertée avec les acteurs (émetteurs et commerçants) qui :

1. obligera les émetteurs et les commerçants à se rencontrer annuellement pour négocier leurs tarifs
2. facilitera l'accès des commerçants aux tarifs négociés par leurs organisations
3. améliorera la lisibilité sur le niveau des commissions



EFFETS POSITIFS

- Répondre à la demande des commerçants d'accroître la transparence sur les commissions prises sur les titres-restaurant
- Permettre aux commerçants de mieux négocier leurs commissions avec les émetteurs

Axe 2 : Encourager la consommation et renforcer la dimension solidaire du titre

Mesure 5 : Ouvrir la possibilité d'utiliser les titres-restaurant le dimanche



PROBLEME

Chaque jour travaillé permet au salarié d'obtenir un titre-restaurant. Si les titres peuvent être dépensés du lundi au vendredi, ils peuvent également l'être le samedi. Néanmoins le dépenser le dimanche est seulement possible dans certains cas très particuliers.



SOLUTION

Généraliser la possibilité d'utiliser ses titres-restaurant le dimanche.



EFFETS POSITIFS

- Simplifier et unifier les conditions d'utilisation du titre-restaurant
- Encourager les salariés à consommer leurs titres-restaurant
- Répondre aux changements de mode de consommation, 6 Français sur 10 apportant leur repas « fait maison » au bureau

Mesure 6 : Revenir à un millésime d'un an, non renouvelable



PROBLEME

Aujourd'hui un titre, qu'il soit papier ou dématérialisé, est émis pour une durée d'un an : c'est le millésime. À la fin d'un millésime, le salarié peut échanger ses titres de l'année N contre ceux de l'année N+1. Néanmoins, la dématérialisation a eu pour effet de simplifier énormément cet échange au point de rendre le renouvellement des titres quasiment automatique. Cela engendre une thésaurisation du titre-restaurant, l'éloignant de son objectif initial. Ainsi, 29 % des salariés ont plus de 100 € sur leur compte titre-restaurant.



SOLUTION

Revenir à une durée de millésime d'un an, non renouvelable.



EFFETS POSITIFS :

- Encourager les salariés à consommer leurs titres-restaurant
- Permettre aux commerçants de davantage bénéficier financièrement de cet avantage donné aux salariés
- Recentrer le dispositif sur son objet initial : permettre au salarié de se restaurer durant ses heures de travail

Mesure 7 : Prélever les titres « gelés » afin d'abonder le fonds d'aide alimentaire « Mieux manger pour tous »



PROBLEME

Les émetteurs conservent aujourd'hui un « stock » de fonds relatifs aux titres inutilisés. En effet, le code du travail dispose qu'un salarié quittant son entreprise doit remettre ses titres-restaurant à son employeur qui lui reverse son co-financement dans son solde de tout compte. Or, ceci n'est pas appliqué de sorte que de l'argent issu du co-financement employeur-salarié « dort » sur le compte des émetteurs : ce sont les titres « gelés ».



SOLUTION

Reverser ces titres « gelés » au fonds d'aide alimentaire « Mieux manger pour tous ».



EFFETS POSITIFS

- Éviter que des sommes ne « dorment » indûment sur des comptes au lieu d'être dépensées
- Contribuer au soutien des mouvements associatifs
- Préserver la dimension solidaire du titre-restaurant

Mesure 8 : Sanctuariser le don aux associations



PROBLEME

Aujourd'hui, le titre-papier peut faire l'objet d'un geste de solidarité lorsqu'il est transmis à une personne démunie. Avec la dématérialisation, ce geste sera rendu plus difficile.



SOLUTION

Inscrire dans la loi l'obligation pour les émetteurs d'insérer un espace réservé au don sur le compte utilisateur de chaque salarié.



EFFETS POSITIFS

- Permettre à ceux qui le souhaitent de faire facilement un geste de solidarité

Axe 3 : Moderniser le titre-restaurant et sa gouvernance pour l'inscrire dans son temps

Mesure 9 : Dématérialiser la procédure d'agrément pour les commerçants



PROBLEME

À ce jour, les commerçants doivent demander un agrément auprès de la commission nationale des titres-restaurant (CNTR) pour pouvoir accepter les titres. Cette procédure est composée d'un dossier papier à envoyer à la CNTR.



SOLUTION

Remplacer la procédure d'agrément par un régime de simple enregistrement complètement dématérialisé.



EFFETS POSITIFS

- Passer d'un régime d'autorisation à un régime de déclaration
- Continuer à simplifier la vie des entreprises et des commerces
- Réduire les délais et les frais administratifs auxquels se confrontent les entreprises

Mesure 10 : Habiliter les émetteurs de titres-restaurant



PROBLEME

À ce jour il n'existe pas de reconnaissance officielle des émetteurs de titres-restaurant. Cela empêche notamment les employeurs de connaître précisément les entreprises qui émettent des titres-restaurant créant de fait des risques de contentieux.



SOLUTION

Mettre en place une procédure d'habilitation des émetteurs de titres-restaurant.



EFFETS POSITIFS

- Permettre aux employeurs - et à l'État - de connaître clairement les émetteurs de titres
- Éviter les contentieux juridiques
- Avoir un système d'habilitation proportionné aux sommes gérées par les émetteurs (plus de 10 milliards d'euros annuellement)

Mesure 11 : Créer un groupement d'intérêt économique, composé de tous les émetteurs habilités, chargé des contrôles des commerçants enregistrés



PROBLEME

À ce jour, des titres-restaurant ne sont pas aiguillés comme ils le devraient et servent donc à acheter des produits non éligibles (alcool, produits non alimentaires, nourritures pour animaux...).



SOLUTION

Mettre en place un groupement d'intérêts économique (GIE), financé par tous les émetteurs habilités, permettant de mutualiser les contrôles qui seront réalisés par un organisme tiers d'audit.



EFFETS POSITIFS

- Mieux contrôler le respect des conditions d'utilisation des titres-restaurant
- Permettre des contrôles sans coût supplémentaire pour l'État
- Éviter le dévoiement du titre-restaurant

Mesure 12 : Supprimer la commission nationale des titres-restaurant (CNTR)



PROBLEME

La CNTR a, notamment, pour mission :

- d'agréer les commerçants recevant des titres-restaurant
 - de contrôler les commerçants accepteurs de titres
 - d'organiser le dialogue entre les parties prenantes
- Pourtant, ses moyens ne sont pas proportionnés à ses missions.



SOLUTION

Supprimer la CNTR tout en préservant un espace dédié au dialogue social entre co-financeurs du titre-restaurant.

EFFETS POSITIFS

- Proposer un schéma de gouvernance modernisé
- Supprimer une commission qui n'avait plus les moyens de ses missions
- Préserver les ressources publiques

