

Titre-restaurant : Un acquis social

En 2013, près de 740 millions de titres-restaurant ont été émis pour un montant de 5,538 milliards d'euros. Le succès incontestable du chèque-restaurant s'inscrit dans la longue histoire de la restauration en entreprise. Une histoire qui commence en ...1913.

En l'absence de réfectoire

Depuis 1913, les employeurs sont tenus d'assurer à leurs salariés la possibilité de prendre leurs repas dans de bonnes conditions. Dans les années 60, la mise à disposition d'un réfectoire ou d'un local adapté aux repas s'impose. Face aux difficultés de certaines entreprises de répondre à cette injonction, le titre-restaurant apparaît être une solution. Née en Angleterre, l'idée est reprise en France en 1957 et développée en 1962 par la société " Le Chèque-Restaurant ". Puis, en 1963, la société Jacques Borel lance " Le Ticket-Restaurant ". En 1964 la société du " Chèque Coopératif Restaurant CCR " crée " Le Chèque Déjeuner ".

Premier cadre législatif

L'Ordonnance n° 67.830 du 27 septembre 1967 et ses décrets d'application, confèrent au titre-restaurant le caractère d'un avantage social accordé au salarié, auquel sont associées des exonérations d'ordre social et fiscal bénéficiant tant aux salariés qu'aux employeurs, et font du titre-restaurant un véritable titre de paiement. Les règles de l'émission et de l'utilisation des titres-restaurant sont posées, et une Commission réunissant toutes les parties prenantes (sociétés émettrices, employeurs, salariés, restaurateurs) est créée pour superviser le fonctionnement du nouveau dispositif.

Un encadrement précisé

Au 1er mai 2008, s'opère la transposition à droit constant des textes législatifs et réglementaires relatifs au Titre-Restaurant dans le Code du Travail.

En 2009, la loi n° 2009-879 du 21 juillet portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires élargit l'utilisation du titre-restaurant auprès des détaillants en fruits et légumes.

En 2010, le décret n° 2010-1460 dispose que les titres restaurant ne peuvent être utilisés que pour acquitter en tout ou en partie le prix d'un repas composé de préparations alimentaires directement consommables, le cas échéant à réchauffer ou à décongeler, notamment de produits laitiers. Le repas peut également être composé de fruits et légumes, qu'ils soient ou non directement consommables.

En 2014, le décret 2014-294 adapte les conditions d'émission et

d'utilisation des titres restaurant en fonction de leur support. A compter du 02 avril 2014, les titres-restaurant peuvent être émis sur un support papier ou sous forme dématérialisée.

Le marché s'organise

En 1972, les trois sociétés opérant sur le marché du titre-restaurant (Chèque Déjeuner, Chèque Restaurant et Ticket Restaurant) créent une association commune - la Centrale de Règlement des Titres (CRT) - qui assure le remboursement des titres émis par ces sociétés et remis par les restaurateurs.

En 1982, un nouvel émetteur apparaît officiellement : la Société Intertitres Restaurant, du groupe des Banques Populaires, et la Fédération Nationale des Restaurateurs Français, rejointes par plusieurs syndicats professionnels du secteur de la restauration, lancent le titre "Chèque de Table".

Aujourd'hui huit émetteurs se partagent le marché.