



worklife

membre du CoReCT

Analyse socio-économique du dispositif de titres-restaurant

Quel impact pour les salariés, pour la restauration, et quel équilibre pour le dispositif ?

Étude C-Ways pour Worklife, membre du CoReCT ·
24/09/26

CoReCT : Collectif pour le Rééquilibrage des Commissions Titre-restaurant

Enseignements principaux (1/2)

En 2024, C-Ways a modélisé pour la Commission Nationale des Titres-Restaurant le fonctionnement du dispositif dans son ensemble. Le modèle de simulation s'appuyait sur un système cohérent et interdépendant des flux liés aux différents agents économiques : l'État, les émetteurs, les entreprises, les salariés bénéficiaires, la restauration, les grandes surfaces et les commerces de proximité. Cette lecture d'ensemble concluait à un dispositif efficace au regard des scénarios alternatifs de soutien au repas des salariés comparés.

La présente étude resserre le cadre d'analyse sur deux de ces agents, les salariés bénéficiaires et les restaurateurs accepteurs, dont les marges de manœuvre se sont l'une et l'autre réduites depuis, pour en mesurer les impacts socio-économiques et les conditions d'équilibre.

Une ressource protégeant le budget alimentaire des salariés

Un salarié bénéficiaire du dispositif reçoit en moyenne 2 159 € de titres-restaurant par an, l'équivalent de la moitié de son budget alimentaire individuel annuel. Le dispositif concerne 6,1 millions de salariés dans 194 000 entreprises, soit environ un actif sur cinq. Sa particularité est d'être fléché : il garantit au salarié un budget dédié à son alimentation. Un avantage social d'autant plus utile dans un contexte où les dépenses contraintes absorbent une part croissante du budget des ménages et où l'insécurité alimentaire croît fortement.

Un dispositif qui favorise le lien social et le bien-être au travail

Le titre-restaurant influe également sur la qualité de vie au travail en structurant une pause déjeuner plus longue, accompagnée et déconnectée. Sur les jours d'usage, les bénéficiaires de titres-restaurant s'accordent en moyenne 42 minutes de pause déjeuner contre seulement 34 minutes pour ceux qui ne disposent d'aucun dispositif de restauration. Sept déjeuners sur dix sont pris à plusieurs (contre cinq sur dix sans dispositif) et près de sept sur dix sans écran (moins de six sur dix sans dispositif). Le titre-restaurant favorise également les déjeuners à l'extérieur : les bénéficiaires prennent plus de 7 déjeuners sur 10 à l'extérieur, contre seulement 4 sur 10 pour les actifs sans dispositif. Cette ouverture sur l'extérieur concerne aussi les télétravailleurs bénéficiaires, dont 80 % déclarent utiliser leurs titres au restaurant.

Un bénéfice pour les salariés conditionné à l'acceptation par le restaurateur

Le bénéfice du dispositif pour les salariés repose sur l'acceptation du titre par le restaurateur. Or, les principaux émetteurs lui en font supporter l'essentiel du coût, sous la forme d'une commission assise sur le montant de chaque transaction. La hausse du niveau de commission prélevée par les quatre émetteurs dominants, aujourd'hui de 5 % en moyenne, menace de conduire de plus en plus de restaurateurs à refuser les titres-restaurant : ils sont près de neuf sur dix à l'avoir déjà fait ou à envisager de le faire. Chaque refus réduit l'intérêt du dispositif pour le salarié, et nourrit une fuite des flux vers les grandes surfaces et autres commerces : la part de bénéficiaires utilisant leurs titres en restauration est passée de 70 % en 2021 à 56 % en 2025.



Enseignements principaux (2/2)

Un marché en expansion, avec un apport de flux massif à la restauration

Près de 11 milliards d'euros de titres ont été émis en 2024, une hausse de 75 % en huit ans, dont un peu plus de 40 % dépensés en restauration. Les salariés complètent souvent le montant de leurs titres-restaurant pour régler l'addition. Avec ce complément, le dispositif représente 5,1 milliards d'euros de chiffre d'affaires TTC pour le secteur. Un apport d'autant plus notable pour la restauration traditionnelle, présentant une rentabilité particulièrement faible. Le nombre d'établissements de restauration traditionnelle par actif n'a progressé que de 1 % en six ans, contre 39 % pour la restauration rapide.

En restauration traditionnelle, un coût de transaction supérieur à la marge dégagée

Malgré l'apport d'affaires généré par le titre-restaurant, le secteur de la restauration traditionnelle reste sous tension. La restauration traditionnelle dégage 2,9 % de marge nette, contre 10,9 % en restauration rapide. Les émetteurs dominants (représentant 99 % du marché) prélèvent des coûts de transaction de 4,9 % à 5,7 % du montant de chaque titre selon le modèle d'émission. En restauration traditionnelle, ce coût de transaction représente aujourd'hui un montant supérieur à la marge dégagée sur la part payée en titre-restaurant. Ainsi, sur une addition de 20 €, la commission prélevée sur la seule part réglée en titre atteint 0,46 €, soit plus du double des 0,22 € de marge nette dégagée par le restaurateur. Sur le seul périmètre des sommes réglées en titres-restaurant, cette marge devient négative, quand elle reste comprise entre 7 % et 8 % en restauration rapide.

Une trajectoire qui fragilise l'ensemble du dispositif

Le coût moyen supporté par les restaurateurs sur les titres-restaurant est passé de 4,2 % à 5,1 % entre 2022 et 2026. Aujourd'hui, un restaurateur sur trois a déjà refusé le dispositif à cause du niveau de commission. Si la tendance se poursuit, la commission pourrait atteindre près de 6 % en 2030, niveau auquel près d'un restaurateur sur deux pourrait refuser les titres. Or, un réseau d'acceptation plus étroit réduit l'intérêt du dispositif pour les salariés, et donc son attrait pour les employeurs. C'est la pérennité du dispositif des titres-restaurant qui est en jeu.

Ce que changerait un coût de transaction plus faible pour les restaurateurs

De nouveaux émetteurs proposent une alternative aux modèles dominants de titres-restaurant, avec un coût de transaction limité à la commission bancaire (autour de 1,8 %). Les simulations montrent que ce coût de transaction permettrait aux restaurateurs traditionnels de retrouver une marge nette bénéficiaire (3,0 %), et à la restauration rapide d'atteindre 11,3 % de marge sur l'activité titres-restaurant, complément du salarié inclus. Si, par une évolution réglementaire, une baisse des commissions à un niveau autour de 2 % s'étend à l'ensemble du marché, la restauration bénéficierait d'une baisse de coût de transaction de 144 millions d'euros par an. Pour une ville de 500 000 habitants, les restaurateurs locaux gagneraient jusqu'à 1 M€ de marge nette par an. À l'inverse, si les commissions atteignent 6 % en moyenne, 8 000 emplois en restauration pourraient ne plus être soutenus par le dispositif, soit près de 1 sur 5.

À noter : le chiffre d'affaires apporté à la restauration ne dépend pas du modèle d'émission ; les projections 2030 sont des prolongements de tendance, non des prévisions.





Agenda

1

Un appui conséquent au budget alimentaire des salariés, dont les possibilités d'usage au restaurant se resserrent

2

Un dispositif à l'origine vertueux pour le secteur de la restauration, dont la rentabilité est menacée

3

Un équilibre à réexaminer : ce que changerait un coût de transaction plus faible pour les restaurateurs



Agenda

1

Un appui conséquent au budget alimentaire des salariés, dont les possibilités d'usage au restaurant se resserrent

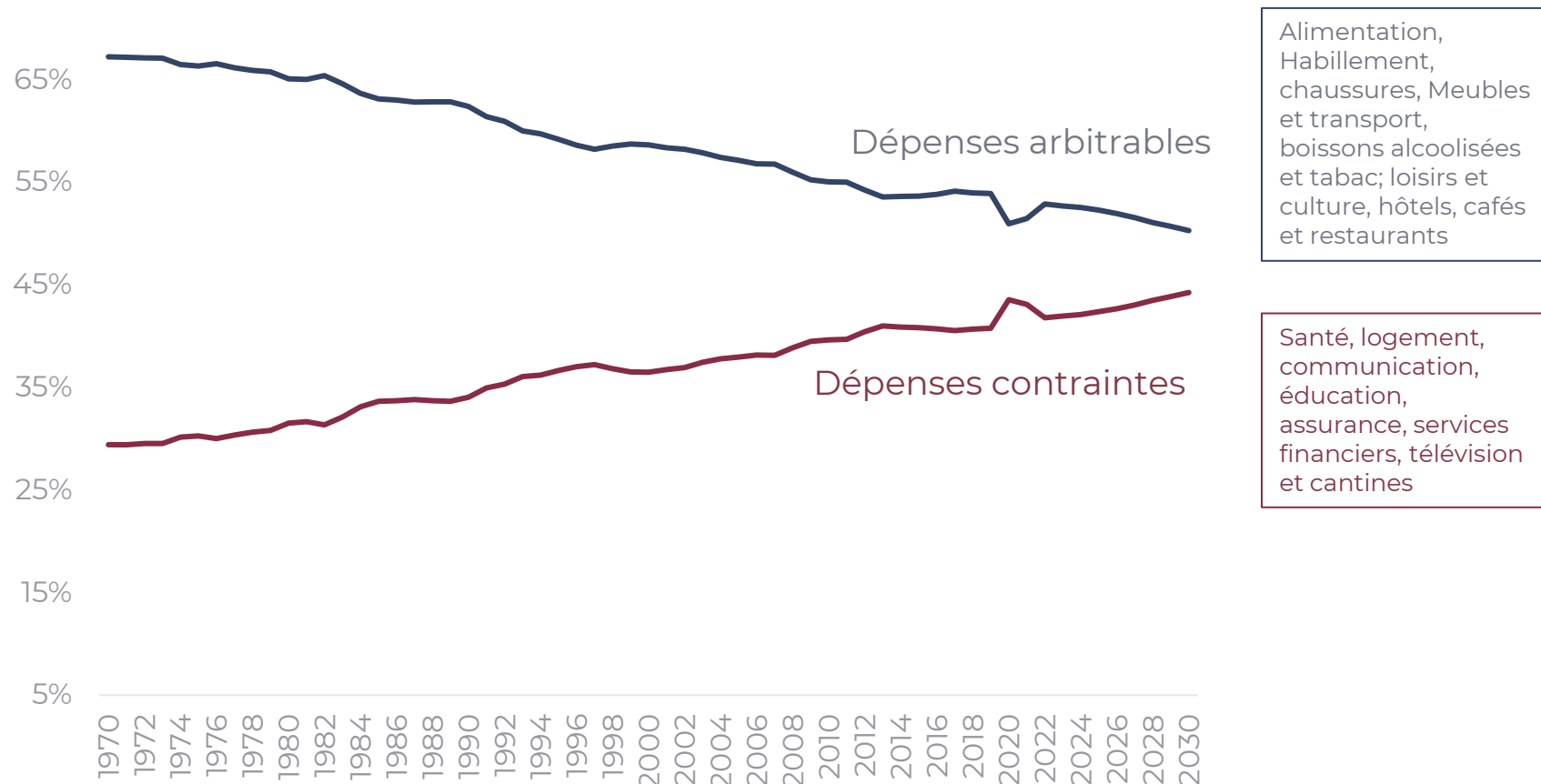
1.1

Le dispositif de titre-restaurant,
un levier pour le pouvoir d'achat des actifs

La hausse des dépenses contraintes (logement, santé) pèse sur les dépenses arbitrables, dont l'alimentation. Dans ce contexte, les salariés jugent le titre-restaurant important pour leur pouvoir d'achat.

Poids des dépenses contraintes et arbitrables dans la consommation des ménages, en %

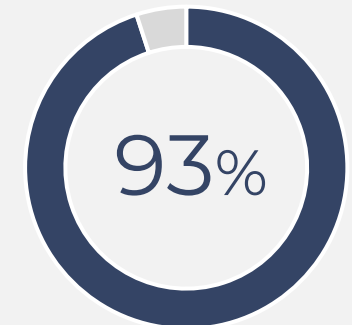
Observé de 1970 à 2024, prolongement de tendance de 2025 à 2030. Euros constants.



Q. Diriez-vous que vous êtes tout à fait d'accord, plutôt d'accord, plutôt pas d'accord ou pas d'accord du tout avec les différentes opinions suivantes...

Base : 31% de l'échantillon disposant de titres-restaurant, sur un total de 2500 répondants

« Les titres-restaurant sont un dispositif important pour votre pouvoir d'achat »



« tout à fait d'accord » ou « plutôt d'accord »

- 59% : tout à fait d'accord
- 34% : plutôt d'accord
- 5% : plutôt pas d'accord
- 2% : Pas du tout d'accord

Source : IFOP pour Edenred, Enquête sur la pause déjeuner des Français, Mars 2026

Le titre-restaurant, levier du pouvoir d'achat alimentaire : le dispositif représente aujourd'hui la moitié du budget alimentaire annuel des actifs bénéficiaires

Les grands ordres de grandeur - par actif porteur de titre-restaurant, sur un an en 2026

Champ : actifs porteurs de titre-restaurant, y compris actifs en temps partiel • Hypothèses : usage total des titres-restaurant reçus ; valeur faciale déclarée par les porteurs de 9,6 € en 2026 ; la valeur faciale moyenne de l'ensemble des titres émis en 2024 est de 8,94 € (CNTR), référence retenue en partie 2 ; participation salariée comprise dans le montant annuel de titres-restaurant

4 232 €

Budget alimentaire annuel moyen

Dépenses alimentaires totales
(domicile + hors domicile)

2 159 €

Montant annuel de titres-restaurant

Revenu titres-restaurant perçu sur l'année

51 %

Part du budget alimentaire couverte

La moitié du budget alimentaire financée par le TR

Lecture : en moyenne, un actif porteur reçoit 2 159 € de titres-restaurant par an, soit 51 % de ses 4 232 € de dépenses alimentaires annuelles. Sur ces 2 159 €, environ 1 190 € sont financés par l'employeur, sur la base d'une participation moyenne de 55 % de la valeur du titre (CNTR 2024), le solde correspondant à la participation du salarié. L'apport de l'employeur représente ainsi 28 % du budget alimentaire annuel du porteur, le dispositif fléchant par ailleurs la totalité des 2 159 € vers l'alimentation.

Méthodologie : estimation à partir de l'étude TrendShaker 2026 (actifs détenteurs de titres-restaurant).

Montant annuel de titres-restaurant = valeur faciale déclarée par jour travaillé × nombre de jours travaillés sur l'année, calculé comme (7 – jours de repos hebdomadaires) × 47 semaines (52 – 5 semaines de congés payés) – 10 jours fériés 2025, soit 225 jours. La part dans le budget alimentaire rapporte ce montant aux dépenses alimentaires annuelles individuelles déclarées.

La part dans le budget alimentaire rapporte ce montant aux dépenses alimentaires annuelles individuelles déclarées.

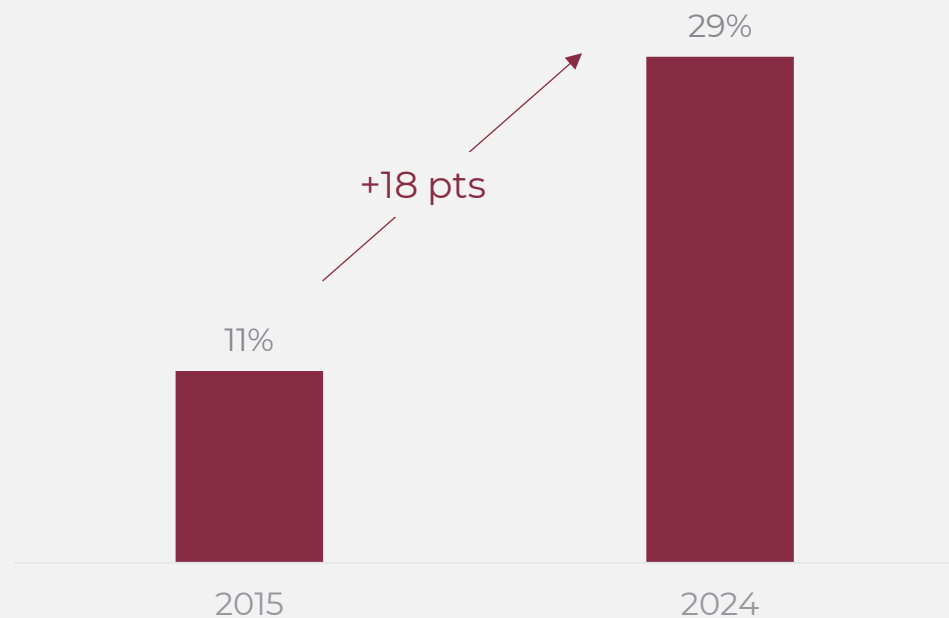
Hypothèses : un titre utilisé par jour travaillé ; en l'absence de jours de repos déclarés, 2 jours par semaine retenus par convention pour ne pas surestimer les jours travaillés.

Note sur la réconciliation avec les données CNTR 2024 : Rapportés aux 6,1 millions de bénéficiaires, les 10,8 Md€ de titres émis en 2024 donnent 1 774 € par bénéficiaire, contre 2 159 € ici. La valeur faciale est ici déclarée par les porteurs en 2026 (9,6 €) et dépasse de 7 % la valeur faciale moyenne de l'ensemble des titres émis en 2024 (8,94 €). Les 2 159 € décrivent par ailleurs un porteur à temps plein recevant un titre par jour travaillé en 2026, quand les 1 774 € sont la moyenne de l'ensemble des bénéficiaires en 2024, temps partiels et attributions incomplètes compris.

Un appui d'autant plus nécessaire pour les 16 % d'actifs bénéficiaires qui sont en situation d'insécurité alimentaire

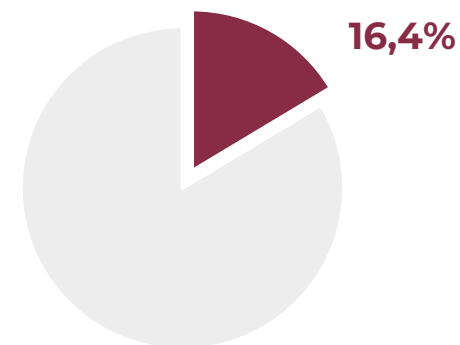
Proportion d'individus en insécurité alimentaire

Base : 2 193 individus de 18-79 ans



L'insécurité alimentaire désigne le fait de ne pas avoir accès de manière régulière à des aliments sains et nutritifs en quantité suffisante.

Part des actifs porteurs de titres-restaurant en insécurité alimentaire



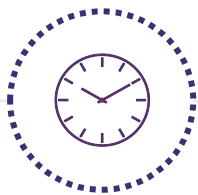
16,4% des actifs porteurs de titres-restaurant sont en situation d'insécurité alimentaire

1.2

Un dispositif qui favorise
le lien social et le bien-être au travail

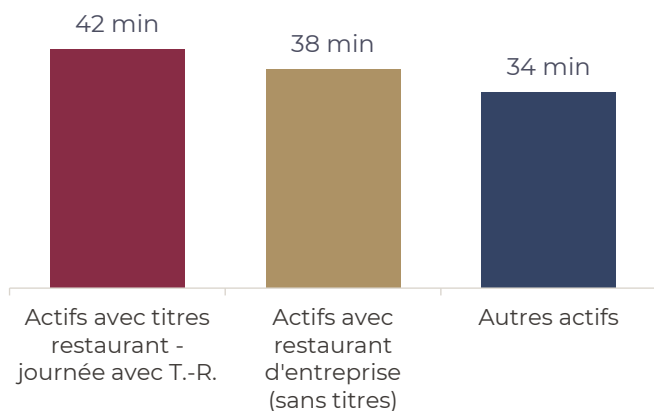
Le titre-restaurant structure une pause déjeuner plus longue, accompagnée et déconnectée

Base : 4230 déjeuners (lundi au vendredi) des actifs



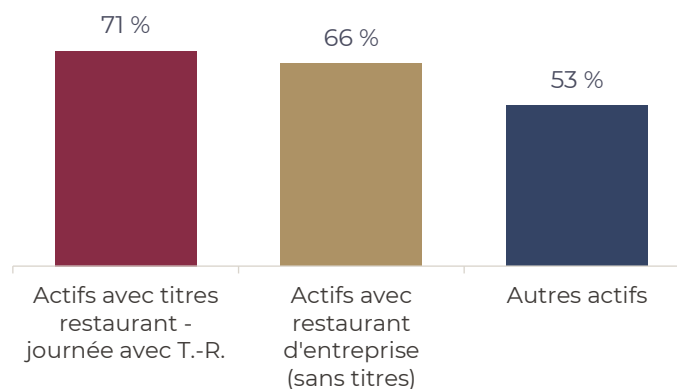
42min

durée moyenne des déjeuners d'actifs porteurs de titres-restaurant contre 38 min chez les actifs avec restaurant d'entreprise (sans titre) et 34 min chez les actifs sans dispositif de déjeuner*



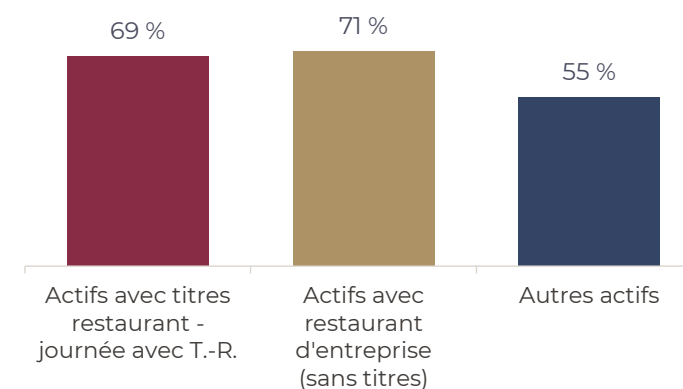
71%

des déjeuners d'actifs porteurs de titres-restaurant sur les journées d'usage **sont pris à plusieurs** contre 53% des déjeuners chez les actifs sans dispositif de déjeuner*



69%

des déjeuners d'actifs porteurs de titres-restaurant sur les journées d'usage **sont pris sans écran** contre 55% des déjeuners chez les actifs sans dispositif de déjeuner*



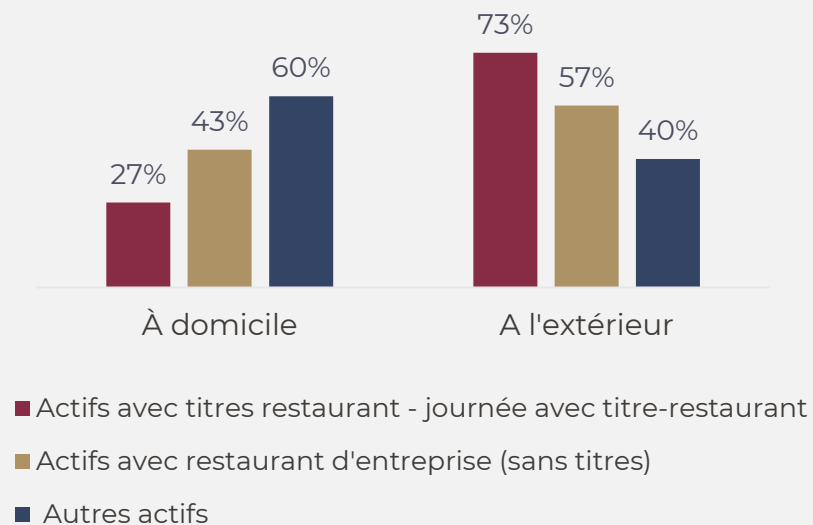
*titre-restaurant ou cantine/restaurant d'entreprise

Le titre-restaurant accompagne l'externalisation du repas et favorise la fréquentation des restaurants, en particulier chez les télétravailleurs

UN DÉJEUNER PLUS SOUVENT PRIS À L'EXTÉRIEUR CHEZ LES PORTEURS DE TITRE-RESTAURANT

Part de déjeuners pris (%) selon le lieu de consommation

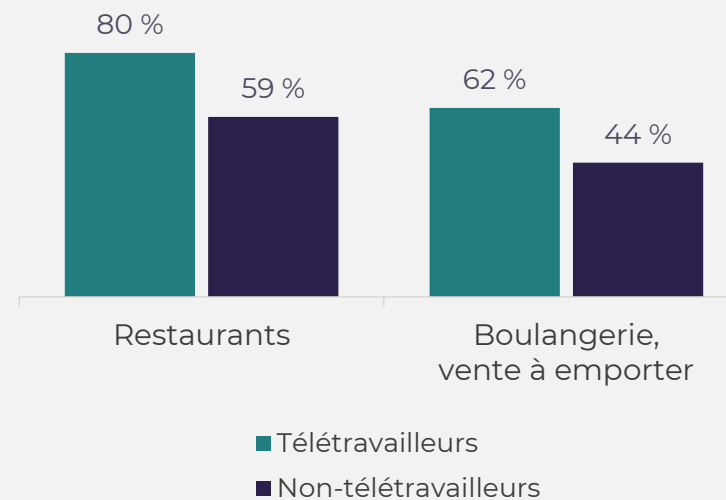
Base : 4230 déjeuners (lundi au vendredi) des actifs



LES TÉLÉTRAVAILLEURS UTILISENT ÉGALEMENT LEURS TITRES-RESTAURANT À L'EXTÉRIEUR LORSQU'ILS EN DISPOSENT

Q. Dans quels lieux de vente utilisez-vous les tickets restaurants ?

Base : 977 actifs et actives en couple



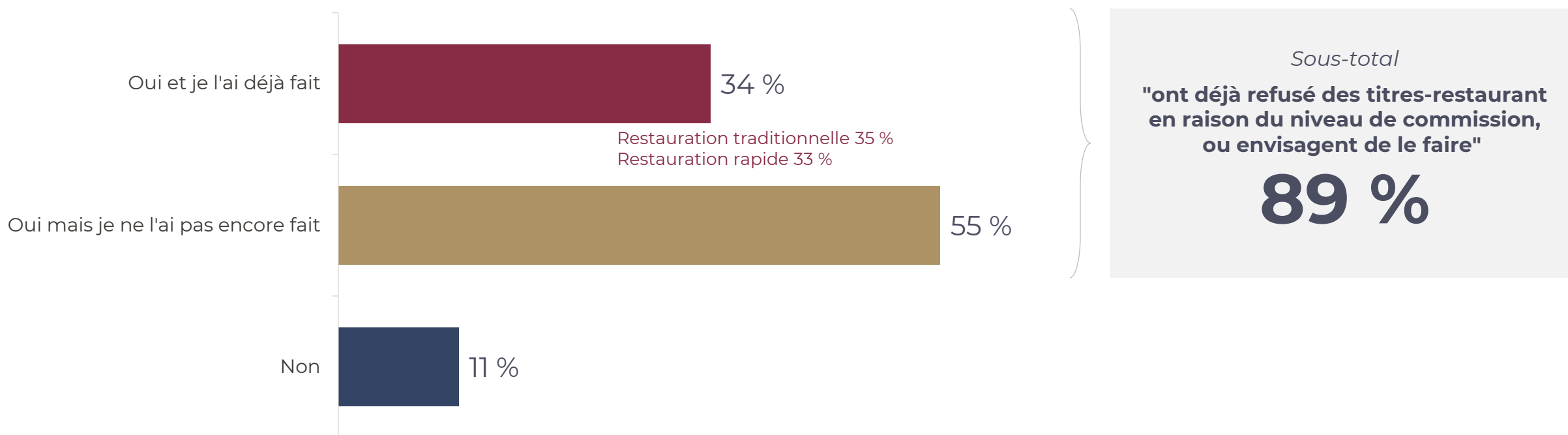
1.3

Des bénéfices que les refus d'acceptation
menacent de limiter

Le niveau de commission conduit une partie des restaurateurs à refuser les titres-restaurant, réduisant les possibilités d'usage pour les salariés

Q. Avez-vous déjà envisagé de refuser les titres-restaurant à cause du niveau de commission ?

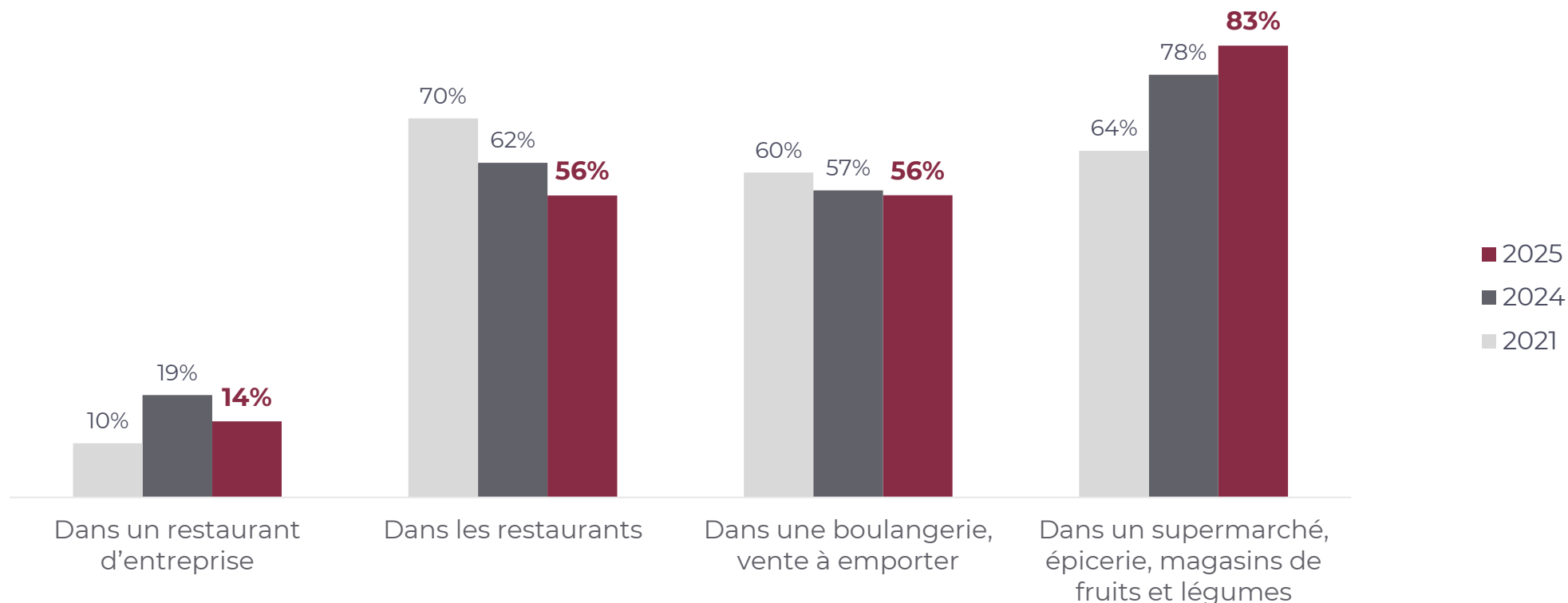
Base : 1 613 restaurateurs et commerçants assimilés



L'usage en grande surface s'est ancré dans les habitudes, au détriment de la restauration : une hausse des refus pourrait accentuer cette dynamique

Q. Dans quels lieux de vente utilisez-vous les tickets restaurants ? (proportion de « oui » par modalité)

Base : 153 adultes de 18 à 79 ans, bénéficiaires de tickets restaurant en 2025





Agenda

2

Un dispositif à l'origine vertueux pour le secteur de la restauration, dont la rentabilité est menacée

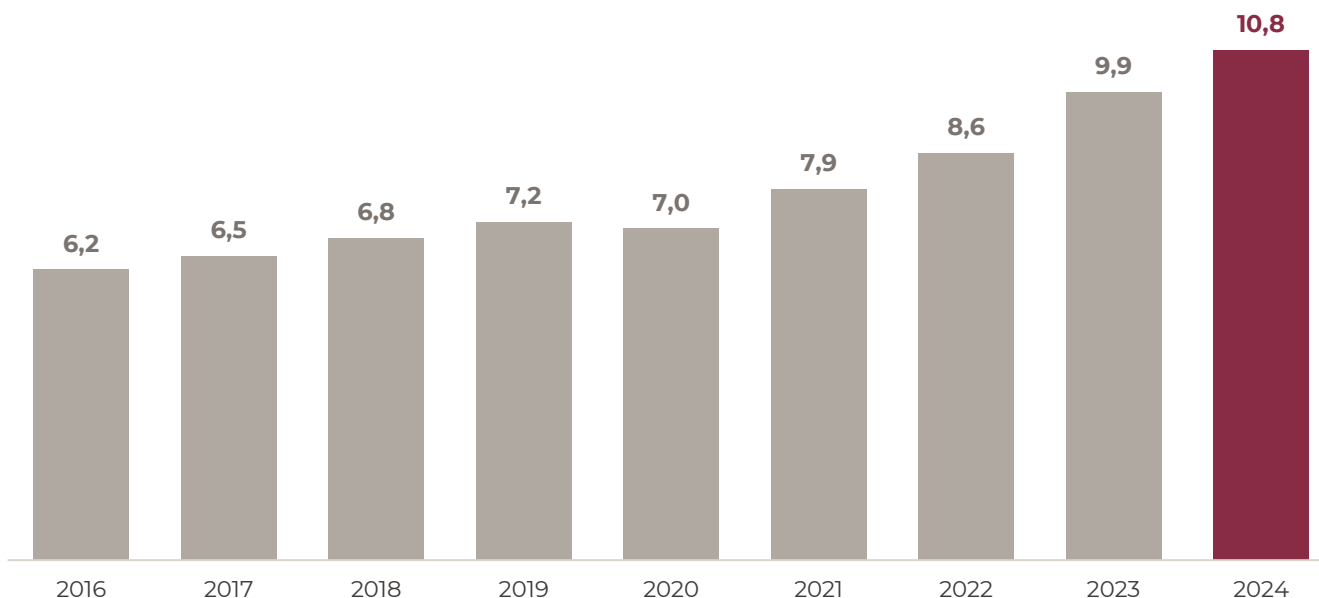
2.1

Malgré l'apport d'affaires généré par le titre-restaurant,
le secteur de la restauration traditionnelle
reste sous tension

Un apport conséquent de clientèle et de chiffre d'affaires pour la restauration

Un marché de près de 11 milliards d'euros, en croissance continue depuis 2020

Valeur faciale des titres-restaurant émis en France, en milliards d'euros



Volume de titres émis : 781 millions de titres en 2016, 1,21 milliard en 2024, soit +5,6 % par an.
La croissance atteint +55% en volume entre 2016 et 2024, et +75% en valeur.

Une demande fléchée, solvable et récurrente

Repères 2024

1,2 milliard

de titres émis, soit près de 5 millions
par jour travaillé

6,1 millions

de salariés bénéficiaires,
dans 194 000 entreprises

8,94 €

de valeur faciale moyenne par titre

4,3 Md€ TTC

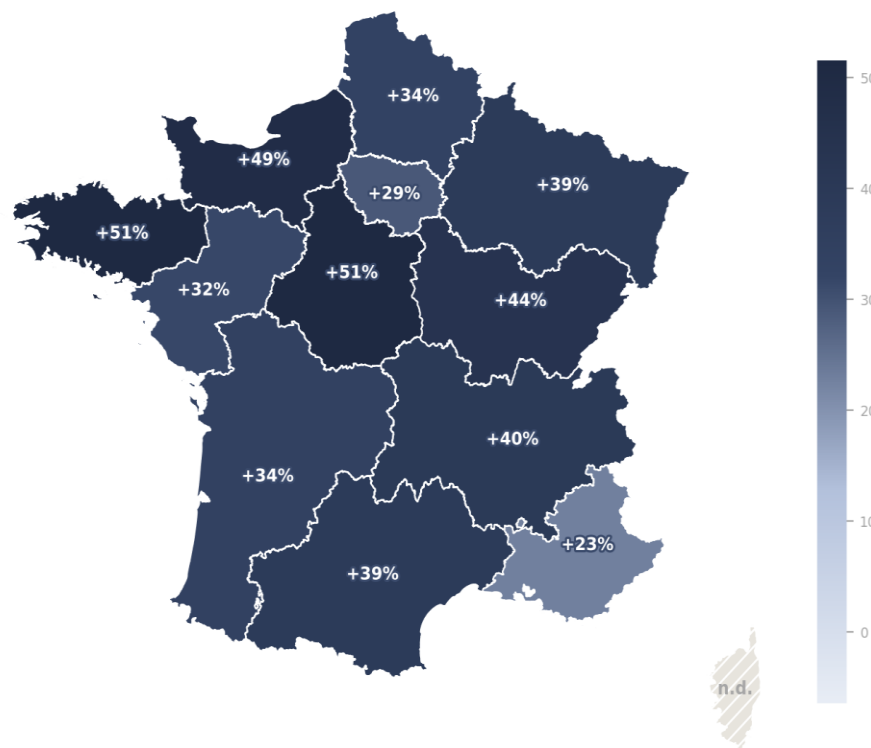
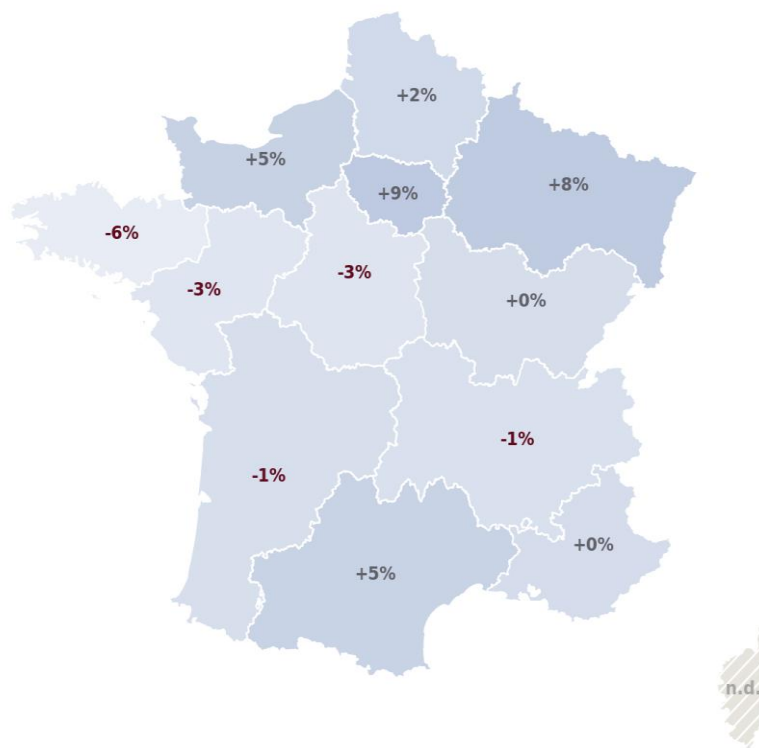
captés par la restauration,
soit 40 % des flux de titres

Un apport qui compte pour la restauration traditionnelle, en difficulté par rapport à la restauration rapide

Évolution du nombre d'établissements de restauration par actif entre 2018 et 2024

Restauration traditionnelle : quasi-stable (+1% en moyenne)

Restauration rapide : moteur de la croissance (+39% en moyenne)



Traditionnelle

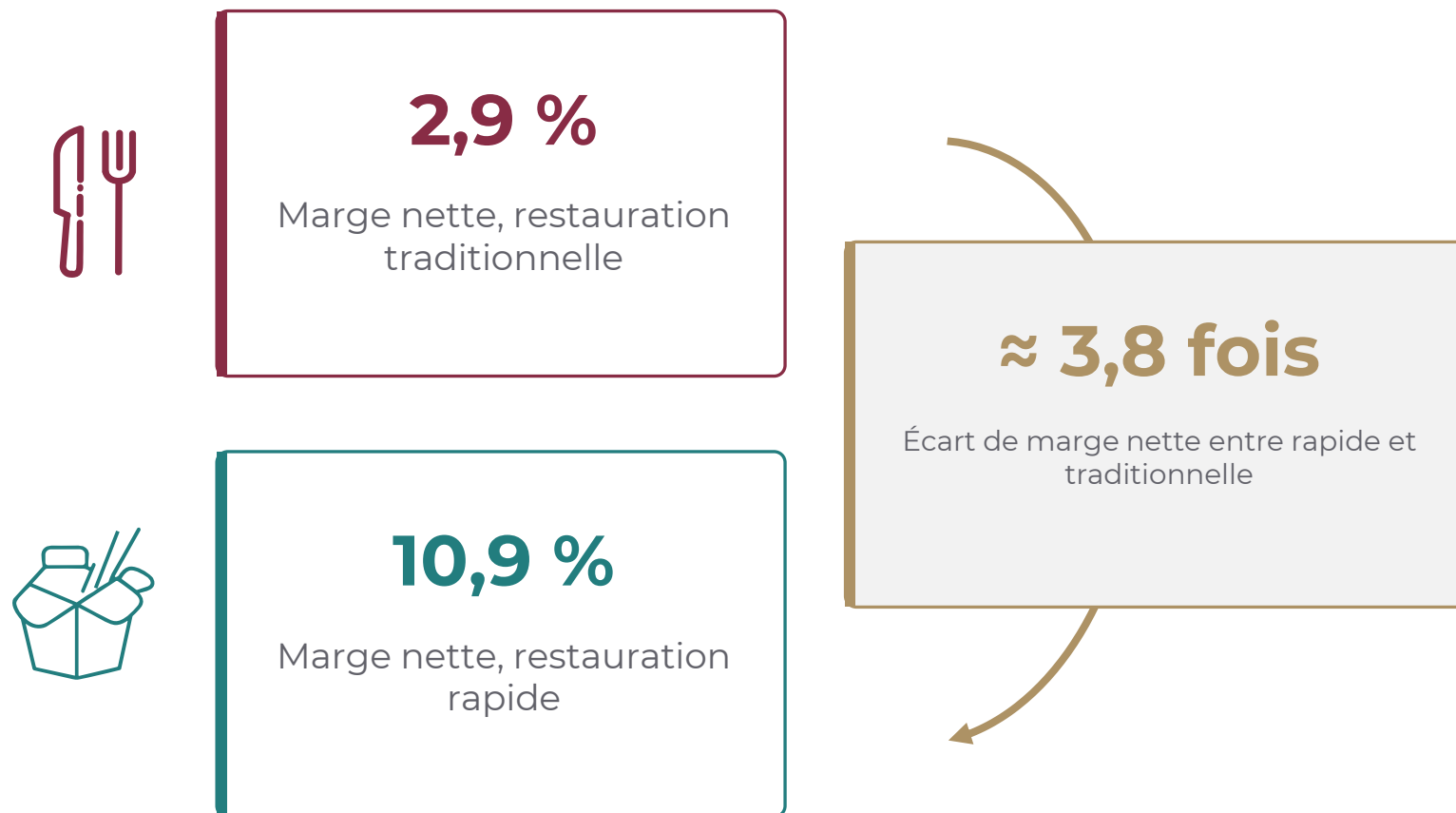
+1 %
en moyenne

Rapide

+39 %
en moyenne

 Si le nombre d'établissements de restauration par actif a augmenté de +17 % en 6 ans, cette hausse cache de fortes disparités entre la restauration traditionnelle, atone, et la restauration rapide, en forte croissance.

La restauration traditionnelle dégage moins de 3 % de marge nette, contre près de 11 % en restauration rapide



Comment expliquer cette différence de marge ?

La restauration rapide combine offre standardisée, fort débit de couverts, petites surfaces et process très optimisés, quand le secteur traditionnel repose sur le service à table et du personnel plus qualifié, donc moins de couverts par heure travaillée et un poids salarial plus lourd. Le traditionnel subit aussi un effet de ciseau plus marqué (matières premières, SMIC, énergie), répercuté seulement en partie sur les prix.

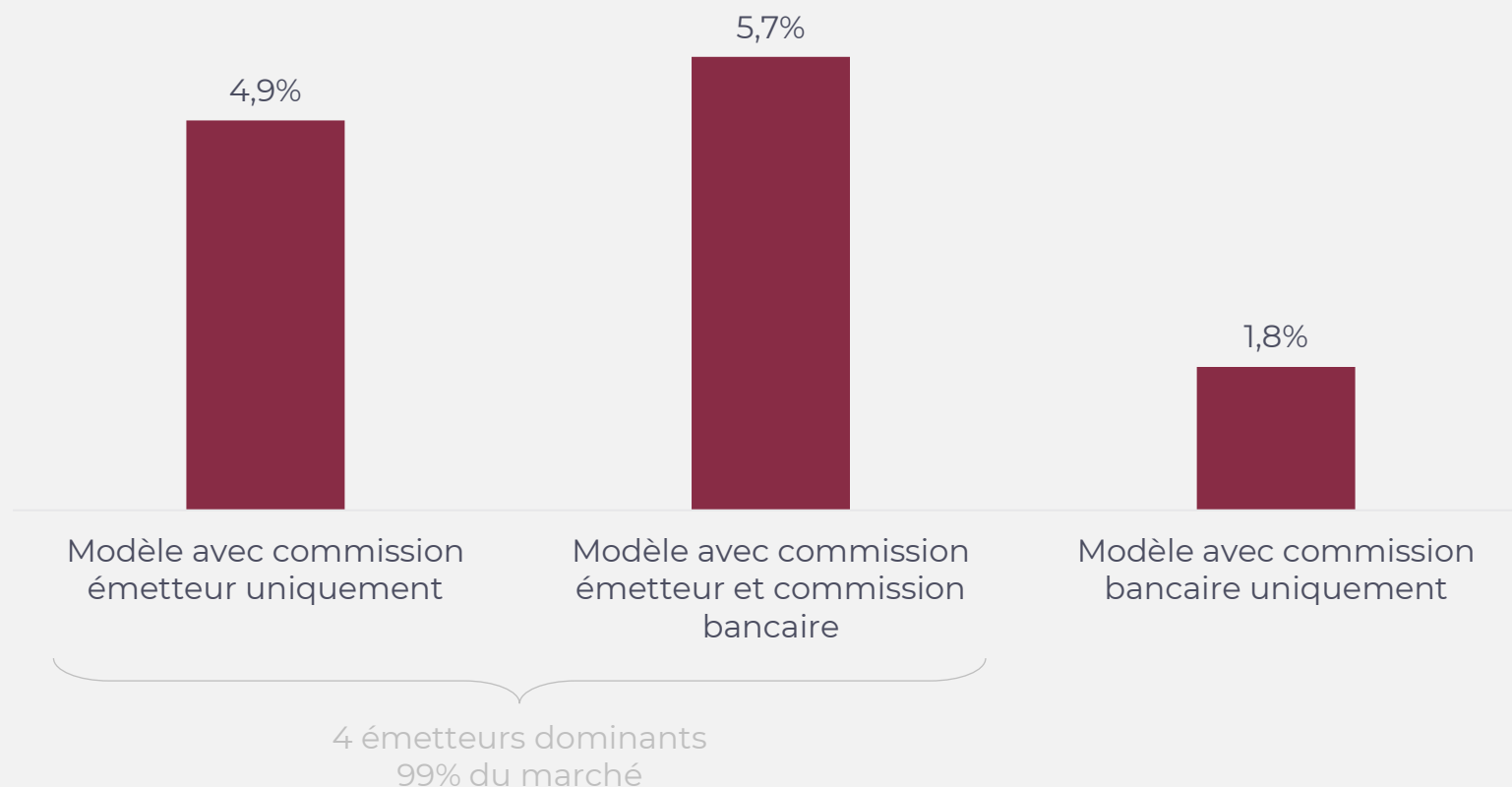
Les réseaux de restauration rapide bénéficient en outre du pouvoir de négociation de leurs centrales d'achat.

2.2

Le coût prélevé aux restaurateurs par les principaux émetteurs
pèse sur des marges déjà étroites

Les modèles dominants des émetteurs titres-restaurant prélèvent en moyenne des commissions autour de 5 %

Coût prélevé au restaurateur sur chaque transaction réglée en titre-restaurant, selon le modèle d'émission



Méthodologie

Le taux du modèle avec commission émetteur uniquement est une moyenne des grilles tarifaires des émetteurs historiques, sans frais bancaire puisque les flux transitent par un réseau fermé.

Le modèle hybride cumule commission émetteur et frais bancaire. Le modèle avec commission bancaire uniquement ne prélève aucune commission émetteur : seul l'interchange s'applique.

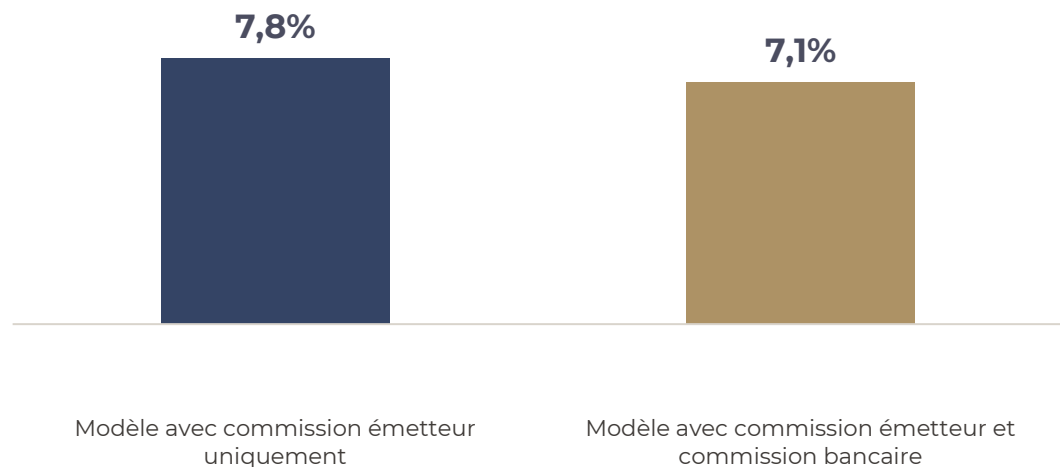
Les taux portent sur le montant TTC du titre utilisé, hors complément payé par le salarié.

Sur le seul périmètre des sommes réglées en titres-restaurant, le niveau de commission pénalise la rentabilité de la restauration traditionnelle

Périmètre 1 : marge nette calculée sur les seules sommes réglées en titres-restaurant, hors complément payé par le salarié

Restauration rapide (56.10C)

Taux de marge nette, en % du CA HT · périmètre 1

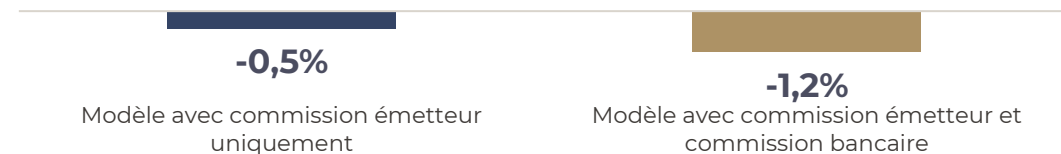


Repère, toutes transactions confondues : 10,9 % de marge nette

Résultat net comptable rapporté au chiffre d'affaires HT, ESANE 2023, NAF 56.10C, sur l'ensemble de l'activité du segment, titres-restaurant compris.

Restauration traditionnelle (56.10A)

Taux de marge nette, en % du CA HT · périmètre 1



Repère, toutes transactions confondues : 2,9 % de marge nette

Résultat net comptable rapporté au chiffre d'affaires HT, ESANE 2023, NAF 56.10A, sur l'ensemble de l'activité du segment, titres-restaurant compris.

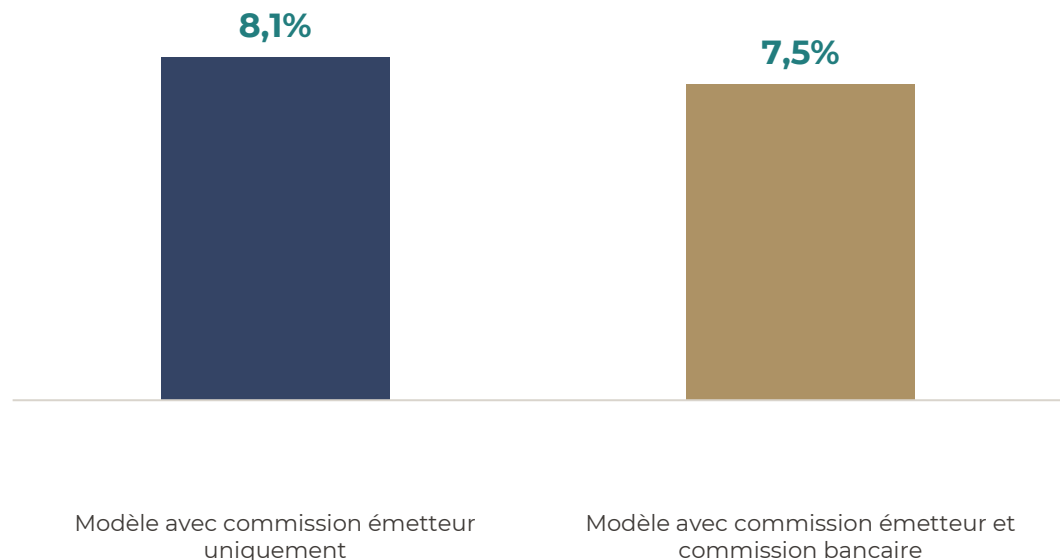
Lecture : sur les seules sommes réglées en titres-restaurant, la restauration traditionnelle enregistre une marge nette négative quel que soit le modèle dominant. Le repère de chaque bloc rappelle la marge nette du segment toutes transactions confondues : l'écart entre les deux mesure ce que le niveau de commission retire sur le périmètre titres-restaurant.

Même en intégrant le complément payé par le salarié, la marge nette de la restauration traditionnelle reste négative ou proche de zéro

Périmètre 2 : titre-restaurant et complément réellement payé par le salarié au-delà de la valeur faciale

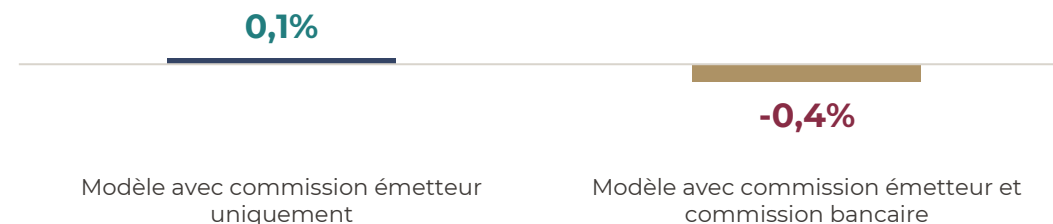
Restauration rapide (56.10C)

Taux de marge nette, en % du CA HT · périmètre 2



Restauration traditionnelle (56.10A)

Taux de marge nette, en % du CA HT · périmètre 2



Lecture : complément salarié inclus, soit +24,9 % du volume de titres en restauration traditionnelle et +10,0 % en restauration rapide, calibré sur les transactions Worklife 2025-2026 et les accréditations CNTR pour la distinction entre type de restauration

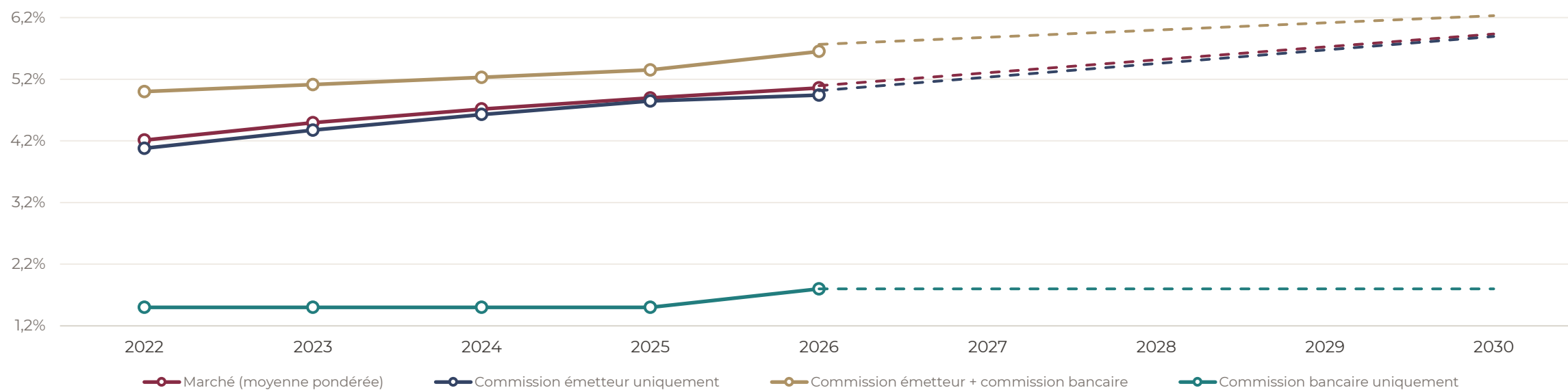
2.3

Le prolongement des tendances observées
accentuerait la pression sur les restaurateurs

En prolongeant la tendance observée depuis 2022, une possible poursuite de la hausse des commissions

Trajectoire des commissions supportées par les restaurateurs, 2022-2030

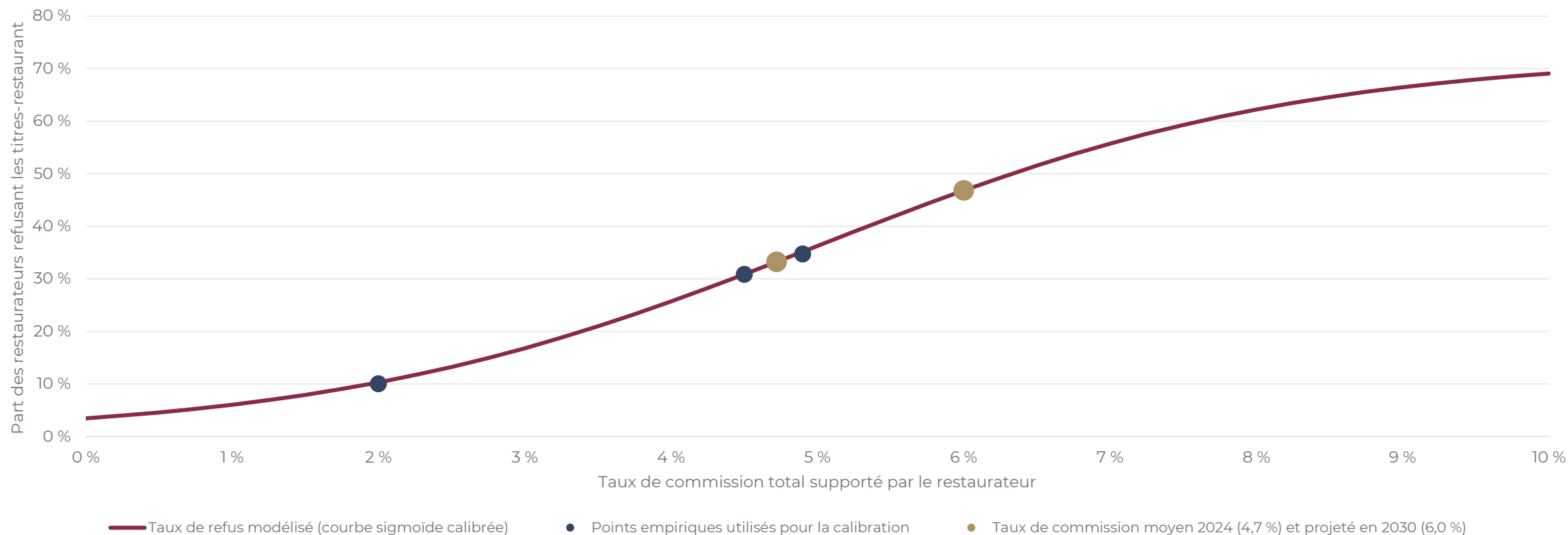
En % du montant TTC du titre · trait plein = observé, pointillé = prolongement de la tendance linéaire 2022-2026



Tendance linéaire calibrée sur l'historique 2022-2026, sous hypothèse d'un cadre réglementaire inchangé

Q En prolongeant la tendance observée depuis 2022, à cadre réglementaire équivalent, le coût moyen supporté par les restaurateurs passerait de 5,1 % en 2026 à près de 6 % en 2030.

Les refus accepteurs progresseraient avec le niveau de commission, ce qui fragiliserait le dispositif



À 6 % de commission, notre modélisation situe à 47 % la part des restaurateurs, rapides et traditionnels confondus, qui refuseraient les titres-restaurant en 2030.

Le mécanisme est cumulatif : un réseau d'acceptation plus étroit réduit l'intérêt du dispositif pour les salariés, et donc son attrait pour les employeurs. L'usage se déplacerait davantage vers les grandes surfaces, au détriment de la restauration.



Agenda

3

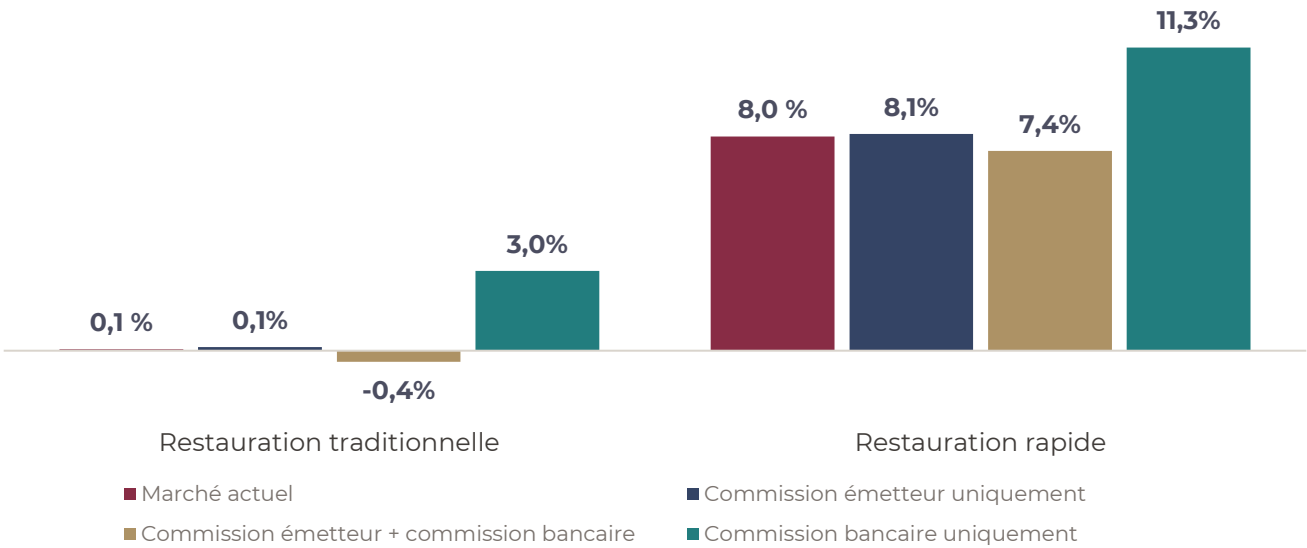
Un équilibre à réexaminer : ce que changerait un coût de transaction plus faible pour les restaurateurs

Avec le modèle bancaire (1,8 % d'interchange), la marge nette des restaurateurs en progression vis-à-vis du modèle émetteur

Périmètre titre-restaurant et complément salarié · 2025

Marge nette sur l'activité titres-restaurant, par modèle d'émission

En % du CA HT du segment lié aux titres-restaurant (titre + complément salarié)



Ce que cela représente en valeur absolue

Chiffre d'affaires et marge nette du segment lié aux titres-restaurant, en M€

Chiffre d'affaires HT lié aux titres-restaurant

Restauration traditionnelle	2 252 M€
Restauration rapide	2 365 M€
Ensemble de la restauration	4 618 M€

Marge nette dégagée sur ce chiffre d'affaires

	Marché actuel	Commission bancaire	Gain
Restauration traditionnelle	1 M€	67 M€	+ 66
Restauration rapide	189 M€	267 M€	+ 78
Ensemble de la restauration	190 M€	334 M€	+ 144

+ 144 M€ de marge pour la restauration

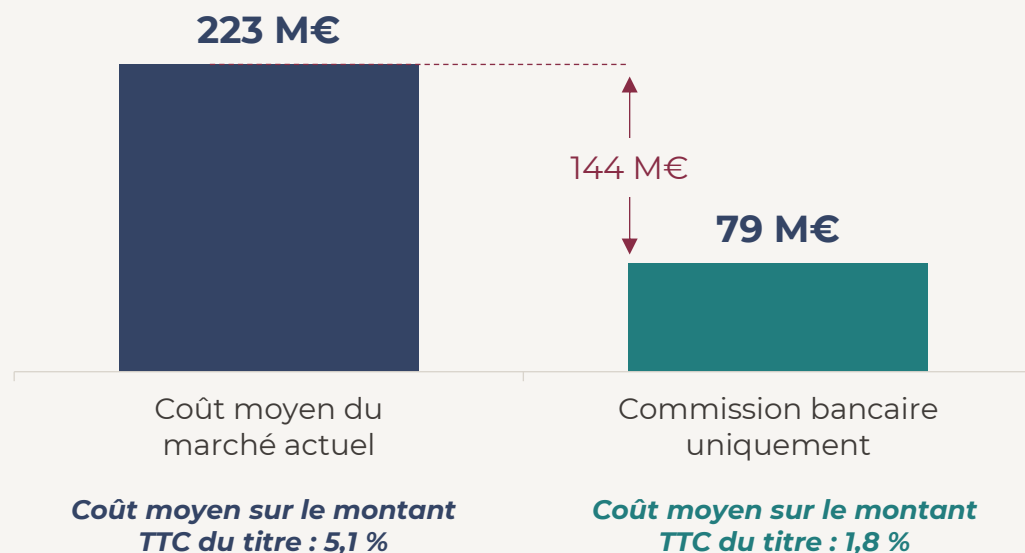
Lecture : sur le périmètre titres-restaurant + complément salarié, le passage du marché actuel à un modèle à commission bancaire seule porte la marge nette de la restauration traditionnelle de 1 M€ à 67 M€, soit 66 M€ de marge supplémentaire. Pour l'ensemble de la restauration, le gain atteint 144 M€. Le chiffre d'affaires encaissé par le restaurateur est identique quel que soit le modèle : seul change ce qui est prélevé au passage.

En comparant au marché moyen actuel, le modèle bancaire représenterait 144 M€ de coût de transaction en moins chaque année pour la restauration

Coût total de transaction supporté par la restauration sur l'activité titres-restaurant, selon le modèle d'émission

Coût annuel de transaction au total restauration, en millions d'euros

Assiette : 4,35 Md€ TTC de titres-restaurant dépensés en restauration en 2024



Ce que la restauration économiserait

144 M€

par an, par rapport au coût moyen du marché actuel

66 M€

en restauration traditionnelle

78 M€

en restauration rapide

-65 %

de coût de transaction de 223 M€ à 79 M€ par an

Méthode : Assiette de 4,35 Md€ TTC = 1,21 milliard de titres émis en 2024 × 40,15 % des flux dépensés en restauration × 8,94 € de valeur faciale moyenne (CNTR). Le coût retenu est le coût complet supporté par le restaurateur : commission de l'émetteur, frais bancaire le cas échéant, et coût de trésorerie du délai de paiement. La situation actuelle est valorisée au coût moyen du marché, 5,12 %, moyenne des coûts complets des trois modèles pondérée par leurs parts de marché 2025.

Périmètre : restauration traditionnelle et rapide, NAF 56.10A et 56.10C. Les commerces assimilés, boulangeries, boucheries-charcuteries, traiteurs et primeurs, en sont exclus. Le modèle bancaire est simulé comme s'il couvrait 100 % du marché, face au coût moyen supporté aujourd'hui par la restauration compte tenu des parts de marché des trois modèles.

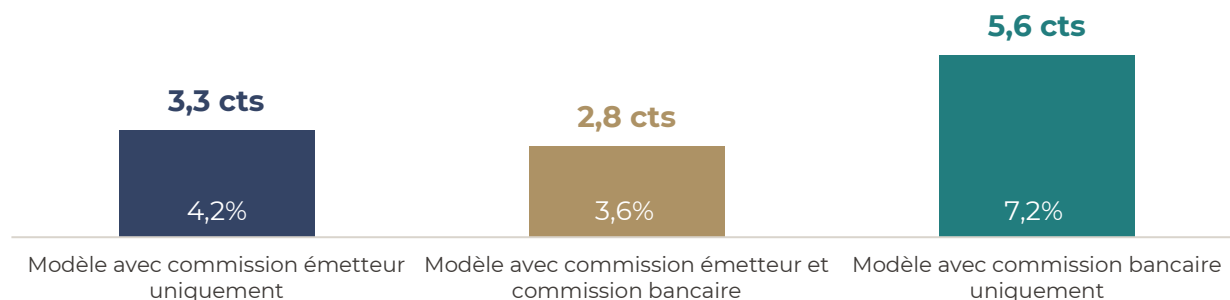
Avec le modèle bancaire (1,8 % d'interchange), des gains substantiels pour l'économie locale

Ce que génère 1 € de participation employeur - ensemble de la restauration (traditionnelle et rapide)



Ce que le restaurateur conserve sur ces 0,78 €

Marge nette, en centimes, selon le modèle d'émission des titres



Le chiffre d'affaires généré est le même quel que soit le modèle d'émission : seul change ce que le restaurateur conserve après prélèvement.

Exemple : une ville de 500 000 habitants

Environ 44 500 actifs porteurs de titres-restaurant

33,7 M€

de chiffre d'affaires HT généré chaque année dans la restauration locale

≈ 300 emplois

emplois équivalents temps plein soutenus localement, ce chiffre d'affaires rapporté aux 117 370 € de CA HT par ETP (ESANE 2023) ; arrondi à 50 emplois près

+ 1,0 M€

de marge nette supplémentaire pour les restaurateurs de la ville si les titres basculaient vers le modèle bancaire, soit 2,4 M€ contre 1,4 M€

Porteurs de titres rapportés à la population au prorata national.

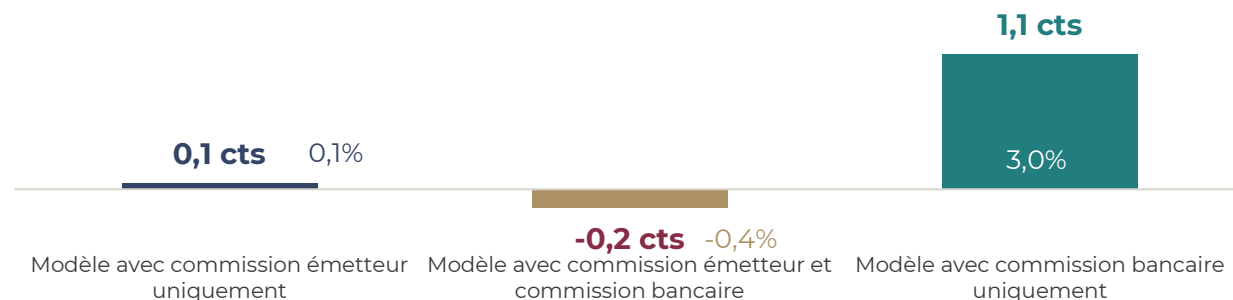
Ce que ces gains représenteraient pour l'économie locale : focus sur la restauration traditionnelle

Ce que génère 1 € de participation employeur en restauration traditionnelle



Ce que le restaurateur traditionnel conserve sur ces 0,38 €

Marge nette, en centimes, selon le modèle d'émission des titres



Le chiffre d'affaires généré est le même quel que soit le modèle d'émission : seul change ce que le restaurateur conserve après prélèvement.

Exemple : une ville de 500 000 habitants

Environ 44 500 actifs porteurs de titres-restaurant

16,4 M€

de chiffre d'affaires HT généré chaque année dans la restauration traditionnelle locale

≈ 150 emplois

emplois équivalents temps plein en restauration traditionnelle locale, ce chiffre d'affaires rapporté aux 110 951 € par ETP (ESANE 2023) ; arrondi à 50 emplois près

+465 k€

de marge nette supplémentaire pour les restaurateurs traditionnels de la ville avec le modèle bancaire, soit 488 k€ contre 23 k€

Avec les modèles historiques (5 % de commission), le soutien à l'emploi local fragilisé

Du chiffre d'affaires généré aux emplois soutenus - ensemble de la restauration, traditionnelle et rapide

5,1 Md€ TTC

encaissés par la restauration
grâce aux titres-restaurant
(titres + complément salarié)

>

4,6 Md€ HT

une fois retranchée la TVA
restauration de 10 %

>

÷ 117 370 €

de CA HT généré en moyenne
par un emploi équivalent
temps plein (ESANE 2023)

>

≈ 39 400

emplois équivalents temps plein
soutenus dans la restauration

Où se situent ces emplois

Nombre d'emplois équivalents temps plein, avec la productivité propre à chaque segment

20 300 ETP



Restauration traditionnelle

18 500 ETP



Restauration rapide

La somme des deux segments s'écarte de 1,6 % du total, chaque circuit étant divisé par sa propre productivité plutôt que par la productivité moyenne du secteur.

Ce qui est en jeu

Deux ordres de grandeur pour situer l'enjeu ; arrondi à 50 emplois près

▶ Actuellement

≈ 300 emplois

soutenus en restauration dans une ville de 500 000 habitants, dont environ 150 en restauration traditionnelle

▶ Si la tendance se prolonge

≈ 8 000 emplois, soit près de 1 sur 5

ne seraient plus soutenus en restauration si le taux de commission atteignait 6 % en 2030 : le taux de refus passerait de 33 % à 47 %, soit environ 20 % de flux en moins vers la restauration

Source : modèle C-Ways de seuil de refus accepteur.

