

Baromètre 2023

Les restaurateurs face
au titre restaurant



01

Restaurateurs & Titres restaurant

Les chiffres clés

Cette infographie présente les résultats d'une étude portée auprès **+ de 700 restaurateurs / professionnels de la restauration** réalisée à l'été 2023 par l'application de titres restaurant Openeat et la communauté des Toqués de Restauration.



+700 répondants



01 juillet / 31 août 2023

Le titre restaurant : un moyen de paiement quotidien

Bien qu'il soit initialement dédié à un repas sur les horaires de travail,



75%

des restaurateurs acceptent
le titre restaurant tous les jours
sans exception

Quid de l'acceptation par les commerçants ?

Alors qu'un peu plus de la moitié acceptent encore tout type de titres restaurant dans leur établissement, près de 20% des restaurateurs refusent maintenant ce moyen de paiement.



18,8%

Carte



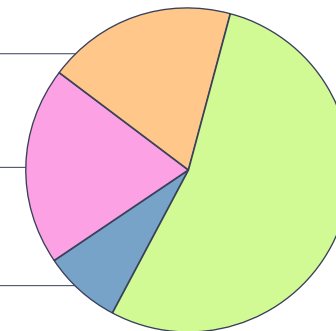
19,8%

Aucun



7,6%

Papier



53,9%

Les deux



02

Des restaurateurs frustrés du modèle actuel

Près de 20% des restaurateurs ont aujourd'hui pris la décision de n'accepter aucun titre restaurant. **Commissions trop élevées, retard de remboursement ou complexité lors de la création d'un compte :** les frustrations sont nombreuses...

près de 20%
des restaurateurs refusent
les titres restaurant

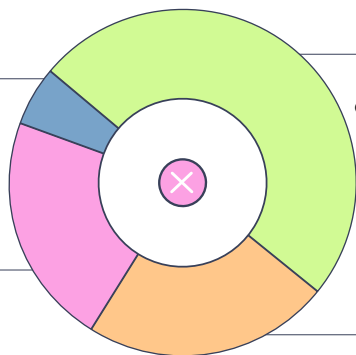
Pourquoi n'acceptez-vous pas les titres restaurant ?

5,6%

Ça ne correspond pas à ma clientèle

21,9%

Il y a beaucoup de retards de remboursement liés aux émetteurs



49,6%

Le montant des commissions est trop élevé

23%

Il y a beaucoup de contraintes administratives pour ouvrir un compte

À propos des commissions !



75%

des restaurateurs estiment que le montant des commissions appliqué par les émetteurs de titre restaurant est abusé.

Pire, ils sont seulement 2% d'entre eux à trouver ce montant justifié



Ca vaut le coup

2,3%



C'est abusé !

75%



Elles sont un peu trop élevées

22,7%



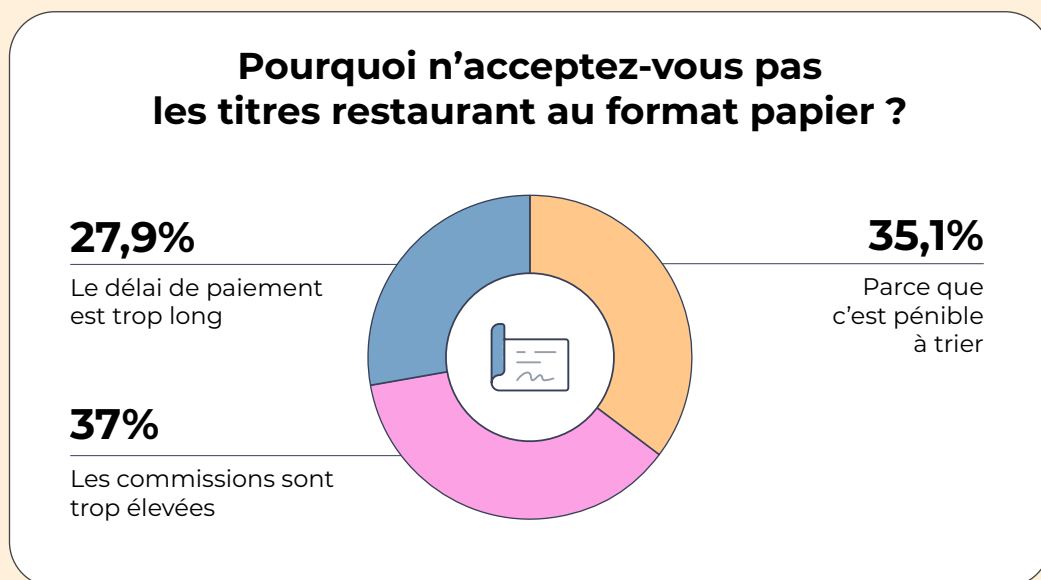
03

Restaurateurs & Titres restaurant papier

Pourquoi ça coince ?

Le papier est synonyme de pénibilité pour les commerçants. Depuis la dissolution de la Centrale de Règlement des Titres (CRT) fin février 2023, les restaurateurs doivent faire face à d'autant **plus de lourdeur administrative** avec quatre voies de remboursement différentes et la création obligatoire d'un compte sur le site web de chaque émetteur.

Il faut également ajouter à cela une **perte financière** car, depuis la fin de la CRT, le **délai de remboursement « lent »** (21 jours) qui permettait aux commerçants de bénéficier d'une commission basse (entre 1,5 et 2%, voir [la grille des tarifs](#) du GNI à ce sujet) a été remplacé par un délai unique de sept jours. Délai qui double le taux de commission appliqué...



04

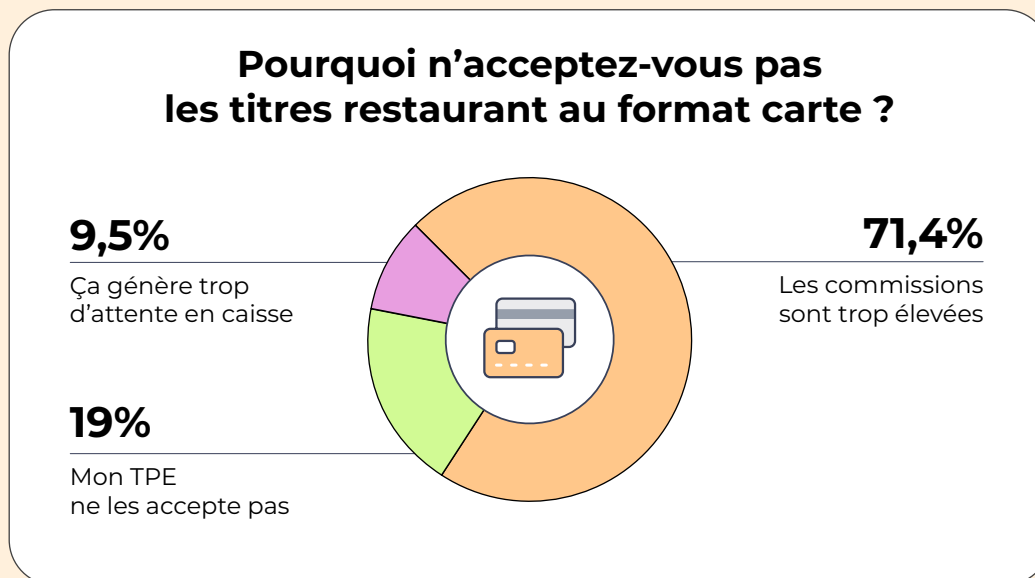
Restaurateurs & Cartes titre restaurant

Alerte inflation

Désormais bien plus répandue que le papier, la carte ne fait pas non plus l'unanimité... La plupart des restaurateurs sont notamment en désaccord avec le montant des commissions imposées !

Parmi les autres problèmes soulevés on retrouve :

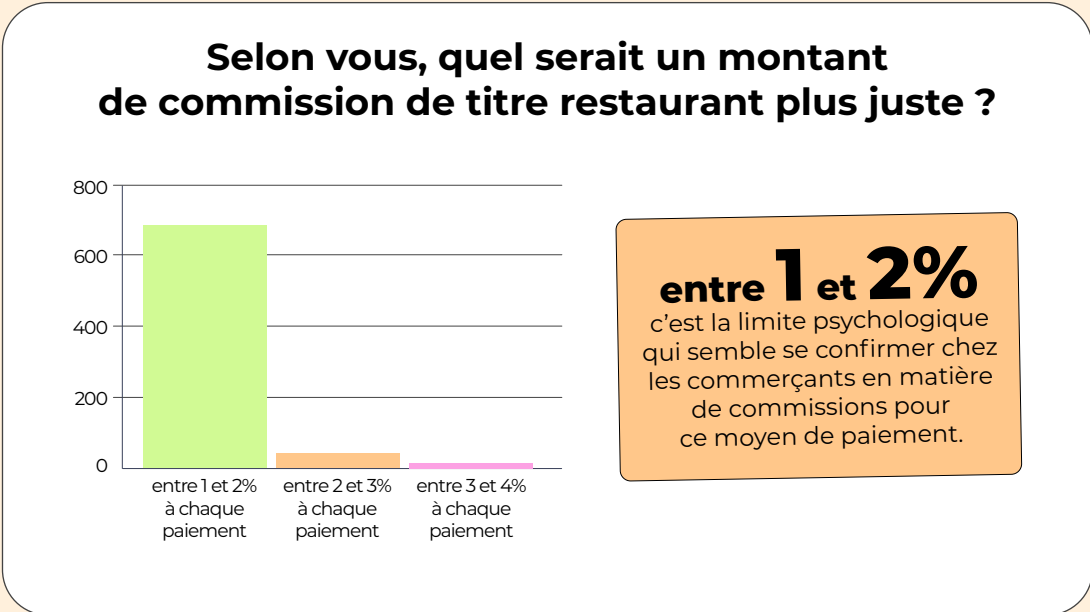
- L'**incompatibilité** des cartes de titres restaurant avec les TPE commerçants
- Les restaurateurs se plaignent également du **temps d'attente** que la carte titre restaurant peut générer (en cause notamment le plafond de paiement de 25€ qui oblige les clients à payer en 2 fois lors du passage en caisse)

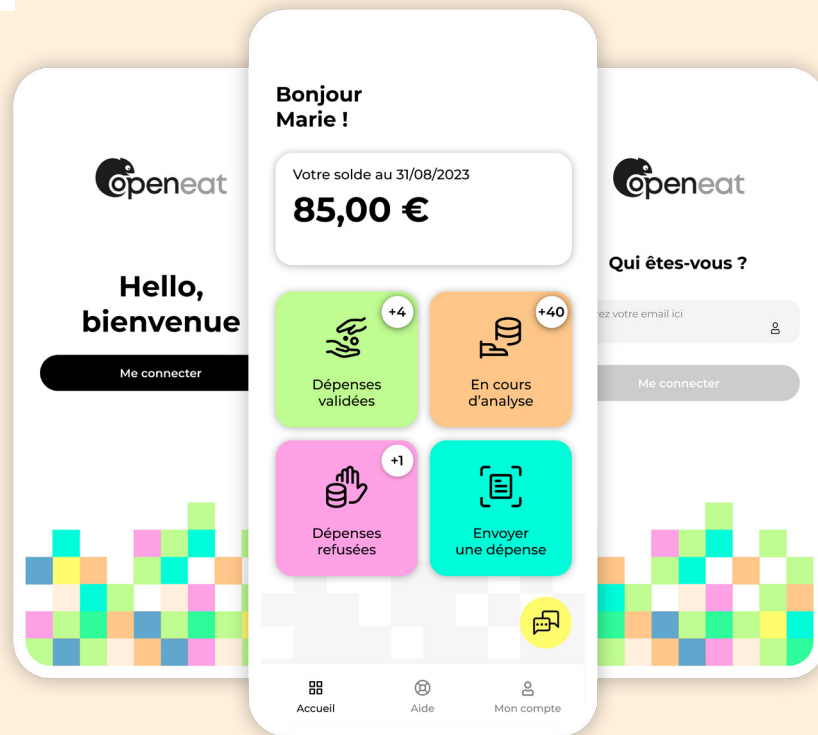


05

Alors, à quoi ressemblerait le titre restaurant idéal ?

Alors que **98% des restaurateurs sont en désaccord avec le montant des commissions appliquées par les émetteurs de titres restaurant**, nous les avons questionnés afin de mieux comprendre ce qui leur semblerait cohérent.





Cette étude a été réalisée par **Openeat**,
le titre restaurant plus juste pour les commerçants ;
en collaboration avec **Toqués de Restauration**,
la 1ère communauté de professionnels
de la restauration.

Merci à nos partenaires pour leur contribution !

Malou

yavin

TASTY CLOUD
créateur de menus digitalisés

partoo

laurine
Restaurant methods