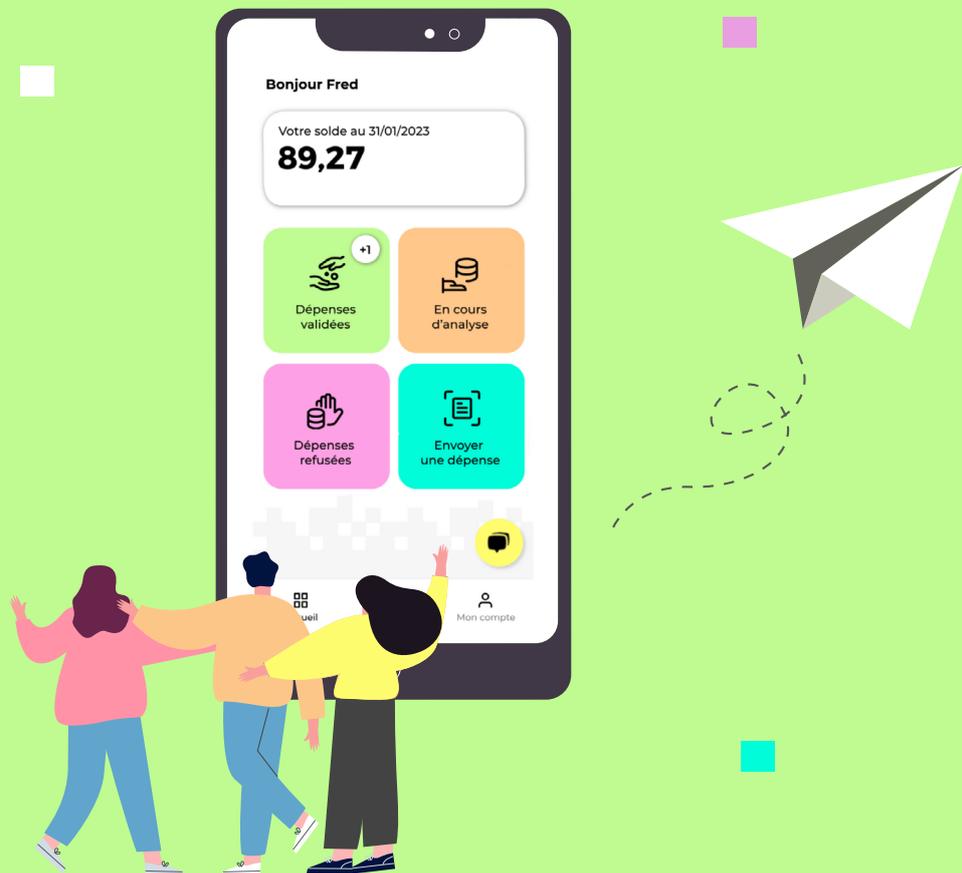




Le titre resto papier, c'est fini !



Les étapes pour passer facilement à la **dématérialisation**

Le titre restaurant, avantage salarié créé depuis près de 60 ans, a connu depuis 2014 un changement de format, avec l'apparition de la carte titre restaurant.

En simplifiant la gestion administrative de ces titres pour les départements des ressources humaines et de la paie, la **transition vers la dématérialisation des titres restaurant représente un progrès significatif.**

À ajouter à cette praticité incontestable, **le ticket restaurant en papier voit ses jours comptés d'ici 2026.** Olivia Grégoire, ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, l'a annoncé le 2 octobre 2023, sur [France Info](#).

Les commissions prélevées, ainsi que les démarches trop lourdes pour les commerçants, ont motivé la décision de pousser la dématérialisation des tickets restaurant avant 2026.

En effet, [Openeat](#) a mené l'enquête auprès des commerçants et il s'avère que **20% d'entre eux refusent désormais ce mode de paiement**, notamment à cause **des commissions trop élevées** (50%), **des délais de remboursement tardifs** (22%) et de la **gestion administrative trop lourde** qu'ils représentent (23%).

Mais alors comment **passer le cap de la dématérialisation en toute sérénité** ? Y a-t-il un autre modèle de titre restaurant ? Commençons par rentrer dans le détail des deux modèles de titre restaurant qui cohabitent sur le marché et des différences entre les deux.

Ce que vous propose le marché	02
Les avantages de la dématérialisation	06
Aller vers la dématérialisation	08
Openeat, l'application qui rembourse le déjeuner de vos salariés ...	15



Ce que vous propose le marché

Avant de vous lancer, rentrons un peu plus en détail sur le principe des titres restaurant, pour comprendre les différences entre les deux systèmes qui se présentent à vous :

1

Les titres en prépaiement

(le système de la carte titre restaurant)

Le salarié et l'employeur alimentent chaque mois un compte stocké sur une carte dédiée au titre restaurant, propriété d'un émetteur de titre restaurant.

2

Les titres en post-paiement

(disponibles depuis 2022)

Le salarié utilisateur est remboursé immédiatement sur son compte bancaire de la participation employeur après avoir réalisé un achat avec sa propre carte bancaire (si la dépense est éligible).

Titre restaurant prépayé

Titre restaurant post-payé



Carte titre restaurant adossée au réseau bancaire (Visa, Mastercard)

La carte titre restaurant traditionnelle utilise les réseaux bancaires existants.

Elle est utilisable dans les établissements équipés d'un terminal de paiement et agréés par la CNTR.

Aucune mise à jour nécessaire sur le TPE du commerçant.

Carte titre restaurant privative

Cette carte utilise un réseau privatif.

Elle exige que les terminaux de paiement des commerçants soient mis à jour.

Smartphone + Application

Aucune carte supplémentaire, ce titre restaurant s'utilise depuis sa propre carte bancaire, avec 100% d'acceptation.

L'utilisateur télécharge une application pour recevoir ses remboursements sur son compte bancaire.



Concrètement, comment ça marche ?

Les cartes prépayées

01

Tous les mois, l'entreprise achète et paie à un émetteur le montant des titres restaurant du mois et alimente un compte prépayé.

02

L'employeur récupère la part du salarié en la prélevant sur son salaire du mois.

03

L'émetteur met en circulation une carte de paiement dédiée au titre restaurant, attachée au compte prépayé, qui sera envoyée au domicile du salarié ou distribuée par le service RH.

04

Le salarié reçoit le code d'activation de sa carte et se connecte sur son espace utilisateur.

05

Le salarié va au restaurant, sort sa carte titre restaurant et paie son repas ou une partie de son repas en ayant vérifié que le commerçant accepte cette carte.

06

L'émetteur rembourse le commerçant (plafond maximum de 25€).

Les titres en post-paiement

01

Chaque mois, l'employeur charge en 1 clic les droits de ses salariés depuis son espace personnel.

02

Aucun prélèvement n'est effectué sur le salaire du collaborateur, qui payera sa part au moment de sa dépense par carte bancaire.

03

Le salarié paie son repas avec sa carte bancaire personnelle.

04

La dépense est analysée immédiatement par Openeat (type de commerce, jour d'achat, montant restant éligible).

05

Openeat rembourse la dépense éligible au titre restaurant sur le compte bancaire du salarié dans les 48 heures. Le salarié ayant utilisé sa carte bancaire personnelle pour payer, seule la part de l'entreprise est remboursée.



Il est l'heure de se projeter !

Dans cette mise en situation, voici les conditions de l'entreprise :

Une participation de **6€ par jour** représentant **60% du montant** du titre restaurant journalier

1 Solde mensuel de la cagnotte :

PRÉPAIEMENT

200€ par mois



80€

prélevés sur votre salaire

120€

payés par l'entreprise

POST-PAIEMENT

120€ par mois



Cette somme correspond à votre crédit disponible.

2 Que se passe-t-il ensuite ?

PRÉPAIEMENT

Plafond journalier des dépenses alimentaires : **25€**

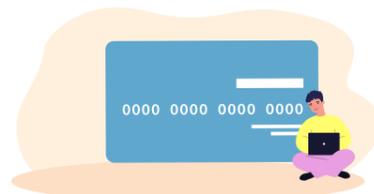
27€



Paiement de 25€ avec votre carte titre restaurant et ajout de 2€ avec votre carte bancaire.

POST-PAIEMENT

27€



Paiement du total avec votre propre carte bancaire.



3 Que se passe-t-il niveau dépense et finance ?

PRÉPAIEMENT

POST-PAIEMENT

Participation employeur sur cette dépense : $25 \times (60/100) = 15€$

Ce que vous avez dépensé au réel avec votre carte titre restaurant :

25€



Ce que vous avez dépensé au réel avec votre carte bancaire :

12€

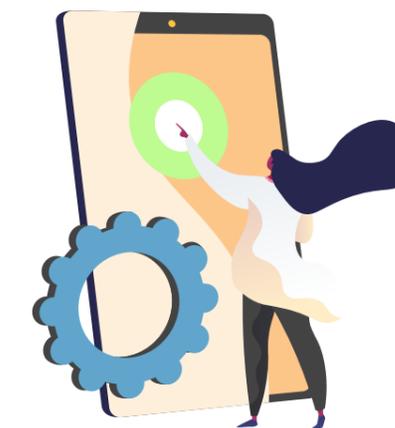


puisque les **15€** vont vous être remboursés en 48h

Si la **solution de la carte titre restaurant prépayée** existe depuis 2014, la solution post-payée (sans carte dédiée) est sur le marché depuis 2 ans grâce aux nouvelles technologies offertes par les fintechs et les nouvelles directives européennes.

Cette solution est apparue sur le marché pour **gommer les inconvénients de la carte et apporter une nouvelle expérience utilisateur**, plus en adéquation avec les problématiques du moment :

- ✓ **Maîtrise du pouvoir d'achat** grâce à l'arrêt du paiement par avance de la part du salarié (fini l'argent qui "dort" sur la carte titre restaurant pour les 45% des utilisateurs qui se retrouvent avec un solde supérieur à 100€ à la fin du mois) ;
- ✓ **Accès à tous les commerces grâce à l'utilisation de la carte bancaire**, pour en finir avec les refus vécus par 25% des utilisateurs ;
- ✓ **Non production d'un support de paiement supplémentaire** qui devient un déchet qui va s'ajouter aux autres et qu'il faut détruire (déjà plus de 5 millions de tonnes de plastique dans les décharges par an pour les cartes bancaires, selon Mastercard).





Les avantages de la dématérialisation

Innovation



La version dématérialisée du titre restaurant est sans doute plus pratique au quotidien que la version papier. Les cartes ont **mis fin au calvaire de sortir et de compter ses tickets papier** au moment de payer et permettent aussi de payer au centime d'euro près.

Le **titre restaurant post-payé**, quant à lui, représente l'innovation à un niveau supérieur. En effet, il permet de **payer en utilisant sa propre carte bancaire**, ce qui est extrêmement pratique et encore plus sécurisé que de passer par un émetteur tiers.

De plus, cela répond aux habitudes de paiement des français, qui adorent leur carte bancaire !

68%

des Français préfèrent payer avec leur carte bancaire, sans contact.



Un gain de temps et d'argent

Avec la dématérialisation du titre restaurant, **les RH retrouvent une gestion allégée** de cet avantage. Finis les commandes de titres restaurant, leur réception, stockage, distribution aux salariés... En bref, un **temps fou gagné** chaque mois !

Et avec le **modèle post-payé**, **plus besoin de commander des cartes titre restaurant** ou encore d'attendre 2 à 3 semaines que celles-ci soient fabriquées et envoyées... Tout se fait désormais depuis un seul et même espace personnel. Ainsi, tous vos salariés sont **équipés en titres restaurant en seulement quelques minutes**. Très pratique, notamment lorsqu'une entreprise a des salariés en CDD, des stagiaires ou des profils intérimaires.

Un système plus sécurisé



Si la carte titre restaurant vient diminuer les probabilités de perdre ou de se faire voler ses tickets restaurant, il n'en reste pas moins que **10% des utilisateurs de carte titre restaurant ont déjà oublié leur code secret ou perdu leur carte titre restaurant**.

Le titre restaurant post-payé se présente alors comme une **solution plus sécurisée**, car il réduit ce risque de façon importante. Vos salariés payent avec leur carte bancaire, un support de moins à perdre/oublier ! Pratique, non ?

Plus de non consommé

Cet argument s'impose quand on parle de **titre restaurant post-payé, et non de la carte titre restaurant**.

Pourquoi ? Ce **phénomène est en partie dû aux limites de la carte titre restaurant**. Quand les chèques repas étaient uniquement disponibles sous format papier, les émetteurs devaient rembourser la valeur expirée à leurs clients en fin d'année, conformément à la loi. Ces fonds étaient ensuite redistribués aux oeuvres sociales des entreprises. Mais, depuis l'arrivée de la carte, la somme des non dépensés est d'environ 10%.

Le plafond journalier, ainsi que la démocratisation du télétravail, font partie des raisons qui expliquent ce constat.

10%

des tickets restaurant ne sont pas consommés chaque année, et sont donc reportés sur l'année suivante.

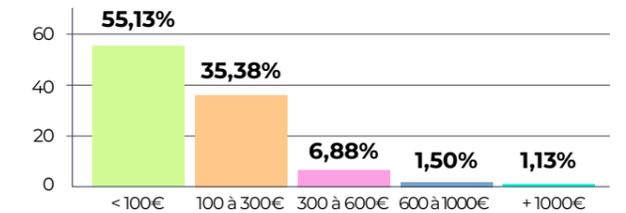
Sondage Selvitys



35%

des salariés possédaient encore entre 100€ et 300€ sur leur carte, selon une étude Selvitys (novembre 2022).

Actuellement quel est le montant de votre solde ?



De **l'argent financé en avance par l'entreprise** et par le salarié car prélevé sur son salaire, et **qui "dort" maintenant sur une carte**.

Avec le titre restaurant post-payé, cette question ne se pose plus ! Les salariés sont remboursés au moment de leurs dépenses réelles, sans prélèvement ni avance d'argent.

Bonjour la RSE



Chaque année, la production, l'impression et la distribution de titres papier engendrent une **émission de plus de 8 000 tonnes de CO2**. En alignant tous les exemplaires imprimés les uns à la suite des autres, on pourrait parcourir la circonférence de la Terre plus de deux fois en une seule année !

Mais **ce problème n'est pas totalement résolu avec la carte titre restaurant**. Même si elle est plus durable que le papier, il faut quand même la produire. Vous imaginez l'impact d'équiper chaque collaborateur d'une nouvelle carte ? Dommage, alors qu'**ils ont déjà leur propre carte bancaire toujours sur eux**. Avec le **titre restaurant post-payé**, vous êtes sûrs d'adopter une **solution RSE** et à portée de main.



Aller vers la dématérialisation

Le titre restaurant n'est pas une obligation légale pour les entreprises, mais plutôt un excellent moyen de faire plaisir à ses collaborateurs. L'avantage salarial préféré des français devient encore plus intéressant dans le contexte actuel de post-covid et d'inflation.

Cependant, le changement peut faire peur et est souvent synonyme de résistances et de tensions. Alors voici les étapes pour réussir la démarche de la dématérialisation et aider vos collaborateurs à s'adapter à ces changements en douceur !

Passer le cap de la dématérialisation sereinement :

1 Quand et comment aborder le sujet de la dématérialisation des titres restaurant ?

Vous pouvez aborder la question de la dématérialisation des titres restaurant avec la direction et les salariés à n'importe quel moment de l'année. Cependant, la période des NAO est la plus opportune pour discuter de ce sujet avec les représentants du personnel. Les solutions post-payées offrent un élément de négociation supplémentaire car le coût pour l'entreprise n'est que celui de la consommation réelle, il est donc moins élevé qu'avec une solution prépayée. La différence peut faire l'objet d'une revalorisation de la participation de l'entreprise, très appréciée par les CSE.

Avec la montre de la dématérialisation qui tourne à une vitesse considérable (tout doit être fini au plus tard pour fin 2025), nous vous conseillons de réfléchir à votre projet dès aujourd'hui.



2 Bien communiquer pour combattre les idées reçues

Pour vous assurer que vos salariés s'adaptent au changement, il est important de communiquer efficacement et de défaire certaines idées reçues qui pourraient gâcher leur perception de la solution et même leur expérience utilisateur. N'oubliez pas également de mettre en valeur ce qu'ils gagnent avec la nouvelle solution, avec des exemples concrets :



Idée reçue #1 " La carte n'est pas acceptée partout !

La carte prépayée est moins bien acceptée par les commerçants que la carte bancaire car les commissions sont élevées. La preuve est que 40% des utilisateurs de carte sont même intéressés pour revenir au titre restaurant papier. Choisir une solution post-payée sans carte supplémentaire sera la meilleure solution si ce critère est majeur.

Idée reçue #2 " Je ne peux pas faire mes courses avec un titre restaurant dématérialisé.

Tout comme les tickets restaurant papier, il est tout à fait possible de régler ses courses avec un titre restaurant dématérialisé au supermarché, quelle que soit la solution choisie. La plupart des enseignes plafonnent le montant au maximum autorisé, soit 25€ actuellement. Avec le titre restaurant post-payé, vos salariés peuvent même payer leurs courses dans certaines enseignes de grande distribution très en vogue en période d'inflation forte, comme Lidl ou Aldi (enseignes qui refusent les titres restaurant encore aujourd'hui).

Idée reçue #3 " Avec la dématérialisation, mon patron a accès à toutes mes données et sait où je vais déjeuner.

C'est faux ! Avec un titre restaurant dématérialisé, les données sont sécurisées et confidentielles. Les opérateurs de titres restaurant ont seulement accès à des informations telles que le montant dépensé et l'enseigne dans laquelle le paiement a été effectué, pour des questions de remboursement. Ils ne savent donc pas ce qu'achètent les utilisateurs. Par ailleurs, toutes ces données sont strictement confidentielles et ne sont jamais communiquées aux entreprises.



Idée reçue #4 “ Je ne peux pas payer plus de 25€.

Effectivement, on ne peut plus se mettre d'accord avec son commerçant pour écouler plus de titres restaurant que le plafond et payer les restos en famille le week-end. Beaucoup ont transgressé la réglementation pour profiter encore plus de l'avantage, mais il est important de limiter l'usage au plus près de la restauration du midi des salariés (l'esprit de la loi), car c'est ce qui justifie l'exonération des charges sociales et fiscales pour tous. Le risque serait de voir cette exonération supprimée et donc, soit de voir disparaître le titre restaurant, soit de le voir réintégré dans l'assiette de calcul des cotisations sociales et fiscales.

Idée reçue #5 “ Je ne peux plus donner à mes enfants.

Le titre restaurant est un avantage exonéré, destiné à aider le salarié à dépenser correctement à moindre coût, et non à le distribuer. Cependant, il est fréquent de voir plusieurs cartes données à un salarié par les acteurs en système prépayé, ou plusieurs cartes bancaires autorisées par le système post-payé.



3 Mettre en avant les avantages des supports dématérialisés pour les salariés

Pour convaincre vos salariés que la dématérialisation est l'avenir, il est fondamental de communiquer sur tous les avantages de ce système, en leur montrant ce qu'ils gagnent. Parmi ces bénéfices :



Paiement au centime près

Avec un titre restaurant dématérialisé, vous pouvez payer le montant exact de votre achat, sans perdre l'argent non rendu par les commerçants.

De plus, cela réduit également la surconsommation, souvent associée au ticket papier, qui tentait souvent les utilisateurs à acheter plus que ce dont ils avaient besoin, pour atteindre le montant de leur titre restaurant.



Consultation du solde en temps réel

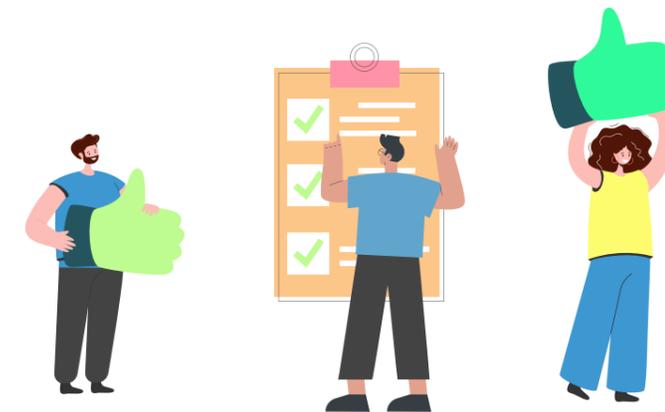
Avec le digital apporté par la dématérialisation des titres, vos salariés peuvent consulter leur solde facilement sur une application en temps réel. Autrement dit, le titre dématérialisé permet une meilleure gestion budgétaire.



Paiement en ligne

C'est logique : avec des tickets papier, impossible de passer des commandes en ligne... Voici un super argument pour vos salariés, qui pourront désormais commander sur leur plateforme de livraison préférée ! Mais attention... La carte titre restaurant ne passe pas toujours et est acceptée chez plus ou moins de commerçants en ligne.

Alors pour être sûr de proposer un titre restaurant éligible sur toutes les plateformes de livraison, le titre restaurant post-payé, qui s'appuie sur la carte bancaire du salarié, reste à nouveau votre meilleur allié.





4 Impliquer "les influenceurs"

Le CSE représente le personnel de l'entreprise et est souvent impliqué dans le choix des solutions impactant le pouvoir d'achat des salariés. Alors pour être sûr de réussir votre démarche et de susciter l'adhésion de ce comité, il vaut mieux l'inclure dans ce process.

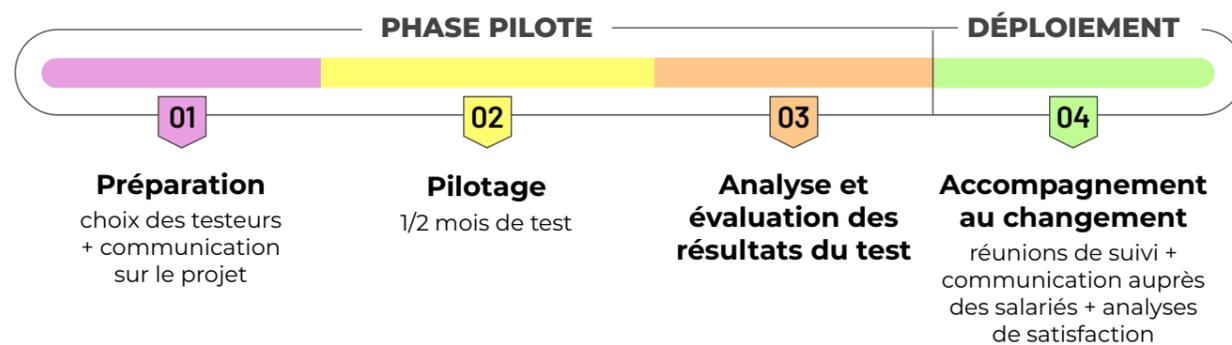
5 Tester, c'est l'adopter !

Si le projet est bien mené, avec les éléments vus plus haut, il est préférable pour les équipes RH de faire la bascule en une fois pour passer à autre chose. Le plus difficile c'est le changement d'habitude car, ensuite, tout rentre dans l'ordre.

Néanmoins, il est possible de tester une solution dématérialisée avec un groupe de salariés. Cela permet de diffuser des feedbacks positifs et évacuer les résistances de principe. La difficulté, mais aussi l'enjeu, résidera alors dans le choix du groupe des testeurs. Volontaires ? Personnes désignées ? Sur quels critères ?

Dans le cas où vous souhaitez passer par une phase pilote, les indicateurs suivants seront intéressants :

- ✓ Nombre de testeurs onboardés ;
- ✓ Nombre de transactions (acceptées/refusées) ;
- ✓ Les motifs de refus ;
- ✓ Le niveau de consommation des droits en fin de mois ;
- ✓ Les types de commerçants privilégiés par vos salariés.



6 Accompagner par la communication

La qualité de l'information et la fréquence sur des supports et médias différents est un gage de réussite, notamment pour faire face aux mauvaises habitudes d'utilisation du titre restaurant, qui impliquent le déploiement d'un plan de communication simple et ludique.

Des utilisations égarées, conscientes ou pas...

Étude OpinionWay :

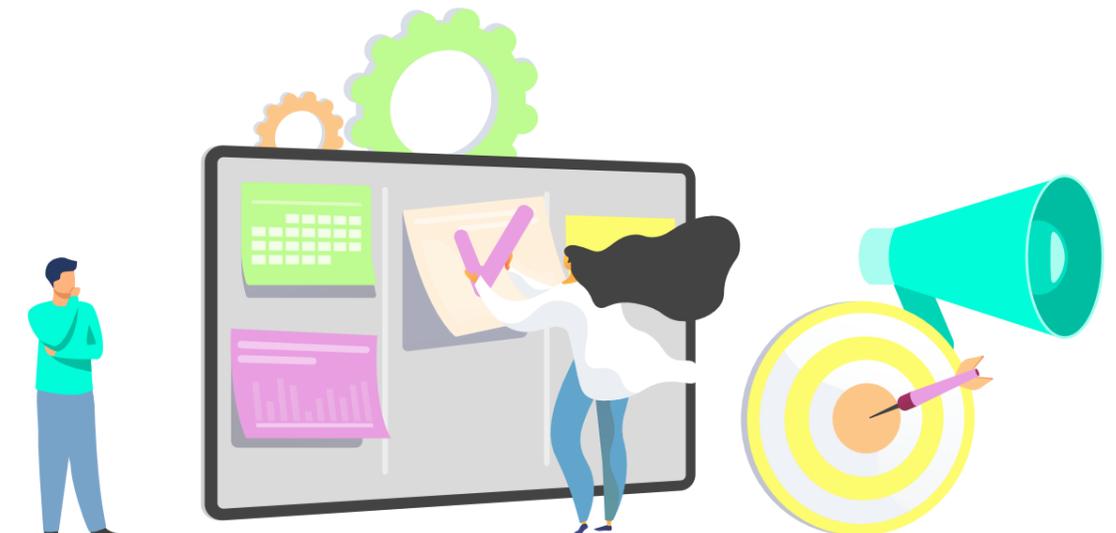
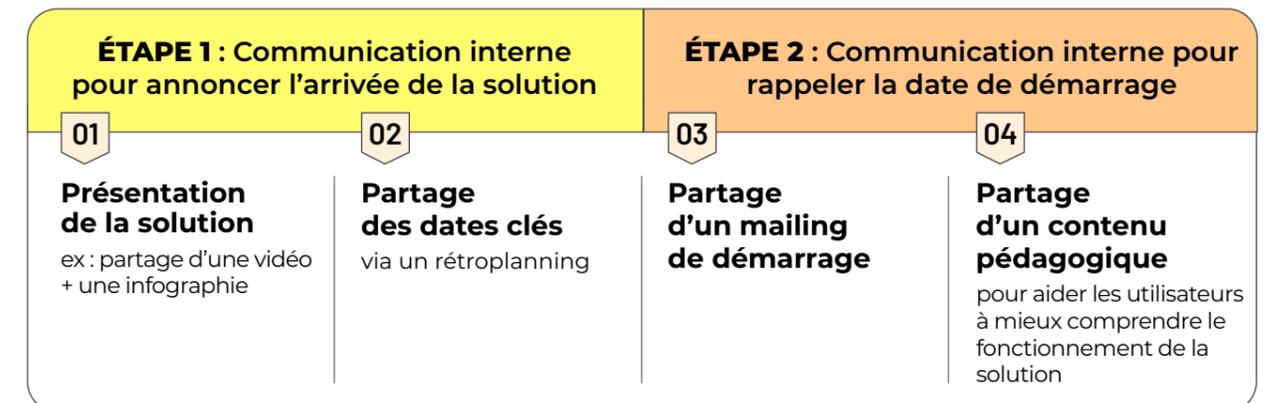
50%

des Français estiment qu'il n'y a aucune restriction quant à l'utilisation des titres restaurant. De plus, parmi les individus qui ont utilisé ces titres par le passé ou qui en bénéficient encore, 40% pensent qu'ils peuvent en utiliser autant qu'ils le désirent.

47%

estiment que la restriction est de deux titres par jour, conformément à l'ancienne réglementation.

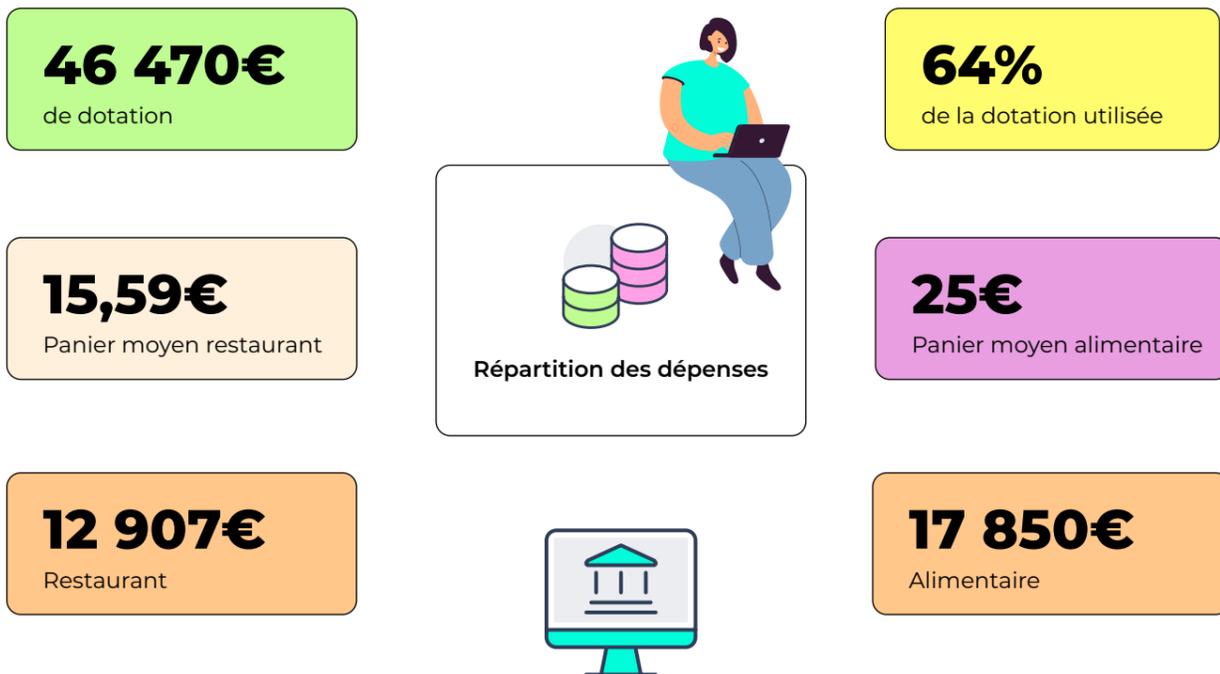
Voici un exemple de plan de déploiement pour communiquer sur la nouvelle solution.





Une fois démarré, un **comité de pilotage est très utile** pour partager les données d'onboarding et de consommation globale. Il permet de **recadrer la communication auprès des retardataires** et de vous donner des **informations intéressantes sur l'appréciation du dispositif**. On constate que les deux premiers mois sont utiles et que, dès le troisième mois, le mode "run" est activé et les nouvelles habitudes sont prises.

Voici un exemple d'un **bilan chiffré à partager lors d'un comité de pilotage** pour comprendre l'impact de la solution.



Openeat

l'application qui rembourse le déjeuner de vos salariés

Openeat est le seul acteur actuellement à avoir opté pour le titre restaurant en mode **post-payé** comme le prévoit l'**article L. 3262-1 du Code du travail**. Ce choix est motivé par les mauvaises expériences des salariés équipés de carte dédiée au titre restaurant :



27%
des commerçants refusent la carte titre restaurant



51%
des utilisateurs ont déjà rencontré des problèmes au moment de payer avec la carte titre restaurant



66%
des utilisateurs oublient parfois de sortir leur carte titre restaurant au moment de payer



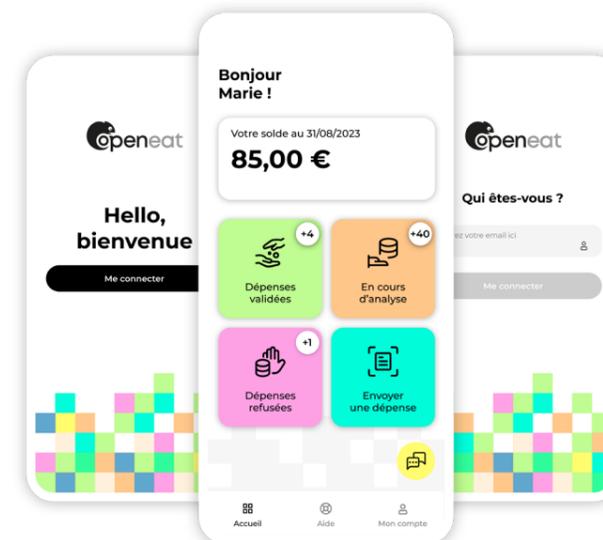
10%
ont déjà perdu leur carte titre restaurant ou oublié le code...

Conséquence



10% en moyenne des titres restaurant prépayés ne sont pas utilisés, chaque année.

Alors est né **Openeat, le titre restaurant sans carte et sans prépaiement, qui s'utilise depuis sa propre carte bancaire.**





On fait le point sur le fonctionnement d'Openeat vs la carte titre restaurant ?



Pour l'employeur :



LA CARTE TITRE RESTAURANT

OPENEAT

- ✔ **Système de prépaiement :** l'entreprise paie toujours sa participation théorique maximale (même si tout n'est pas utilisé)
- ✔ **Des supports physiques à gérer :** c'est-à-dire, du temps passé sur des process fastidieux et chronophages
- ✔ **Pas d'argent perdu :** l'entreprise paie uniquement ce qui a réellement été consommé par ses collaborateurs au fil de l'eau
- ✔ **Aucun support à gérer ou à distribuer :** gestion RH allégée et, en plus, un impact RSE positif !



Pour le salarié :



LA CARTE TITRE RESTAURANT

OPENEAT

- ✔ **Charge mentale** pour ne pas perdre sa carte, oublier son code, oublier de la sortir...
- ✔ **Le collaborateur est prélevé sur son salaire en début de mois**, donc il doit consommer l'intégralité de ses titres restaurant
- ✔ **Réseau d'acceptation limité** à 220 000 affiliés qui ont un contrat avec l'émetteur
- ✔ **Le collaborateur utilise sa propre carte bancaire, avec 100% d'acceptation**
- ✔ **Aucun prélèvement par avance sur sa paie**, et donc un salaire net à payer supérieur
- ✔ **100% des restaurants et commerces alimentaires acceptés** (simple vérification par le SIRET de l'appartenance au référentiel autorisé)



Pour le commerçant :



LA CARTE TITRE RESTAURANT

OPENEAT

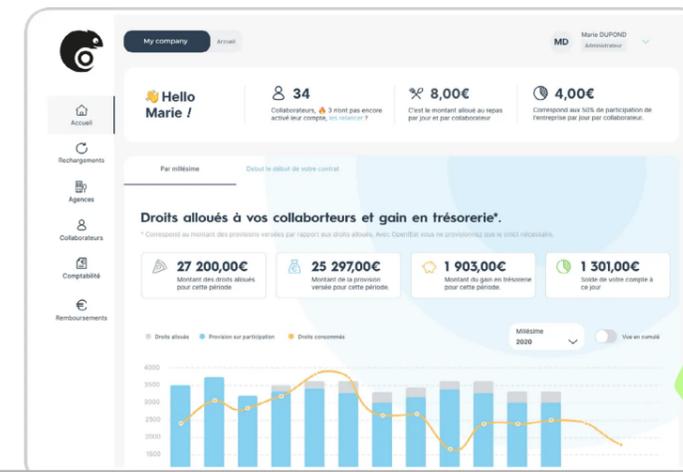
- ✔ **3% à 5% de commission**
- ✔ **Attente en caisse** pour la connexion au serveur d'autorisation
- ✔ **Une commission fixe de 1,5%**
- ✔ **Passage fluide en caisse** grâce à la carte bancaire

Pour faire le bon choix et offrir à vos salariés une **excellente expérience utilisateur**, privilégiez les **avis clients positifs**.



Openeat

Avis 6 • Bien
★★★★★ 4,2



Swile
★★★★★ 4,4

Maamar Izemrane
2 avis • FR

Je ne peux pas activer ma carte et 0 service client !

Up
★★★★★ 1,7

Clare Bacon
3 avis • FR

Le pire choix qu'une entreprise puisse...

Edenred France
★★★★★ 3,5

ROYER
4 avis • FR

Sur invitation
Refus carte ticket restaurant



Les clients qui ont choisi Openeat

GROUPE RIO - SANDRINE LEGRAND

GROUPE RIO
— VOTRE SOLUTION MOBILITÉ —

1. Pourquoi avoir choisi de passer à Openeat ?

“ Une gestion RH simplifiée

“ Un geste RSE

“ Auparavant, nous utilisions le papier pour inclure les carnets dans les bulletins de salaire chaque mois. Nous avons pris la décision de passer à la digitalisation des bulletins de salaire, ce qui nous a conduit à rechercher également des moyens de numériser les tickets restaurant.

2. Comment le changement s'est-t-il passé ?

“ Des salariés satisfaits de la solution

“ Plus de commerces éligibles

“ Un SAV exceptionnel

“ La majorité des employés progressent de manière positive avec cette solution et en sont très satisfaits. Auparavant, il était courant d'oublier de sortir les tickets papier de son sac au moment de payer. De plus, avec Openeat, nous avons accès à un plus grand nombre de commerces. Finalement, un autre avantage majeur est que l'équipe est exceptionnelle lorsqu'il y a un problème, car ils ont toujours une solution à proposer.



ROUDENN GRAFIK - FRÉDÉRIQUE L'HOTELIER

ROUDENN
GRAFIK

1. Pourquoi avoir choisi de passer à Openeat ?

“ Un titre restaurant sans prélèvement sur salaire

“ Je souhaitais éviter de gérer la part prélevée sur le salaire pour les titres restaurant, c'est pourquoi je n'envisageais pas d'opter pour la carte titre restaurant. Les employés, de leur côté, n'étaient pas intéressés par la carte titre restaurant, alors autant faire une transition complète vers la dématérialisation en une seule étape.

2. Comment le changement s'est-t-il passé ?

“ Des utilisateurs enthousiastes

“ Une solution très pratique

“ Naturellement, il y avait quelques appréhensions vis-à-vis du changement, mais aujourd'hui tout le monde est très enthousiaste. Mes employés estiment que c'est une meilleure solution que les tickets restaurant papier, beaucoup plus pratique au quotidien. Au début, l'idée d'open banking pouvait être intimidante, mais ceux qui l'utilisent depuis le début encouragent désormais les autres à faire la transition. Cela élimine la contrainte de numériser les tickets, ce qui incite progressivement tout le monde à s'y mettre.





Ce guide vous a été partagé par **Openeat**,
l'application qui rembourse le déjeuner de vos salariés.

