

## TITRES RESTAURANTS

À sa création en 1967, le titre restaurant est conçu comme un mécanisme de soutien profitant à la fois aux salariés et aux restaurateurs. Mais au fil des décennies il a été détourné de sa raison d'être.

Pour la Commission Nationale des Titres Restaurants le titre est un « avantage social ». Ce support est désormais utilisé par le gouvernement pour faire face aux difficultés de pouvoir d'achat des français : il est possible de s'en servir pour des achats alimentaires en magasin, voire en grande distribution.

Les restaurants devaient déjà faire face à la concurrence des sandwicheries, à toutes les variantes de la malbouffe à emporter ou à consommer à la va-vite. Ils sont maintenant confrontés à la concurrence énorme du secteur de la grande distribution. Le combat est inégal et perdu d'avance.

Quand les restaurateurs se voient imposer des taux de commission importants par les émetteurs des titres restaurants, la grande distribution est un secteur intégré capable de négocier des taux plus favorables. Quand les restaurateurs doivent en passer par les délais de paiement des émetteurs de titres mettant parfois en difficulté leur santé financière, la grande distribution est rompue à la gestion fine de flux de trésorerie.

Que faire pour aider les restaurants dans les faits et pas qu'en parole ?

Il est aisé de comprendre que les titres restaurants sont une appellation erronée. Il serait plus exact de les appeler « titres-alimentation », ou complément de salaire. Réserveons le beau nom de restaurant à d'autres réalités, et arrêtons de nous voiler la face.

Il est tout à fait légitime d'aider nos concitoyens à s'alimenter décemment en période de crise, mais l'expérience de la restauration est toute autre. Elle est sociale, culturelle, naturelle. Un morceau de notre patrimoine.

Voilà pourquoi nous soumettons les propositions suivantes :

- 1 – Déplafonner l'utilisation des titres quand utilisés dans des entreprises de restauration traditionnelle ;
- 2 – Faire bénéficier aux employés de la restauration traditionnelle des mêmes avantages sociaux que les salariés bénéficiant de cantines ou de titres restaurants, faire bénéficier les restaurants des mêmes exonérations de charges concernant le repas de leurs salariés. Est-il acceptable que seul le secteur de la restauration échappe à cet avantage social ?
- 3 – Permettre l'utilisation des Pass Culture comme moyen de paiement dans les restaurants traditionnels pour que la jeune génération puisse découvrir une cuisine saine, durable et responsable.

Il appartient aux organisations professionnelles et au gouvernement d'aborder franchement le sujet du soutien à la restauration en tant que secteur économique et culturel.

Le combat des Maîtres Restaurateurs en faveur d'une restauration qui a du sens, pour une alimentation durable se déroule quant à lui tous les jours dans nos établissements.

### **Qui sommes-nous ?**

Créée en 2010, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe plus de 1700 professionnels passionnés : des restaurateurs ayant obtenu le titre ainsi que des Producteurs et Artisans engagés et sélectionnés. L'Association avance en étroite collaboration avec le ministère de l'Économie et des Finances et est présidée depuis novembre 2019 par Alain Fontaine, véritable porte-parole de la restauration durable et du fait-maison. *La mission principale de l'Association est de promouvoir le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public.*