

TITRES RESTAURANT

Agrément HEMA : une nouvelle dérive au détriment du secteur de la restauration ?

Paris, le 8 janvier 2026 – La Commission nationale des titres-restaurant a donné son agrément à l'enseigne néerlandaise de produits pour la maison HEMA, permettant ainsi aux 5 millions de salariés français bénéficiaires de cet avantage de l'utiliser au sein de magasins dans lesquels les seuls produits alimentaires en rayon sont des chips et des friandises. Une annonce qui a vivement fait réagir l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie. Décryptage de Service Compris, l'accélérateur de food-entrepreneurs, organisateur du salon Foodorama.



« C'est une dérive de plus du dispositif créé en 1967 pour « aider à manger un repas sain pour les collaborateurs, et bénéficier d'exonérations fiscales ». Depuis l'ouverture à tout achat alimentaire en 2022, les restaurateurs ont perdu 6,5 points de parts de marché, au profit de la grande distribution, soit un manque à gagner de plus de 600 millions d'euros. Le titre restaurant devrait retrouver son usage initial : dans un lieu de restauration, avec des produits sains et fait maison. Pas dans les fast food, pas dans les rayons de supermarchés, et encore moins dans les magasins de décoration. Si l'État veut donner un coup de pouce au pouvoir d'achat des Français, cela ne doit pas se faire au détriment du secteur de la restauration. » explique Romain Amblard, président et cofondateur de Service compris, en charge de l'organisation de FOODORAMA.

A propos de Foodorama

Foodorama, le rendez-vous incontournable des food-entrepreneurs, revient les 9 et 10 février 2026 à Paris 11^{ème}. Cet événement de l'entrepreneuriat food en France réunit les personnalités influentes et les entrepreneurs qui façonnent la restauration et les commerces de bouche d'aujourd'hui et de demain. Organisé par Service Compris, ce salon 100% entrepreneuriat proposera un programme varié avec des tables-rondes sur les tendances et défis du secteur, des sessions de pitches pour la recherche d'investisseurs et associés, des rencontres privilégiées avec des experts, des masterclass conseils et un village de partenaires pour des éclairages pratiques sur les problématiques clés du quotidien des food-entrepreneurs. Plus de 30 exposants et 1000 actuels et futurs food-entrepreneurs, experts de la restauration et investisseurs sont attendus. Plus d'informations : foodorama.fr

A propos de Service Compris

Service Compris est un accélérateur de food-entrepreneurs. Fondé en 2018 par Julien Fouin, Ludovic Dardenay et Romain Amblard, Service Compris accompagne les entrepreneurs de la restauration et des commerces de bouche pour créer et développer des business food responsables et rentables. En s'appuyant sur une communauté unique de plus de 300 experts et 30 mentors-entrepreneurs, à travers 7 villes en France (Paris, Lille, Lyon, Toulouse, Bordeaux, Marseille, Nantes), ses différents programmes d'accompagnement sont pensés pour aider tous les « food-entrepreneurs » d'aujourd'hui et de demain. Service Compris a déjà formé avec succès plus de 700 entrepreneurs et a contribué au lancement de groupes de restaurants parmi les plus novateurs du marché. Plus d'informations : www.servicecompris.co

Informations pratiques FOODORAMA 2026

Lien vers la billetterie [ici](#)

Showroom République : 27 Bd Jules Ferry, 75011 Paris

Lundi 9 février 2026 & Mardi 10 février 2026

9h30 >> 18h15

Tarif (futur) restaurateur : 15€

Tarif visiteur : 45€