

## **Réforme du titre-restaurant : les Maîtres Restaurateurs en appellent au bon sens**

Le titre-restaurant est un vrai acquis social, qui permet aux salariés de bénéficier du soutien de leur entreprise pour leur alimentation. C'est un plus pour le pouvoir d'achat de millions de nos concitoyens.

Pour soutenir le pouvoir d'achat, l'État a décidé d'élargir massivement l'utilisation des titres-restaurant, avec des achats alimentaires en grande surface. Cette extension répondait à une urgence, on peut se demander si le moment n'est pas venu d'installer d'autres dispositifs que le titre-restaurant pour aider nos concitoyens en difficulté.

Aujourd'hui dans les faits nous pouvons tous constater les détournements les plus grossiers pour capter un chiffre d'affaires supplémentaire : 11 milliards d'euros sont dépensés chaque année via les titres-restaurant. Et si l'Etat envisageait un déplafonnement d'utilisation de ces titres, nous affirmons qu'il doit se faire pour soutenir nos restaurants traditionnels tournés tout ou partie vers le fait maison, et non pas celui de la malbouffe et d'une alimentation financiarisée. Il est important de bien comprendre que les changements de consommation ainsi que le télétravail ont généré des soldes importants pour beaucoup d'utilisateurs du titre. Il est donc raisonnable d'étudier ce déplafonnement total dédié aux restaurants afin d'envoyer un signal fort vers les consommateurs et la restauration traditionnelle qui connaît une période difficile.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs rappellent que le titre-restaurant ne doit pas être un chèque en blanc des entreprises et de l'Etat en faveur de l'activité des plus grands groupes industriels de l'alimentation et des plateformes qui vendent tout et n'importe quoi.

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs salue la volonté de mieux encadrer l'agrément des commerçants.

Le titre-restaurant doit impérativement rester un titre spécial de paiement français, bénéficiant de ses avantages fiscaux spécifiques, et être traité via un réseau bancaire français, tel que le GIE Carte Bancaire. Il s'agit bien d'un enjeu de souveraineté économique rappelé par le Président de la République lors du sommet CB du 31 mars 2026.

Nous rappelons qu'accepter un titre-restaurant n'est pas neutre, il génère des coûts importants pour les commerces, les artisans et les restaurants : les commissions, celles bancaires ainsi que celles des émetteurs de titres.

Avec une clarification stricte du périmètre du “tout-alimentaire”, l’exclusion effective de certaines catégories de produits (alcool, confiseries, produits non alimentaires...), un renforcement des contrôles, le titre-restaurant peut redevenir un outil de souveraineté alimentaire et économique, mais aussi un levier d’éducation alimentaire. Rappelons que l’obésité et la malnutrition coûtent plus de 120 milliards d’euros par an à notre pays.

L’Association Française des Maîtres Restaurateurs appelle le Gouvernement à engager une réforme équilibrée, garantissant à la fois la souveraineté économique, la santé des Français et la survie du tissu économique local à travers ses restaurants traditionnels qui proposent une cuisine faite maison.

#### **Qu’est-ce que le titre de Maître Restaurateur ?**

*Créé en 2007, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre d’État pour la restauration. Il est accordé par les préfetures pour une durée de 4 ans renouvelable, suite à un audit qui valide le respect d’un cahier des charges stricts : professionnalisme et qualifications du Chef, utilisation de produits frais et locaux transformés sur place, cuisine 100% faite maison, qualité du service en salle, etc...*

#### **L’Association Française des Maîtres Restaurateurs**

*Créée en 2010, l’Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR) réunit des restaurateurs et des Producteurs et Artisans Engagés en France et en outre-mer. Ses missions : faire rayonner le titre de Maître Restaurateur auprès des professionnels et du grand public ; promouvoir une alimentation durable et responsable de qualité ; communiquer sur les valeurs des Maîtres Restaurateurs.*