UNION CHR
Paris · Île-de-France
CAFÉS · HÔTELS · RESTAURANTS · TRAITEURS

Communiqué de presse - Titre-Restaurant - 16/11/26

Titre-restaurant : un milliard d'euros de consommation qui ne bénéficie plus à la restauration.

L'Union CHR Paris Île-de-France demande au Sénat d'inscrire dans la loi un double plafond d'utilisation et un meilleur encadrement du dispositif.

- La proposition de loi n° 32 (2026-2027) visant à moderniser et rééquilibrer le fonctionnement du titre-restaurant sera examinée en séance publique au Sénat le 19 novembre.
- À cette occasion, l'Union CHR Paris Île-de-France (nom que prendra le GHR Paris Île-de-France au 1er janvier 2027) a adressé un courrier à l'ensemble des sénatrices et sénateurs.
- Elle les invite à soutenir des amendements qui préservent la vocation première du dispositif : financer le repas des salariés pendant leur journée de travail.
- Elle ne demande pas la suppression du « tout alimentaire », mais que sa pérennisation s'accompagne de contreparties.

Un dispositif dont l'équilibre a été modifié depuis 2022

Depuis près de soixante ans, le titre-restaurant repose sur un effort partagé entre l'employeur et le salarié, soutenu par un régime fiscal et social favorable. Depuis 2022, son extension à l'ensemble des produits alimentaires a répondu à un impératif de pouvoir d'achat. Elle a aussi déplacé une partie des dépenses vers la grande distribution.

Selon les données de la Commission nationale des titres-restaurant (CNTR), la part des dépenses réalisées dans la restauration serait passée de 46,5 % à 34,3 %. Celle de la grande distribution serait passée de 22,4 % à 32,8 %. Ce transfert représenterait **plus d'un milliard d'euros de consommation qui ne bénéficie plus à la restauration**.

Il soulève aussi une question de finances publiques. Un repas au restaurant est généralement soumis à une TVA de 10 %, contre 5,5 % pour de nombreux produits alimentaires achetés en grande distribution. L'Union CHR Paris Île-de-France demande au Gouvernement une évaluation précise de l'impact sur les recettes de TVA, l'emploi, les cotisations sociales et l'activité économique locale.

Une chaîne économique et culturelle à préserver

Un euro dépensé au restaurant fait travailler des salariés, mais aussi des agriculteurs, des éleveurs, des maraîchers, des viticulteurs, des brasseurs et des artisans. Alors que les acteurs des bistrots et cafés se mobilisent pour faire reconnaître leur patrimoine culturel immatériel auprès de l'UNESCO, l'Union CHR Paris Île-de-France appelle à ne pas fragiliser les établissements qui font vivre cette tradition au quotidien.

UNION CHR
Paris · Île-de-France
CAFÉS · HÔTELS · RESTAURANTS · TRAITEURS

Communiqué de presse - Titre-Restaurant - 16/11/26

Quatre mesures à inscrire dans la loi

1. Un double plafond d'utilisation. Différencier les dépenses en restauration de celles en grande distribution. Parmi les modalités envisageables, un plafond mensuel de 150 € pour les achats alimentaires en grande distribution, dans le respect du plafond journalier réglementaire. Au-delà, les titres restent utilisables dans les restaurants. Par ailleurs, un plafond différencié a déjà été appliqué entre 2020 et 2022.

2. Un plafonnement du coût global d'acceptation. Inscrire dans la loi un plafonnement des commissions et frais obligatoires supportés par les commerçants, avec un niveau fixé par décret. La dématérialisation doit réduire les coûts, pour les salariés, les employeurs et les établissements.

3. Une durée de validité de 12 mois. Refuser l'allongement à trois ans prévu dans le texte. Fixer la validité à douze mois, sans reconduction automatique des soldes, avec une information préalable des salariés et la possibilité de faire don de leurs titres à des associations d'aide alimentaire.

4. Une transparence sur les titres non utilisés. Publier chaque année les encours de titres non utilisés, les sommes périmées, les frais prélevés et les produits financiers générés.

Moderniser, avec un nouvel équilibre

L'Union CHR Paris Île-de-France ne demande pas un retour en arrière. Elle ne souhaite pas opposer salariés, restaurateurs et grande distribution. Elle demande que la modernisation du titre-restaurant respecte à la fois le pouvoir d'achat des salariés, les intérêts des entreprises, les recettes publiques et la vitalité des territoires.

Pascal Mousset, Président de l'Union CHR Paris Île-de-France :

“Nous ne demandons ni le retour au passé ni la fin du tout alimentaire. Nous demandons que sa pérennisation s'accompagne de garde-fous. Le titre-restaurant est financé par les salariés et les employeurs, avec le soutien de l'État. Il doit continuer à faire vivre la pause déjeuner, donc les restaurants, les cafés et toute la chaîne qui les approvisionne. Ce qui a fait sa réussite pendant près de soixante ans doit guider sa modernisation pour les soixante prochaines années.”