



Titres-restaurant : 44 % de l'usage se fait désormais en supermarché

Paris, le 2 avril 2026 - **Openeat, acteur innovant des titres-restaurant, dévoile les résultats de son Baromètre 2026, réalisé par l'institut Selvitys auprès de 2 000 salariés français bénéficiaires de titres-restaurant. Cette édition intervient dans un contexte de réforme des titres-restaurant, portée par le ministre du Commerce. Les résultats de cette étude dressent un panorama nuancé des usages et des attentes : une majorité de salariés profondément attachée à la flexibilité acquise depuis 2022, mais aussi une minorité significative qui n'a pas renoncé à l'esprit originel du titre-restaurant.**

Principaux enseignements

- 77 % des salariés refusent un retour au titre-restaurant utilisable uniquement au restaurant
- 44 % de l'usage se fait désormais en supermarché, contre seulement 31 % en restaurant
- 50 % des salariés utilisent leurs titres pour acheter des aliments non directement consommables (pâtes, riz, viande...)
- 93 % sont favorables à l'ouverture de l'usage le dimanche et les jours fériés
- 87 % estiment que le titre-restaurant améliore vraiment leur pouvoir d'achat
- 4 salariés sur 10 choisiraient un titre 100 % restaurant, en progression de 17 points depuis 2024
- Parmi eux, 1 sur 4 déclare que ce serait pour soutenir les restaurateurs de quartier
- 8 salariés sur 10 souhaitent bénéficier de titres-resto sans prélèvement sur leur paie

Le supermarché s'impose comme premier lieu d'usage : un renversement historique

C'est le chiffre qui résume à lui seul la transformation des usages depuis 2022 : en 2026, 44 % de l'utilisation des titres-restaurant se fait en supermarché, contre 31 % en restaurant et 25 % dans les commerces alimentaires. Il y a deux ans, le supermarché ne représentait que 36 % des usages. La tendance s'est non seulement maintenue : elle s'est accélérée.

Ce basculement se lit également dans la nature des achats : 50 % des salariés utilisent principalement leurs titres pour acheter des aliments non directement consommables : pâtes, riz, viande, produits frais, autant que pour des repas prêts à consommer. Le titre-restaurant, dans la pratique quotidienne de la moitié des bénéficiaires, est devenu un véritable outil de courses alimentaires.

La conséquence logique de cette évolution : 93 % des salariés jugent l'utilisation en supermarché et grande distribution utile. Pour autant, 23 % des salariés se déclarent favorables au retour d'un titre utilisable uniquement au restaurant. Ce pourcentage rappelle que le titre-restaurant conserve son ADN originel dans l'esprit d'une frange significative de ses utilisateurs et que la question du restaurant comme destination du titre-restaurant n'est pas encore totalement tranchée.

Mais le titre exclusivement restaurant séduit de plus en plus

Confrontés à un choix hypothétique entre un titre alimentaire et un titre exclusivement restaurant, **40 % des salariés choisiraient le titre restaurant, soit une progression de 10 points depuis 2025 (30 %) et de 17 points depuis 2024 (23 %)**. Une tendance à la hausse continue dont les motivations sont multiples. La première raison invoquée est le plaisir à la pause déjeuner (38 %) : ces salariés veulent faire de leur midi un vrai moment de restauration, au sens propre du terme. Vient ensuite le besoin de décompresser et de sortir du bureau (36 %), un signal fort dans un contexte où le retour au bureau s'accélère et où la coupure méridienne redevient un enjeu de bien-être au travail. La qualité et l'équilibre nutritionnel du repas au restaurant pour 29 % d'entre eux, devant la solidarité avec les restaurateurs de proximité fragilisés par la conjoncture (26 %).

Il est par ailleurs notable que ce réflexe "restaurant" est 15 % plus fréquent chez les salariés du public que dans la moyenne, tandis qu'en province, le titre alimentaire reste nettement plus plébiscité qu'en Île-de-France, choisi 26 % plus souvent.

Pour autant, **60 % des salariés choisiraient toujours le titre alimentaire, même si ce chiffre marque un recul** sensible par rapport à 2025 (70 %) et 2024 (77 %). La majorité reste donc attachée à la flexibilité d'usage en commerces alimentaires.

Un vrai levier de pouvoir d'achat

Le titre-restaurant reste un avantage social plébiscité. 86 % des salariés le considèrent comme un avantage social important, et 87 % estiment qu'il améliore leur pouvoir d'achat. 78 % déclarent qu'il leur permet de mieux faire leurs courses alimentaires, 76 % qu'il leur permet de manger correctement pendant leurs pauses déjeuner et 77 % le considèrent comme un élément important de leur rémunération.

Interrogés sur ce qui caractérise le mieux leurs titres-restaurant aujourd'hui, 39 % les considèrent comme un indispensable pour leurs courses alimentaires, 31 % y voient avant tout un bon avantage pour se faire plaisir les week-ends ou en vacances et 30 % en font leur moyen de paiement préféré pour déjeuner le midi.

Dimanche et jours fériés : une quasi-unanimité en faveur de l'ouverture

Parmi les mesures envisagées par le gouvernement dans le cadre de la réforme, l'ouverture de l'usage des titres-restaurant le dimanche et les jours fériés recueille un soutien remarquable : 93 % des salariés y sont favorables. Une mesure qui illustre une demande simple : adapter le dispositif aux rythmes de vie réels des Français, qui ne font pas leurs courses alimentaires uniquement en semaine.

"Cette édition 2026 de notre Baromètre est sans ambiguïté : les salariés français ont adopté le titre-restaurant comme un outil de budget alimentaire au sens large, bien au-delà du déjeuner au bureau. 77 % refusent un retour en arrière, 44 % de leurs usages se font en supermarché, et 93 % veulent pouvoir utiliser leurs titres le dimanche. Ce ne sont pas des préférences à la marge, c'est une réalité d'usage que toute réforme sérieuse du dispositif devra prendre en compte. Chez Openeat, nous avons justement conçu un modèle qui libère le salarié de la contrainte du prélèvement mensuel sur salaire, tout en lui laissant la liberté totale d'usage. C'est ce que les salariés attendent" déclare **Catherine Coupet, CEO d'Openeat**.

Méthodologie : Étude réalisée par l'institut Selvitys en février 2026, auprès d'un échantillon de 2 000 salariés français bénéficiaires de titres-restaurant, représentatif de la population active française (critères : sexe, âge, région, taille d'entreprise).

A propos d'Openeat

Openeat est une solution innovante qui réinvente l'usage des titres-restaurant en offrant une alternative simple, flexible et sans contrainte pour les salariés et les employeurs. Contrairement aux cartes titres-restaurant traditionnelles, Openeat permet aux utilisateurs de payer directement avec leur carte bancaire pour leurs repas et achats alimentaires, puis d'être remboursés en 24 heures de la part financée par leur employeur.

Grâce à ce modèle sans prélèvement sur la fiche de paie, Openeat offre tous les avantages du titre-restaurant, sans les inconvénients : plus de liberté d'utilisation, une acceptation partout et une gestion simplifiée pour les entreprises. Pensé pour répondre aux nouvelles attentes des salariés et accompagner les évolutions du monde du travail, Openeat propose une approche plus équitable, moderne et adaptée aux usages d'aujourd'hui.