

LES TICKETS RESTAURANT : UNE SOLUTION TRES AVANTAGEUSE

Vous souhaitez prendre en charge le repas de vos salariés mais ne possédez pas de cantine dans votre entreprise. Le titre restaurant paraît la solution idéale. Très apprécié par les salariés, car il constitue un avantage certain, il vous permet de votre côté de contribuer à leur déjeuner tout en bénéficiant d'un régime social et fiscal favorable.

Quelles sont les conditions pour les mettre en place ?

Pour qui ? Tous les salariés de l'entreprise peuvent bénéficier des titres restaurant. Vous ne pouvez en aucun cas limiter leur attribution à une catégorie de personnel sans justifier cette décision par des raisons objectives.

Exemple : Vous ne pouvez pas décider d'accorder des titres restaurant seulement aux non-cadres, car la catégorie professionnelle à elle seule n'est pas considérée comme un critère objectif. En revanche, vous pourrez par exemple fonder votre décision sur le niveau de salaire. De plus, vous devez les proposer obligatoirement à tous les salariés et au même prix.

Attention : Il s'agit d'une option : un salarié peut librement refuser l'attribution de titres restaurant, mais il ne peut pas demander de compensation en échange. Prenez soin de lui faire attester son refus par écrit.

Si vous décidiez tout de même de lui verser une compensation financière, elle serait considérée comme un élément de salaire et soumise à cotisations sociales.

Dans quelles conditions ? La condition essentielle est que les heures de travail du salarié coïncident avec le moment de la prise du repas. Un salarié qui commence à 13h30 ou qui finit à 12h00 ne peut pas bénéficier du titre restaurant.

Il ne peut être attribué qu'un seul titre restaurant par jour de travail. Les jours de congés, les jours d'absence ne peuvent donner lieu à l'attribution de titres restaurant.

Le repas du soir peut, lui aussi, ouvrir droit à un titre restaurant pour un salarié qui travaille par exemple de 18 heures à 23 heures.

Quand les délivrer ? Les titres restaurant peuvent être délivrés à n'importe quelle date librement choisie par vous, en début de mois, fin de mois, tous les 15 jours, etc.

L'essentiel est que, sur l'année, chaque salarié ait obtenu un titre restaurant par jour réellement travaillé. Les régularisations d'un mois sur l'autre, voire tous les trimestres ou deux fois dans l'année, sont tout à fait possibles.

Quelles sont les limites?

Les titres restaurant ne se cumulent pas avec :

- Les frais professionnels : ils constituent déjà une prise en charge de repas, l'attribution de titres restaurant n'est donc pas possible ;
- Les remboursements au réel ou au forfait pour les salariés en déplacement : si vous cumulez le versement d'un titre restaurant avec un remboursement de repas, ceci conduit à soumettre ce remboursement à cotisations sociales ;
- Les indemnités de paniers : destinées à prendre en charge la prise de repas sur le lieu de travail, elles ne peuvent pas être cumulées avec l'attribution de titres restaurant. L'indemnité serait alors soumise à cotisations sociales.

Quels sont les avantages pour vous ?

Une mise en place facile : Le recours au titre restaurant n'exige aucun aménagement de locaux, ni d'investissement particulier. Il vous suffit de prendre contact avec l'une des 4 entreprises agréées proposant les titres restaurant.

Pour toutes les entreprises. Il est valable dans toutes les entreprises à partir de 1 salarié.

Une parfaite maîtrise budgétaire : Le coût de votre participation est prévisible et c'est même vous seul qui le déterminez. En effet, vous choisissez non seulement la valeur marchande du titre, mais également la part qui va être financée par vous et par le salarié. Donc pas de surprise !

Une exonération de charges sociales et fiscales : Pour être exonéré de charges :

- Vous devez financer le titre restaurant à hauteur de 50 à 60 % de sa valeur marchande ;
- Dans la limite d'un plafond revalorisé chaque année (5,04 € pour l'année 2008).

En cas de dépassement de ce plafond, la part excédentaire donne lieu à réintégration dans l'assiette de calcul des cotisations sociales de l'entreprise.

Exemple :

Vous choisissez 8 € comme valeur marchande de vos titres restaurant.

Pour être exonéré de cotisations sociales, la partie du titre payée par l'entreprise devra être :

- Au minimum de $8 \text{ €} \times 50 \% = 4 \text{ €}$;
- Au maximum de $8 \text{ €} \times 60 \% = 4,80 \text{ €}$.

Si vous décidez de prendre en charge 4,50 € et de faire participer les salariés à hauteur de 3,50 €, votre part sera totalement exonérée de cotisations.

Vous choisissez 9 € comme valeur marchande.

Votre contribution sera :

- Au minimum de $9 \text{ €} \times 50 \% = 4,50 \text{ €}$;
- Au maximum de $9 \text{ €} \times 60 \% = 5,40 \text{ €}$.

Si vous décidez de prendre en charge 5,40 € et de faire participer les salariés à hauteur de 3,60 €, votre part aura alors atteint le plafond de 5,04 €, la partie excédentaire (0,36 €) doit être réintégrée dans l'assiette de cotisations.

Un facteur de motivation pour les salariés : Il est un complément de revenu significatif pour les salariés. De plus, il leur permet de profiter pleinement d'une vraie pause déjeuner et de détente.

Quels sont les avantages pour le salarié ?

Un avantage salarial non imposable : Le titre restaurant est considéré comme un complément de salaire, il n'est soumis ni à l'impôt sur le revenu ni aux charges sociales.

Des plaisirs variés : Chacun peut se restaurer à sa convenance dans les restaurants ou les commerces alimentaires, selon son choix et ses envies. En donnant la possibilité de déjeuner hors de son cadre de travail, il contribue à faire de la pause du déjeuner un vrai moment de convivialité.

Un moyen de paiement avantageux : Les titres restaurant constituent une augmentation du pouvoir d'achat, chose importante de nos jours ! En effet, le salarié ne paie que 40 % à 50 % de la valeur du titre, la différence étant compensée par vous.

Article pris sur l'excellent site des Editions Tissot sous la signature de M. Sonnerat

