

# *FAQ titres-restaurant:* **toutes les réponses et bonnes pratiques**

Les titres-restaurant sont un avantage apprécié, mais leur gestion comporte souvent des zones grises. Ce mémo répond aux questions les plus posées et propose des pratiques concrètes pour assurer la conformité, maîtriser ses coûts voire les optimiser.

## *Au programme:*

<b>FAQ : ce qu'il faut vraiment savoir pour bien gérer vos titres-restaurant</b>	<b>02</b>
Conformité légale	02
Gestion opérationnelle	04
Optimisation budgétaire	05
<b>Check-list : les bons réflexes pour une gestion sans accroc</b>	<b>06</b>

## Conformité légale

### 01 *Existe-t-il un minimum d'heures à effectuer pour avoir droit aux titres-restaurant ?*

**Règle :** non, aucun seuil légal d'heures n'est prévu. **Ce n'est pas le pourcentage d'activité qui détermine l'attribution**, mais la présence d'une journée scindée par une pause méridienne.

#### Exemples :

Un salarié à  
**80 %**

travaillant 4 jours complets avec pause méridienne bénéficie des titres-restaurant pour chaque journée travaillée.

Un salarié à  
**50 %**

réparti sur des demi-journées sans pause déjeuner n'a pas droit aux titres, car il ne travaille pas de journée complète avec pause repas.

Un salarié  
qui travaille de  
**10h à 14h**

sans pause déjeuner n'a pas droit aux titres-restaurant.  
Même si l'amplitude couvre l'heure du déjeuner, il n'y a pas de coupure méridienne.

#### Bonne pratique :

Favorisez la transparence en donnant aux salariés **un accès direct au détail** du calcul de leurs titres-restaurant via **une interface dédiée** (application web ou mobile). Ils vous poseront ainsi moins de questions sur le dispositif mis en place.



### 02 *Le passage en télétravail à temps plein supprime-t-il le droit aux titres-restaurant ?*

**Règle :** non, le télétravail ne supprime pas le droit aux titres-restaurant.

**Pour les télétravailleurs à temps plein, les mêmes règles s'appliquent** lorsque le salarié exerce depuis la France. Pour un télétravail à temps plein depuis l'étranger, l'attribution des titres-restaurant peut être différente, car les plafonds et conditions varient selon le pays.

### *Bon à savoir :*



Tout membre de l'entreprise soumis à un lien de subordination doit **bénéficier des mêmes droits** en matière de titres-restaurant. Sont concernés les CDI, CDD, intérimaires, apprentis ou stagiaires, à condition qu'ils soient rémunérés.

### *Bonne pratique :*



Formalisez les modalités de télétravail dans un [document interne](#) (charte, avenant ou accord collectif) et documentez la politique d'attribution des titres-restaurant.

## 03 *Un salarié peut-il refuser les titres-restaurant ?*

**Règle :** en l'absence d'accord collectif ou de clause dans le contrat de travail, le salarié peut refuser les titres-restaurant. Cependant, ce refus ne donne pas droit à une indemnisation financière.

### *Bonne pratique :*



Pour sécuriser la démarche, gardez une preuve écrite du refus. Si la paie est externalisée, **informez le gestionnaire de paie** afin que la part salariale ne soit plus prélevée sur les prochains bulletins de salaire.

## 04 *Que risque-t-on en cas de dépassement du plafond Urssaf ?*

**Règle :** la part financée par l'employeur doit représenter entre 50 % et 60 % de la valeur faciale du titre. Cette contribution ne peut pas dépasser le plafond Urssaf de 7,26 € par titre en 2025. Tout dépassement de cette fourchette ou du plafond est requalifié en avantage en nature et soumis à cotisations sociales. En cas de non-respect, l'entreprise risque un redressement Urssaf, incluant paiement rétroactif des cotisations, majorations, pénalités et perte des exonérations sur les titres.

### *Bonne pratique :*



Paramétrez le mode de calcul dans votre outil de gestion des titres-restaurant pour garantir que la part employeur **respecte ces limites et éviter les risques** de redressement.

## Gestion opérationnelle

### 05 *Quel format choisir : carte physique ou virtuelle ?*

**Les titres-restaurant papier seront supprimés au 1er janvier 2027.** La distribution passera donc obligatoirement par un **format dématérialisé**, via carte physique ou carte virtuelle.

Privilégiez par défaut les cartes virtuelles, elles sont plus économiques, écologiques et simples à activer. Laissez la possibilité d'opter pour une carte physique sur demande. Vous **optimisez vos coûts** tout en répondant aux attentes des différents profils utilisateurs.

### 06 *Comment garantir un calcul fiable des titres-restaurant ?*

Assurez-vous que le calcul exclut les absences et les repas remboursés via notes de frais. **Utilisez un logiciel connecté à vos solutions** de gestion des temps et des activités (GTA) et de notes de frais pour automatiser les régularisations en temps réel, même en cas de modifications tardives. Prévoyez une vérification humaine régulière (par exemple mensuelle) pour valider la fiabilité des données et assurer une distribution juste.

### 07 *Comment bien communiquer avec le service paie pour la gestion des titres-restaurant ?*

Informez-vous sur le mode d'échange avec le service paie pour que la participation du salarié apparaisse correctement sur le bulletin de paie. Privilégiez **un envoi mensuel d'un fichier ou une intégration automatique** via votre logiciel de gestion des titres-restaurant. L'automatisation permet d'éviter les erreurs, de faciliter le traitement et de prévenir les retards.

## Optimisation budgétaire

### 08 *Comment calculer le coût réel des titres-restaurant ?*

Le coût ne se limite pas à la part employeur : il faut aussi compter les frais de carte, de gestion et de distribution.

$$\begin{aligned} \text{Le coût mensuel} = & \\ & \text{nombre total de titres-restaurant} \\ & \times \\ & \text{part employeur} \\ & + \\ & \text{frais annexes (carte, plateforme, etc.)} \end{aligned}$$

#### Bonne pratique :

Considérez les titres-restaurant comme **un véritable poste budgétaire** en veillant à ce que tous les coûts (part employeur, carte, gestion, distribution, etc.) soient intégrés dans les suivis mensuels. Cela permet d'**éviter les écarts de coûts** et éventuellement de réévaluer vos choix, qu'il s'agisse du format de carte ou même du prestataire.

### 09 *Comment optimiser le budget des titres-restaurant sans pénaliser les salariés ?*

Si un réajustement du budget alloué aux titres-restaurants devient nécessaire, réduisez plutôt la valeur faciale que la contribution employeur, plus attractive aux salariés. Ajustez selon votre budget, sans forcément viser le plafond Urssaf.

#### Bonne pratique :

Sondez les collaborateurs pour **connaître leur avis sur les titres-restaurant** et leur place dans la politique globale d'avantages (transport, mutuelle, restauration, etc.). Vous pourrez ainsi déterminer **ce qu'ils jugent le plus utile** avant de chercher à optimiser les coûts et de répartir le budget alloué aux avantages en fonction de leurs priorités.

## *Check-list*: les bons réflexes pour une gestion sans accroc

- ☐ **Fixer la part employeur** entre 50 % et 60 % de la valeur du titre.
- ☐ **Respecter le plafond réglementaire** de participation employeur (7,26 € par titre en 2025).
- ☐ **Automatiser le calcul des dotations** via un logiciel connecté pour exclure les absences et les repas en notes de frais
- ☐ **Distribuer des cartes virtuelles** par défaut pour simplifier la logistique et réduire les coûts, avec option de carte physique sur demande.
- ☐ **Assurer un accès transparent aux collaborateurs** à leurs attributions via une interface dédiée.
- ☐ **Définir et partager une politique d'attribution claire** (temps partiel, télétravail, stage etc.).

**Avec Lucca Avantages, votre gestion  
des titres-restaurant coche toutes les cases**

[Demander une démo](#)