



## 14ème législature

<b>Question N° :</b> <b>30956</b>	De <b>M. Frédéric Lefebvre</b> ( Union pour un Mouvement Populaire - Français établis hors de France )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Économie sociale et solidaire et consommation		<b>Ministère attributaire</b> > Économie sociale et solidaire et consommation
<b>Rubrique</b> >entreprises	<b>Tête d'analyse</b> >salariés	<b>Analyse</b> > tickets-restaurant. utilisation. bilan.
Question publiée au JO le : <b>02/07/2013</b> Réponse publiée au JO le : <b>22/10/2013</b> page : <b>11087</b> Date de renouvellement : <b>15/10/2013</b>		

### Texte de la question

M. Frédéric Lefebvre attire l'attention de M. le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances, chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation, sur la possibilité de régler des achats en supermarchés et supérettes avec des titres restaurants. Établis dans les années 1970 comme un avantage social pour les salariés n'ayant pas de restaurant ou de réfectoire sur leur lieu de travail, ces titres ont connu une première modification en 2007 qui supprima l'obligation de manger une préparation chaude. La loi n° 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires (loi « HPST ») a mis en place une nouvelle disposition adaptée à la réalité quotidienne et dans un but diététique pour permettre aux salariés d'acheter des fruits et légumes chez un détaillant. En outre, depuis le 1er mars 2010, la grande distribution accepte les titres repas contre des produits « immédiatement consommables » : plats cuisinés frais, sandwiches, salades composées et salades de fruits. Toutefois, face aux difficultés de mise en œuvre de cette disposition en grande surface : caisse unique, limitation stricte aux plats préparés et distinction de fait entre les fruits et les légumes cuisinés, certaines enseignes ont été poussées à les refuser. Devant cette situation, le décret n° 2010-1460 du 30 novembre 2010 a défini un champ d'application du titre restaurant bien plus précis. Dorénavant, le titre est élargi à toutes les préparations alimentaires directement consommables, à réchauffer ou à décongeler incluant les produits laitiers et les légumes qu'ils soient immédiatement consommables ou non. Le titre doit répondre à une liste de produits éligibles, validée par la Commission nationale des titres restaurant (CNTR). Il lui demande de lui fournir un bilan précis de l'application de ces différentes mesures.

### Texte de la réponse

Depuis l'adoption du décret du 30 novembre 2010 qui a notamment permis aux détaillants en fruits et légumes d'accepter des titres-restaurant en paiement des produits qu'ils proposent à la vente, l'achat de fruits et légumes via les titres-restaurant a commencé à se développer. Ainsi, fin 2012, un total de 779 détaillants en fruits et légumes avaient bénéficié d'une affiliation au dispositif des titres-restaurant. La commission nationale des titres-restaurant (CNTR) a évalué le volume annuel de titres acceptés par ces commerçants à 2,2 millions d'unités. Ceci représente 0,31 % du total des titres-restaurant remboursés en volume, et 0,37 % de ce total en valeur. Le contrôle des produits achetés au moyen de titres-restaurant dans les grandes et moyennes surfaces s'appuie sur le mécanisme d'autorégulation qui a été mis en place par la CNTR, en lien avec la fédération du commerce et de la distribution (FCD), et formalisé par une charte signée le 12 février 2009. Ce mécanisme repose sur l'établissement d'une liste de produits au niveau de chaque enseigne, en accord avec la CNTR, que peuvent acheter les consommateurs avec leurs titres. Il fait l'objet de bilans réguliers par les enseignes concernées et la CNTR, qui permettent aux différents



collèges de cette commission de prendre connaissance de la bonne mise en oeuvre de la charte du 12 février 2009.