

## CONNECT &amp; Vous

20

## l'Édito

par Vincent TOCHE



Une *hybridation* est un croisement de deux espèces animales, végétales, ou chimiques, moléculaires, ou cellulaires. Dans le domaine des sciences



sociales, ce terme désigne un processus de métissage culturel. Même dans la vie quotidienne, il suffit d'ouvrir les yeux : les cas d'hybridation sont fréquents, et dans tous les secteurs. Plus qu'une mode : une tendance lourde !

Cela a commencé par la voiture hybride, moteur essence et électrique, mais aussi par la mode (du vêtement unisexe aux vêtements mixtes, en passant maintenant par le vintage revisité ou, plus récemment, « l'upcycling »).

Ce phénomène touche maintenant le monde de la restauration, sous plusieurs déclinaisons.

Hybridation au niveau des outils : des chefs mélangent les outils traditionnels avec un équipement de plus en plus sophistiqué et digital.

Hybridation au niveau des plats : des chefs inventent des « **cronut** » (croissant + donut), des « **cragel** » ou des « **whoopie** ». L'imagination est sans limite, y compris au niveau même du produit de base (merci les biologistes !)

Hybridation des lieux de restauration, qui combinent un restaurant et un concept-store (librairie, galerie d'art, etc...), un supermarché de proximité et un restaurant (ou un bar à salades). Déjà poissonniers, bouchers ou traiteurs, les distributeurs se transforment de plus en plus en restaurateurs !



Hybridation même des cartes restaurant (lire la rubrique « comment ça marche »).

Il est temps de remettre à la mode cette citation de Lavoisier : « Rien ne se perd, rien ne se crée : tout se transforme. »

Bienvenue dans le monde du titre-restaurant dématérialisé et de son écosystème de plus en plus hybride !

Vincent TOCHE,  
Président de CONECS

## Sommaire

Pages

Comment ça marche ?	1
• La carte Titre-Restaurant « hybride »	
Interview	3
• Ysabelle Levasseur - Diététicienne-nutritionniste	
Actu	3
• Fin du déploiement « sans contact »	
• Séminaire Conecs	
📢 : Vu sur Twitter	4
La presse en parle	4

## Chiffres clés

6  
milliards  
d'euro

La dépense annuelle des salariés pour leurs repas de midi.

1/3

Le nombre de salariés qui rentrent déjeuner chez eux, chez les dirigeants d'entreprise, c'est 1 sur 2.

au moins  
30  
min

C'est le temps que passe plus de la moitié des salariés français en pause-déjeuner, contre 36% en Allemagne et seulement 22% aux États-Unis.

52  
min

La durée moyenne de la pause-déjeuner en France.

10€

Le budget moyen consacré à la pause déjeuner, il est de 11 € en carte Titre-Restaurant.

Sources : Menway.com &amp; CHD Experts

## Comment ça marche ?

## La carte Titre-Restaurant « hybride »

Depuis vos lectures assidues de « Connect & Vous », vous avez pu découvrir les cartes TRD (Titre-Restaurant Dématérialisé) de 1<sup>ère</sup> génération, cartes bancaires intégrant les impératifs liés au TR et les cartes TRD de 2<sup>ème</sup> génération passant par la solution CONECS. Arrive aujourd'hui une nouvelle génération faisant en quelques sortes, la synthèse entre les 2 générations de cartes. Appelée « **Carte TR hybride** » ou encore « Carte TR Mixte » ou « Carte TR multi-applicative », cette 3<sup>ème</sup> génération de cartes TRD comporte en son cœur, dans sa puce, les 2 applications de traitement des transactions

# Comment ça marche ? ...la suite

Titre-Restaurant à savoir :

- L'application CONECS
- L'application bancaire de traitement des TR

Pour simplifier, ces nouvelles cartes « hybrides » incluent donc les 2 premières générations de cartes.

**Mais les implications techniques induites ne sont pas si simples !**

Là où les cartes de 1<sup>ère</sup> génération (bancaires) interagissent avec le seul contrat bancaire initialisé sur le TPE (Terminal de Paiement Electronique) du commerçant, ces nouvelles « cartes hybrides » peuvent être traitées par le TPE soit par contrat bancaire soit par contrat CONECS.



exclusivement utiliser le système CONECS, sera appelé à taper parfois 1 ou parfois 2. Pas de place pour les automatismes... Mais heureusement, ces cas sont rares !

**Dans ce contexte technique, pourquoi alors lancer cette nouvelle carte « hybride »**

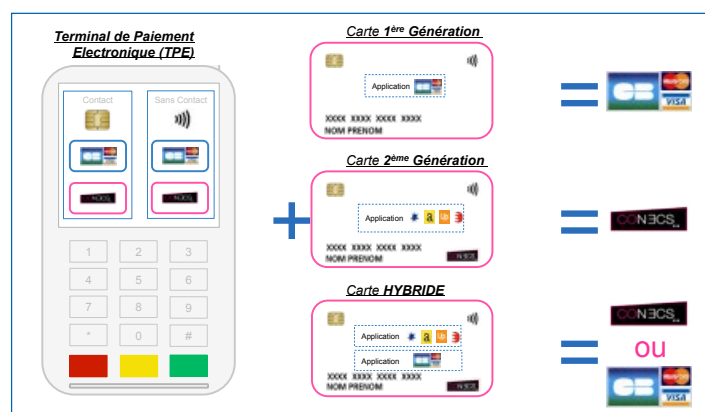
Les atouts de ces nouvelles cartes sont importants et font vite oublier les

carte TRD hybride sera utilisable, sauf rares exceptions, de façon totalement transparente pour le porteur comme pour le commerçant.

Enfin, d'un point de vue « compréhension du produit », ces nouvelles cartes permettent de balayer la notion de « génération de carte », carte 1<sup>ère</sup> ou 2<sup>ème</sup> génération n'a plus vraiment de sens, la carte hybride est tout cela en même temps.

Même si ce concept peut paraître novateur dans le contexte des cartes TR, il n'est pourtant pas nouveau dans celui des cartes de paiement. En effet, bon nombre de cartes bancaires présentent un fonctionnement similaire au travers du « co-badging » (partenariats bancaires ou schémas internationaux), même si cela est souvent méconnu par les porteurs. La grande majorité des cartes émises par les banques disposent ainsi de 2 applications (« Carte Bancaire CB » + « Mastercard » ou bien « CB » + « VISA »).

L'évolution de la législation européenne (DSP) sur les cartes de paiement tente de rendre tout cela beaucoup plus visible, car depuis début 2017, le porteur a la possibilité de choisir son application de paiement. Il peut ainsi à chaque paiement, par exemple choisir entre « CB » (réseau domestique, national) ou « VISA » (réseau international). Le « co-badging » est une petite révolution qui se retrouve dans les cartes Titre-Restaurant hybrides, mais dans un tout autre contexte !



Le choix du mode de traitement va alors dépendre :

- De la configuration du TPE
- Du paramétrage des divers contrats (bancaire et/ou CONECS)
- Du profil de la carte
- Et plus rarement, du choix du porteur de la carte.

Dans ce contexte, les cas particuliers sont nombreux.

En cas de choix laissé au porteur de la carte, la simple détermination de l'ordre d'affichage des instances (*par exemple,*

*Carte Bancaire CB – Tapez 1 / Conecs – Tapez 2 ou l'inverse*) dépend lui aussi de paramètres subjectifs, tels que la configuration logicielle ou l'ordre d'installation des diverses instances. Ainsi, un même porteur qui souhaite

petites difficultés d'usage. La plupart des émetteurs de TRD ne s'y sont pas trompés et ont lancé leur carte TR hybride.

Principal atout, bénéficier d'un réseau d'acceptation (restaurants, magasins d'alimentation, sites de restauration, affiliés au TRD) des plus larges puisqu'il cumule les réseaux des cartes 1<sup>ère</sup> ET 2<sup>ème</sup> génération. Ces nouvelles cartes sont donc potentiellement utilisables sur l'ensemble du parc d'acceptation du TRD, sur tout le réseau d'affiliés au TRD.

Ensuite, la fluidité du règlement en fin de repas est augmentée puisque le commerçant n'a plus à se poser de question sur l'acceptation de telle ou telle carte. Quelle que soit l'instance ou les instances installées sur son TPE, la



Nicolas CORBREJAUD,  
Chef de projet Monétique  
Conecs.

# Interview

Ysabelle LEVASSEUR - Diététicienne nutritionniste (<https://www.ysabellelevasseur.com/>)



*Pour cette rentrée, Connect & Vous se penche sur la pause-déjeuner avec une diététicienne de renom qui a accepté de nous livrer ses petits conseils...*

**Connect & Vous :** Le prix moyen d'un déjeuner réglé en titre-restaurant par les salariés français est de 11€, comment bien déjeuner pour ce montant ?

**Ysabelle Levasseur** Avec 11€, on peut très bien manger à midi ! Le plus important est de penser sa pause déjeuner comme un repas équilibré. Il y a bien-sûr les pièges à éviter comme le trop grand sandwich qui va nous apporter essentiellement du pain, nous faire gonfler, mais ne va pas nous apporter tous les nutriments essentiels dont on a besoin. De plus, les formules incluent souvent un soda, une pâtisserie et un sandwich. Pour être en forme et garder la ligne, ce n'est pas idéal. Il faut essayer de faire des bons choix : une idée c'est de commencer par choisir son dessert, par exemple une salade de fruits, apportant des fibres et de la vitamine C ou un fromage blanc accompagné d'un coulis de fruits rouges ou du granola. Puis, dans un 2<sup>ème</sup> temps, voir si on peut se laisser tenter par un plat complet : viande ou poisson, accompagné de légumes et d'un petit peu de féculents. Si le plat complet ne vous inspire pas trop, choisissez un mini sandwich avec une salade de crudités, le mini sandwich n'est pas à proscrire ! Autre idée : prendre une quiche ou une petite tartelette maison et l'accompagner d'une salade de crudités. Il faut faire l'impasse sur la boisson sucrée car on n'est pas censé attendre midi pour acheter sa bouteille d'eau ! En faisant l'économie de la boisson sucrée, on peut choisir à la place une petite salade ou une salade de fruits frais. En un mot, il faut éviter la facilité et éviter la formule qui n'est pas toujours équilibrée pour la ligne.

**C & V :** Le temps moyen de la pause déjeuner à tendance à diminuer depuis plusieurs années, comment déjeuner sainement en moins de 30 minutes ?

**Y.L. :** Il faut respecter une pause de 30 minutes dédiée uniquement au repas. Minimum 30 min, car il faut prendre le temps de mastiquer pour bien digérer, sinon vous allez ballonner l'après-midi, ce dont se plaignent souvent mes patients... Quand je les fais réfléchir sur leur façon de manger, ils reconnaissent qu'ils mangent trop vite. Autant que faire se peut, éviter de manger trop vite, manger dans la rue ou devant son ordinateur ! Il faut se consacrer entièrement à la pause déjeuner. 15/20 minutes c'est le temps pour que les signaux de satiété remontent au cerveau, il faut donc prendre le temps de manger, de bien s'asseoir afin de ne pas comprimer estomac et intestins, de mastiquer, et de se concentrer sur ce qu'on mange. Aujourd'hui, on mange sans s'en rendre compte, en regardant la télé, en travaillant sur son ordinateur, sur son smartphone, ce qui favorise la surconsommation et les désagréments digestifs.

De plus, au-delà de la simple pause déjeuner, le fait de simplement sortir du bureau, pour aller manger, de s'accorder une véritable « pause-déjeuner » (pas une « pause-déjeuner-téléphone ») puis de revenir au bureau, participe à l'exercice physique également indispensable au quotidien. Vous bougez, vous oxygénez votre cerveau, vous faites un break visuel et vous avez rechargé vos batteries, pour mieux attaquer l'après-midi !

*Ysabelle Levasseur a accepté de distiller dans C&V quelques conseils diététiques utiles au quotidien pour des pauses déjeuner toujours plus plaisantes et équilibrées, rendez-vous dans les prochains numéros !*

## Actu



CONECS

McDonald's déploie l'acceptation « sans contact » CONECS en France, au niveau des caisses mais aussi au niveau des bornes de commandes en libre-service. D'ici mi-novembre 2019, il sera donc possible de régler soit en contact soit en sans contact, avec une carte Titre-Restaurant labellisée CONECS dans près de 1.500 points de vente de la chaîne.



Toute l'équipe CONECS s'est expatriée dans le Perche pour 48h de séminaire sous le soleil de septembre. Une bonne façon d'appréhender une rentrée en pleine forme et préparer toutes les nouveautés annoncées





nouvelle rubrique



## « Vu sur Twitter »

NOUS AVONS RELEVÉ CES QUELQUES  
TWEETS INTÉRESSANTS :01/08/2019  
@UpCoop

Snacking, livraisons sur le lieu de travail, veganisme, fait-maison, etc. La pause dej' évolue. Petit tour d'horizon de ces habitudes alimentaires qui redessinent la culture du déjeuner

03/09/2019  
@isabelle\_senand

Les **■** et la pause **#déjeuner** : 83% considèrent que la pause déjeuner est un moment important de leur journée. 30% disent en profiter pour aller sur les réseaux sociaux, 23% se détendent, 21% gèrent des tâches personnelles, 16% s'avancent dans leur travail

25/09/2019  
@limonetik

**#transfonum** - Transformation numérique, les magasins aussi peuvent désormais accepter de très nombreux **#moyens #de #paiement** ! Contactez Mathias **@michelangeli** au **@PRWOfficial** l'évènement **#ecommerce** à ne pas rater!

Et @ConecsFrance pour ceux qui ne nous  
suivraient pas encore...

25/08/2019

La **#dématérialisation** du **#titrerestaurant** s'imisce aussi de plus en plus dans les entreprises et chez les salariés ! **@ParlonsRH**

19/09/2019

Message bien compris : chez **@ConecsFrance** on a d'abord travaillé comme une start up en gérant la croissance, la satisfaction de nos clients et aussi... la rentabilité. Maintenant on est plutôt scale up que start up 😊 ! Via **@LaFoodTech**

25/09/2019

Et ce sont les **#millenials** qui utilisent le plus souvent la Carte **#titrerestaurant** 2<sup>ème</sup> génération **#conecs** : en moyenne, 10 à 12 fois dans le mois avec une valeur moyenne de transaction d'environ 10€ via **@francesnacking @CHD\_EXPERT**

## La presse en parle...



Revue Banque

Juin 2019

Carte de paiement ou virtuelle, paiement mobile ou in-app.

« Aujourd'hui avec 900 000 utilisateurs qui sont passés à la carte Ticket Restaurant, la France est en train de basculer dans le digital, comme la majorité de nos pays d'implantation dont les clients sont déjà tous passés à une forme dématérialisée de paiement, explique Antoine Dumurgier, Directeur Général Solutions de Mobilité professionnelle Edenred »



Courrier Cadres

Juin 2019

Le Titre-Restaurant au menu digital

« Aujourd'hui, le contexte est plus favorable, notamment parce que le paiement sans contact NFC [nearfield communication] est bien diffusé et accepté par tous, consommateurs et points de vente, note Philippe Lucas, directeur général de l'agence WellCom »



Capital.fr

11 juin 2019

Utilisation et période de validité

« Le titre-restaurant a tendance à se dématérialiser pour laisser place à une carte, ou à une application mobile. Un ticket virtuel qui facilite le paiement exact, la comptabilisation du solde restant, la gestion des dates de validité. (...) La dématérialisation du titre-restaurant progresse et migre vers un support carte ou smartphone. (...) Les avantages pour l'utilisateur sont réels : il peut payer la somme exacte de son repas, faire opposition en cas de perte ou de vol, échanger simplement les titres lorsqu'ils approchent de leur date de péremption. »



Argentdubeurre.com

17 / 09 / 2019

Coup de pouce

« Les titres-restaurant sont des avantages certains pour donner un coup de pouce au budget des salariés qui ont la chance de pouvoir en bénéficier. Acceptés dans de nombreux commerces (restaurants, boulangeries, snack, fastfood...) et même dans certaines grandes enseignes (certains supermarchés ou hypermarchés), les titres-restaurant possèdent une date de péremption. (...) Le titre restaurant tend désormais vers une dématérialisation complète qui devrait se généraliser dans les années à venir. Cette carte est utilisable 3 ans et son crédit restant est reportable sur l'année suivante. »



Directeur de la publication : Vincent Toche  
Conception, édition : INEDIT.

www.conecs.fr