

CONNECT & Vous

27

l'Édito

par Vincent TOCHE



Depuis le début de la crise du Covid-19, de nombreuses personnes anticipent voire prônent un nouveau monde. Le "gros" de la crise (sanitaire et économique) étant heureusement derrière nous, il est tentant de dresser (avec un prisme restauration) un premier bilan de ce qui change ou pas dans ce "nouveau monde".

Commençons par ce qui ne change pas : les bénéficiaires de titres-restaurant ont repris leurs "vieilles" habitudes.

En effet, pendant près de 18 mois, au rythme des confinements successifs, ils ont privilégié la boulangerie, le traiteur et la supérette au coin de la rue. Depuis cet été, le message est clair : c'est le retour de la consommation à midi (2/3 des transactions) au restaurant (traditionnel ou rapide) qui représente la moitié des transactions (vs 30% pendant les confinements).

Puis, ce qui a été accéléré. Dans beaucoup de secteurs, la pandémie n'a pas changé la direction mais a accéléré la transition ! Selon une récente étude du cabinet McKinsey, la crise sanitaire aurait accéléré la transformation digitale des entreprises d'environ 7 ans ! Dans la restauration, les exemples sont nombreux : accélération de l'e-commerce (commande en ligne, poids des plateformes de livraison), doublement des paiements en sans contact en moins de 18 mois, désaffection grandissante pour les grandes surfaces, sans oublier le poids pris par les produits bio et/ou locaux dans le choix des consommateurs.

La "succès story" Storelift, avec sa marque BOXY (lire l'article en page 2 et l'interview en page 3) illustre bien ces tendances récentes car elle est le fruit du digital, de l'automate, de la flexibilité et du service de proximité.

Enfin, ce qui a changé, sans doute durablement. D'abord, l'utilisation massive des nouvelles technologies qui sont passées de gadgets anecdotiques à des quasi standards (menus digitaux via QR code, bornes interactives de commande ou d'information, etc.). Puis, le retour en grâce du commerce de proximité via des innovations dans l'offre comme dans les formats. Enfin, et c'est peut-être le plus structurel, la généralisation du "travail hybride" qui devrait modifier notre quotidien, jusqu'à la géographie des villes et des campagnes !

Mais le temps présent, si mobile et volubile, n'est pas facile à cerner, et se laisse encore moins prévoir ! Baudelaire, dans son poème "A une passante", le résume en 2 vers :

*Car j'ignore où tu fuis, tu ne sais où je vais,
Ô toi que j'eusse aimée, ô toi qui le savais !*

Bienvenue dans le monde des titres-restaurant, plus digitalisés que jamais !

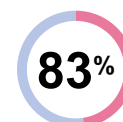
Vincent TOCHE
Président de CONECS

Sommaire

	Pages
Comment ça marche ? • BOXY, les supérettes d'ultra-proximité 100% automatisées sans caisse, acceptent Conecs	2
Interview • David Gabai et Tom Hayat Fondateurs et Dirigeants de Storelift (BOXY)	3
Tendances • Le point nutri d'Ysabelle Levasseur : Pour ou contre le croissant du matin ?	
Actu • Prolongation des mesures d'assouplissement • Conecs - Paris Retail Week • LYRA • TRD Apetiz sur Uber Eats	4
Vu sur Twitter	5
La presse en parle	5

Chiffres clé :

Les nouvelles habitudes de consommation en Carte TRD



La part d'utilisation des cartes TRD en "sans contact".
Il y a 6 mois, cette part était de moins de 75%



L'augmentation en 6 mois de la part des achats TRD effectuée aux heures des repas. Il y a 6 mois, cette part était environ de 50%, elle est de plus de 65% aujourd'hui.



L'explosion de la part des dépenses TRD effectuées en restauration traditionnelle. Alors que ces dépenses représentaient moins de 10% des transactions en début d'année, cette part approche les 20%, 6 mois plus tard. Cette progression s'est faite essentiellement au détriment de la part de la grande distribution.



La baisse de la part des achats effectués par carte TRD en GMS. Part qui avait bien évidemment bondie durant le confinement et qui s'est encore réduite sur ces 6 derniers mois.

Comment ça marche ?

BOXY, les supérettes d'ultra-proximité 100% automatisées sans caisse, acceptent les cartes Titre-Restaurant labellisées Conecs



Un mois. Un petit mois, c'est le temps record qu'il a fallu aux équipes monétiques de Conecs et de Storelift (la société d'exploitation de l'enseigne "Boxy") pour intégrer les paiements en carte Titre-Restaurant labellisées Conecs, au parcours de paiement des clients de l'enseigne.

Pourtant, le challenge n'était pas gagné d'avance. A la croisée d'un automate de distribution automatique et d'une superette de proximité, l'intégration sortait forcément des sentiers battus. Initiée fin juillet 2021, l'intégration était validée début septembre grâce à l'implication et la motivation des équipes concernées. L'enjeu était de taille, s'insérer dans un parcours de paiement ultra-simple (voir ci-dessous), sans jamais le ralentir ou l'alourdir.

Challenge réussi, en dehors de l'enrôlement d'une carte Titre-Restaurant (TR) dans l'application à la

première utilisation, aucune nouvelle étape n'a été ajoutée au parcours. Le paiement par carte TR, comme celui par CB ne nécessite donc que... ZERO CLIC !

Une solution " sur mesure " a ainsi été imaginée par les équipes, qui ont préféré l'intégration de l'API Conecs plutôt qu'une solution de type PSP. Ce choix permettait non seulement plus de souplesse mais surtout, plus de personnalisation. C'est une solution de type VAD qui a été privilégiée, en la simplifiant au maximum.

- 1 Vous téléchargez l'application boxy et enregistrez vos cartes.
- 2 Vous entrez dans le magasin en scannant le QR code de votre application.
- 3 Vous prenez les articles dont vous avez envie ou vous les reposez si vous changez d'avis.
- 4 Vous sortez sans passer par la caisse.
- 5 Vous recevez votre reçu sur votre téléphone.

maximum de produits éligibles au TR seront payés en carte TR, le complément en carte CB. Ainsi, dès la sortie du magasin, sans même cliquer sur quoi que ce soit ou utiliser l'application Boxy ou son Smartphone, le ticket de caisse est généré et la ventilation des paiements est actée. Un maximum de produits éligibles sur le solde quotidien disponible de la carte TR enregistrée, le reste sur la CB. Le reçu détaillant le tout est adressé instantanément sur l'application. Le " One Click " était déjà une avancée significative dans les paiements (cf Connect&Vous n°23), le " Zero clic " en est l'étape suivante.

En pratique, l'entrée dans le magasin est soumise à la présentation d'un QR code généré par l'application Boxy afin d'identifier le client et de valider une pré-autorisation CB pour palier toute erreur ou contestation. A la sortie du magasin, une demande d'autorisation est générée sur la carte TR en fonction du montant des achats de produits éligibles. Le montant autorisé sur la carte TR, total ou partiel, est pris en compte avec, si nécessaire, comptabilisation

du complément sur la pré-autorisation CB validée à l'entrée. Si l'autorisation TR est refusée, le montant total des achats est comptabilisé sur la CB. La « capture » (validation des paiements) est déclenchée automatiquement le lendemain, permettant la remise des transactions abouties à l'acquéreur technique Conecs (pour le TR) d'un côté et à l'acquéreur bancaire (pour le complément CB) de l'autre côté. Ce délai de 24h laisse le temps à Storelift de gérer une éventuelle réclamation du client, en générant si besoin une annulation totale ou partielle de l'autorisation TR, évitant ainsi toute opération de recrédit.

D'une superette traditionnellement équipée en TPE, d'un automate traditionnellement équipé d'un module de paiement en façade, d'un site de vente à distance intégrant un paiement VAD, la solution développée pour " BOXY " fait une synthèse remarquablement efficace, simple et rapide. Un pari réussi et un record de temps d'intégration battu !

Quand il est possible de choisir une allocation TR sur un panier éligible et un complément CB, la solution Boxy considère automatiquement qu'un

Interview



David Gabai et Tom Hayat
Fondateurs et Dirigeants de " Storelift "
Société d'exploitation de l'enseigne " BOXY "

Connect & Vous : Bonjour Messieurs, vous venez d'ouvrir votre 15^{ème} BOXY, la superette ultra connectée, 100% automatique et sans caisse il y a quelques semaines à Saint-Pierre-du-Perray (91), pouvez-vous nous la décrire en quelques mots ?

David Gabai & Tom Hayat : Boxy est né d'un constat que nous avons fait il y a déjà quelques années : 60% de la population française ne vit pas à proximité d'un commerce alimentaire. Nous avons réfléchi à un concept d'ultra proximité, qui utilise la technologie au service de ces populations en leur offrant un accès immédiat simple et rapide aux produits essentiels du quotidien, à des prix accessibles, 24h/24 et 7j/7.

C & V : Vous venez de déployer les paiements par cartes Titre-Restaurant labélisées Conecs, en quoi était-ce un enjeu pour vous ?

D. G. & T. H. : Nous proposons un panel d'environ 300 références de produits du quotidien dont la plupart, en dehors des produits d'hygiène, pratiques ou pour animaux, sont éligibles aux paiements par Titre-Restaurant. Notre système gère d'ailleurs une liste de ces produits éligibles, quotidiennement mise à jour en fonction de nos nouveaux référencements de produits, (voire pourquoi pas, de l'évolution réglementaire). Nous installons des Boxy dans des zones professionnelles (bureaux et/ou activités) dont les salariés sont très équipés en carte TR, il était donc impératif de proposer ce moyen de paiement pour correspondre aux attentes de notre clientèle. Naturellement, nous avons voulu intégrer la solution Conecs qui nous semblait la principale solution du marché. Les paiements TR pourraient représenter jusqu'à 15% à 35% de notre CA selon les emplacements de nos Boxy.

C & V : Comment s'est passée l'intégration de ce moyen de paiement et la collaboration avec Conecs ?

D. G. & T. H. : Conecs est intervenu à nos côtés dès l'étape indispensable de l'agrément CNTR qui n'était pas simple compte tenu des aspects novateurs de Boxy. L'agrément obtenu, nous avons fait travailler nos équipes qui n'étaient pas des spécialistes de la monétique mais plutôt des experts web-services, avec celle de Conecs qui elle, l'était. La motivation des équipes a fait que la magie a opéré. En 1 mois, je crois que c'est leur record, l'intégration était terminée et les premiers paiements TR enregistrés. Vous savez, chez Storelift, nous avons la culture de l'efficacité et de la rapidité, c'est même notre ADN, les équipes de Conecs l'ont bien compris, leur engagement, y compris au mois d'août, a fait le reste.

C & V : Un mois après le lancement, un bilan ?

D. G. & T. H. : Nos premiers clients Conecs ont commencé à apparaître et sont très satisfaits car ils ne voient... Rien ! Conecs a réussi une intégration maline, en nous intégrant comme de la VAD, ce que nous ne sommes pas véritablement, ce qui a permis d'être complètement transparent sur notre parcours client hyper-simplifié. De ce point de vue c'est une prouesse opérationnelle et, en termes de résultats, une véritable réussite puisque nous avons à ce jour un taux de succès sur les paiements Conecs de 100%. Côté Storelift, nous sommes optimistes puisque nous observons que le panier moyen payé en Titres-Restaurant tend à augmenter de 30% à midi. Donc un bilan extrêmement positif !

Le point nutri d'Ysabelle Levasseur : Pour ou contre le croissant du matin ?



Photo : Adrien Gaillard

Ysabelle LEVASSEUR

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

Je suis une diététicienne gastronomique, donc je vais vous dire que le croissant en soi, pourquoi pas, mais à condition que cela ne soit pas tous les jours et qu'il soit fait par un maître boulanger, dans les règles de l'art dans ce qu'on appelle un "tourier", avec une vraie pâte feuilletée. Pas tous les jours car cela reste très calorique, surtout les acides gras saturés liés au beurre de la pâte feuilletée et cela n'apporte pas grand-chose. Ça fait plaisir, donc une fois par semaine c'est bien, et toujours avec de bons produits !

Autre point important pour ceux qui accompagnent leur croissant matinal d'un jus d'orange. Privilégiez plutôt une orange entière ou des quartiers à croquer. Pour les fibres bien sûr, mais aussi pour éviter une montée trop rapide de sucre dans le sang, tout en laissant jouer son rôle à l'estomac et entraîner un sentiment de satiété.

Et si vous n'avez pas le choix, un jus frais pressé, c'est bien mieux qu'un jus en bouteille souvent trop sucré, ou pire, qu'un "nectar de fruit" qui ne contient que 25 à 50% de fruit et le reste d'eau et de sucre. En plus, pressé fraîchement, il conservera toutes ses vitamines, plutôt bien pour commencer sa journée !



Actu



Le gouvernement a publié le 20 octobre le texte prolongeant l'augmentation du plafond d'utilisation quotidienne de Titres-Restaurant de 19 à 38 € dans la restauration rapide et traditionnelle, bars assimilés à des restaurants et hôtel-restaurants. Cette mesure appréciée et soutenue par l'ensemble des métiers de la restauration est prorogée jusqu'au 28 février 2022.



PARIS EXPO
PORTE DE
VERSAILLES
**28.29.30
SEPT 2021**

Conecs était présent par l'intermédiaire de Bruno MAHIER, son directeur des solutions monétiques, sur le stand de l'Association du Paiement (AP) dont Conecs est membre, lors de la 8ème édition de "Paris Retail Week". Les nombreux visiteurs de ce "rendez-vous des professionnels de l'e-commerce et du commerce connecté" témoignent du dynamisme formidable du secteur.



LYRA, partenaire PSP de Conecs, a annoncé le "paiement 0 click" pour les paiements par carte TRD Conecs pour les cantines connectées, et la "capture partielle" (blocage d'un montant de commande AVANT le paiement effectif. EN SAVOIR PLUS.



Le partenariat entre la carte TRD Apetiz (Natixis) et Uber Eats est opérationnel depuis septembre 2021.

« Vu sur Twitter »

05/08/21

@Visa_Fr

[LE SAVIEZ-VOUS ?] La demande croissante de transactions sans contact est flagrante dans toute l'Europe : plus de 80 % des #paiements Visa en magasin sont désormais #sanscontact.

08/09/21

@Economie_Gouv

#Conso | Le dispositif d'assouplissement des modalités d'utilisation des titres-restaurant 2021 est prolongé jusqu'au 28 février 2022 inclus.

- Plafond de paiement : 38 €
- Utilisation le WE et jours fériés
- Uniquement dans les restaurants

07/10/21

@FranckDelvau

Paris : Hidalgo prolonge d'un mois l'exonération des droits de terrasses <https://lefigaro.fr/flash-eco/paris-hidalgo-prolonge-d-un-mois-l-exoneration-des-droits-de-terrasses-20211007...> via

@Le_Figaro très bonne mesure merci
@UMIHParisIDF

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

30/08/21

Entre l'entrée en vigueur du plafond à 38 euros, en juin 2020, et le mois d'octobre, le panier moyen d'un repas au restaurant payé à l'aide de titres-restaurant est passé de 14 à 21 euros. Via @LesEchos.

Selon les estimations du ministère de l'Economie, la première période de confinement aurait permis aux salariés d'économiser l'équivalent de 1,5 milliard € de titres-restaurant, alors que l'ensemble des titres en circulation sur une année représentent 7 milliards €.

13/09/21

@_PayZen met en avant deux nouvelles fonctionnalités adaptées aux activités de Carte #titrerestaurant #conecs : Paiement 0 click et capture partielle !

28/09/2021

Le Paiement #sanscontact progresse encore ! 82% des transactions de Cartes #titrerestaurant #conecs sont sans contact (vs 75% pour les transactions @CartesCB entre 0 et 30€) 93% des restaurants qui acceptent les Cartes #titrerestaurant #conecs les acceptent aussi en #sanscontact !

La presse en parle...

CRÉDOC
CENTRE DE RECHERCHE POUR L'ÉTUDE ET
L'OBSERVATION DES CONDITIONS DE VIE

Crédoc.fr

Juillet 2021

Etude : Titres-restaurant : alimentation et qualité de vie au travail

Le titre-restaurant, avantage social et économique du quotidien perçu comme incontournable par les salariés, est un levier de qualité de vie au travail : 82% d'entre eux affirment qu'il constitue un élément de la qualité de vie au travail, 72% qu'il permet de se sentir mieux au travail. Pour les salariés, bénéficier de titres-restaurant permet de favoriser le sentiment de reconnaissance et d'engagement, d'alimenter le dialogue et de soutenir la cohésion sociale au sein de l'entreprise, enfin de déconnecter recharger les batteries. Les titres-restaurant sont une garantie d'une pause déjeuner de qualité, propice au mieux manger ensemble : les déjeuners des bénéficiaires par rapport aux non bénéficiaires sont : plus longs, plus conviviaux, plus propices à l'échange et à la détente et plus complets (entrée, plat, dessert).

Ndlr : Cette même étude précise que les salariés qui disposent de titres-restaurant vont 5 fois plus au restaurant que ceux qui n'en ont pas.

nice-matin

Nice-Matin

25 août 2021

Le plafonnement des titres restaurant à 38 euros par jour prolongé jusqu'au 28 février 2022

" Il nous semble à l'UMIH nécessaire de rappeler le rôle du titre restaurant dans la relance de l'activité des restaurants car il se mesure concrètement. Utilisé par plus de 4 millions de salariés, le titre-restaurant représente 8 milliards d'euros injectés dans la consommation de proximité, soit 15 % du chiffre d'affaires de la restauration commerciale. Dans certaines zones d'activité cela peut même atteindre 40 à 50% du CA. " précisait Hubert Jan, Président branche restauration UMIH, en juillet dernier.

Selon l'organisation, les mesures mises en place par les pouvoirs publics comme le doublement du plafond d'utilisation quotidien du titre (de 19€ à 38€) ont permis d'augmenter de 53 % le montant moyen des transactions dans la restauration. Elles ont aussi encouragé les salariés à retourner au restaurant.

DM.COM

Dynamique-Mag

30 août 2021

Le plafond des tickets restaurant toujours à 38 euros jusqu'en février 2022

Des tickets-restaurants pour votre entreprise ? Intéressant ?

Si les titres-restaurant ne sont pas obligatoires, ils représentent un élément apprécié comme complément de rémunération. Les titres-restaurants sont pris en charge à 50 à 60 % de leur valeur par l'employeur et il reste à la charge des salariés entre 40 et 50 % du prix. [...] Ils vous exonèrent des cotisations sociales mais sous certaines conditions. Votre participation aux titres-restaurants de vos salariés est exonérée des cotisations de sécurité sociale, dans la limite de 5,55 € par titre pour 2021.

S'il fonctionne si bien, c'est d'abord parce qu'il y a un traitement équivalent pour tous les salariés.

MoneyVox

MoneyVox

27 septembre 2021

Étudiant : un nouveau ticket restaurant de 6,60 euros ?

Entre 200 000 et 500 000 étudiants pourraient bénéficier d'un ticket resto de 6,60 euros dès le mois de janvier 2022. La députée LR Anne-Laure Blin défend ce projet de loi [...] pour " réduire les inégalités "... Cosigné par plus de 80 députés de plusieurs partis, il propose sur le modèle du ticket restaurant pour les salariés, d'en proposer aux étudiants n'ayant pas de restauration collective à proximité de leur lieu d'étude. Ces tickets dématérialisés - une carte que l'on chargerait comme un titre de transport seraient utilisables pour se restaurer, ou faire des courses à caractère alimentaire dans des établissements sous convention.



Directeur de la publication : Vincent Toche
Conception, édition : COM'NOUS
www.conecs.fr