



# L'IMPACT MACRO-ÉCONOMIQUE DES TITRES REPAS AU MAROC

Par Slim BEN AMMAR Président de l' Asmets

RABAT - 12 mai 2022

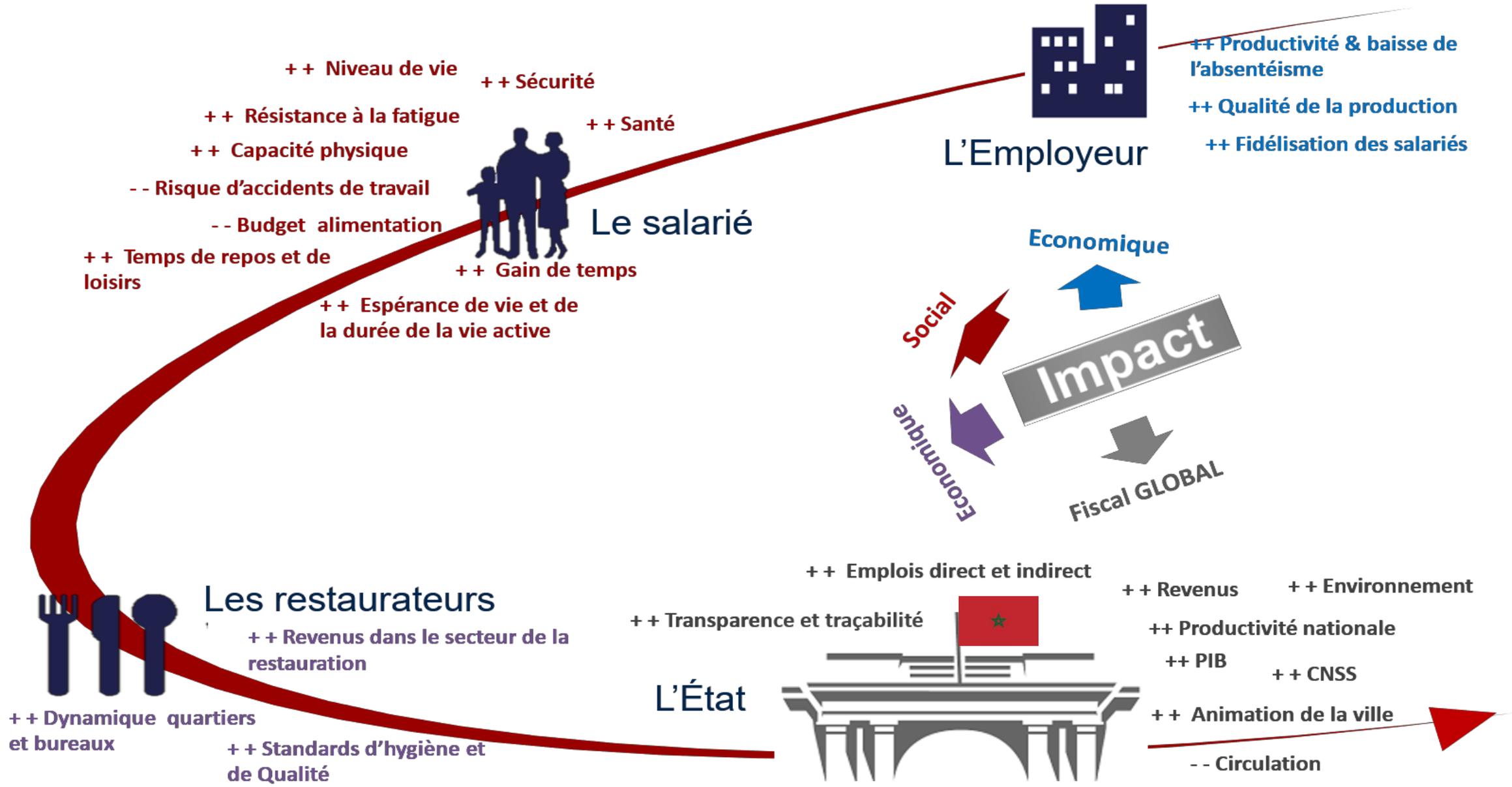
[www.asmets.com](http://www.asmets.com)



# L'intérêt de promouvoir le titre restaurant



# Le titre restaurant : Un cercle socio-économique vertueux



# Proposition visant à promouvoir le titre restaurant au Maroc

**Objectif** : Mettre à disposition des salariés du secteur privé et public qui ne disposent pas de cantines, une solution de restauration au sein d'un réseau de restauration et d'alimentation sur tout le territoire, et ceci tout en générant de la création d'emploi au sein des restaurants et en luttant contre l'économie souterraine.



Les titres de restauration contribuent au **bien-être** et à la **productivité des salariés**. Ils favorisent une **alimentation saine** et équilibrée grâce à un usage dédié à la restauration (Réseau contrôlé) et à l'alimentation. Ces titres permettent de surcroît une meilleure traçabilité des fonds alloués à travers à une consommation fléchée dans un réseau **exclusivement restaurants**. Ils permettant enfin de **lutter contre l'activité informelle, notamment dans leur forme digitale** : exigence de documents juridiques (ICE et ou RC) pour l'élaboration du contrat d'affiliation et remboursement direct sur le compte bancaire de l'affilié (pas de paiement cash).

## 3 Options

Exonération plus importante des supports dédiés restauration alimentaire par rapport aux exonérations octroyées à la prime panier.  
Ambition : exonération TR = 2xPP



3

Cumul de l'exonération pour les deux avantages



2

Absorber la prime panier acquise en tant que participation salariale dans le titre restaurant



1

# Titre repas : Smart et digital (Carte et/ou Mobile)



**Titre Restauration**  
**1 550 MAD**  
Part patronale = 780 MAD  
Part Salariale (prime panier) = 770 MAD

## SOLUTION DOUBLE WALLET



50% Exclusivement  
restaurant



50% Achat Alimentaire  
ou restaurant

**100% du Montant utilisable au Restaurant et seul 50% en supermarché**



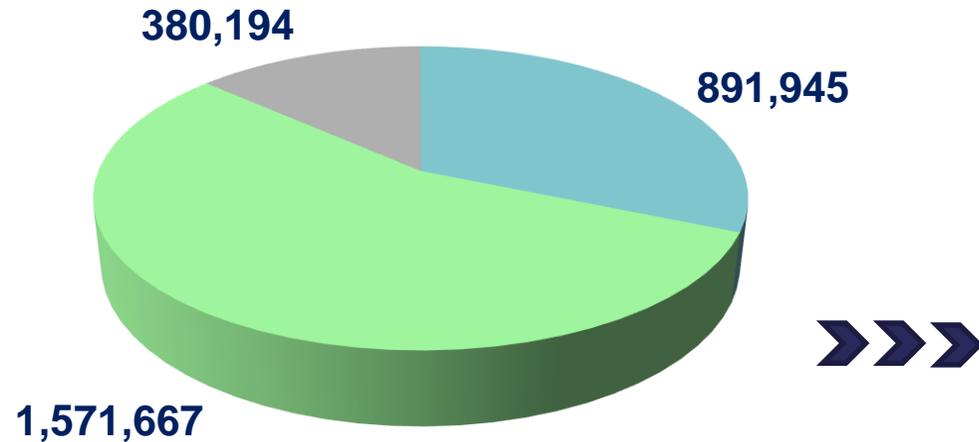


# L'impact chiffré sur l'économie Marocaine



# Cible globale des titres restaurant

## NOMBRE DE SALARIÉS CIBLE



■ Public ■ Privé ■ Indépendants

Source: HCP Rapport 2021 [Paysage de l'emploi au Maroc](#)

Hypothèse de calcul :

- 100% des salariés Public
- 100% des salariés Privé
- 10% des salariés Indépendant
- Ne considérer que la population active formelle

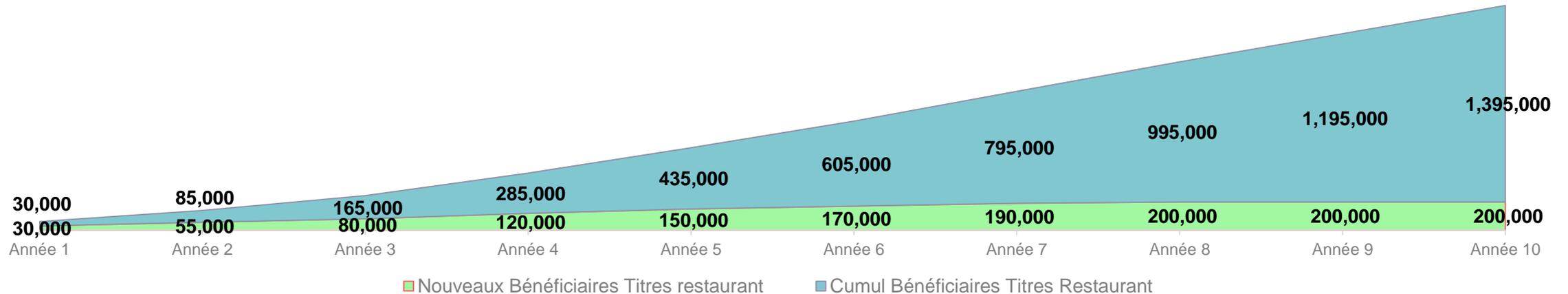
## Détails du calcul

Pour mesurer le volume généré par les titres restaurant à terme, nous multiplions le nombre de salariés par 780 MAD (la limite d'exonération actuelle) par 11 mois par an (hors mois de Ramadan)

Travailleurs salariés	Nombre	Volume d'affaire en million de MAD
Public	891.945	7.653
Privé	1.571.667	13.485
Indépendants	380.194	3.262

# Objectif de croissance titre restaurant horizon 10 ans

## ÉVOLUTION DES BÉNÉFICIAIRES TITRES RESTAURANTS



### Données des calculs

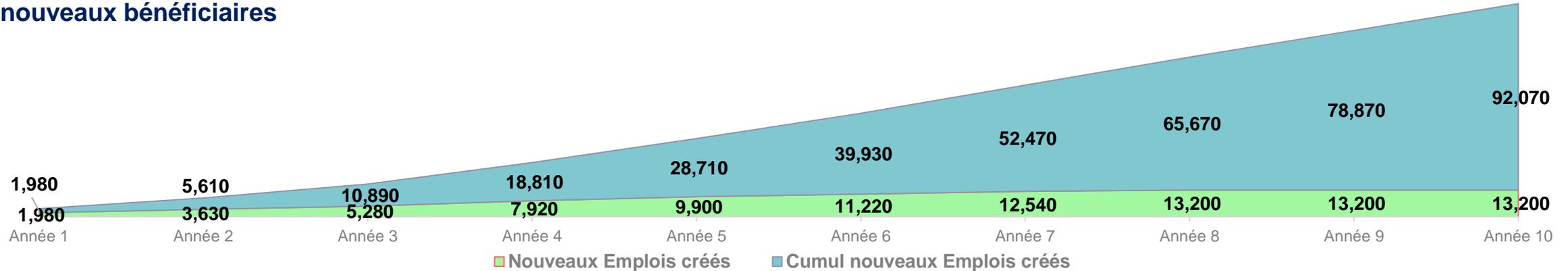
1. Montant exonéré du titres restaurants = 60 MAD x 26 jours de travail = 1 560 MAD.
2. Nombre de mois d'exonération : 11 mois (pas de Titres restaurant au mois de Ramadan)
3. 780 dirhams doivent être utilisés exclusivement dans un réseau exclusif restauration et 780 dirhams peuvent être utilisés dans le réseau habituel du titre restaurant (actuellement 80% du montant est utilisé dans la grande distribution et 20% chez les restaurants).

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6	Année 7	Année 8	Année 9	Année 10
<b>Volume TOTAL en Million de MAD</b>	515	1 459	2 831	4 891	7 465	10 382	13 642	17 074	20 506	23 938
<b>Volume exclusif restaurants en Million de MAD</b>	309	875	1 699	2 934	4 479	6 229	8 185	10 245	12 304	14 363

# Titres restaurant : Générateur d'emploi, de cotisations sociales et d'impôt sur les revenus

## CRÉATION D'EMPLOIS (AUPRÈS DES RESTAURANTS)

Sur la base de 6,6 emplois créés pour 100 nouveaux bénéficiaires



### Données des calculs

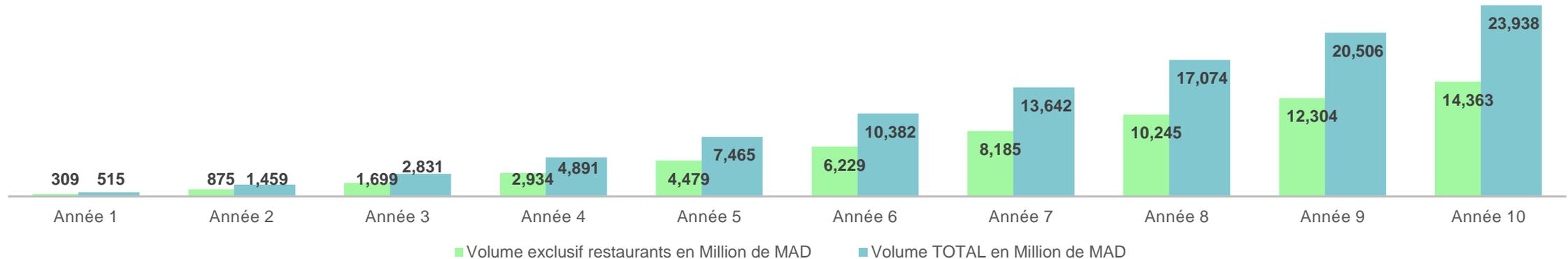
1. Salaire Brut des ressources recrutées = 4000 MAD
2. Nombre de mois de salaire = 12 mois
3. Taux de cotisation (CNSS + AMO) = 21,46% + 6,37% = 27,83%
4. Taux IR = 10%

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6	Année 7	Année 8	Année 9	Année 10
<b>Cotisations Sociales Collectées</b>	26	75	145	251	384	533	701	877	1 054	1 230
<b>Impôt sur le Revenu collecté</b>	10	27	52	90	138	192	252	315	379	442



# Titres restaurant : Générateur de chiffre d'affaires de TVA et d'Impôt sur les Sociétés

Chiffre d'affaire créé ou consolidé dans le secteur formel



## Données des calculs

1. Taux TVA Restaurant = 10%
2. Taux TVA moyen pour les achats Grandes distribution = 15%
3. Marge Bénéficiaire Restaurant = 20%
4. Marge Bénéficiaire Grandes distribution = 3%
5. IS = 20%

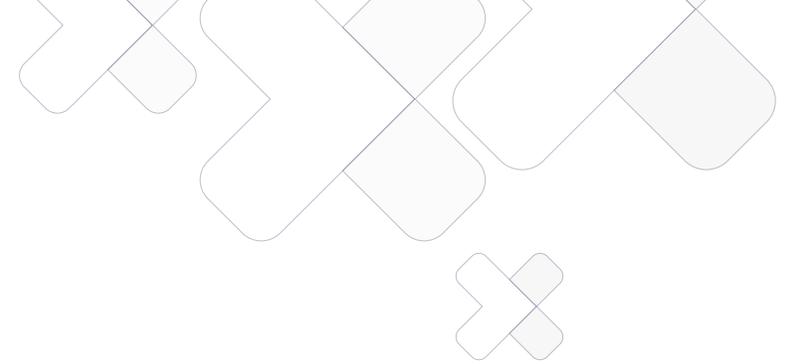
	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6	Année 7	Année 8	Année 9	Année 10
<b>TVA collectée en Million de MAD</b>	62	175	340	587	896	1 246	1 637	2 049	2 461	2 873
<b>Impôt sur les Sociétés collecté en Million de MAD</b>	14	39	75	129	197	274	360	451	541	632

# Le titre restaurant : Rapporterait à l'Etat plus qu'il ne lui coûterait

	Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6	Année 7	Année 8	Année 9	Année 10
<b>Nouveaux Emplois créés</b>	1 980	3 630	5 280	7 920	9 900	11 220	12 540	13 200	13 200	13 200
<b>Cumul nouveaux Emplois créés</b>	1 980	5 610	10 890	18 810	28 710	39 930	52 470	65 670	78 870	92 070
<b>impôts et cotisations Collectés = TVA+CNSS+IR+IS</b>	111	315	612	1 058	1 614	2 245	2 950	3 692	4 434	5 176
<b>Coût exonération CNSS + IR</b>	90	256	496	857	1 308	1 819	2 391	2 992	3 594	4 195
<b>Gain Net pour l'État</b>	21	60	116	200	306	426	559	700	841	981

Le Titre restaurant coûterait à L'Etat la première Année 90 millions de dirhams (exonération d'IR et de CNSS due à l'augmentation des droits à la restauration) et lui rapporterait 111 millions de dirhams pour la même année. **Soit un gain net de 21 Millions de dirhams** en croissance annuelle permanente.

**Le Titre restaurant créerait en moyenne 7000 à 9000 emplois par an dans le secteur de la restauration. Soit un total avoisinant les 90 000 emplois nouveaux sur les 10 prochaines années.**



# **L'Impact d'une alimentation saine en entreprise**



### Parmi les constats soulignés par l'OMS,

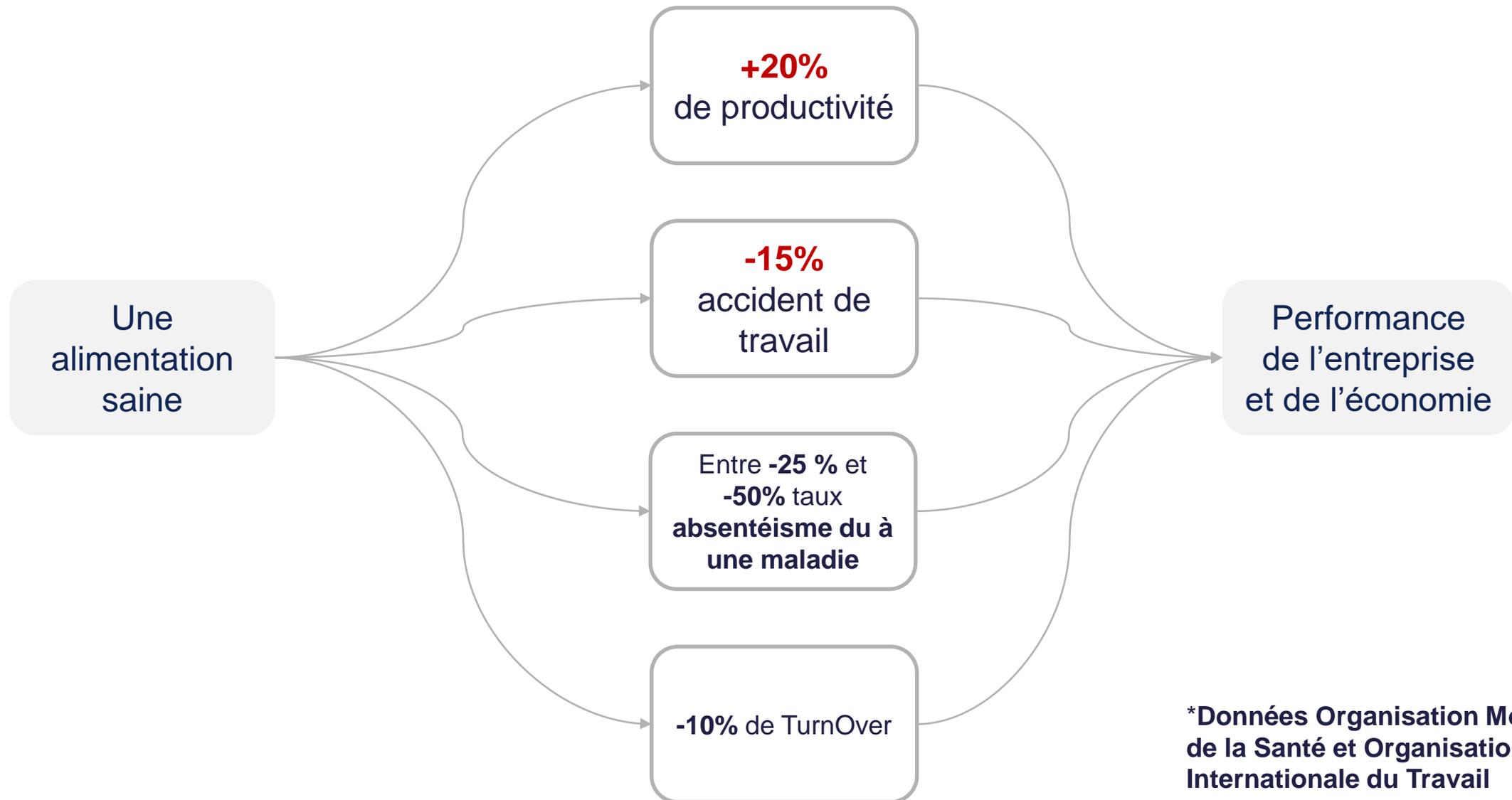
- Le manque de fer affecte pratiquement la moitié de la population mondiale, essentiellement dans les pays en voie de développement (Stoltzfus, 2001). Des taux de fer bas sont associés à la faiblesse, la lenteur et le manque de coordination.
- Pas moins de 30% de baisse de la capacité et de performance physique est signalé chez les hommes et femmes souffrant d'une carence en fer (OMS, 2001, p.30).
- L'hypoglycémie, ou baisse de glucose dans le sang pouvant se produire lorsqu'on saute un repas, peut réduire la durée de la capacité de concentration et ralentir la vitesse du traitement des informations chez l'Homme (McAulay et al., 2001).

« ... Une mauvaise santé mène à un potentiel d'apprentissage plus faible, menant à des métiers nécessitant des qualifications médiocres, menant à une productivité plus faible, menant à une perte de compétitivité, des coûts économiques plus élevés et une croissance économique plus faible, menant à des salaires plus bas et une disparité plus grande entre les richesses, menant à une mauvaise alimentation et une mauvaise santé ... » (Traduction de "Food At work " BIT juin 2005)

Une alimentation adéquate peut faire monter les niveaux de la productivité nationale de 20% (OMS, 2003a).

L' OIT et l'OMS, parmi les solutions qu'ils recommandent, conseillent vivement aux gouvernements et aux entreprises l'adoption de la formule du Titre repas, eu égard, à la facilité de sa mise en place et à son impact très favorable sur l'alimentation des employés, leur santé et leur productivité.

# Impact d'une alimentation saine en entreprise



\*Données Organisation Mondiale de la Santé et Organisation Internationale du Travail



# Conclusion

## LE TITRE OU LA CARTE RESTAURANT

---

- Crée et protège l'emploi dans les restaurants
- Favorise la transparence et l'économie formelle (traçabilité des opérations)
- Génère du pouvoir d'achat et du bien-être social (l'employeur est encouragé à accorder cet avantage lorsqu'il est exonéré)
- Contribue à la productivité et à la santé (Une Meilleure nutrition source de productivité, de baisse de l'absentéisme et de préventions des maladies)
- Rapporte à l'Etat bien plus qu'il ne lui coûte (grâce à la contribution fiscale et sociale du secteur de la restauration dont le CA et le nombre de salariés augmentent).





[www.asmets.com](http://www.asmets.com)