

Boîtes noires dans l'Horeca: le secteur crie à la discrimination



[REGIONS](#) | Mis à jour le mercredi 7 janvier 2015 à 6h24



Boîtes noires dans l'Horeca: le secteur s'interroge - Archive ERIC LALMAND - BELGA

Mots clés

- [Horeca](#)

Dès janvier 2016, les restaurateurs et autres qui font 10% de leur chiffre d'affaires sur des repas servis à table devront s'équiper de caisse enregistreuse certifiée reliée à une boîte noire qui encode toutes les commandes mais également les heures du personnel. Objectif: lutter contre la fraude sociale et fiscale. Les exploitants ont jusqu'au 28 février pour s'inscrire au préalable sur le site du ministère des finances. Plus de 70 000 établissements devront être équipés.

La loi date de 2009 mais, pour des raisons techniques, ce n'est qu'en juillet 2013 que les critères permettant l'édition de logiciels ont été définis. Il a ensuite fallu valider les nouvelles caisses enregistreuses, penser les cartes d'identification des restaurateurs et celles destinées aux contrôleurs. Résultat, le système est opérationnel depuis le printemps dernier seulement. Quant à l'obligation légale d'encoder les transactions dans ce nouveau système, elle n'interviendra qu'en janvier 2016. D'ici là, il faut que les restaurateurs s'inscrivent sur le site du SPF Finances (ils ont jusqu'au 28 février) qui leur transmettra une date butoir pour commander le matériel. Fin décembre, le SPF Finances a envoyé 55 000 courriers aux exploitants susceptibles de s'enregistrer.

7 commandes seulement pour la Province de Liège

Ce nouveau système est obligatoire pour tout qui fait au moins 10% du chiffre d'affaire en repas à table, soit les restaurateurs, les cafés-brasseries mais également les glaciers qui ont un salon de dégustation ou encore les traiteurs qui occupent du personnel de banquet à table. Au total, on estime à plus de 70 000 le nombre d'établissements concernés.

Revendeurs de matériel et de logiciel s'arrachent les cheveux, ils craignent un rush de dernière minute. *"Pour l'ensemble du pays, il y a pour l'instant moins de 300 installations commandées et en province de Liège, 4 sont placées et 3 sont en commande, c'est très peu. Les gens attendent la fin 2015 puisque d'ici là, ils peuvent continuer à fonctionner comme avant mais on ne pourra pas tout équiper en peu de temps. Il faut savoir que certains établissements n'ont aucun système informatique. Il faut former le personnel"* explique Alain Fafchamps, le patron d'ESI. La PME verviétoise occupe une quarantaine de personnes. Elle

vient de créer un département HORECA et d'engager deux personnes pour proposer ses solutions au secteur. ESI est l'un des 30 revendeurs agréés en Wallonie. ESI a installé une de ces fameuses caisse enregistreuse et boîte noire dans un nouveau restaurant de Visé en juin. *"Le patron voulait directement s'équiper tout en profitant des avantages financiers octroyés en terme ed cotisations sociales", explique Alain Fafchamps, "le système est assez simple: le restaurant est identifié avec une carte. Le personnel est aussi enregistré, il pointe chaque commande sur l'écran et c'est encodé dans la boîte noire. Quand il y a contrôle, l'inspecteur vient avec une carte SD et copie les données de la boîte noire qui doivent donc correspondre parfaitement à celles de la caisse. Il n'y a pas moyen d'effacer des données. Le système coûte entre 1500 et 3000 euros selon les besoins pour une nouvelle installation. Maintenant celui qui a déjà une caisse avec un PC, il faut vérifier la possibilité de l'adapter."*

Discrimination

L'objectif est de contrer la fraude fiscale et sociale. *"Il y a eu à certains endroits une industrialisation de la fraude, autrement dit il existait un logiciel permettant d'effacer des données de la caisse en fin de journée. Des dizaines de restaurants y ont eu recours",* ajoute le patron d'ESI. Du côté du secteur, on parle de discrimination: *"Tous égaux devant la loi mais on est les seuls à devoir s'équiper de ces boîtes espions",* explique Yvette Motten, la présidente liégeoise des cafetiers d'Horeca Wallonie, *"or on fait du noir partout, dans d'autres commerces ou des enseignants pour des cours après journée ou des employés qui font de la comptabilité après journée et j'en passe. Quant un contrôleur vient chez nous, c'est toujours avec un sentiment de suspicion. Comment va-t-il interpréter le fait par exemple qu'un garçon renverse un plateau pointé, mais dont la recette n'apparaît pas, ou un changement de commande. Il faut aussi encoder le personnel et ses heures. Mais si après deux heures ma serveuse tombe malade et ne sort pas de la caisse, que va penser le contrôleur en ne voyant plus aucune commande pointée? C'est l'interprétation des données qui me fait peur".* Et le secteur de noter qu'il y a déjà beaucoup de faillites dans l'Horeca et que ce système ne va pas améliorer la situation.

Le 1er janvier 2016, le système sera pourtant appliqué ; mieux vaut donc s'informer. Diverses séances d'informations sont organisées notamment par les centres IFAPME fin janvier à Verviers. [Tous les renseignements sont aussi disponibles sur le site du SPF Finances.](#)

Françoise Dubois