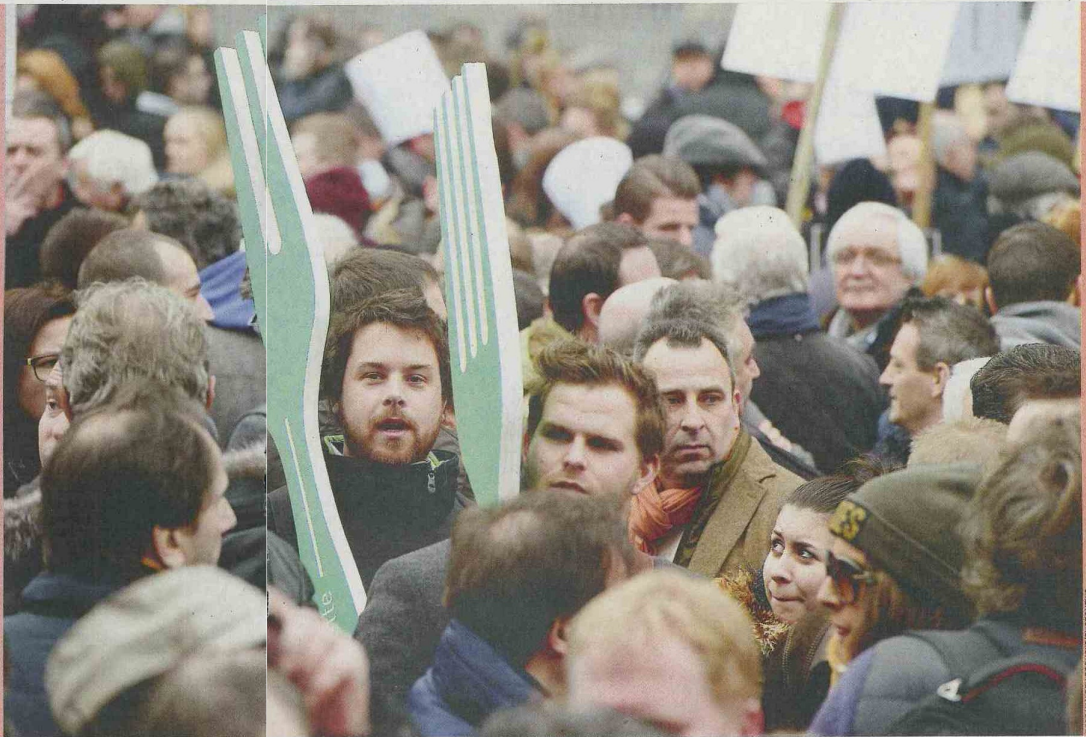


- Un millier de restaurateurs se sont rassemblés, mardi, à Bruxelles.
- Pas tant contre les caisses enregistreuses intelligentes qui seront obligatoires au 1^{er} janvier 2016, que pour l'introduction de mesures qui en compenseraient les effets. Le gouvernement semble les avoir entendus et compris.
- Pour l'heure, seulement 687 exploitants sur environ 50 000 sont équipés d'une telle 'caisse noire'.

L'Horeca refuse d'être mangé tout cru

Le secteur Horeca s'est donné rendez-vous, mardi, à Bruxelles, levée de... boucliers, au menu.



Épingle

Bien rares encore...

Enregistrement. A ce jour, ils ne sont que 3 699 exploitants à s'être enregistrés dans l'application Internet en tant qu'utilisateurs du Système de caisse enregistreuse (SCE). Sur environ 50 000 exploitants ! Et ce, sachant qu'ils n'ont que jusqu'au 28 février pour s'enregistrer.

Activation. 35 modèles de SCE ont été certifiés par le SPF Finances; dont le coût varie entre 2 000 et 10 000 euros, d'après les Fédérations Horeca. Jusqu'à présent, 687 exploitants se sont lancés dans l'installation d'un SCE. Les autres ont jusqu'à la fin de l'année (31 décembre 2015) pour l'activer.

Dérogation. Fin décembre dernier, le SPF Finances a rappelé aux quelque 50 000 exploitants Horeca leurs obligations en la matière. Par courrier. Tout en précisant que seuls les exploitants dont plus de 10 % du chiffre d'affaires sont dus à une consommation sur place doivent installer une caisse enregistreuse. La majorité des cafés et friteries en sont, en quelque sorte, dispensés. C.M.

Des mesures compensatoires sur le feu

C'est à se rassembler et non à manifester que les trois Fédérations régionales Horeca ont invité, mardi, les restaurateurs du pays. Ceci, afin de "privilégier les discussions toujours en cours avec le politique", indique Thierry Neyens, président de la Fédération Horeca Wallonie. Mais aussi parce qu'un rassemblement "offre toujours la possibilité de jouer la carte de la manifestation".

Les objectifs du jour étaient de "sensibiliser le gouvernement à prendre, avant toute introduction des caisses intelligentes, les mesures compensatoires nécessaires pour un 'secteur Horeca viable'. A savoir une réduction conséquente des charges salariales pour ne pas pousser les restaurateurs à développer une ingénierie sociale destructrice et à ne plus privilégier l'emploi fixe; l'harmonisation du taux réduit de TVA de 12 % sur la restauration et les boissons, du moins les boissons non alcoolisées et les bières; enfin, l'assurance de pouvoir entreprendre en toute sécurité juridique, notamment par rapport à certaines fonctionnalités des caisses qui, par exemple, émettent des reçus hyperdé-

taillés, révélant des éléments de la vie privée", détaille-t-il.

Dans la foulée du rassemblement, les représentants des Fédérations ont fait, en front commun, le tour de leurs interlocuteurs au sein des quatre partis du gouvernement (MR, N-VA, Open VLD et CD&V). Et ils ont fait mouche, leur souhait de mesures compensatoires ayant été bien accueilli, jugent-elles.

Illégales, les boîtes noires ?

Si Thierry Neyens reconnaît que les caisses noires sont nécessaires, il ne peut s'empêcher d'ajouter que "si on impose à un secteur d'investir dans un outil qui permet un contrôle fiscal, qu'on le fasse pour tous les secteurs". Ceci alors que parallèlement la Cour constitutionnelle a été saisie d'un recours sur la possible illégalité des dites caisses... "Il y a quelques semaines, le SPF Finance a ajouté dans le formulaire d'enregistrement sur son site une case à cocher où l'on accepte les conditions liées à la caisse enregistreuse. C'est pervers et indécent car cela permet à l'administration de se protéger contre tout recours", note-t-il.

C.M.

Rassemblement de toques

Il y en avait un bon millier. Sans drapaux, ni dossards colorés – la plupart sont en effet des indépendants, patrons de leur restaurant. Ici et là, quelques calicots et affiches du style "Touche pas à ma caisse", "Laissez-moi vivre" ou, tout simplement, "Je suis restaurateur". Sans oublier une trentaine de toques blanches, portées par une partie de la grosse délégation de représentants des 3 000 restaurants chinois du pays conviés par l'association Gastronomie Chine Belgique.

"Moi, c'est grâce à l'emporter que je m'en sors."

UN RESTAURATEUR D'EUPEN

Les ventes à emporter sont soumises à un taux de TVA réduit de 6 %, mais, surtout, "sont moins efficacement contrôlées".

Le ton de la manifestation organisée mardi, place de la Monnaie à Bruxelles, par les trois fédérations régionales Horeca du pays était donné: un rassemblement pacifique, tout en retenue. Sans doute parce que les restaurateurs ne sont pas habitués à ce genre de sortie, avant leur coup de feu de midi, de surcroît. Mais peut-être aussi parce qu'ils avaient, chacun, des raisons très personnelles de se déplacer. "Je me devais de venir, explique le patron d'une brasserie anversoise. Si nous ne réagissons pas, il n'y

aura tout simplement plus de coup de feu." "Enfin quelque chose se passe, ajoute un de ses collègues de Braine-l'Alleud. C'est assez rare que l'Horeca wallon se bouge. Je suis donc venu aussi pour ça." "Dans notre métier, on a le sens du respect, indique ce restaurateur d'Eupen. Respect du client, du produit, de l'environnement. Mais nous et notre communauté, on ne nous respecte pas. Je me vexe. Vexé qu'on nous demande à nous de faire des efforts et pas aux autres."

Rage taxatoire

Tous évoquent, bien sûr, le système de caisse enregistreuse, communément appelée boîte noire en ce qu'elle verra tout et... empêchera le noir. "J'en ai une depuis le début de l'année, reprend le restaurateur anversois. Avec pour conséquence que j'ai dû modifier mes heures d'ouverture. Car pour ouvrir mes habituelles 14 heures par jour, j'aurais dû déclarer quasiment deux fois plus de personnes." Mais la boîte noire n'est pas leur principale doléance. Surgissent avant

tout les charges salariales, la TVA et les autres taxes. "A l'heure actuelle, et ce n'est pas moi qui le dis mais un universitaire, il est impossible de gagner sa vie dans la restauration sans faire du noir", assène le restaurateur d'Eupen. Notamment sur les heures prestées par le personnel qui font officiellement des mi-temps ou des tiers-temps, mais en pratique des temps complets. "Et c'est encore plus difficile pour ceux qui vendent des sandwiches, des salades ou des paninis. De même que pour ceux qui ne font pas d'emporter. Sur l'emporter, la TVA est moins élevée, mais c'est surtout que les contrôles sont moins efficaces. Moi, c'est grâce à l'emporter que je m'en sors." "On préférerait ne pas faire de noir, indique le patron d'un restaurant chinois de Liège. Mais il y a trop de taxes. Et c'est impossible." "Ce que les clients paient, conclut celui de Braine-l'Alleud, ce n'est pas ce qu'il y a dans l'assiette, mais les charges salariales. Certains rechignent déjà. Imaginez leur réaction si on leur annonce un steak-frites-salade à 40 euros ! Notre métier a besoin de beaucoup d'heures et de beaucoup de personnel, pour faire la mise en place mais aussi, parfois, pour attendre le client."

C.M.

Un modèle économique complexe, instable, et une assiette fiscale à revoir

Le problème lié à la mise en œuvre des nouvelles caisses enregistreuses est celui du passage délicat d'un "modèle économique" à un autre, pour beaucoup de professionnels de l'horeca (pas tous). Le "black", à savoir les consommations dont le paiement n'apparaît pas dans la comptabilité, est souvent ce matelas financier qui permet aux établissements de résister dans un environnement caractérisé par une grande fluctuation des rentrées financières d'un jour à l'autre. Ces recettes invisibles servent aussi à payer le personnel pour ses heures supplémentaires, tout aussi imprévisibles que l'affluence de consommateurs. En tout cas, pour les établissements qui fonctionnent avec des "extras".

Le "black", obligatoire ?

Avec l'accord négocié en son temps avec l'administration fiscale, le secteur de l'horeca a accepté une contrainte de transparence – la "black box" – assortie de compensations. C'est assez dire que la notion de "black" n'est pas une légende dans le secteur. Quelles sont les

compensations ? D'abord, d'une réduction de la TVA sur une partie des recettes (nourriture), et puis de réductions de cotisations patronales et de précompte professionnel (pour une partie des heures supplémentaires).

Craintes et colère

Comme nous l'évoquions dans ces colonnes début décembre, la caisse enregistreuse fait très peur au secteur. Sur le site "horecablackbox" de l'association Horeca Vlaanderen, on peut lire que "l'obligation d'utiliser une caisse assortie de la black box va changer profondément la manière de travailler dans notre secteur". Sur le site "horecabruxelles", on peut lire un constat traduisant les craintes du secteur : "Des heures du personnel à la minute près aux transactions avec les clients... Tout sera enregistré – fiché et contrôlable pendant 8 ans", et non modifiable en cas d'erreur. Evidemment, nous fait remarquer un restaurateur qui se targue de

jouer à fond la carte de la transparence fiscale et sociale, "il faut s'enregistrer comme le prévoit la loi pour éviter les problèmes. Mais, pour moi qui n'ai jamais investi dans l'informatique, cela représente un coût supplémentaire de 5 000 euros !" L'informatique, ce n'est pas mon métier ! Ces dispositions devraient permettre de revenir à un environnement dont disparaîtra une concurrence malsaine... "Je n'y crois pas. Je pense que les fraudeurs frauderont encore, en dépit de la black box. Il faudrait prendre le problème dans l'autre sens, en réduisant suffisamment les charges sociales pour décourager les fraudeurs, et en conservant aussi une TVA réduite tenant compte des besoins du secteur. Les charges sociales représentent le gros morceau dans nos frais de fonctionnement. Et si le prix des denrées n'a effectivement pas connu d'inflation, je dois constater que les charges salariales ont, par contre, bel et bien augmenté"

Patrick Van Campenhout

5 000

COÛT TOTAL

L'implémentation d'une caisse enregistreuse dans un établissement peut aller jusqu'à 5 000 euros.