



# Le travail au noir diminue dans l'Horeca, si si...

**S**ecteur maudit, secteur pourri, secteur privilégié. On trouve tout et son contraire à l'heure de commenter la situation du secteur Horeca aujourd'hui. La semaine dernière, sur la base de données partielles du service d'information et de recherche sociale (SIRS), qui dépend des ministres de l'Emploi, des Affaires sociales et de la Justice, des informations faisaient état du maintien d'un très haut niveau de fraude sociale. Près de la moitié des établissements Horeca soumis à un contrôle social sont en infraction, et ce, malgré la "caisse blanche" et le succès des flexi-jobs, expliquaient ainsi nos confrères du "Standaard" et de "Gazet van Antwerpen". C'est juste : les contrôles de l'inspection sociale effectués l'an dernier ont débouché sur des infractions dans 43 % des cas, à peine un point de pourcentage en moins qu'en 2016.

## Infractions en baisse

Mais le tableau se doit d'être nuancé, notamment à la lumière de données provenant de l'ONSS fournies par le secrétaire d'Etat chargé de la lutte contre la fraude sociale, Philippe de Backer (Open VLD). Mais restons d'abord sur les statistiques 2017 du SIRS. Que montrent-elles ? Ou plutôt que ne montrent-elles pas ? Le rapport du SIRS n'indiquant pas les critères de sélection des contrôles dans le secteur Horeca, aucune conclusion ne peut être de prime abord tirée quant à l'influence de l'introduction du système de caisse enregistreuse (SCE) intelligente en 2015. Cependant, si l'on s'attache au nombre de contrôles par secteur, et au nombre de personnes concernées par les infractions en matière de travail au noir, on constate que la situation s'améliore nettement (voir l'infographie) : alors que le ratio des personnes contrôlées et en infraction était encore de près de 0,8 il y a trois ans, il est retombé à 0,68 à la fin 2017. "Par ailleurs, note une source interne au SPF Finances, pour l'année 2017, en ce qui concerne les cellules d'arrondissements de Flandre, le rapport entre le nombre de personnes concernées par les infractions en matière de travail au noir et le nombre de contrôles chute et est inférieur à 1 (sauf dans les arrondissements de Leuven et de Halle Vilvoorde pour lesquels ce rapport est supérieur à 1 et similaire au niveau de 2016). Et en ce qui concerne les cellules d'arrondissement de Bruxelles et de Wallonie, le nombre de personnes concernées

par les infractions de travail au noir est supérieur au nombre de contrôles (sauf toujours dans le cas de la cellule d'arrondissement de Liège), le niveau du rapport chutant cependant par rapport au niveau du rapport tel qu'il était en 2016."

## Wallonie et Bruxelles à la traîne

Or, les données publiques en matière de SCE montrent que la présence de SCE actives est nettement moins forte à Bruxelles et en Wallonie (qui constituent des zones de résistance en la matière) qu'en Flandre, où par ailleurs les flexi-jobs sont fortement utilisés. Dans le détail, quelque 65 % des caisses (14 030) ont été enregistrées en Flandre, contre 25,31 % en Wallonie (5 524) et 10,23 % à Bruxelles (2 233). Par ailleurs, à la suite des contrôles du fisc, 1 sur 10 est non active en Flandre, contre 2 sur 10 à Bruxelles...

"On devrait ainsi pouvoir tirer la conclusion que l'introduction des SCE aurait contribué depuis 2016 à une régression du travail au noir dans le secteur Horeca", poursuit notre interlocuteur. Un constat confirmé par le cabinet de Philippe de Backer, qui l'appuie sur la masse salariale déclarée ces dernières années. Elle est en hausse de 287 millions d'euros depuis le 1<sup>er</sup> trimestre 2015 (et jusqu'à la fin du troisième trimestre 2017, dernière date disponible). "Clairement, la 'black box' réduit le travail au noir. C'est évident que ce facteur a grandement joué", explique Maxime Uhoda, assistant-doctorant au Tax Institute de l'université de Liège (Ulg). Elle a été fort décriée au départ et a mis beaucoup de temps à s'implanter parce que le secteur s'en est plaint à plusieurs reprises (jusqu'à aller devant la Cour constitutionnelle, Ndlr) mais elle joue un rôle prépondérant aujourd'hui. "Les chiffres du SIRS ne donnent pas une image globale mais bien un aperçu des résultats de contrôles ciblés, lorsqu'il y a des soupçons. Il est logique que les chiffres soient impressionnants, mais il faut dire aussi que les contrôles sont de plus en plus affinés, explique-t-on au cabinet de Philippe de Backer. Ce que l'on constate toutefois, c'est que l'on assiste à un assainissement du secteur, au vu des masses salariales déclarées, en hausse, ainsi que des heures supplémentaires davantage déclarées." Et ce, alors que le nombre de faillites (en hausse à Bruxelles et en Wallonie, en baisse en Flandre) continue de faire pas mal de dégâts sociaux : +8,1 % en 2017...

**Le nombre de faillites reste important, surtout à Bruxelles.**

par les infractions de travail au noir est supérieur au nombre de contrôles (sauf toujours dans le cas de la cellule d'arrondissement de Liège), le niveau du rapport chutant cependant par rapport au niveau du rapport tel qu'il était en 2016."

François Mathieu

■ L'Horeca reste le secteur le plus à risque de fraude sociale.

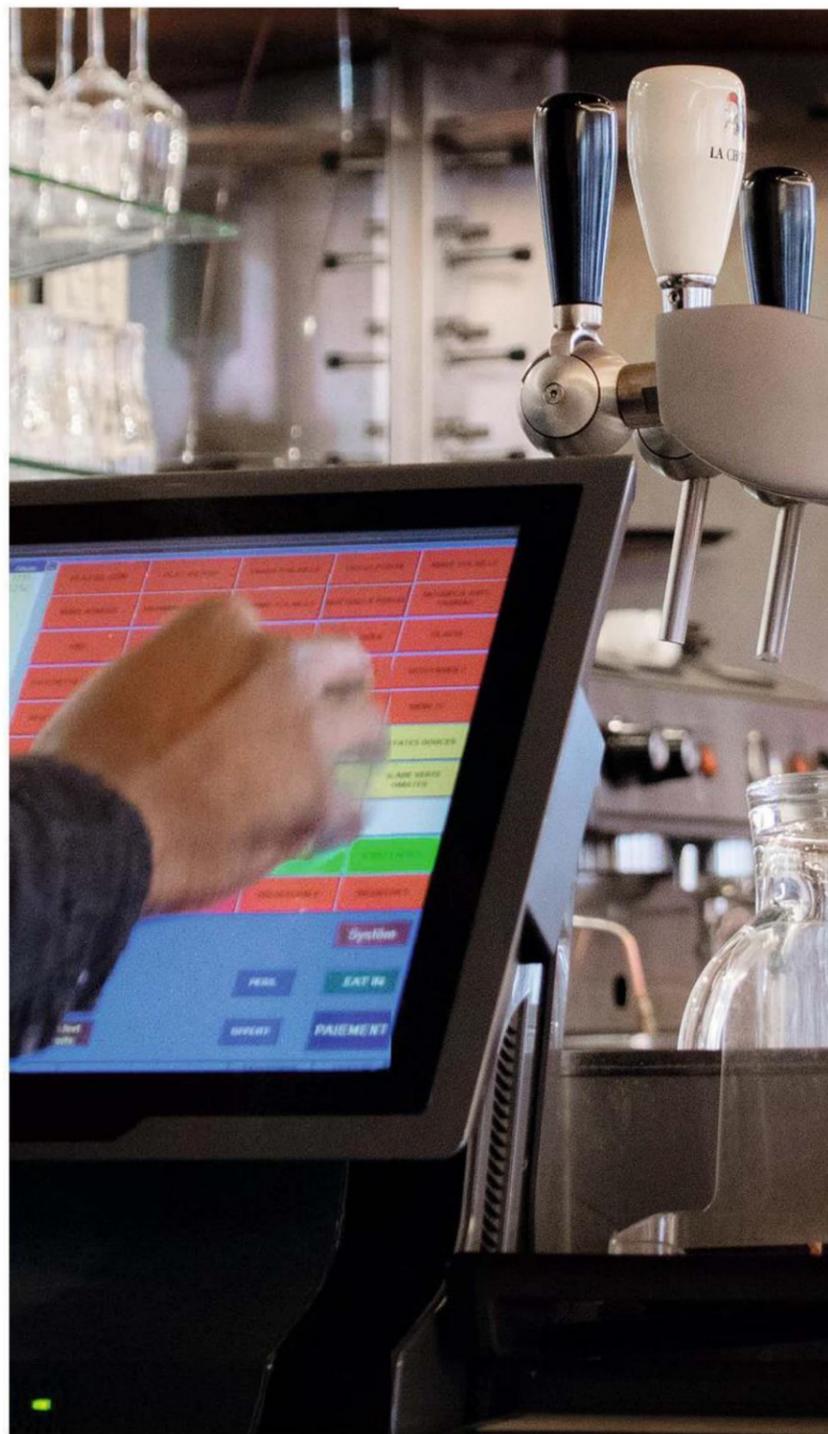
■ Il y a toutefois des signes d'assainissement réels.

■ La "black box" commence à porter ses fruits...

**+18%**

## Heures déclarées

D'après les chiffres de l'ONSS divulgués par le cabinet de Philippe de Backer, le nombre d'heures déclarées a augmenté entre le troisième trimestre 2015 et le troisième trimestre 2017 : +6 807 heures pour les travailleurs "normaux", +3 299 heures pour les flexi-jobs et -390 du côté des heures supplémentaires. Au total, au troisième trimestre 2017, ce sont donc près de 85 000 heures de travail qui ont été déclarées (+18 % en deux ans).



Seuls les établissements ayant un chiffre d'affaires

de plus de 25 000 euros doivent avoir une "black box".

## 3 QUESTIONS À

### Thierry Neyens

Président de la fédération Horeca pour la Wallonie.

**1** Des chiffres que nous avons obtenus auprès du SPF Finances, notamment, on voit que les caisses restent un outil compliqué à faire enregistrer, surtout au Sud...

"Vous connaissez les raisons pour lesquelles on s'est longtemps – et encore maintenant – opposé à cette caisse. Pas de garantie sur le système, insécurisante d'un point de vue juridique, ne résolvant en rien la concurrence déloyale que font certains aux restaurateurs. La liste des griefs est longue... alors que les coûts du travail des artisans de la restauration restent très élevés, malgré quelques mesures compensatoires mises en place, mais qui sont peu utilisées..."

**2** De fait, le cabinet de Philippe De Backer explique qu'il y a une sous-utilisation des réductions de cotisations ONSS : 10 millions d'euros en 2016, à peine 4 millions d'euros en 2017... pourquoi ?

"Par la complexité des mesures mises en place. C'est pour cette raison que l'on refait des road-shows avec les ministres concernés pour réexpliquer tout cela, mais ce n'est pas évident, notamment la défiscalisation des heures supplémentaires et les flexi-jobs, mesure pour laquelle le secteur n'était pas demandeur. Et c'est surtout insuffisant..."

**3** Malgré tout, on constate un certain assainissement du secteur...

"Le secteur reste fragile. On le voit au travers des chiffres des faillites, mais pas seulement. Le problème, aujourd'hui, c'est qu'un restaurateur doit aussi être un entrepreneur qui gère et communique bien, notamment sur les réseaux sociaux. Enfin, je le répète, il y a une forme de concurrence déloyale qui subsiste, notamment entre ceux qui ont un chiffre d'affaires de moins de 25 000 euros et qui ne doivent pas recourir aux SCE et les autres. Sans parler de ces sociétés comme les SPF qui 'offrent' littéralement leurs repas à leurs employés. Enfin, on fait face à une pénurie de main-d'œuvre dans quelques métiers clés de la restauration, ce qui complique la vie du secteur. La formation, c'est un coût caché qu'on a tendance à sous-estimer... Cela dit, oui, le secteur s'assainit, et c'est inévitable. La caisse enregistreuse a joué un rôle, il ne faut pas le nier, mais il y a surtout une grosse tendance à ne plus utiliser de cash dans la restauration, mais davantage la carte de crédit. En 10 ans, on a vu une nette différence. Cela favorise forcément la transparence."

F.M.