

LES RESTAURATEURS DANS LA RUE

contre la boîte noire

Il était quelques centaines pour faire entendre leurs craintes vis-à-vis des nouvelles réformes

La place de l'Hôtel des Monnaies était noire de monde. Des caftiers, serveurs, cuisiniers, restaurateurs venus montrer leur désaccord face à la boîte noire. Cette caisse enregistreuse avec module de contrôle fiscal, qui sauvegarde toutes les transactions effectuées dans les établissements du secteur Horeca. "Nous incitons tous les acteurs du secteur à respecter la loi et à s'enregistrer d'ici au 28 février. Mais nous voulons aussi qu'ils attendent avant de se munir de cette boîte noire. À l'heure actuelle, l'Horeca ne peut accepter cette caisse sans d'autres mesures. Sinon l'Horeca belge prendra encore un solide coup", explique Thierry Neyens, président de la fédération Horeca Wallonie.

Et d'ajouter: "Il faut certainement une réduction des charges sur le travail, une solution pour la durée du travail autorisé et un système forfaitaire doit être introduit. La TVA doit être baissée pour la restauration et les boissons. Sinon, c'est la liberté d'entreprendre qu'on attaque. Beaucoup de commerces risquent d'être mis en péril."

Il est clairement impossible de justifier des modifications, des corrections effectuées à la caisse quelques années auparavant. Un casse-tête. "Ce genre de mesures entraîne en plus une insécurité sur le plan juridique", enchérit-il.

POUR YVAN ROQUE, président de la fédération Horeca Bruxelles, la pression fiscale et sociale est insupportable pour le secteur. "Les charges patronales, aujourd'hui, ne peuvent être supportées par des entreprises qui respectent la loi. Elles représentent parfois 60 à

70 % de notre chiffre d'affaires. Il faut des spécificités à un secteur spécifique. Nous voulons des charges linéaires quel que soit le salaire de l'employé."

"Il n'y a pas de pertes pour le gouvernement, nous voulons nous mettre autour de la table et nous sommes prêts à augmenter la participation du secteur sur les charges",

ajoute-t-il.

Les études réalisées par l'ULB et l'UCL montrent le risque de cette mesure sur l'emploi, entre 20.000 et 60.000 licenciements. Un drame, selon Thierry Neyens. "C'est bien supérieur à Renault Vilvorde, ce sont en plus des travailleurs peu qualifiés."

"Ce genre de mesures entraîne en plus une insécurité juridique."

Cette boîte noire est donc le coup de trop pour la restauration. Après le tabac et la possible disparition des chèques-repas, de plus en plus d'établissements sentent la menace grandir. Ce genre de mesures risque d'achever bon nombre d'établissements affaiblis. Drôle de manœuvre pour un gouvernement libéral qui a fait de l'emploi sa priorité...

Julien Crepin

12

12 milliards d'euros, c'est le chiffre d'affaires annuel du secteur Horeca en Belgique.

"Pas que le secteur ne veut pas, mais il ne peut pas"

Quentin Walravens n'est pas restaurateur. Mais l'Horeca est un secteur qu'il connaît sur le bout des doigts. Son métier ? Patron de Lofourchette.be. Et pour lui aussi, il était important de venir montrer son soutien au secteur. "Le secteur, ce n'est pas qu'il ne veut pas, c'est qu'il ne peut pas", analyse-t-il de l'extérieur.

Pour Quentin, le travail de restaurateur est très particulier dans la façon de fonctionner. "Les restaurateurs sont des artisans qui ne comptent pas leurs heures. On ne peut pas leur imposer de calculer leurs temps de travail. Vous savez, avec cette boîte noire, il faudrait que les restaurants soient tout le temps complétés, ce qui n'est évidemment pas le cas." Une adaptation de la législation est



Il était quelques centaines à manifester pour sauvegarder leurs emplois. © BAUWERMETS

RÉACTION

Yves Mattagne
PRÉSIDENT DE LA BELGIAN RESTAURANTS ASSOCIATION

"Pour la Black box, pour plus de transparence"

"Nous sommes des patrons de PME, demandeurs d'un marché transparent, d'où la concurrence déloyale aura été éliminée. En ce sens, nous ne sommes pas opposés en soi à la caisse enregistreuse avec module fiscal. Mais il faut avant tout instaurer un cadre qui permette la viabilité économique des restaurants, aujourd'hui gravement menacée."

J. C.



"Rien que l'achat du matériel, c'est déjà trop"

Roche Weibel s'est déplacé jusque dans la capitale pour battre le pavé avec ses confrères. Il est cuisinier dans un petit restaurant, Le Bouton d'Or, qui débient avec sa femme. Pour ce restaurateur, il était important de venir montrer son inquiétude. "À court terme, on a peur pour notre commerce, et à long terme nous craignons une intrusion dans la vie des gens", lance-t-il.

Il explique que la lourdeur de ces investissements est trop importante pour les petits établissements comme le sien. "Pour le moment, on survit."



Roche ne veut pas être scruté.

Mais rien que l'achat du matériel c'est 1.500 € au minimum, et si on veut la version complète c'est 5.000 €. On devra demander un emprunt. C'est de l'argent qu'on n'utilisera pas à engager quelqu'un. En plus, ça se répercutera sur l'addition et donc sur le client", déplore-t-il. Et de conclure: "C'est un peu Big Brother, ça va créer un climat de suspicion perpétuel."

Julien Crepin

"Comme aux USA, on montre tout et on est moins taxé"

Le constat est sensiblement le même pour Zoughlami, qui est restaurateur sur Bruxelles. La boîte noire telle qu'elle est présentée est dangereuse pour les commerces. "Évidemment qu'il est important de montrer qu'on est contre. Nous sommes pris à la gorge. S'ils veulent mettre en place ce système, il faut alléger les charges, sinon cela ne marche pas", raconte-t-il, passablement irrité par la situation.

"Je suis restaurateur, précise Zoughlami. Et comme les autres je demande d'alléger les charges patronales, et, dans ce



Zoughlami, restaurateur.

cas, on pourra vraiment lutter contre le travail non déclaré." Pour cet entrepreneur expérimenté, la transparence n'est pas une mauvaise solution. "Moi, je ne suis pas contre cette boîte noire. Mais alors, comme aux USA, on montre tout, on est moins taxé et tout le monde est content."

J. C.

"Je trouve ça discriminatoire"

Fabienne est employée dans un restaurant dans les Ardennes, en province de Luxembourg, et cette mesure lui fait peur. "On ne tiendra pas le coup, beaucoup de restaurants vont fermer. Chez nous, il y aura sûrement du personnel qui ne sera pas conservé, ce n'est pas rassurant, c'est sûr."

Mais elle voit également dans cette loi une façon injuste de punir le secteur. "Je trouve ça discriminatoire. Pourquoi pas dans tous les magasins ? Pourquoi juste nous et pas tout le monde ?". Tant de questions auxquelles il est dur d'amener des réponses.

Le black ? Pour Fabienne, c'est juste une manière de maintenir la tête hors de l'eau pour beaucoup d'établissements. "38 heures semaine dans l'Horeca, ça n'existe pas. Le black dans la majorité des restos, c'est pour payer les heures supplé-

mentaires. Sinon elles seraient perdues." À l'entendre, la solution est aussi à chercher dans une certaine souplesse par rapport à la réalité des horaires des travailleurs.

J. C.



Fabienne a peur pour son emploi.