

Le 23 juin 2009

## **RESTAURATION – BAISSÉ DE LA TVA**

Madame, Monsieur, cher Client,

Comme vous le savez, **le taux de TVA dans le secteur de la restauration passe de 19,6 % à 5,5 % à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2009.**

Cette baisse de la TVA, tant attendue, a été validée lors des états généraux de la restauration du 28 Avril 2009 par un accord signé entre le ministre de l'économie, le secrétaire d'état au commerce et avec les neuf organisations professionnelles représentatives du secteur, il s'agit du « **Contrat d'avenir de la restauration** ».

Cet accord précise les contreparties et engagements des professionnels de la restauration dans le cadre de la baisse du taux de TVA à 5,5 %.

### **Les principaux engagements sont :**

- **Une baisse des prix de 11,8 % des prix de ventes ;**
  - dans la restauration traditionnelle, sur au moins **7 produits** parmi une liste de 10,
  - chez les cafetiers et limonadiers, intégralement sur le prix du café, du thé et d'une boisson fraîche,
  - dans la restauration rapide, pour 5 % sur les menus phares des enseignes concernées.
- **40 000 créations d'emplois** en deux ans dans le secteur ;
- **L'amélioration de la situation des salariés ;**
- **Des investissements de modernisation** du secteur ;

Vous avez probablement été informé de ce « contrat d'avenir de la restauration » et de la mise en œuvre de la baisse de TVA sur vos tarifs, vous pourrez trouver sur notre site internet à l'adresse suivante **<http://www.acomaudit.com>** sur la première page à gauche dans la rubrique « INFORMATIONS FISCALES » dossier RESTAURATION – TVA à 5,5% : le **communiqué de presse** ainsi que le **texte du « Contrat d'avenir de la restauration »**, et un guide pratique sur la mise en œuvre de la baisse des tarifs. Si vous n'avez pas accès à Internet, demandez à votre interlocuteur @COM EXPERTISE de vous le remettre.

**Pour notre part, nous souhaitons vous apporter quelques compléments d'informations et vous rappeler aussi les obligations comptables et fiscales que cette réforme engendre et attirer votre attention sur l'adaptation nécessaire de votre système d'encaissement (caisse enregistreuse, système informatisé ou main courante manuelle).**

## La baisse de TVA en pratique

Le nouveau taux de TVA à 5,5% est applicable à compter du 1<sup>er</sup> juillet à tous les produits solides et liquides eux même acquis au taux de 5,5%,

Sont donc exclu les **boissons alcoolisées qui restent soumises au taux normal de 19,6%** ainsi que quelques produits solides revendus en l'état (caviar, chocolat...).

### Quels sont les boissons alcoolisées ?

Les boissons alcoolisées sont celles dont le degré d'alcool est supérieur à 1,2%, le taux de 19,6% reste applicable à la majorité des boissons alcoolisées. Le taux réduit peut toutefois s'appliquer notamment aux bières dites « sans alcool » ou « désalcoolisées » ainsi qu'aux « panachés » dès lors que leur titre alcoométrique volumique acquis est inférieur ou égal à 1,2 % vol, il en est de même des cocktails sans ou contenant très peu d'alcool.

### Quel taux de TVA s'applique aux menus contenant une bouteille, un pichet ou un verre de vin ?

Lorsqu'un menu contient une boisson alcoolisée, il convient de ventiler le prix du menu entre la nourriture à laquelle s'appliquera un taux de 5,5% et le verre de vin, le pichet ou la bouteille de vin qui restera au taux de 19,6%.

La ventilation consistera à retenir le prix de revient respectif de chacun des éléments du menu, ce prix de revient devant inclure votre marge.

L'exploitant devra alors conserver, au plan comptable, tous les éléments justifiant le prix de revient de la nourriture et du vin. La comptabilité sera de nature à pouvoir justifier cette ventilation **sinon le taux normal s'appliquera à l'ensemble du menu.**

**Cet aspect pourra soulever des difficultés de justifications auprès de l'administration fiscale. C'est pour cela que nous vous conseillons dans la mesure du possible de renoncer aux menus « vin compris » et de le facturer séparément à 19,6% afin d'éviter toute interprétation.**

### Quel taux de TVA s'applique aux plats ou desserts alcoolisés (coq au vin, coupe colonel...) ?

Ces produits représentent des plats, des desserts et non des boissons alcoolisées. Ils sont donc soumis au taux réduit de TVA. Attention ! Un « trou normand » constitué seulement d'alcool (100% d'alcool), sera considéré comme une boisson alcoolisée soumise à une TVA de 19,6%.

### Les produits tels que les confiseries, les chocolats, le caviar, les margarines et graisses végétales achetés à un taux normal doivent-ils être revendus au même taux de 19,6% ?

Ces produits achetés avec un taux de TVA de 19,6% doivent en principe être revendus au même taux. Cependant si ces produits sont transformés et/ou servis aux clients dans le cadre d'un repas, d'un cocktail, ou d'un buffet pour lequel l'exploitant a mis du personnel à disposition des clients, ils sont soumis au taux réduit de TVA de 5,5%.

## **La répercussion sur les prix de vente**

### **La répercussion sur les prix de vente**

Même si cela est fortement conseillé par le gouvernement et les syndicats professionnels, les professionnels ne sont pas tenus de diminuer leurs prix. Néanmoins, seuls les professionnels baissant leurs prix dans les conditions prévues par le contrat d'Avenir seront autorisés à communiquer sur la baisse de la TVA et à apposer une vitrophanie (autocollant pour vitrine) spécifique à l'extérieur de leur établissement. Cette vitrophanie est disponible auprès des syndicats professionnels de la restauration. N'oubliez pas que la baisse des prix peut-être un outil de communication.

### **Respect des règles de publicité et des prix**

Nous attirons votre attention sur le fait que de communiquer sur la baisse des prix sans mettre en œuvre la baisse des prix conformément au « **Contrat d'avenir de la restauration** » peut vous faire encourir des sanctions lors d'un contrôle de la DGCCRF.

### **En cas d'application du contrat d'avenir, quelle réduction faut-il appliquer ?**

La différence de taux entre 5.5 et 19.6 est de 14,1% mais elle s'applique sur le montant HT. **Par rapport au prix de vente TTC cette réduction n'est que de 11,8% du prix TTC d'avant le 1<sup>er</sup> juillet.**

### **Sur quels produits porte la réduction des prix ?**

Pour appliquer la baisse du taux de la TVA dans la restauration, la baisse des prix de 11,8% doit être répercutée sur au moins 7 des 10 produits suivants : une entrée, un plat chaud (viande ou poisson), un plat du jour, un dessert, un menu entrée-plat, un menu plat-dessert, un menu enfant, un jus de fruit ou soda, une eau minérale, un café, un thé ou une infusion.

Pour ceux des restaurants ne disposant que d'une carte limitée, la baisse des prix devra porter sur des produits (hors boissons alcoolisées) représentant au moins 30 % du chiffre d'affaires.

### **Comment le restaurateur peut-il afficher la baisse de ses prix ?**

Le restaurateur doit identifier de façon lisible, à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement les produits faisant l'objet d'une réduction.

Les prix concernés seront inscrits sur les cartes intérieures et extérieures avec des prix barrés, des astérisques, le pictogramme « *la tva baisse, les prix baissent* »...et une mention selon laquelle « *ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la TVA* » qui viendra compléter l'information.

D'autre part, une vitrophanie, à l'extérieur de l'établissement, indiquera que le restaurant participe aux engagements sur la baisse des prix. Elle est disponible auprès des syndicats professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

## La mise en œuvre comptable et fiscale

**Nous profitons de l'occasion pour vous rappeler quelques obligations en matières comptables et fiscales dont le non-respect dans la forme peut remettre en cause votre comptabilité en cas de vérification et vous exposer à des redressements importants. Il est, en effet, fort à craindre que des contrôles vont intervenir, la France s'étant engagée auprès de l'Union Européenne à faire respecter strictement l'application de la TVA à 5.5%.**

### **Rappel sur l'obligation de ventilation du chiffre d'affaires par taux de TVA**

L'article 286, I-3° du Code Général des Impôts oblige en cas de pluralité de taux de TVA la ventilation des recettes par taux de TVA.

A défaut de justification probante de cette ventilation c'est le taux normal qui s'applique à la totalité du chiffre d'affaires.

*La méthode de ventilation du chiffre d'affaires par taux de TVA dite « empirique » c'est-à-dire par application de la même proportion des ventes par taux que pour les achats, n'est pas applicable. En effet, elle est interdite pour les entreprises tenues d'établir une facture mentionnant la TVA, ce qui est une obligation dans le secteur de la restauration dès qu'un client le demande.*

### **Il convient de ventiler désormais le chiffre d'affaire de la manière suivante :**

#### **Pour le café :**

- à 5,5% café, thé, eau, jus de fruit, soda, etc.
- à 19,6% la vente d'alcool, vin, bière etc.

#### **Pour le restaurant**

- à 5,5% le repas et les boissons non alcoolisées : le café, thé, eau, jus de fruit, soda, etc.
- A 19,6% les boissons alcoolisée : apéritifs, vin, bière, digestif etc.

#### **Pour l'hôtel**

- à 5,5% les nuitées, les petits-déjeuners, les boissons non alcoolisées du mini bar.
- A 19,6% les boissons alcoolisées du mini bar et tous les services annexes facturés en sus (téléphone, télévision, blanchissage, garage pour automobiles, soins de coiffure ou de beauté, droit d'usage d'installations sportives...),

La méthode  $\frac{3}{4}$  -  $\frac{1}{4}$  pour les pensions ou demi pensions n'a plus à s'appliquer, seul doit être isolé la facturation de l'éventuelle boisson alcoolisées comprise dans le menu de la pension.

### **Rappel sur les obligations en matière de facturation**

Tout d'abord, il convient de bien distinguer la note et la facture : la note est un document destiné aux consommateurs qui comprend des mentions simplifiées sur les prestations consommées, les prix.

A l'inverse, la facture est un document beaucoup plus complet qui indique notamment les coordonnées du client, les prix hors taxes, la TVA.

En ce qui concerne les notes : les commerçants - et notamment les cafetiers - ont diverses obligations au regard de l'information des consommateurs et sur le plan fiscal (justification de leurs recettes). S'agissant de l'information des consommateurs, l'arrêté du 3 octobre 1983 relatif à la publicité des prix des services impose aux cafés de délivrer une note détaillée à leurs clients lorsque le prix dépasse 15 € TTC (ou même en dessous de ce seuil lorsque le client le demande). Cette note peut être délivrée au moyen de tickets de caisse enregistreuse (sous réserve que le ticket contienne les mentions nécessaires) ou bien, en l'absence de caisse enregistreuse, être rédigée manuellement sur des carnets à souche. L'exploitant doit en conserver le double afin de pouvoir les présenter en cas de contrôle de la DDCCRF.

En ce qui concerne les factures : lorsque le client est un client d'affaires, qui consomme dans le cadre de son activité professionnelle, **la remise d'une facture en bonne et due forme est en principe obligatoire.**

En effet, l'article L. 441-3 du Code de commerce prévoit que "tout achat de produits ou toute prestation de services pour une activité professionnelle doivent faire l'objet d'une facturation. Le vendeur est tenu de délivrer la facture dès la réalisation de la vente ou la prestation du service. L'acheteur doit la réclamer...". En outre, l'article 289 du Code général des impôts précise que "tout assujetti est tenu de s'assurer qu'une facture est émise [...] pour les livraisons de biens ou les prestations de services qu'il effectue pour un autre assujetti, ou pour une personne morale non assujettie".

Si, pendant longtemps, cette obligation a été peu respectée dans le secteur de la restauration, c'est parce que la TVA n'était pas récupérable sur les repas d'affaires. Les clients se contentaient donc de simples notes pour justifier leurs frais, sans demander une mention spécifique pour la TVA. Mais, depuis 2002, la situation a changé puisque les clients peuvent désormais récupérer la TVA comprise dans leurs dépenses de restauration (instruction fiscale du 15 juillet 2002). Pour pouvoir justifier de cette récupération, ils doivent être en possession d'une facture complète avec toutes les mentions nécessaires, notamment le nom et l'adresse de l'entreprise cliente, les mentions de TVA, la date, le numéro. Vous devez conserver un double de ce document et pouvoir le présenter en cas de contrôle.

**Désormais sur une facture de repas contenant des boissons alcoolisées, il conviendra de faire apparaître deux lignes pour la TVA (base, taux et montant de la TVA).**

## **Rappel sur les obligations en matière de justification fiscale**

Sur le plan fiscal, pour les activités de ventes au comptant, en principe chaque opération de vente doit être détaillée par article, cela afin de permettre la concordance entre le chiffre d'affaires et les achats.

Cette obligation est remplie dès que le professionnel délivre systématiquement des notes, même en dessous de 15 €, et les doubles de ces notes peuvent être considérés comme des justificatifs probants par l'administration fiscale, qu'il s'agisse de notes manuelles ou de tickets de caisse. Attention, il convient toutefois qu'elles soient correctement rédigées avec, notamment, la dénomination des produits vendus, le prix TTC, la date, etc., et qu'elles soient numérotées selon des séries continues.

S'il ne délivre pas systématiquement des notes, l'exploitant peut en principe s'appuyer sur sa comptabilité pour justifier du détail de ses recettes. **Mais il faut que celle-ci soit irréprochable.** En effet, la documentation administrative fiscale précise que "l'article 286-3 du CGI qui autorise les commerçants à comptabiliser globalement en fin de journée les opérations au comptant d'un montant inférieur à 76 €uros ne dispense pas les intéressés de produire les pièces détaillées de nature à justifier du montant desdites recettes. Toutefois, pour tenir compte des conditions d'exercice du commerce de détail, lorsque la multiplicité et le rythme élevé des ventes de faible montant font pratiquement obstacle à la tenue d'une main courante, il est admis que l'enregistrement global des recettes en fin de journée ne suffise pas à lui seul à faire écarter la comptabilité présentée, à condition, toutefois, que celle-ci soit, par ailleurs, bien tenue et que les résultats - et notamment le bénéfice brut - qu'elle accuse soit en rapport avec l'importance et la production apparente de l'entreprise. [...]".

Dans tous les cas, le détail des recettes encaissées doit être aussi ventilé par modalité de règlement (espèces, chèques, cartes bancaires, tickets restaurant...).

## Incidence sur la tenue de votre caisse

Le chiffre d'affaires des activités café restaurant doit désormais être ventilé à 5,5% et à 19,6%, la ventilation journalière doit correspondre au détail des notes ou factures établies, qui elles mêmes, doivent mentionner le sous-total des opérations aux deux taux de TVA.

**Concrètement, il convient d'adapter votre système d'encaissement afin de pouvoir gérer plusieurs taux de TVA, si cela n'était pas déjà le cas.**

**Si vous avez une caisse enregistreuse ou tout autre système d'encaissement, prenez contact avec votre fournisseur pour effectuer les paramétrages ou mise à jour de logiciel afin de créer des compteurs par taux de TVA.**

Si vous fonctionnez manuellement, il convient d'envisager la modification de la rédaction des notes et la mise en place de plusieurs colonnes sur vos cahiers de centralisation.

Même si la réglementation actuelle ne prévoit pas d'obligation d'avoir une caisse enregistreuse, l'apparition de deux taux de TVA dans le secteur des cafés restaurants va compliquer au quotidien le traitement manuel des notes et centralisations et cela dans le respect des contraintes fiscales, surtout en présence d'un volume d'affaires significatif.

**Pour plus de sécurité, nous vous conseillons d'envisager la mise en place d'une caisse enregistreuse ou tout autre système d'encaissement automatisé.**

N'oubliez pas non plus que les recettes journalières, doivent être comme vos dépenses et remises en banque, centralisées mensuellement par mode de règlement, et qu'un solde journalier doit être calculé. N'hésitez pas à prendre contact avec votre interlocuteur chez @COM EXPERTISE qui étudiera avec vous la meilleure solution de centralisation.

Nous vous rappelons aussi que, dans tous les cas, vous devez conserver pendant 6 ans les doubles des tickets numérotés et les récapitulatifs journaliers d'encaissements afin de pouvoir les produire lors d'une vérification fiscale.

Enfin la tenue d'une caisse en bonne et due forme n'empêche pas l'obligation d'une certaine cohérence de l'ensemble de votre comptabilité : concordance entre les achats et les ventes par activité et taux de TVA, maintien et cohérence des marges avec le secteur, résultats et prélèvements en rapport avec l'importance de l'activité.

En espérant vous avoir informé de la manière la plus précise, et restant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de nos sentiments dévoués.

**@COM EXPERTISE**

*La réussite en commun*