

La Baisse de la TVA



Engagement n°1 :
La baisse des prix

États Généraux
de la RESTAURATION

La Baisse de la TVA : une victoire d'équipe historique pour l'UMIH

- Mené depuis 1991, le combat de la baisse pour la TVA à 5,5% dans la restauration traditionnelle s'est achevé par **une victoire exemplaire** le 28 avril 2009, avec l'annonce de la mise en application de la mesure à compter **du 1er juillet 2009**.
- Au cours des **Etats Généraux de la Restauration (28 avril 2009)**, un **contrat d'avenir** a été signé entre les organisations professionnelles et l'Etat en faveur **des consommateurs, des salariés et de la modernisation du secteur de la Restauration**.
- La baisse de la TVA doit se traduire par une baisse des prix « **immédiate, significative et crédible** » pour les **consommateurs à partir du 1er juillet 2009**.
- La baisse de la TVA constitue **une opportunité** pour relancer la fréquentation des établissements.

Quelles entreprises bénéficient de la baisse de la TVA ?

- La restauration traditionnelle
- Les cafetiers, limonadiers et discothèques
- La restauration rapide
- Les cafétérias
- Les restaurants d'hôtel
- Les hôtels-bureau
- Les traiteurs

Quels sont les produits concernés par la baisse de la TVA ?

- **Les solides** (nourriture), y compris les plats du type coq au vin, choucroute à la bière, ...
- **Les boissons non alcoolisées** (soda, jus de fruit, eau minérale, café, thé, infusion...)

Quels sont les produits qui ne sont pas concernés par la baisse de la TVA ?

- **Les boissons alcoolisées** restent à 19,6%.

Les boissons alcoolisées comprennent **les cocktails à base d'alcool** comme une vodka-orange, un whisky-coca, un gin-coca...

Comment vont baisser les prix en restauration traditionnelle ?

Les organisations professionnelles s'engagent au nom des restaurateurs, à répercuter, intégralement la baisse de la TVA, sur au moins 7 des 10 produits suivants, soit **une baisse réelle de 11,8% sur le prix TTC initial** :

- 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
- Le café, thé ou infusion

Exemple (fictif)

Carte classique - Prix TTC avec TVA à 19,6%

*Mon choix pour la baisse des prix avec une TVA à 5,5% à partir du 1^{er} juillet 2009

● ENTREES

	Aujourd'hui	Au 1 ^{er} juillet 2009 (baisse de 11,8% et TVA à 5,5%)
Salade du chef*	15 euros	13,23 euros
Salade printanière	8,50 euros	
Salade de tomate-mozarella	10 euros	
Assiette de charcuterie	12 euros	
Salade au chèvre-chaud	9,50 euros	

Exemple (fictif)

Carte classique - Prix TTC avec TVA à 19,6%

*Mon choix pour la baisse des prix avec une TVA à 5,5% à partir du 1^{er} juillet 2009

● PLATS CHAUDS

	Aujourd'hui	Au 1 ^{er} juillet 2009 (baisse de 11,8% et TVA à 5,5%)
Poulet fermier rôti	15 euros	
Côte de porc à la provençale*	13,50 euros	11,90 euros
Saumon à l'unilatéral	16 euros	
Entrecôte poivrade	20 euros	
Sauté de veau Maringo	18 euros	

● <u>PLAT DU JOUR*</u>	10,50 euros	9,26 euros
------------------------	--------------------	-------------------

Exemple (fictif)

Carte classique - Prix TTC avec TVA à 19,6%

*Mon choix pour la baisse des prix avec une TVA à 5,5% à partir du 1^{er} juillet 2009

● DESSERTS

	Aujourd'hui	Au 1 ^{er} juillet 2009 (baisse de 11,8% et TVA à 5,5%)
Tarte au citron*	5 euros	4,41 euros
Moelleux au chocolat	4,50 euros	
Coupe de glace	4 euros	
Salade de fruits frais	3,50 euros	

Exemple (fictif)

Carte classique - Prix TTC avec TVA à 19,6%

*Mon choix pour la baisse des prix avec une TVA à 5,5% à partir du 1^{er} juillet 2009

● MENU DU JOUR

	Aujourd'hui	Au 1 ^{er} juillet 2009 <small>(baisse de 11,8% et TVA à 5,5%)</small>
Entrée/Plat	15 euros	
Plat/Dessert	15 euros	

● MENU ENFANT*

7 euros

6,17 euros

Exemple (fictif)

Carte classique - Prix TTC avec TVA à 19,6%

*Mon choix pour la baisse des prix avec une TVA à 5,5% à partir du 1^{er} juillet 2009

● BOISSONS SANS ALCOOL

	Aujourd'hui	Au 1 ^{er} juillet 2009 (baisse de 11,8% et TVA à 5,5%)
● Jus de fruit	3,50 euros	
● Coca-Cola	3 euros	
● Schweppes	3 euros	
● Diabolo Menthe	3 euros	
● Perrier	3 euros	
● Eau minérale (75 cl)*	3,50 euros	3,08 euros
● Café*	1,20 euro	1,05 euros
● Thé	2,20 euros	
● Infusion	2,20 euros	

Exemple (fictif) d'un MENU VIN COMPRIS

Dans le cadre d'un menu incluant une boisson alcoolisée, nous recommandons de pratiquer une ventilation du chiffre d'affaires.

Une des méthodes simple et économiquement réaliste est la division forfaitaire. Considérant, que 80% du CA H.T d'un menu correspond à des aliments solides (soit une TVA à 5,5%) et 20% à du liquide (soit 19,6% pour une boisson alcoolisée ou 5,5% pour une boisson non alcoolisée), ces % devront être impérativement appliqués sur la base du H.T et non du TTC.

Exemple théorique : Menu avec vin compris à 10 euros H.T

- Solide : 8 euros H.T, soit TVA à 5,5% + 0,44 euros = 8,44 TTC
- Liquide alcoolisé : 2 euros H.T, soit TVA à 19,6% + 0,39 euros = 2,39 TTC

Prix de vente TTC : 10,83 euros

Une autre méthode peut être utilisée : le coefficient de marge homogène appliqué sur les approvisionnements. Ce qui reviendrait à ventiler le prix en proportion du prix d'achat des produits.

En tout état de cause, une instruction fiscale viendra préciser les modalités d'application de la mesure.

Comment vont baisser les prix pour les cafetiers et les limonadiers ?

Les cafetiers et limonadiers doivent répercuter intégralement la baisse de la TVA, **soit 11,8% sur le prix TTC initial**, sur les produits suivants (au comptoir ou en salle) :

- Le café
- Le thé
- Une boisson fraîche au choix

Comment communiquer sur la baisse de la TVA ?

Les restaurateurs s'engagent à identifier de **façon lisible, à l'extérieur et à l'intérieur de leurs établissements** (menu extérieur, carte ou ardoise), les produits ayant bénéficié de la baisse intégrale de la TVA.

Plusieurs solutions possibles sont envisageables parmi lesquelles :

- Apposer des stickers sur les supports actuels tels que la carte, le menu...
- Barrer les prix anciens et inscrire les nouveaux prix
- Indiquer la baisse des prix par un astérisque sur les supports actuels tels que la carte, le menu...

Une vitrophanie est disponible à compter du 1 juin auprès de votre syndicat professionnel (voir liste ci-après). Elle devra être apposée à l'extérieur des établissements qui participent à l'opération, en référence à l'engagement « prix » dans le cadre des Etats Généraux de la Restauration.

Organisations professionnelles

- L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) : 01.44.94.19.94
- La confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie (CPIH)
01.47.66.70.00
- La fédération autonome générale de l'industrie hôtelière touristique (Fagiht)
04.79.69.26.18
- Le groupement national des chaînes (GNC) 01.44.94.19.94
- Le syndicat national de la restauration publique organisée (SNRPO) 01.44.94.19.94
- Le syndicat nationale de l'alimentation et de la restauration rapide
(Snarr)01.56.62.16.16
- Le syndicat national des espaces de loisirs, d'attractions et culturels (Snelac)
01.40.50.05.65
- Le syndicat national de la restauration thématique des chaînes (SNRTC)
01.56.62.16.16
- Le syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers, traiteurs (Synhorcat)
01.42.96.60.75