

Louvain School of Management

Impact du Système de Caisse Enregistreuse (SCE) sur le secteur Horeca en Belgique

Mémoire recherche réalisé par
Denis Kraft de la Saulx

en vue de l'obtention du titre de
Master en ingénieur de gestion, à finalité spécialisée

Promoteur
Michel De Wolf

Année académique 2016-2017

Même s'il n'y a qu'un nom sur la couverture, la réalisation d'un mémoire n'est pas possible tout seul : je tiens donc à remercier toutes les personnes qui m'ont soutenu dans ma démarche.

Merci à toutes les personnes que j'ai pu rencontrer qui m'ont fait part de leur point de vue. Plus particulièrement, je tiens à remercier Pilou, Joëlle, Yves, Luca, Kim et Michel de m'avoir ouvert les portes de leur établissement et d'avoir accueilli mes questions avec bienveillance. Merci également à Philippe Cloos, Jan De Loddere et Miguel Van Keirsbilck de m'avoir consacré leur temps pour me faire part de leur expertise sur le sujet.

Merci à mes parents pour les relectures, les corrections, et, de manière générale, leur soutien permanent tout au long de ces cinq belles années d'études (y compris les jus d'orange quotidiens durant tout le blocus !). Merci aussi à Miguel Van Keirsbilck et Nathalie Lacroix pour leur relecture finale, et à Jean-Pierre van der Voordt, mon grand-père, pour les nombreux articles de presse soigneusement récoltés et envoyés par la poste.

Enfin, merci à Michel De Wolf, mon promoteur, pour ses relectures et observations pertinentes et fondées.



(Kroll, 2015, 8 février)

Table des matières

Introduction.....	1
Chapitre 1 : Mise en contexte	3
1.1. 1^{er} janvier 2010 : baisse du taux de TVA dans la restauration.....	4
1.1.1. Une première décision européenne.....	4
1.1.2. Discussion autour d'une baisse du taux de TVA à 6%.....	4
1.1.3. Décision finale : baisse de la TVA à 12%	6
1.1.4. Premières critiques de la baisse de la TVA dans l'Horeca, a priori	7
1.1.5. Critiques a posteriori de la baisse de TVA dans l'Horeca.....	8
1.2. 1^{er} juillet 2016 : Instauration du Système de Caisse Enregistreuse (SCE)	9
1.2.1. Arrêté royal du 18 décembre 2009	9
1.2.2. Arrêté royal du 15 décembre 2013, et annulation par le Conseil d'Etat	10
1.2.3. Seuil de 25.000 euros.....	11
1.2.4. Recul de l'entrée en vigueur	11
1.2.5. Dernières complications juridiques et techniques	12
1.3. Fonctionnement du Système de Caisse Enregistreuse.....	13
1.4. Critiques a priori du Système de Caisse Enregistreuse.....	14
Chapitre 2 : Analyse théorique de la fraude dans l'Horeca	17
2.1. Fraude à la TVA.....	17
2.1.1. Cas 1.1 – Chiffre d'affaires entièrement déclaré.....	17
2.1.2. Cas 1.2 – Chiffre d'affaires entièrement déclaré, modification des taux applicables (15% à emporter)	18
2.1.3. Cas 1.3 – 1/4 du chiffre d'affaires non déclaré.....	19
2.2. Travail (partiellement) non déclaré	20
2.2.1. Cas 2.1 : Salariés entièrement déclarés	21
2.2.2. Cas 2.2 : Réductions de cotisations patronales.....	22
2.2.3. Cas 2.3 : Serveur payé « au gris »	23
2.2.4. Cas 2.4 : Serveur non déclaré (« au noir »)	24
2.3. Impôt des sociétés.....	25
Chapitre 3 : Bilan du SCE – analyse qualitative.....	27
3.1. Introduction.....	27
3.1.1. Typologie des personnes rencontrées	27
3.2. Opinion du secteur sur le SCE.....	28
3.2.1. Avis général sur le SCE et la lutte contre la fraude.....	28
3.2.2. Avantages associés au SCE	29

3.2.3.	Remise en cause de l'utilité et de la pertinence du SCE	29
3.2.4.	Coûts associés au SCE (équipement et amendes)	30
3.2.5.	Fermetures d'établissements et « tri » entre les restaurateurs	31
3.2.6.	Défense du noir.....	32
3.3.	Changements induits par le SCE.....	32
3.3.1.	Impact sur la fraude	32
3.3.2.	Impact sur la gestion.....	33
3.3.3.	Impact sur les prix	33
3.3.4.	Impact sur les jours et heures d'ouverture.....	34
3.3.5.	Impact sur l'emploi et sur la gestion des ressources humaines	34
Chapitre 4 : Bilan du SCE - Analyse quantitative.....		37
4.1.	Quel est le degré d'adoption du SCE, un an après son instauration ?.....	37
4.1.1.	Evolution du nombre d'enregistrements.....	37
4.1.2.	Groupe-cible théorique	38
4.1.3.	Contrôles effectués en 2016 sur les établissements non enregistrés	39
4.1.4.	Equipement en SCE au 1 ^{er} mars 2017	40
4.1.5.	Etablissements utilisant activement le SCE.....	42
4.2.	Le secteur de la restauration s'est-il assaini grâce à l'instauration du SCE ?	43
4.2.1.	Evolution du chiffre d'affaires	43
4.2.2.	Evolution de l'emploi	45
4.2.3.	Evolution des fermetures et des créations d'établissements.....	46
Chapitre 5 : Pistes d'amélioration pour la lutte contre la fraude dans l'Horeca		
5.1.	Contrôles et amendes plus sévères.....	49
5.2.	Mesures existantes d'accompagnement du secteur	50
5.2.1.	Réduction de charges sociales en cas de SCE installé.....	50
5.2.2.	Flexi-jobs.....	51
5.2.3.	Extension du régime spécial pour heures supplémentaires	53
5.3.	Mesures à envisager	54
5.3.1.	Encouragement du paiement par carte bancaire	54
5.3.2.	Augmentation du nombre de souches TVA demandées.....	54
5.3.3.	Label pour restaurants de qualité.....	56
5.3.4.	Label « Fair-Play Restaurants ».....	56
Conclusion		59
Bibliographie		61
Annexes		69

Introduction

Le secteur de l'Horeca est actuellement en grande mutation, suite à l'introduction du Système de Caisse Enregistreuse (SCE), plus connu sous le nom de « caisse noire » ou « black box ». Ce dispositif conserve une trace de toutes les opérations encodées dans la caisse enregistreuse d'un restaurant, afin permettre à l'Etat de lutter plus efficacement contre la fraude fiscale. Le SCE est vivement critiqué par de nombreux restaurateurs : selon eux, faire du noir est nécessaire pour assurer la survie de leur établissement, et l'instauration du SCE pourrait signifier la faillite pour beaucoup d'entre eux.

Ce mémoire cherche donc à répondre à la problématique suivante : **un an après son instauration, quel est l'impact du Système de Caisse Enregistreuse (SCE) sur le secteur Horeca belge ?** Il est structuré en 5 chapitres.

L'instauration du SCE s'inscrit dans un contexte global de concertation entre le secteur Horeca et l'Etat belge, au même titre que la baisse du taux de dépense non admise des frais de restaurant dans le calcul de l'impôt des sociétés ou de l'impôt des personnes physiques des indépendants, et que la baisse du taux de TVA à 12% sur les prestations de restaurant. Le chapitre 1 constitue donc une mise en contexte du SCE : nous cherchons à clarifier la législation parfois confuse du SCE, ainsi qu'à remettre son instauration dans son contexte global.

Il est également pertinent de quantifier la différence de rentabilité entre un restaurant qui déclare l'ensemble de son activité et de son personnel par rapport à un restaurant moins honnête. Le chapitre 2 est construit comme une analyse théorique de la fraude à l'aide de différents scénarios et hypothèses. Cette analyse des conséquences de la fraude porte sur trois aspects : TVA, charges de personnel (ONSS et précompte professionnel) et impôt des sociétés.

Le chapitre 3 s'emploie à dresser de manière qualitative un premier bilan du SCE. En se basant sur 5 entretiens anonymes avec des restaurateurs de Bruxelles et des environs, ainsi qu'un entretien avec un installateur de caisses enregistreuses, nous avons cherché à recueillir l'opinion du secteur sur le SCE et à constater les changements induits par son instauration.

Le chapitre 4 dresse une analyse quantitative du SCE, un an après son instauration. Nous y faisons un état des lieux du degré d'adoption du SCE, ainsi que son impact sur l'ampleur de la

fraude dans l'Horeca, en se basant sur des données du SPF Finances, de l'ONSS et d'autres sources.

Enfin, le chapitre 5 formule des pistes d'amélioration pour lutter plus efficacement contre la fraude dans l'Horeca. En partant de ce qui existe comme contrôles et comme mesures d'accompagnement, nous proposons des manières d'améliorer la lutte contre la fraude, de manière répressive d'une part (contrôles à améliorer) et de manière positive d'autre part (mesures d'accompagnement du secteur à améliorer et/ou envisager).

Chapitre 1 : Mise en contexte

Ces dernières années, les gouvernements successifs belges ont fait de la lutte contre la fraude fiscale dans le secteur Horeca une priorité. Cette tendance se base sur la présomption que la fraude est particulièrement présente dans ce secteur.

La lutte contre la fraude dans le secteur a été menée par l'Etat fédéral par le biais d'une combinaison de mesures incitatives et répressives, une sorte d'équilibre entre carotte et bâton. Le SPF Finances énonce en effet que « suite à la baisse de taux de 21% à 12% pour les prestations de restaurant et de restauration¹ (à l'exclusion de la fourniture de boissons) avec entrée en vigueur au 1er janvier 2010, un effort supplémentaire est demandé au secteur [Horeca] concernant la déclaration exacte des opérations effectuées » (SPF Finances, 2010, p.1).

Cette relation de concertation entre l'Etat et le secteur Horeca n'est pas nouvelle, puisqu'elle existe depuis au moins trente ans. Avant de concerner la baisse de la TVA et l'instauration d'un système de contrôle de la fraude, son enjeu principal concernait le taux de dépenses non admises (DNA) des frais de restaurant dans le calcul de l'impôt des sociétés et l'impôt des personnes physiques pour les indépendants.² Un des enjeux derrière ce taux de DNA est aussi la lutte contre la fraude dans l'Horeca.

Historiquement à 0%, le taux de DNA des frais de restaurant a augmenté jusqu'à 50% au 1^{er} janvier 1989 (Depas, 1988, 6 octobre), avant de descendre à 37,5% au 1er janvier 2004 (L. 10 mai 2004, art. 3), pour diminuer ensuite au taux actuel de 31% depuis le 1^{er} janvier 2005 (L.-prog. 27 décembre 2004, art. 364). La loi-programme du 27 décembre 2004 laisse également la possibilité de diminuer ce taux à 25% par arrêté royal (L.-prog. 27 décembre 2004, art. 364-365).

¹ Une prestation de restaurant est effectuée au sein d'un établissement fixe, alors qu'une prestation de restauration est effectuée par un traiteur (SPF Finances, 2010).

² Une dépense non admise à X% signifie que le frais associé est déductible à (100-X)% dans le calcul de l'impôt.

1.1. 1^{er} janvier 2010 : baisse du taux de taxe sur la valeur ajoutée (TVA) dans la restauration

1.1.1. Une première décision européenne

La possibilité d'une baisse du taux de TVA applicable aux prestations de restauration trouve son origine dans un changement au niveau européen en mars 2009, suite à un accord entre les ministres européens des finances. Cette baisse du taux de TVA est souhaitée depuis 2002 par la France (qui souhaite l'entrée en vigueur d'une TVA réduite à 5,5% pour la restauration), alors que l'Allemagne y était hostile depuis des années. (Europe: la TVA réduite dans l'Horeca autorisée, 2009, 5 mai)

Cet accord de principe est adopté de manière officielle dans la directive 2009/47/CE du Conseil du 5 mai 2009 modifiant la directive 2006/112/CE en ce qui concerne les taux réduits de taxe sur la valeur ajoutée :

Dans sa communication relative aux taux de TVA autres que le taux de TVA normal, présentée au Parlement européen et au Conseil en 2007, la Commission a conclu que l'application de taux réduits de TVA aux services fournis localement ne posait pas de problème réel pour le bon fonctionnement du marché intérieur et pouvait, sous certaines conditions, avoir des effets positifs en termes de création d'emplois et de lutte contre l'économie souterraine. Il convient donc de donner aux États membres la possibilité d'appliquer des taux réduits de TVA aux services à forte intensité de main-d'œuvre faisant l'objet des dispositions temporaires expirant à la fin de l'année 2010 ainsi qu'aux services de restaurant et de restauration. (Directive 2009/47/CE du Conseil du 5 mai 2009, (2))

1.1.2. Discussion autour d'une baisse du taux de TVA à 6%

En mars 2009, Didier Reynders³ profite de cet accord pour débiter une concertation avec le secteur Horeca en vue d'envisager une baisse à 6% du taux de TVA applicable au secteur. Cette baisse de taux s'accompagnerait de 2 conditions : une baisse du prix effectif pour les consommateurs et une lutte plus efficace contre le travail au noir. Dans une déclaration à la Chambre, Reynders estime alors le coût brut de la mesure à 482 millions d'euros, sans tenir compte des effets retour. (Horeca: vers une baisse de la TVA à 6 %?, 2009, 25 mars)

³ Didier Reynders est alors ministre des Finances, poste qu'il a occupé de 1999 à 2011 sous 6 gouvernements successifs (Didier Reynders : Qui suis-je, 2017)

Les représentants du secteur accueillent unanimement cette possibilité avec soulagement. Luc de Bauw, secrétaire général de la Fédération Horeca Flandre (TVA : le secteur Horeca est soulagé, 2009), estime qu'une baisse du taux de TVA à 6% serait bénéfique à tous et participerait à l'assainissement du secteur. Il déclare :

A partir du moment où on diminue la TVA à 6%, il n'y a plus de raison de faire du noir dans le secteur. Si les achats sont à 6% et les ventes au même taux, on assiste à une neutralisation financière. Et s'il n'y a plus de raison fiscalement de faire du noir, le "noir social" sera directement résolu également. Les entreprises qui ont des problèmes de rentabilité vont utiliser la marge laissée par la baisse des taux pour "se blanchir" et avoir une marge bénéficiaire qui leur permet de survivre. Pour les entreprises qui travaillent de façon régulière, cela va leur permettre de baisser leurs prix. (TVA : le secteur Horeca est soulagé, 2009, 12 mars, para. 3)

Une baisse de TVA à 6% dans l'Horeca a alors la cote dans la classe politique belge, puisque le cdH, le PS et même Ecolo (dans l'opposition) rejoignent la position du MR et de Reynders, sous des conditions identiques : intensification de la lutte contre le travail au noir et baisse du prix final pour les consommateurs. (La TVA à 6% dans l'Horeca a la cote auprès des politiques, 2009, 16 mars)

Afin d'accélérer le processus de décision, les représentants du secteur commencent à faire pression sur le gouvernement. Lorsque la France commence à appliquer la baisse du taux de TVA pour la restauration à 5.5%, le 1^{er} juillet 2009, les trois fédérations Horeca belges (Flandre, Wallonie et Bruxelles), l'UCM (Union des Classes Moyennes) et l'Unizo (Union des entrepreneurs flamands) réitèrent l'urgence de leur demande pour une baisse de la TVA à 6% en Belgique. Ils rappellent qu'en 2008, plus de 1.500 entreprises du secteur ont dû déposer le bilan (soit plus du double de 2007), et les premiers chiffres pour le premier semestre 2009 ne sont guère rassurants (+20% par rapport à 2008). Selon eux, une baisse de la TVA pourrait baisser les prix, pousser la consommation, la rentabilité et l'emploi, et aider la lutte contre la fraude. (L'Horeca tire la sonnette d'alarme, 2009, 1 juillet)

Dans la foulée, les trois fédérations Horeca présentent les résultats d'une étude indépendante sur l'effet retour d'une baisse de la TVA de 21% à 6%, réalisée par Deloitte. L'étude Deloitte (citée dans De Bauw, 2009) énonce qu'une baisse de la TVA créerait 18.000 emplois en 5 ans.

En outre, la perte en recettes pour l'Etat (environ 750 millions d'euros la première année) serait compensée en 7 ans par de nouvelles recettes fiscales, et le consommateur pourrait bénéficier d'une baisse des prix de 5 à 10%.

1.1.3. Décision finale : baisse de la TVA à 12%

En octobre 2009, Didier Reynders annonce que la TVA dans l'Horeca baissera finalement de 21% à 12% (et non 6% comme initialement discuté), à partir du 1 janvier 2010 (Mikolajczak, 2009, 22 décembre). La mesure est officialisée par l'Arrêté royal du 9 décembre 2009 modifiant l'arrêté royal n° 20, du 20 juillet 1970, fixant les taux de la taxe sur la valeur ajoutée et déterminant la répartition des biens et des services selon ces taux. Ce taux réduit de TVA vise « les services de restaurant et de restauration, à l'exclusion de la fourniture de boissons » (A.R. du 9 décembre 2009, art. 4), dans un restaurant, un café ou tout autre lieu tant qu'un service est effectué. Le gouvernement estime le coût de cette mesure à 292 millions d'euros, sans pour autant fournir le détail du calcul de cette estimation (Defeyt, 2010).

Cette baisse de taux est accompagnée de plusieurs promesses des représentants du secteur : création d'emplois et début d'assainissement de la fraude. Cependant, elle n'est assortie d'aucune promesse ou condition de baisse des prix pour le consommateur. De plus, il est prévu qu'elle sera réévaluée en octobre 2010 au plus tard, pour décider de la prolonger ou de baisser le taux à 6%. (Mikolajczak, 2009, 22 décembre) Didier Reynders a déclaré que « si au bout d'un an la moitié des emplois promis sont créés, on pourra dire que le système est très rentable et descendre la TVA à 6% » (Resto: pourquoi l'addition ne baissera pas?, 2009, 15 octobre, para. 6).

Enfin, cette diminution de TVA s'accompagne d'une condition imposée par l'Etat, l'obligation de délivrer une souche TVA conforme (aussi appelé « facture simplifiée »), émise par un système de caisse enregistreuse certifié. Cette obligation est définie dans l'arrêté royal du 18 décembre 2009 modifiant l'arrêté royal n° 1 du 29 décembre 1992 relatif aux mesures tendant à assurer le paiement de la taxe sur la valeur ajoutée. Cette obligation doit concerner les établissements dont les services de restaurant ou de restauration représente au moins 10% du chiffre d'affaires, et doit entrer en vigueur le 1 janvier 2010 pour les nouveaux établissements, et le 1 janvier 2013 pour les autres (A.R. 18 décembre 2009). Cependant, ces modalités d'application et cette date d'entrée en vigueur seront modifiées ultérieurement.

A l'époque, les représentants du secteur semblent favorables à cette instauration d'un système de caisse. Thierry Neyens, vice-président de la Fédération Horeca Wallonie, déclare que « il ne faut pas voir cette caisse enregistreuse comme un mouchard, mais comme un outil de gestion des différents produits, du stock, etc. Elle participe au professionnalisme du secteur et, par là même, à sa rentabilité. » (Mikolajczak, 2009, 22 décembre, para. 6)

1.1.4. Premières critiques de la baisse de la TVA dans l'Horeca, a priori

Dès l'été 2009, avant même que la proposition de Didier Reynders ne soit acceptée, certaines critiques voient le jour. Dans un document publié par l'institut Itinera⁴, Hindriks (2009) critique l'étude de Deloitte. En comparant les chiffres avancés en Belgique à des études sur la baisse de la TVA dans le secteur Horeca en France, il prévient que la baisse de la TVA à 6% pourrait coûter à l'Etat deux fois plus cher que prévu, et créer trois fois moins d'emploi.

Ruiz et Trannoy (cité dans Charbonnier, 2007) estiment qu'une répercussion de la baisse de TVA française de deux tiers ferait augmenter la demande de 4%. Beauvois (cité dans Charbonnier, 2007) évalue que l'Horeca emploie 300.000 personnes en France ; Charbonnier (2007) énonce en conséquence que cette baisse de TVA créerait environ 12.000 emplois en France, en supposant que le nombre d'emplois dans la restauration est directement proportionnel à l'activité (pas d'économies d'échelle). Hindriks (2009) considère qu'environ 150.000 personnes sont employées dans la restauration en Belgique : en suivant le même raisonnement, la baisse du taux de TVA à 6% créerait seulement 6.000 emplois, le tiers de ce qu'avance l'étude Deloitte.

En outre, Charbonnier (2007) estime le coût de la baisse de la TVA en France à 2,8 milliards d'euros par an, soit 233.333 euros par emploi. Hindriks (2009) considère que ce coût par emploi sera similaire en Belgique, puisque la baisse de TVA y sera similaire (-15 points de pourcentage en Belgique, -14,1 points en France). Dès lors, en multipliant ce coût par le nombre d'emplois créés, Hindriks (2009) estime que la baisse de TVA en Belgique pourrait coûter 1,4 milliard d'euros, soit près du double de l'estimation de Deloitte et près du triple de l'estimation de Reynders. Il conclut :

⁴ « Itinera est une cellule de réflexion qui étudie des questions importantes sociales en toute objectivité et dans une indépendance totale, en vue d'une amélioration de la politique » (Itinera Institute : page d'accueil, 2017)

Cette réforme risque donc de coûter deux fois plus cher et de créer trois fois moins d'emplois que ce qui est annoncé. Sans vouloir chercher à discréditer la réforme, il est clair que ce genre de décision ne doit pas être pris dans la précipitation. Notre gouvernement doit avoir une vision claire et solide de notre situation budgétaire et de notre marge de manœuvre avant d'envisager des mesures de fiscalité indirecte, pour un secteur en particulier. (Hindriks, 2009, p.3)

1.1.5. Critiques a posteriori de la baisse de TVA dans l'Horeca

Dans une publication de l'IDD (Institut pour un Développement Durable), Defeyt⁵ (2010) effectue une analyse économique a priori des promesses du secteur suite à la baisse de la TVA dans l'Horeca. Il arrive à la conclusion que « la mesure serait neutre pour le budget de l'Etat à condition de créer les 6.000 emplois promis et de blanchir environ 8,5% de l'activité Horeca attribuable aux ménages, tout cela de manière additionnelle par rapport aux probables retombées positives de la reprise économique. » (Defeyt, 2010, p. 4)

Cependant, un an plus tard, Defeyt (2011) se montre beaucoup plus critique vis-à-vis de la mesure. En analysant les données de l'emploi de l'ONSS et de l'ONEM, il détermine que l'emploi dans l'Horeca a augmenté, au maximum, de 2.500 travailleurs entre début 2010 et mi-2011. Cependant, cette augmentation doit être mise en perspective : elle est selon lui en grande partie imputable à la reprise économique, et non à la baisse du taux de TVA. On serait donc loin de la promesse des 6.000 emplois créés grâce à la mesure. Defeyt (2011) critique également le fait que l'évaluation de la baisse de la TVA, censée être effectuée fin 2010 pour décider s'il fallait prolonger la mesure, n'a jamais eu lieu : « Une fois de plus une politique relativement coûteuse n'est pas évaluée. Imposée de manière démagogique cette mesure a été et semble devoir être prolongée sans débat. » (Defeyt, 2011, p. 6) Thierry Neyens rétorque que « L'objectif n'a peut-être pas été atteint mais le fait d'avoir maintenu l'emploi et créé tout de même plusieurs milliers de postes est déjà exceptionnel » (Baisse de la TVA dans l'Horeca: où sont les 6.000 emplois promis ?, 2011, 13 octobre).

De même, le bilan de la baisse de la TVA à 5,5% pose question chez nos voisins français. Selon un rapport de la Cour des Comptes (cité dans Feuerstein, 2015), la mesure coûte en moyenne

⁵ Philippe Defeyt est un économiste et homme politique belge, ex-député fédéral et wallon, co-fondateur d'Ecolo, parti au sein duquel il a exercé différents rôles (Philippe Defeyt | Connaître la Wallonie, 2017).

2,6 milliards d'euros par an, mais ne crée annuellement que 6.000 à 9.000 emplois, soit un coût par emploi créé entre 175.000 et 262.000 euros.

De plus, la baisse de la TVA en Belgique ne semble pas non plus avoir participé à un début d'assainissement du secteur. Lors des contrôles ciblés menés par le SIRS (Service d'Information et de Recherche Sociale) lors du premier semestre 2012, près de la moitié (47,4%) des établissements visités avaient recours au travail au noir. Ce nombre est resté relativement constant depuis 2008, preuve que le travail au noir ne diminue guère. (L'Horeca est toujours grand pourvoyeur de travail au noir, 2012, 18 juillet)

1.2. 1^{er} juillet 2016 : Instauration du Système de Caisse Enregistreuse (SCE)

La législation sur le Système de Caisse Enregistreuse (SCE) est complexe, puisque couverte par pas moins de 25 actes juridiques (Lawson, 2017, 11 avril) : loi, arrêtés royaux, décisions TVA... Certains de ces actes ont également été annulés par le Conseil d'Etat. Dans cette section, nous allons résumer l'évolution de cette législation, en reprenant les étapes principales.

Les modalités de certification du SCE sont définies dans la loi du 30 juillet 2013 relative à la certification d'un système de caisse enregistreuse dans le secteur Horeca, ainsi que dans les nombreux arrêtés royaux précisant l'application de cette loi. Initialement prévue pour début 2013, l'instauration du SCE connaîtra quelques ratés et retards.

1.2.1. Arrêté royal du 18 décembre 2009

L'obligation de délivrer une souche TVA est définie pour la première fois dans l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 18 décembre 2009 modifiant l'arrêté royal n° 1 du 29 décembre 1992 relatif aux mesures tendant à assurer le paiement de la taxe sur la valeur ajoutée. Cet article 1^{er} insère l'article 13bis dans l'arrêté royal n°1 du 29 décembre 1992, qui précise que « l'exploitant d'un établissement où sont consommés des repas est tenu, pour les prestations de restaurant et de restauration qu'il effectue pour un preneur qui n'agit pas en qualité d'assujetti pour les besoins de son activité économique, de délivrer une facture simplifiée » (A.R. 18.12.2009, al. 2). Cette obligation est précisée dans l'alinéa 4 du même article :

La facture simplifiée est délivrée, au moment de l'achèvement de la prestation de services, au moyen d'un système de caisse enregistreuse, dont les caractéristiques

techniques sont déterminées dans l'arrêté royal fixant la définition et les conditions auxquelles doit répondre un système de caisse enregistreuse dans le secteur Horeca, lorsqu'il s'agit d'un exploitant d'un établissement où sont consommés régulièrement des repas. (A.R. 18 décembre 2009, Article 1^{er}, al. 4)

L'obligation s'applique donc pour « un exploitant d'un établissement où sont consommés régulièrement des repas » (A.R. 18 décembre 2009, art. 1^{er}, al. 4). Il s'agit donc de préciser le concept de repas consommés « régulièrement », ce que fait la décision TVA E.T. 123.798 du 24 janvier 2014 : un établissement effectue régulièrement des services de restaurant ou de restauration si le chiffre d'affaires provenant des services de restaurant et de restauration représente au minimum 10% du chiffre d'affaires total.

1.2.2. Arrêté royal du 15 décembre 2013, et annulation par le Conseil d'Etat

Par la suite, l'arrêté royal du 19 décembre 2012 modifiant l'arrêté royal n° 1 du 29 décembre 1992 précité remplace l'art. 13bis de l'arrêté royal du 29 décembre 1992 par l'art. 21 bis. Ce même art. 21bis est ensuite modifié par l'arrêté royal du 15 décembre 2013 modifiant l'arrêté royal n° 1 du 29 décembre 1992 précité ; néanmoins, le seuil de 10% du chiffre d'affaires reste d'application.

Cependant, le Conseil d'Etat est saisi par la Fédération Horeca Flandre au sujet de cette règle des 10%. Celle-ci obtient gain de cause le 14 octobre 2015, lorsque le Conseil d'Etat annule l'arrêté royal du 15 décembre 2013, et donc l'art. 21bis de l'arrêté royal du 29 décembre 1992, via les arrêts 232.545 (qui annule l'A.R. du 15 décembre 2013 lui-même) et 232.549 (qui annule la décision TVA E.T. 123.798 du 24 janvier 2014, qui précisait l'A.R. du 15 décembre 2013).

Le Conseil d'Etat juge l'arrêté royal du 15 décembre 2013 contraire à la constitution en raison de son caractère inéquitable et discriminatoire (puisqu'il ne concerne que les établissements servant « régulièrement » des repas), et remet également en question la compétence de l'administration de la TVA pour l'interprétation de l'arrêté royal (Mikolajczak, 2015, 20 octobre). « Le Conseil d'Etat indique que l'administration fiscale s'est substituée au Gouvernement fédéral pour prendre des mesures réglementaires sans avoir soumis son texte à l'avis du de la section législation du Conseil d'Etat. Or, il s'agit d'une formalité d'ordre public. » (Lawson, 2017, 12 avril, para. 4)

1.2.3. *Seuil de 25.000 euros*

L'Etat se voit donc obligé de modifier cette règle des 10%. Fin décembre 2015, le gouvernement annonce que ce critère est remplacé par un montant nominal : un établissement est dans l'obligation de s'équiper d'un SCE s'il réalise un chiffre d'affaires annuel de minimum 25.000 euros via la vente de repas (Lorent, 2015, 23 décembre). Cette règle est explicitement prévue dans l'arrêté royal du 16 juin 2016 modifiant l'arrêté royal n° 1 du 29 décembre 1992 relatif aux mesures tendant à assurer le paiement de la taxe sur la valeur ajoutée. Cet arrêté royal modifie l'art. 21bis de l'arrêté royal n°1 du 29 décembre 1992 vers sa forme actuelle, qui supprime le terme « régulièrement » et prévoit explicitement la règle des 25.000 euros :

L'exploitant d'un établissement où sont consommés des repas ainsi que le traiteur qui effectue des prestations de restauration sont tenus de délivrer au client, assujetti ou non-assujetti, le ticket de caisse prévu à l'arrêté royal du 30 décembre 2009 fixant la définition et les conditions auxquelles doit répondre un système de caisse enregistreuse dans le secteur Horeca, pour toutes les opérations qu'ils effectuent dans l'exercice de l'activité économique et qui ont un rapport avec la fourniture de repas et de boissons, que les boissons soient fournies ou non au cours du repas, en ce compris toutes les ventes de nourriture et de boissons dans cet établissement, lorsque le chiffre d'affaires annuel, hors taxe sur la valeur ajoutée, relatif aux prestations de services de restaurant et de restauration à l'exclusion des services qui consistent en la fourniture de boissons, excède 25.000 euros. (A.R. n°1 29.12.1992, art. 21bis, §1er)

1.2.4. *Recul de l'entrée en vigueur*

Suite à ces rebondissements juridiques, l'obligation d'utiliser un SCE dans le secteur Horeca ne change pas ; seule la date d'entrée en vigueur de cette obligation est plusieurs fois postposée. L'arrêté royal du 18 décembre 2009 prévoyait initialement une instauration du SCE pour le 1^{er} janvier 2013 ; au fur et à mesure des décisions suivantes, cette date est retardée au 1^{er} janvier 2015 (A.R. 19.12.2012) puis au 1^{er} janvier 2016 (A.R. 15.12.2013).

Fin 2015, il est prévu que les premiers contrôles débutent le 1^{er} mai 2016. Cependant, la législation en vigueur (A.R. 15.12.2013) a été entretemps annulée par le Conseil d'Etat, et la nouvelle législation (A.R. 16.06.2016) n'a pas encore été publiée. Au 1^{er} mai 2016, l'Etat est donc dans l'impossibilité légale d'effectuer des contrôles et d'infliger des amendes. Cet imbroglio a pour conséquence qu'un nombre élevé de restaurateurs ne s'équipe pas du

dispositif : mi-mai 2016, seul 54,35% des établissements bruxellois, 50,93% des établissements wallons et 79,30% des établissements flamands sont en règle. (Schmidt, 2016, 10 mai). Nous abordons plus en détail l'adoption du SCE au point 4.1.

Finally, l'A.R. du 16 juin 2016 fixe la date d'entrée en vigueur au 1^{er} juillet 2016. Les contrôles par l'administration fiscale commencent le 15 juillet de la même année (Pollain et Mann, 2016, 27 juillet). Par ailleurs, les établissements qui ne devaient pas s'équiper selon la règle des 10% mais qui se voient dans l'obligation de le faire suite à la règle des 25.000 euros bénéficient d'une période de tolérance de 6 mois : ils doivent mettre en fonction leur SCE au plus tard le 1^{er} janvier 2017 (Lorent, 2015, 23 décembre).

1.2.5. Dernières complications juridiques et techniques

Le Conseil d'Etat tranche à nouveau sur le SCE le 16 mars 2017 (près d'un an et demi après sa décision précédente sur le sujet) lorsque l'arrêt 237.674 annule la décision TVA ET127.190 du 26 novembre 2014. Cette annulation sème la confusion auprès des fédérations Horeca et de la presse nationale : en effet, la décision TVA annulée (E.T. 127.190) portait sur les amendes et leur montant en cas d'infraction, ce qui pourrait laisser penser que les amendes infligées entre juillet 2016 et février 2017 ne seraient pas valables légalement (Lawson, 2017, 11 avril).

Rapidement, le SPF Finances diffuse un rectificatif :

Le SPF Finances déplore la diffusion d'informations unilatérales et surtout fautives concernant la soi-disant annulation par le Conseil d'Etat d'une décision qui réglerait l'application des amendes.

Le Conseil d'Etat a annulé dans son arrêt du 16 mars 2017 l'ancienne décision ET 127.190 du 26 novembre 2014, qui mettait en œuvre l'ancienne règle avec la limite des 10 %. Cette règle avait déjà été annulée en 2015 par le Conseil d'Etat. C'est pourquoi le SPF Finances n'a jamais infligé d'amendes sur cette base.

L'ancienne législation a depuis le 1er juillet 2016 été entièrement remplacée par la nouvelle règle des 25.000 euros. Cette législation est encore d'application. Les amendes que le SPF Finances inflige dans le cadre de cette nouvelle règle sont totalement valables sur le plan légal, et peuvent continuer à être infligées.

(SPF Finances, 2017, 12 avril)

Par ailleurs, les 3 fédérations Horeca du pays annoncent avoir conjointement déposé un recours au Conseil d'Etat contre la nouvelle législation dans les jours suivant sa publication, estimant que la règle des 25.000€ reste discriminatoire au même titre que la règle des 10% (Van Campenhout, 2016, 27 juin). Le Conseil d'Etat n'a, à notre connaissance, pas encore émis de décision sur le sujet.

Le SCE connaîtra un dernier incident, technique cette fois. En février 2017, un problème technique est détecté auprès d'un des principaux fabricants de Fiscal Data Module (FDM), qui équipe environ 12.000 caisses ; les boîtiers défectueux doivent tous être remplacés. Plus précisément, la loi prévoit que le FDM doit garder les données fiscales de la caisse enregistreuse en mémoire pendant sept ans, et ce problème technique raccourcit cette durée de sauvegarde totale, sans pour autant remettre en cause la validité des enregistrements déjà effectués. (La moitié des caisses enregistreuses vont devoir être remplacées, 2017, 1 février)

Le remplacement est gratuit et effectué sans que les restaurateurs concernés ne doivent entreprendre de démarches administratives (Eclaircissement sur les FDM défectueux, 2017, 2 février). Cela met néanmoins les installateurs de caisses dans l'embarras, qui reçoivent les FDM de remplacement au compte-gouttes et qui doivent se déplacer gratuitement chez les clients pour les installer (Installateur, communication personnelle, 4 juillet 2017).

1.3. Fonctionnement du Système de Caisse Enregistreuse

Concrètement, comment fonctionne le système de caisse enregistreuse certifié ? La loi du 30 juillet 2013 et les arrêtés royaux pris pour son exécution prévoient qu'il est composé de trois parties : une caisse enregistreuse compatible, un module de données fiscales (FDM : Fiscal Data Module) et une carte de signature TVA (VSC : VAT Signing Card). C'est le FDM qui enregistre toutes les opérations encodées dans la caisse enregistreuse pendant sept ans. (SPF Finances, 2015)

Le fabricant, le distributeur et l'exploitant du SCE sont tous trois dans l'obligation de s'enregistrer en ligne, pour assurer la traçabilité et la fiabilité du dispositif. La procédure d'enregistrement est décrite dans le diagramme ci-dessous. (SPF Finances, 2015)

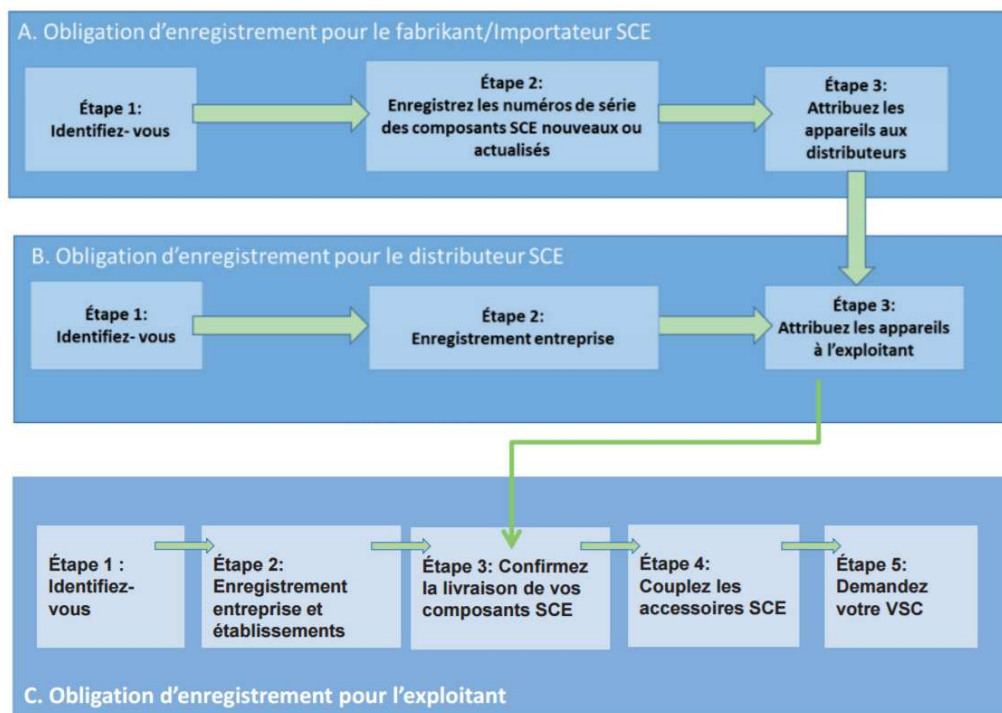


Figure 1 : Diagramme des obligations d'enregistrement des différentes parties concernées (SPF Finances, 2015)

Par ailleurs, les sanctions et amendes sont sévères pour les établissements pris en infraction :

- Absence de SCE ou SCE non activé : 1.500€, 3.000€ **à** 5.000€ d'amende, respectivement pour la première, deuxième infraction ou l'infraction suivante. Lorsqu'une infraction est constatée, l'établissement dispose de 3 mois pour se mettre en règle ; le non-respect de cette échéance est considéré comme une infraction suivante.
- Souche TVA non délivrée : 50€, 125€ ou 250€ d'amende par souche TVA non délivrée, respectivement pour la première, deuxième infraction ou l'infraction suivante. L'amende maximum pouvant être émise selon cette méthode est de 500€ en cas de premier contrôle, 1.250€ en cas de deuxième contrôle, et 5.000€ pour les contrôles suivants.

(SPF Finances, 2015)

1.4. Critiques a priori du Système de Caisse Enregistreuse

Dès que l'instauration du SCE se précise, ce système fait l'objet de nombreuses critiques de la part des représentants du secteur. Dans cette section, nous résumerons les critiques principales formulées à l'égard du SCE avant l'introduction du système.

Le premier argument avancé par les représentants du secteur concerne la surveillance permanente associée au SCE. Philippe Trine, vice-président de la Fédération Horeca Bruxelles (Leprince, 2015, 2 janvier), indique dans la presse que « le côté suspicieux de la caisse dérange tout le monde » (Leprince, 2015, 2 janvier, para. 3). Certains vont même jusqu'à comparer le SCE à la situation d'un forcené : « La boîte noire, c'est un peu comme un bracelet électronique permanent. L'idée, c'est de surveiller la caisse, enregistrer la moindre transaction, au cas où tu ferais du noir, avant même que tu ne fasses du noir. On est dans un truc dingue, à la Minority Report. » (Coosemans, 2015, 2 mars, para. 2)

C'est cette surveillance qui vaut le surnom du SCE : « boîte noire », ou « black box », en référence à l'aéronautique où les boîtes noires enregistrent toutes les informations liées aux vols. D'ailleurs, le SCE n'a pas la même couleur au nord ou au sud du pays. Les Flamands parlent de « witte kassa » (ou « caisse blanche »), faisant référence au fait que le SCE doit améliorer la transparence du secteur. Les institutions publiques préfèrent d'ailleurs cette appellation de « caisse blanche », certainement considérée comme moins péjorative.

Deuxièmement, le secteur critique le coût potentiellement élevé du dispositif, à charge du restaurateur. Le module fiscal (FDM) en tant que tel coûte entre 350 et 400 euros, mais nécessite une caisse enregistreuse compatible : beaucoup d'établissements doivent donc investir dans une nouvelle caisse enregistreuse, ce qui leur coûte entre 1.500 et 4.000 euros (Leprince, 2015, 2 janvier).

Troisièmement, les restaurateurs estiment que le système est mal pensé et n'est pas pratique pour la gestion quotidienne d'un restaurant.

Imaginons que quelqu'un vienne vous demander de lui faire de la monnaie, sachant que toute ouverture du tiroir est enregistrée. Que va-t-il se passer un an ou trois ans plus tard lorsqu'un contrôleur vous demandera pourquoi le tiroir a été ouvert avant même l'ouverture du restaurant ? Autre cas : vous venez avec un ami et vous prenez une choucroute et un américain, puis vous changez d'avis. Je vais devoir changer la commande et vous faire signer un papier stipulant que vous avez modifié votre commande sinon je ne pourrai pas justifier l'annulation de la première commande. Et ce genre de cas se présente cinq fois par jour. Comme chaque opération est enregistrée, tout devient suspect. (Trine, cité dans Leprince, 2015, 2 janvier)

Enfin, le secteur estime que le SCE discrimine la restauration vis-à-vis d'autres secteurs qui font également du noir. Yvan Roque, président de la Fédération Horeca Bruxelles, s'interroge : « pourquoi devrions-nous porter un bracelet électronique et pas les autres secteurs, les coiffeurs, les vétérinaires ? Le travail en noir en Belgique, il y en a partout. » (Leprince, 2015, 2 janvier)

Il est important de souligner que les représentants du secteur ne critiquent pas (du moins pas ouvertement) l'idée derrière le SCE, à savoir la lutte contre la fraude dans l'Horeca. Les critiques adressées concernent plutôt la manière dont l'Etat entend lutter contre cette fraude.

Le constat est simple : en 2015, dernière année avant l'instauration du SCE, l'Horeca est inquiet. Philippe Trine va jusqu'à déclarer que « on risque de perdre de 25.000 à 68.000 emplois et de voir disparaître près de 30 % des entreprises » (Leprince, 2015, 2 janvier). La Fédération Horeca Wallonie (citée dans Coosemans, 2015, 2 mars) estime pour sa part qu'entre 12.900 et 21.000 emplois pourraient être perdus.

Chapitre 2 : Analyse théorique de la fraude dans l'Horeca

Quelle est la différence de rentabilité entre un restaurateur qui déclare son activité à 100% et un restaurateur qui ne déclare pas une partie de son chiffre d'affaires ? Nous analyserons cette différence sous trois angles : la fraude à la TVA, le travail au noir et l'impôt des sociétés.

2.1. Fraude à la TVA

Imaginons la situation suivante : un petit restaurant, ouvert 300 jours par an, sert en moyenne 62 couverts par jour, pour un prix moyen de 25€ par couvert. Le chiffre d'affaires annuel est donc de :

$$62 \frac{\text{couverts}}{\text{jour}} \times 25 \frac{\text{€}}{\text{couvert}} \times 300 \frac{\text{jours}}{\text{an}} = 465.000 \text{ €/an}$$

Supposons également que le chiffre d'affaires se compose à 40% de boissons (taux de TVA de 21%) et à 60% de nourriture servie sur place (taux de TVA de 12%).

Analysons cette situation dans 3 cas différents :

- Cas 1.1 : l'entièreté du chiffre d'affaires est déclarée, au taux de TVA adéquat
- Cas 1.2 : l'entièreté du chiffre d'affaires est déclarée, mais en sous-déclarant légèrement la TVA applicable
- Cas 1.3 : un quart du chiffre d'affaires n'est pas déclaré, et la TVA est légèrement sous-déclarée (comme au cas 1.2)

2.1.1. Cas 1.1 – Chiffre d'affaires entièrement déclaré

Le premier cas cherche à représenter un restaurateur honnête, qui déclare l'entièreté de son chiffre d'affaires au taux adéquat. Le tableau 1 reprend la décomposition du chiffre d'affaires selon le taux de TVA adéquat et le chiffre d'affaires total HTVA.

Tableau 1: Cas 1.1 - Chiffre d'affaires entièrement déclaré

CA déclaré 465.000 €
 CA non déclaré 0 €

	Taux de TVA applicable	Pourcentage du CA déclaré	CA TVAC	CA HTVA
A emporter	6%	0%	0 €	0 €
Sur place	12%	60%	279.000 €	249.107 €
Boissons	21%	40%	186.000 €	153.719 €
			CA HTVA total	402.826 €
			TVA due [€]	62.174 €
			TVA due [%]	13,4%

Le chiffre d'affaires HTVA étant de 402.826€, la TVA due est donc de 62.174€ soit un taux de TVA moyen de $\frac{62.174}{402.826} = 15,4\%$ et une TVA représentant $\frac{62.174}{465.000} = 13,4\%$ du chiffre d'affaires TVAC.

2.1.2. Cas 1.2 – Chiffre d'affaires entièrement déclaré, modification des taux applicables (15% à emporter)

Déclarer une partie du chiffre d'affaires comme « vente à emporter » est un moyen de fraude répandu dans l'Horeca, car ce n'est pas très risqué. En effet, il n'est pas évident pour l'administration fiscale de vérifier lors d'un contrôle la part de plats vendus ayant été effectivement consommée sur place.

Ici, supposons que 15% du chiffre d'affaires est déclaré comme vente à emporter (taux de TVA de 6%). Parmi les 85% de chiffre d'affaires restant, 60% représente de la nourriture, soit 51% du chiffre d'affaires total, et 40% représente des boissons, soit 34% du chiffre d'affaires total (voir tableau 2).

Tableau 2: Cas 1.2 – Chiffre d'affaires entièrement déclaré, 15% des repas à emporter

CA déclaré 465.000 €
 CA non déclaré 0 €

	Taux de TVA applicable	Pourcentage du CA déclaré	CA TVAC	CA HTVA
A emporter	6%	15%	69.750 €	65.802 €
Sur place	12%	51%	237.150 €	211.741 €
Boissons	21%	34%	158.100 €	130.661 €
CA HTVA total				408.204 €
TVA due [€]				56.796 €
TVA due [%]				12,2%
Marge additionnelle [€]				5.378 €
Marge additionnelle [pp]				1,2%

La TVA due est désormais de 56.796€, soit 12,2% du chiffre d'affaires TVAC, et le taux moyen de TVA est désormais de $\frac{56.796}{408.204} = 13,9\%$. Sans prendre de risques importants, le restaurateur s'est donc octroyé une marge additionnelle de 5.378€ (soit 1,2 % du chiffre d'affaires TVAC).

2.1.3. Cas 1.3 – 1/4 du chiffre d'affaires non déclaré

Imaginons qu'en plus de déclarer 15% du chiffre d'affaires à emporter (voir cas 1.2), un quart des clients paient en espèces et ne demandent pas de souche TVA, et que le restaurateur ne les déclare pas. Un quart du chiffre d'affaires est donc non-déclaré (voir tableau 3).

Tableau 3: Cas 1.3 – Un quart du chiffre d'affaires n'est pas déclaré + modification des taux

CA déclaré 348.750 €
 CA non déclaré 116.250 €

	Taux de TVA applicable	Pourcentage du CA déclaré	CA TVAC	CA HTVA
A emporter	6%	15%	52.313 €	49.351 €
Sur place	12%	51%	177.863 €	158.806 €
Boissons	21%	34%	118.575 €	97.996 €
CA HTVA déclaré				306.153 €
CA HTVA total				422.403 €
TVA due [€]				42.597 €
TVA due [%]				9,2%
Marge additionnelle [€]				19.577 €
Marge additionnelle [pp]				4,2%

Dans ce cas, la TVA due n'est plus que de 42.597€, soit 9,2% du chiffre d'affaires TVAC. Cela représente une marge additionnelle pour le restaurateur de 19.577€, soit 4,2% du chiffre d'affaires TVAC.

Récapitulons : dans le cas 1.1, la TVA due était de 62.174€. Dans le cas 1.3, elle ne représente plus que 42.597€. Pour l'administration de la TVA, cela représente un manque à gagner de plus de 31% ! En se plaçant du point de vue de l'Etat, il est logique de chercher à combattre la fraude à la TVA, celle-ci pouvant réellement plomber les recettes fiscales associées à cette taxe.

Pour le restaurateur, cela vaut-il le coup ? L'avantage d'une augmentation significative de la marge est indéniable. Cependant, ne pas déclarer une partie du chiffre d'affaires comporte d'autres implications plus négatives. Outre le risque associé au fait d'être dans l'illégalité, un chiffre d'affaires déclaré moins élevé donne une image détériorée de l'établissement, ce qui a des implications pour souscrire à un prêt bancaire, par exemple.

Un restaurateur qui veut rester discret auprès de l'administration fiscale doit également gérer une partie de sa comptabilité en noir, ce qui entraîne d'autres complications :

- Etablissement d'une double comptabilité : comptes réels et comptes déclarés (augmentation du risque d'erreur et détérioration de la qualité du suivi financier)
- Achats de matières premières en noir, pour faire correspondre le volume de marchandises achetées avec la quantité des plats et boissons effectivement déclarés ;
- Paiement partiel de certains salariés en noir, pour faire correspondre la quantité de main-d'œuvre avec le volume d'activité ;
- ...

Payer ses salariés au noir comporte aussi des inconvénients (notamment concernant leur couverture sociale, ou lorsqu'ils veulent souscrire un prêt auprès d'un établissement bancaire). Cependant, cette fraude permet également de diminuer significativement les charges salariales, ce qui fait l'objet de la prochaine section.

2.2. Travail (partiellement) non déclaré

Reprenons notre scénario précédemment développé : un petit restaurant réalisant 465.000 € de chiffre d'affaires annuel. Pour fonctionner, le gérant (indépendant, touchant 5.000 € brut/mois)

travaille lui-même en salle et emploie pour 38 heures par semaine un chef de cuisine (payé 16 € brut/h) et un serveur (payé 12 € brut/h). Dans le calcul du précompte professionnel, nous faisons l'hypothèse que les salariés (serveur et chef de cuisine) sont isolés, sans enfants à charge.

À nouveau, développons plusieurs cas :

- Cas 2.1 : le gérant est 100% dans la légalité et déclare entièrement ses salariés
- Cas 2.2 : le gérant déclare entièrement ses salariés et bénéficie de réductions de charges patronales pour premiers engagements
- Cas 2.3 : le gérant paie son serveur « en gris » : une partie de son travail est déclaré
- Cas 2.4 : le serveur n'est pas du tout déclaré

2.2.1. Cas 2.1 : Salariés entièrement déclarés

Le tableau 4 représente une estimation des charges salariales dans le cas où le gérant déclare entièrement tous les revenus de ses salariés ; il déclare donc l'intégralité de leurs 38 heures de travail hebdomadaires. Un détail de ce tableau est disponible à l'annexe 1.

Tableau 4: Cas 2.1 - Salariés entièrement déclarés

	Serveur	Chef de cuisine	Gérant (indépendant)
Régime [h/sem]	38,00	38,00	N/A
Taux horaire [€/h]	12,00	16,00	N/A
Brut mensuel	1.974 €	2.633 €	N/A
Cotisations ONSS patronales	746 €	995 €	N/A
Total Charges Diverses	546 €	718 €	N/A

Coût mensuel total pour l'employeur	3.267 €	4.346 €	5.000 €	TOTAL
Coût annuel total	39.201 €	52.154 €	60.000 €	151.355 €

Net Salarié	1.506 €	1.710 €
Taux horaire net [€/h]	9,15	10,39

Un salaire brut mensuel de 1.974€ et 2.633€ (respectivement pour le serveur et le cuisinier) coûte à l'employeur respectivement 3.267€ et 4.346€. En ajoutant la rémunération d'indépendant du gérant, les charges salariales annuelles de l'établissement s'élèvent à 151.355€. Les salaires nets mensuels du serveur et du cuisinier sont respectivement de 1.506€ et 1.710€.

En outre, les cotisations ONSS mensuelles totales (patronales, personnelles et spéciales) s'élèvent à 935€ pour le serveur et 1.393€ pour le cuisinier, soit un total de 2.328€ par mois. L'IPP (Impôt des Personnes Physiques), sous forme du précompte professionnel, s'élève respectivement à 279€ et 525€ pour le serveur et le cuisinier, soit un total de 805€ par mois.

2.2.2. Cas 2.2 : Réductions de cotisations patronales

Dans certains cas, un employeur peut bénéficier de réductions groupe-cibles de charges salariales. C'est notamment le cas pour les six premiers engagements pour un nouvel employeur (Les premiers engagements, 2017). Considérons ici que l'établissement vient d'ouvrir ses portes, et que le cuisinier et le serveur constituent respectivement le premier et le deuxième engagement. L'employeur peut donc bénéficier d'une exonération intégrale des charges patronales pour le cuisinier et d'une diminution de 1.550 €/trimestre pour les cinq premiers trimestres d'engagement du serveur (Les premiers engagements, 2017).

Le tableau 5 représente une estimation des charges salariales dans le cas optimal où l'établissement vient d'ouvrir ses portes et bénéficie de réductions de cotisations patronales pour premiers engagements. Un détail du calcul est disponible à l'annexe 2.

Tableau 5: Cas 2.2 : Réductions de cotisations patronales pour premiers engagements (cas optimal)

	Serveur	Chef de cuisine	Gérant (indépendant)	
Régime [h/sem]	38,00	38,00	N/A	
Taux horaire [€/h]	12,00	16,00	N/A	
Brut mensuel	1.974 €	2.633 €	N/A	
Cotisations ONSS patronales (réductions comprises)	230 €	- €	N/A	
Total Charges Diverses	546 €	706 €	N/A	
Coût mensuel total pour l'employeur	2.750 €	3.339 €	5.000 €	TOTAL
Coût annuel total	33.001 €	40.067 €	60.000 €	133.067 €
Net Salarié	1.506 €	1.710 €		
Taux horaire net [€/h]	9,15	10,39		

Pour des salaires nets identiques au cas 2.1, le coût mensuel pour l'employeur a diminué de $(3.267 - 2.750) + (4.326 - 3.339) = 1.524$ €/mois par rapport au cas précédent, soit 18.287€ de moins par an.

Il est important de noter que la réduction de cotisations patronales pour premiers engagements est limitée dans le temps⁶, et que tous les établissements ne peuvent pas en bénéficier, puisqu'elle est réservée aux nouveaux employeurs.

Cette réduction groupe-cible de cotisations patronales pour premiers engagements constitue un maximum. Dans le cas où l'établissement ne peut pas en bénéficier, il existe d'autres réductions groupe-cibles de cotisations patronales⁷. Par exemple, si l'établissement utilise un SCE pour enregistrer les présences des salariés, il peut bénéficier de manière illimitée d'une réduction groupe-cible pour maximum cinq travailleurs à temps plein. Cette réduction, que nous évoquerons plus en détail au point 5.2, s'élève à 800€ par trimestre pour les travailleurs de moins de 26 ans et 500€ par trimestre pour les travailleurs de plus de 26 ans. (Les premiers engagements, 2017)

Imaginons désormais que le restaurant de notre scénario existe depuis longtemps, et qu'il ne peut par conséquent pas bénéficier des réductions pour premiers engagements. Supposons également que le serveur soit un jeune de moins de 26 ans, et que le cuisinier, plus expérimenté, ait plus de 26 ans. La réduction totale des cotisations patronales par rapport au cas 2.1 serait alors de $800 \times 4 + 500 \times 4 = 5.200 \text{ €/an}$.

2.2.3. Cas 2.3 : Serveur payé « au gris »

Pour réduire les charges salariales, le gérant décide de faire travailler son serveur « au gris » ; en pratique, il déclare que le serveur ne travaille que 25 h/semaine (uniquement les jours de grande affluence ou uniquement le soir, par exemple), et lui paie en noir les 13h/semaine restantes au taux horaire brut de 12 €/h. Le tableau Tableau 6 représente une estimation des charges salariales du cas 2.3 ; le détail du calcul est disponible à l'annexe 3.

⁶ Entre la deuxième et la sixième personne engagée, l'employeur bénéficie en tout de 13 réductions trimestrielles à montants dégressifs, à utiliser comme il le souhaite sur une période de vingt trimestres (Les premiers engagements, 2017).

⁷ Ces réductions groupe-cibles de cotisations patronales ne sont pas cumulables entre elles (Règles de cumul pour les réductions groupes cibles de cotisations patronales, 2017).

Tableau 6: Cas 2.3 - Serveur déclaré à 25h/semaine

	Serveur	Chef de cuisine	Gérant (indépendant)
Régime [h/sem]	25,00	38,00	N/A
Taux horaire [€/h]	12,00	16,00	N/A
Brut mensuel	1.299 €	2.633 €	N/A
Cotisations ONSS patronales	491 €	995 €	N/A
Total Charges Diverses	369 €	718 €	N/A

Salaires non déclarés	675 €	- €		
Coût mensuel total pour l'employeur	2.834 €	4.346 €	5.000 €	TOTAL
Coût annuel total	34.012 €	52.154 €	60.000 €	146.166 €

Net Salarié déclaré	1.126 €	1.710 €
Net Salarié total	1.801 €	1.710 €
Taux horaire net total [€/h]	10,40	10,39

Le montant du salaire non-déclaré est obtenu en multipliant le taux horaire brut par le nombre d'heures non déclarées :

$$12 \frac{\text{€}}{\text{h}} \times 13 \frac{\text{h}}{\text{sem}} \times 4,33 \frac{\text{sem}}{\text{mois}} = 675 \frac{\text{€}}{\text{mois}}$$

En déclarant son serveur en deux tiers temps, le coût mensuel total de ce salarié passe de 3.267€ à 2.834€. Sur une année, cela représente une économie de $151.355 - 146.166 = 5.189\text{€}$.

Par ailleurs, le salaire net mensuel du serveur est passé de 1.506€ à 1.801€, soit une augmentation de 295€/mois (+19,6%). Le serveur (déclaré à deux tiers temps) perçoit un salaire net plus élevé que le cuisinier (déclaré à plein temps avec un salaire brut 33,3% plus élevé). Il s'agit donc d'une situation gagnant-gagnant, où le gérant et le salarié y trouvent tous les deux leur compte : réduction des charges salariales totales pour l'un, augmentation du salaire net pour l'autre.

C'est l'Etat qui est perdant : les cotisations ONSS perçues diminuent de 329€/mois, et le précompte professionnel perçu diminue de 221€/mois, soit une diminution totale de 6.600€/an.

2.2.4. Cas 2.4 : Serveur non déclaré (« au noir »)

Ici, le gérant déclare qu'il est la seule personne à assurer le service en salle : son serveur est donc payé uniquement au noir, au taux horaire brut du cas 2.1 (12€/h). Le salaire net du serveur

est donc de $12 \frac{\text{€}}{h} \times 38 \frac{h}{\text{sem}} \times 4,33 \frac{\text{sem}}{\text{mois}} = 1.974 \frac{\text{€}}{\text{mois}}$, soit une augmentation mensuelle de 468€ par rapport au cas 2.1 (+31,1%).

Par ailleurs, le coût pour l'employeur diminue de $3.267 - 1.974 = 1.293$ €/mois par rapport au cas 2.1, soit 15.516 €/an.

Ce cas de figure, complètement illégal bien sûr, présente donc une augmentation importante du salaire net pour le salarié, des économies substantielles pour le gérant, mais aussi des risques nettement plus importants (en effet, il est difficile en cas de contrôle de justifier la présence d'un serveur non déclaré). En outre, le serveur ne bénéficie d'aucune protection ou aide sociale (congs payés, sécurité sociale, assurance en cas d'accident de travail, etc.), ce qui rend sa situation plus précaire.

C'est également le cas de figure où le manque à gagner est le plus important pour l'Etat : il passe à côté de 935 €/mois de cotisations à l'ONSS (patronales et personnelles) et de 279€/mois de précompte professionnel, soit un manque à gagner annuel de 14.568€/an. Le travailleur non-déclaré perçoit peut-être également des indemnités de chômage, ce qui rajoute un coût supplémentaire pour l'Etat (mais nous ne le mesurerons pas dans cette analyse).

2.3. Impôt des sociétés

Pour mesurer la différence globale de rentabilité générée par la fraude (comprenant la TVA, les charges sociales et l'impôt des sociétés), nous combinons les cas de figure précédemment développés en deux scénarios réalistes, à chiffre d'affaires égal de 465.000€ TVAC :

- Scénario 1 : un restaurateur honnête, qui déclare intégralement ses revenus (cas 1.1) et les heures de ses salariés (cas 2.1)
- Scénario 2 : un restaurateur moins honnête, qui ne déclare pas un quart de ses revenus (cas 1.3) et qui en conséquence emploie partiellement son serveur au noir (cas 2.3).

Pour cette analyse globale, nous devons également émettre des hypothèses supplémentaires concernant la structure de coûts de l'établissement : considérons que les matières premières, les frais de personnel et les autres charges représentent respectivement 30%, 40% et 30% des coûts totaux.

Les deux scénarios sont présentés au tableau 7 :

Tableau 7: Différence globale de rentabilité (TVA, personnel, ISOC)

	Entièrement en règle	1/4 du CA et 1/3 du temps plein du serveur non déclarés		
		Déclaré	Non déclaré	Total
Chiffre d'affaires (HTVA)	402.826 €	306.153 €	116.250 €	422.403 €
- Matières premières (HTVA)	-113.516 €	-85.137 €	-30.082 €	-115.219 €
- Frais de personnel	-151.355 €	-138.060 €	-8.106 €	-146.166 €
- Autres charges	-113.516 €	-113.516 €	0 €	-113.516 €
Résultat d'exploitation	24.440 €	-30.560 €	78.063 €	47.503 €
- Impôt des sociétés (33,99%)	-8.307 €	0 €	0 €	0 €
Bénéfice net	16.133 €	-30.560 €	78.063 €	47.503 €
Marge nette d'impôt	4,0%			11,2%

Cette analyse globale permet de mettre en évidence les conséquences de la fraude sur l'impôt des sociétés. Dans le cas où le restaurateur déclare l'ensemble de son activité, il réalise un bénéfice imposable de 24.440€, sujet à l'impôt des sociétés ; dans le cas où une partie de l'activité n'est pas déclarée, la société réalise une perte fiscale, exemptée d'impôt.

Nous constatons qu'au total, l'établissement fraudeur dégage un bénéfice net additionnel de 31.370€, triplant presque sa marge nette d'impôt (augmentation de 7,2 points de pourcentage).

Ce bénéfice additionnel se décompose de la manière suivante :

- TVA : Chiffre d'affaires HTVA additionnel – TVA à payer sur matières premières non déclarées = $(422.403 - 402.826) - (115.219 - 113.516) = 17.784€$
- Charges sociales : $151.355 - 146.166 = 5.189€$
- Impôt des sociétés : $8.307 - 0 = 8.307€$

C'est la combinaison de ces trois éléments qui rend le noir attractif du point de vue d'un restaurateur. Du point de vue de l'Etat, le manque à gagner annuel total est de 32.695€, décomposé de la manière suivante :

- TVA : 17.784€ (-28,7% par rapport aux recettes TVA attendues)
- Cotisations sociales (patronales, personnelles et spéciales) : 3.952€ (-14,1% par rapport aux cotisations sociales attendues)
- Précompte professionnel : 2.652€ (-27,5% par rapport au précompte professionnel attendu)
- Impôt des sociétés : 8.307€ (-100% par rapport à l'impôt des sociétés attendu).

Chapitre 3 : Bilan du SCE – analyse qualitative

3.1. Introduction

Cette section vise à dresser un bilan qualitatif du SCE en récoltant le point de vue des premières personnes concernées par son instauration, notamment les restaurateurs.

Eisenhardt (1989) établit que pour ce type de démarche exploratoire, un échantillon de quatre à dix entretiens est idéal : au-delà, le volume de données générées devient trop important, et il est possible d'atteindre un point de saturation des concepts (Yin, 2009).

Nous avons contacté douze gérants de restaurants à Bruxelles et dans le Brabant Wallon. Sans pour autant chercher à composer un échantillon représentatif de l'Horeca dans toute sa diversité, nous avons contacté des établissements très variés au niveau de leur taille, activité, niveau de prix, type de cuisine, type de clientèle, etc. ; le seul point commun est qu'ils ont tous installé le SCE. Afin d'encourager ces gérants à parler de façon ouverte sur un sujet potentiellement délicat car souvent lié à la fraude, nous leur avons garanti l'anonymat de leurs réponses dans ce mémoire.

3.1.1. Typologie des personnes rencontrées

Cinq personnes ont accepté de nous rencontrer dans le cadre d'entretiens semi-directifs anonymes (dont les verbatim sont disponibles en annexe) :

- L'Interviewé 1 est copropriétaire d'un restaurant branché à Bruxelles-ville, près du Bois de la Cambre, servant quotidiennement une soixantaine de couverts pour un prix moyen d'environ 55€ par couvert, boissons comprises. (Interviewé 1, communication personnelle, 12 juin 2017).
- L'Interviewé 2 possède et gère, avec son épouse, un petit restaurant familial à Woluwe-Saint-Pierre. L'établissement dispose de 25 places pour un prix moyen d'environ 20€ par couvert. L'établissement n'emploie pas de personnel en plus du couple propriétaire, tous deux indépendants. (Interviewé 2, communication personnelle, 20 juin 2017)
- L'Interviewé 3 gère, avec un associé, le restaurant d'un club de sport à Wavre, ouvert principalement le midi. Le prix pour un déjeuner est d'une quinzaine d'euros, boissons comprises. La clientèle est principalement composée de membres du club de sport et de salariés d'entreprises en séminaire, car le club dispose également de salles de

conférence. L'Interviewé dispose également d'une activité de traiteur. (Interviewé 3, communication personnelle 21 juin 2017)

- L'Interviewé 4 est le fils du gérant d'un restaurant italien à Schaerbeek, et assure le service en salle. Le restaurant sert en moyenne 40 couverts par soir, pour un prix moyen de 25-30€ par couvert, boissons comprises. (Interviewé 4, communication personnelle, 22 juin 2017)
- L'Interviewé 5 possède un établissement de petite restauration à Bruxelles-ville, près de la place de Brouckère. Cet établissement effectue un service de petit déjeuner et de déjeuner (environ 10€ par couvert) pour des touristes ou des clients provenant des bureaux avoisinants. La majorité des ventes est à emporter. (Interviewé 5, communication personnelle, 5 juillet 2017)

De plus, nous avons rencontré d'autres parties prenantes et experts sur le sujet :

- M. Christian Cloos, CEO de Mercure scs – Gestion & Formation, propose des services de consultance et de formation en Horeca, et dispose d'une longue expérience de gestion d'établissements de restauration (C. Cloos, communication personnelle, 24 mai 2017)
- Un installateur de caisses enregistreuses pour plus de 400 établissements via sa société, basée à Molenbeek et active depuis plus de 30 ans (Installateur, communication personnelle, 4 juillet 2017). Cet installateur souhaite également rester anonyme vis-à-vis de sa réputation auprès de sa clientèle (Installateur, e-mail, 26 juillet 2017).

Ces entretiens nous permettent, d'une part, de connaître l'opinion du secteur sur le SCE, et d'autre part, d'analyser les changements induits par ce nouveau système.

3.2. Opinion du secteur sur le SCE

3.2.1. Avis général sur le SCE et la lutte contre la fraude

Les personnes rencontrées ont globalement un avis favorable sur l'idée sous-jacente au SCE, à savoir la lutte contre la fraude. L'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017) estime qu'il est nécessaire d'assainir le secteur, notamment vis-à-vis du personnel payé partiellement au noir, qui pourrait avoir du mal à obtenir un prêt bancaire et qui pourrait ne pas bénéficier d'une retraite correcte, par exemple. Le noir engendre également des complications pour la gestion de l'établissement, comme le fait de devoir tenir une double comptabilité (Interviewé 1, communication personnelle, 12 juin 2017).

L'Interviewé 3 (communication personnelle, 21 juin 2017) estime qu'une sous-déclaration de son chiffre d'affaires serait à son désavantage, puisqu'il ne parviendrait pas à faire grandir sa société avec de l'argent « inexistant ».

Cependant, les craintes des restaurateurs concernent essentiellement leur rentabilité en cas d'utilisation intégrale du SCE (c'est-à-dire s'ils doivent déclarer l'ensemble de leur chiffre d'affaires et de leur personnel). Selon eux, l'omniprésence du noir dans l'Horeca est liée à son intensité en main-d'œuvre, couplée aux charges salariales élevées en Belgique. Certains restaurateurs ne sont pas mal intentionnés : s'ils fraudent, ce n'est pas pour s'enrichir aux dépens de l'Etat, mais plutôt pour assurer leur survie. L'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017) énonce que début 2016, il a essayé pendant environ 3 mois de déclarer son chiffre d'affaires et son personnel à 100%, mais a rapidement fait machine arrière en se rendant compte qu'il était loin d'être rentable et qu'il ne s'en sortirait jamais s'il continuait comme ça.

3.2.2. Avantages associés au SCE

Par ailleurs, certains restaurateurs admettent voir certains avantages associés au nouveau système.

Premièrement, la souche TVA sort automatiquement et instantanément (Interviewé 3, communication personnelle, 21 juin 2017), ce qui représente un gain de temps et une diminution du nombre d'erreurs entre les différents taux applicables (Interviewé 4, communication personnelle, 22 juin 2017).

Deuxièmement, le restaurateur ne doit plus calculer à la main des totaux de TVA aux différents taux en fin de journée, ce qui représente également un gain de temps (Interviewé 2, communication personnelle, 20 juin 2017).

Troisièmement, lorsqu'utilisé correctement, le SCE ne se résume pas à un outil de contrôle pour l'Etat : il s'agit également d'un outil puissant de gestion pour le restaurateur, qui lui permet notamment de gérer les stocks, contrôler le personnel et améliorer la qualité du suivi financier (Installateur, communication personnelle, 4 juillet 2017).

3.2.3. Remise en cause de l'utilité et de la pertinence du SCE

Certains remettent aussi en question l'utilité et la pertinence du SCE, surtout pour les restaurants de petite taille. L'Interviewé 2 (communication personnelle, 20 juin 2017), qui n'emploie pas de personnel en plus du couple de gérants (tous deux indépendants), ne voit donc pas de différence au niveau des charges du personnel. L'opinion de l'Interviewé 5 (communication personnelle, 5 juillet 2017), qui travaille seul dans son établissement de petite restauration, est similaire.

Par ailleurs, l'installateur rencontré (communication personnelle, 4 juillet 2017) estime que si les contrôleurs connaissaient mieux les caisses enregistreuses utilisées, il n'y aurait pas besoin de ce système. En tant qu'installateur, il connaît le matériel qu'il gère et remarque bien souvent quand l'établissement fraude, car la plupart des restaurants le font de manière trop rapide et trop simple pour le dissimuler correctement. La fraude est également visible en cas d'incohérence dans la gestion des stocks, avec des différences importantes entre les quantités achetées et vendues (Installateur, communication personnelle, 4 juillet 2017). L'installateur rencontré (communication personnelle, 4 juillet 2017) reconnaît toutefois que le matériel est devenu tellement pointu, spécifique et différent entre les marques qu'il est difficile pour un contrôleur de connaître le fonctionnement de toutes les machines.

3.2.4. *Coûts associés au SCE (équipement et amendes)*

Le coût associé au SCE est une autre source de critique émanant du secteur. Quatre des cinq restaurateurs rencontrés ont dû investir dans une nouvelle caisse enregistreuse (pour un coût unitaire entre 3.000 et 4.000 euros) car leur ancienne caisse n'était pas compatible avec la nouvelle réglementation. Cette dépense a un retour sur investissement nul, voire potentiellement négatif s'il force l'établissement à diminuer la quantité de fraude qu'il effectue.

Cet investissement représente une dépense (quasiment) identique peu importe la taille de l'établissement⁸, ce qui désavantage les petits établissements disposant de moins de moyens (Interviewé 2, communication personnelle, 20 juin 2017). L'Interviewé 5 (communication personnelle, 5 juillet 2017), qui travaille seul dans son établissement de petite restauration, estime que le budget de la caisse enregistreuse l'a forcé à faire des choix, en n'installant pas tout de suite une enseigne lumineuse qui aurait pu lui amener plus de clients, par exemple.

⁸ Il existe tout de même quelques différences de prix, selon les fonctionnalités proposées par la caisse enregistreuse.

L'installateur rencontré (communication personnelle, 4 juillet 2017) trouve également qu'il existe un décalage entre trois éléments : le montant des amendes (première amende de 1.500€ en cas de non-installation), le coût pour s'équiper (entre 3.000 et 4.000€) et les potentielles économies en charges fiscales et sociales en cas de non-utilisation du SCE. Certains établissements choisissent donc délibérément de ne pas s'équiper et de continuer à frauder, en faisant le pari que le montant économisé en taxes et charges sociales avant le premier contrôle sera supérieur au montant de l'amende encourue.

3.2.5. *Fermetures d'établissements et « tri » entre les restaurateurs*

De nombreuses personnes rencontrées estiment que le SCE va forcer certains établissements à fermer boutique, faisant un « tri » dans le secteur (Interviewé 1, communication personnelle, 12 juin 2017 ; Interviewé 2, communication personnelle, 20 juin 2017 ; Interviewé 3, communication personnelle, 21 juin 2017). Cependant, les avis divergent sur la nature et l'intérêt de ce « tri ».

L'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017) estime que le SCE va profiter aux « mauvais » restaurateurs et aux fast-foods : selon lui, un restaurateur a actuellement presque intérêt à réchauffer au micro-ondes un plat acheté tout fait, car c'est beaucoup plus rapide et rentable. Ce seraient les restaurants de qualité qui vont devoir fermer boutique, ceux qui choisissent et cuisinent eux-mêmes leurs ingrédients.

L'Interviewé 3 (communication personnelle, 21 juin 2017) estime au contraire que sans SCE, un établissement honnête, qui déclare l'entièreté de son activité, doit faire face à une concurrence déloyale de la part d'autres établissements moins honnêtes, qui font du noir. Le tri qui va s'opérer permettra, selon lui, d'arriver à un environnement plus égalitaire pour tous.

Malgré leurs avis divergents sur cette question, l'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017) et l'Interviewé 3 (communication personnelle, 21 juin 2017) estiment tous deux que l'Horeca est un grand pourvoyeur d'emploi pour une main-d'œuvre peu ou pas qualifiée. Ce tri risque donc de mettre sur le marché du travail des personnes qui trouveront difficilement un emploi dans d'autres secteurs, ce qui pose une question d'ordre social (création d'une vague de nouveaux chômeurs, potentiellement de longue durée).

3.2.6. *Défense du noir*

Une partie des acteurs du secteur défend également le noir : ils estiment qu'en plus d'être la seule solution pour qu'un établissement Horeca soit rentable, le noir a sa place dans la société. Selon l'Interviewé 2 (communication personnelle, 20 juin 2017), les montants non-déclarés font tourner l'économie locale : puisqu'ils ne peuvent pas être placés sur un compte en banque, ils doivent être dépensés directement ou indirectement (via un fournisseur ou un membre du personnel) auprès de commerces locaux. L'installateur rencontré (communication personnelle, 20 juin 2017) ajoute que cette consommation locale génère des recettes fiscales dans d'autres secteurs d'activité, notamment la TVA sur des biens de consommation.

Même le SPF Finances semble reconnaître (du moins partiellement) l'intérêt du noir : selon J. De Lodder (communication personnelle, 29 juin 2017), l'objectif du législateur n'était pas de supprimer le noir dans l'Horeca, mais plutôt de pénaliser les établissements qui en font en proportion démesurée.

3.3. **Changements induits par le SCE**

3.3.1. *Impact sur la fraude*

L'avis général des personnes rencontrées est qu'il est plus difficile de frauder une fois le SCE installé, mais que ce n'est pas impossible pour autant. La plupart d'entre eux admettent plus ou moins ouvertement qu'ils continuent à ne pas déclarer une partie de leur chiffre d'affaires, ce qui leur laisse également la possibilité de payer (partiellement) leurs salariés au noir.

L'Interviewé 4 (communication personnelle, 22 juin 2017) explique que son établissement est équipé d'un modèle de caisse enregistreuse où les tables sont encodées en fin de repas. Il présente toujours la première addition sur un simple papier, et n'encodera les consommations dans la caisse enregistreuse (et fournira le ticket de caisse conforme à la loi) que si le client paie par carte bancaire ou s'il paie en espèces mais demande une preuve TVA (Interviewé 4, communication personnelle, 22 juin 2017).

L'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017) explique sa situation de manière assez directe :

Objectivement, s'il y a un contrôle aujourd'hui, je suis mort. J'aurais presque intérêt à prendre la boîte noire et la jeter dans l'évier. Quand je n'ai pas assez de clients que je

connais et que je sais qu'ils paient en cash, j'annule des tables. Je sais que ça se voit, mais c'est la seule solution [pour être rentable]. (Interviewé 1, communication personnelle, 12 juin 2017)

Cependant, les restaurateurs identifient un autre phénomène, indépendant du SCE, qui peut (partiellement) justifier la diminution de la fraude dans l'Horeca : l'augmentation de la quantité de paiement par carte bancaire⁹. Le paiement par carte laisse une trace, ce qui oblige le restaurateur à déclarer ce revenu. L'Interviewé 4 (communication personnelle, 22 juin 2017) estime même que la diminution de la fraude est davantage due à l'augmentation du nombre de paiements par carte qu'à l'instauration du SCE : il encourage ses clients habitués à payer en espèces, en leur offrant un digestif le cas échéant.

3.3.2. *Impact sur la gestion*

L'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017) considère que puisqu'il est plus difficile de faire du noir depuis l'instauration du SCE, la qualité du suivi financier de son activité a diminué :

Avant, on avait une double comptabilité : la comptabilité de caisse et la comptabilité déclarée à l'Etat (où on enlevait certaines tables et on retirait le cash de la caisse). Depuis l'introduction de la Black Box, on ne peut retirer de tables de la caisse sans laisser de traces : du coup, pour faire du noir, il faut que la table ne soit pas enregistrée du tout. Ce qui est beaucoup plus compliqué à suivre correctement. (Interviewé 1, communication personnelle, 12 juin 2017)

Cette constatation est paradoxale, puisque le SCE peut avoir un véritable impact positif sur la gestion d'un établissement Horeca et sur la qualité du suivi financier lorsqu'il est utilisé correctement (c'est-à-dire sans fraude). Il permet entre autres de gérer les stocks et les achats, automatiser la comptabilité et assurer un contrôle des serveurs.

3.3.3. *Impact sur les prix*

Plusieurs restaurateurs rencontrés déclarent avoir augmenté les prix de leur carte suite à l'installation du SCE : c'est le cas de l'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin

⁹ Worldline, leader européen des paiements électroniques, déclare avoir traité en Belgique 10% de transactions électroniques en plus en 2016 qu'en 2015 (Worldline, 2017).

2017), de l'Interviewé 2 (communication personnelle, 20 juin 2017) et de l'Interviewé 4 (communication personnelle, 22 juin 2017).

L'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017) explique qu'outre le fait d'adapter progressivement les prix sur 2-3 ans, son établissement a fait le pari de monter en gamme, avec un nouveau chef de cuisine et une nouvelle carte. L'idée est que si un client doit payer plus cher, il s'attend à manger un repas sortant de l'ordinaire, qu'il ne pourrait pas cuisiner lui-même à la maison.

3.3.4. Impact sur les jours et heures d'ouverture

Le SCE a par ailleurs un impact sur les heures et les jours d'ouverture de certains établissements Horeca. L'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017) déclare qu'auparavant, son établissement était ouvert tout l'été, même s'il savait qu'il s'agissait d'une période creuse où le chiffre d'affaires limité serait compensé par le reste de l'année. Depuis l'instauration du SCE, son établissement est fermé du 15 juillet au 15 août, car les risques d'être en perte sur une journée sont trop importants.

L'Interviewé 2 (communication personnelle, 20 juin 2017) déclare quant à lui qu'il diminue ses heures :

Avant on travaillait et on gagnait de l'argent. Maintenant on travaille et on paie des impôts ! Pourquoi encore travailler 7 jours sur 7, de 8h du matin à 2h du matin ? Du coup on diminue nos heures. Evidemment, il faut quand même avoir un peu de réserves pour pouvoir se le permettre. Ici on est ouvert depuis presque 25 ans, donc ça va, on peut se le permettre. Mais ce n'est certainement pas le cas de tout le monde. (Interviewé 2, communication personnelle, 20 juin 2017)

3.3.5. Impact sur l'emploi et sur la gestion des ressources humaines

L'Interviewé 3 (communication personnelle, 21 juin 2017) est le seul restaurateur rencontré qui dit déclarer l'ensemble de son activité et l'ensemble des heures de son personnel : pour rester rentable, il s'efforce d'adopter une structure de coût flexible qui s'adapte au niveau d'activité, y compris au niveau de la main-d'œuvre. Dans cette optique, l'Interviewé 3 (communication personnelle, 21 juin 2017) s'efforce, d'une part, d'employer des travailleurs intérimaires (car plus flexibles), et d'autre part, de travailler lui-même de façon active dans le restaurant pour permettre à son personnel salarié d'être employé selon un horaire fixe :

Toutes les heures perdues (ouverture et fermeture), je les partage avec mon associé... En tant qu'indépendant, on fait un maximum nous-même pour que le personnel ne vienne vraiment que sur leurs heures de service. (Interviewé 3, communication personnelle, 21 juin 2017)

L'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017) pense également que pour être rentable, les restaurants vont devoir fonctionner avec des effectifs moindres. Selon lui, cela signifie qu'il va y avoir de plus en plus de restaurants où la cuisine est connectée à la salle (ce qui permet au cuisinier d'amener directement les plats à table), et/ou où le gérant joue un rôle actif dans le service.

L'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017) note un changement dans les candidatures qu'il reçoit, avec une augmentation du nombre de profils intéressants disponibles. Le SCE pourrait donc engendrer un décalage entre offre et demande sur le marché de l'emploi, ce qui pourrait avoir comme conséquence une diminution du niveau d'exigence salariale du personnel dans l'Horeca. En combinant cette diminution des exigences en matière de rémunération à l'augmentation du nombre de travailleurs intérimaires évoquée précédemment, une conséquence non désirée du SCE pourrait être une précarisation de l'emploi dans le secteur.

Chapitre 4 : Bilan du SCE - Analyse quantitative

Après un an d'instauration du SCE, quel premier bilan quantitatif peut être dressé ? Pour répondre à cette question, nous avons rencontré Jan De Loddere, Project Leader au SPF Finances en charge du SCE (J. De Loddere, email, 26 juin 2017), qui nous a gracieusement fourni un rapport interne regroupant des données chiffrées sur le SCE, un an après son introduction. Notre entretien avec J. De Loddere et les données qu'ils nous a fournies nous permettent d'émettre des éléments de réponse à deux questions :

- Quel est le degré d'adoption du SCE, un an après son instauration ?
- Le secteur de la restauration s'est-il assaini grâce à l'instauration du SCE ?

4.1. Quel est le degré d'adoption du SCE, un an après son instauration ?

4.1.1. Evolution du nombre d'enregistrements

Le tableau 8 reprend l'évolution du nombre d'enregistrements d'établissements Horeca, première étape de la procédure à effectuer afin de s'équiper d'un SCE (De Loddere, 2017). Néanmoins, ce n'est pas parce qu'un établissement est enregistré qu'il dispose effectivement d'un SCE ou qu'il l'utilise dans les faits.

Tableau 8: Evolution du nombre d'enregistrements au SCE (De Loddere, 2017)

Date	Nombre d'enregistrements
30/04/2014	500
01/01/2015	1.932
01/07/2015	20.004
01/01/2016	21.784
01/07/2016	23.431
01/01/2017	24.802
01/03/2017	25.320

L'importante augmentation du nombre d'enregistrements au cours du premier semestre 2015 est liée à l'ancienne législation, qui prévoyait que les établissements devaient s'enregistrer avant le 1^{er} juillet 2015 (De Loddere, 2017). Le nombre d'enregistrements est en légère croissance depuis lors : cette augmentation correspond aux établissements nouvellement concernés par la règle des 25.000 euros, ainsi qu'aux nombreux retardataires (J. De Loddere, communication personnelle, 29 juin 2017)

4.1.2. *Groupe-cible théorique*

De Loddere (2017) établit un groupe-cible théorique, qui reprend les établissements théoriquement concernés par le SCE. L'objectif est de restreindre l'analyse à ceux-ci. Le groupe-cible est établi selon la méthodologie suivante : « Nous avons repris tous les gens avec une case 2 dans une déclaration de TVA (c'est-à-dire une TVA à 12%) et qui ont un des 50 codes NACE-BEL que nous avons identifiés qui peuvent avoir une activité Horeca » (J. De Loddere, communication personnelle, 29 juin 2017). De plus, le groupe-cible ne reprend que les établissements dépassant le seuil de 25.000€ (De Loddere, 2017).

J. De Loddere (communication personnelle, 29 juin 2017) décrit cette méthodologie comme plus précise qu'une analyse basée sur la nomenclature d'activité NACE-BEL, comme souvent effectué dans la presse, car il est selon lui impossible de séparer les établissements qui doivent s'équiper d'un SCE de ceux pour qui l'obligation ne s'applique pas (petits restaurants, cafés...). De plus, le SPF Finances a constaté qu'un établissement sur cinq n'est pas enregistré sous le bon code NACE-BEL (J. De Loddere, communication personnelle, 29 juin 2017).

Selon cette méthodologie, le groupe-cible est composé de 21.701 établissements au 1^{er} mars 2017 (De Loddere, 2017). Ce nombre est néanmoins un maximum, car il est basé sur les déclarations TVA : une déclaration TVA peut regrouper plusieurs établissements qui ne dépassent pas le seuil de 25.000€ lorsqu'ils sont considérés individuellement et qui ne sont donc pas assujettis au SCE (J. De Loddere, communication personnelle, 29 juin 2017). Certains établissements font donc partie du groupe-cible mais ne doivent pas s'équiper. J. De Loddere (communication personnelle, 29 juin 2017) considère qu'un peu plus de 20.000 établissements sont réellement concernés.

Le tableau 9 reprend la répartition des 25.320 enregistrements au 1^{er} mars 2017 et du groupe-cible de 21.701 établissements par province et par région.

Tableau 9: Répartition des enregistrements et du groupe-cible par région et province au 1er mars 2017 (De Loddere, 2017)

	Nombre d'établissements enregistrés	% du total	Nombre d'établissements concernés (groupe-cible)	% du total	Différence (enregistré - groupe cible)
Flandre	15.700	62,03%	12.713	58,58%	2.987
Flandre Occidentale	4.367	17,25%	3.587	16,53%	780
Flandre Orientale	3.304	13,05%	2.623	12,09%	681
Anvers	4.129	16,31%	3.286	15,14%	843
Limbourg	1.893	7,48%	1.547	7,13%	346
Brabant Flamand	2.007	7,93%	1.670	7,70%	337
Bruxelles	2.989	11,81%	2.758	12,71%	231
Wallonie	6.617	26,14%	6.123	28,22%	494
Brabant Wallon	790	3,12%	729	3,36%	61
Liège	2.115	8,36%	1.984	9,14%	131
Namur	1.041	4,11%	941	4,34%	100
Luxembourg	710	2,81%	691	3,18%	19
Hainaut	1.961	7,75%	1.778	8,19%	183
Indéterminé	4	0,02%	107	0,49%	-103
TOTAL	25.310	100%	21.701	100%	3.609

La différence entre le nombre d'enregistrements et la taille du groupe-cible montre que certains établissements sont enregistrés alors qu'ils ne sont pas obligés de le faire, ce qui peut s'expliquer selon De Loddere (2017) par le passage de la règle des 10% à la règle des 25.000€, détaillée au point 1.2. De plus, rien ne s'oppose à ce qu'un établissement ne s'équipe d'un SCE même s'il n'y est pas obligé.

4.1.3. Contrôles effectués en 2016 sur les établissements non enregistrés

De juillet à décembre 2016, le SPF Finances a effectué des contrôles auprès de 3.509 établissements non enregistrés (De Loddere, 2017). Tous les établissements contrôlés ne s'étaient pas enregistrés, alors qu'ils dépassaient à la fois le seuil de 25.000€ et le seuil de 10% durant les exercices 2014 et 2015 (De Loddere, 2017). Les gérants des établissements concernés savaient donc depuis plusieurs années qu'ils devaient s'équiper d'un SCE.

Parmi ces 3.509 contrôles auprès d'établissements non enregistrés, 2.459 d'entre eux ont été verbalisés, soit 70,08% (De Loddere, 2017). Les 29,92% d'établissements non-verbalisés correspondent en grande partie aux déclarations TVA regroupant plusieurs établissements sous

le seuil de 25.000€ lorsque repris individuellement, évoqués précédemment (De Loddere, 2017).

Le tableau 10 reprend la répartition de ces contrôles et verbalisations par province et région.

Tableau 10: Répartition des contrôles et verbalisations en 2016, par province et région (De Loddere, 2017)

	Nombre de contrôles	% du total	Nombre de verbalisations	% d'infraction
Flandre	1.291	36,79%	751	58,17%
Flandre Occidentale	389	11,09%	210	53,98%
Flandre Orientale	303	8,63%	209	68,98%
Anvers	318	9,06%	175	55,03%
Limbourg	194	5,53%	119	61,34%
Brabant Flamand	87	2,48%	38	43,68%
Bruxelles	793	22,60%	605	76,29%
Wallonie	1.425	40,61%	1.103	77,40%
Brabant Wallon	157	4,47%	121	77,07%
Liège	310	8,83%	222	71,61%
Namur	309	8,81%	254	82,20%
Luxembourg	254	7,24%	189	74,41%
Hainaut	395	11,26%	317	80,25%
TOTAL	3.509	100,00%	2.459	70,08%

Nous pouvons constater de grandes disparités entre régions :

- La Flandre est la région où les établissements sont le mieux enregistrés, puisqu'elle représente 62,03% des enregistrements mais seulement 36,79% des contrôles ; de plus, seul 58,17% des établissements flamands contrôlés étaient en infraction.
- Les établissements bruxellois et wallons sont nettement moins bien enregistrés, représentant respectivement 22,60% et 40,61% des contrôles (alors que ces régions représentent respectivement 11,81% et 26,14% des enregistrements). De plus, une proportion nettement plus importante des établissements contrôlés étaient en infraction (respectivement 76,29% et 77,40%).

4.1.4. Equipement en SCE au 1^{er} mars 2017

De Loddere (2017) s'intéresse également au nombre de SCE installés, ainsi qu'au nombre d'établissements où sont installées ces caisses. Au 1^{er} mars 2017, 25.310 SCE sont installés à l'échelle nationale, dans 18.330 établissements différents (De Loddere, 2017). Le tableau 11

reprend la répartition de ces installations entre provinces et régions, ainsi que l'écart par rapport au groupe-cible.

Tableau 11: Statut de l'équipement en SCE par région et province, au 1er mars 2017 (De Loddere, 2017)

	Nombre d'établissements concernés (groupe cible)	Nombre d'établissements équipés	Pourcentage d'établissements équipés	Nombre d'établissements sans SCE
Flandre	12.713	12.356	97,19%	-357
Flandre Occidentale	3.587	3.561	99,28%	-26
Flandre Orientale	2.623	2.675	101,98%	52
Anvers	3.286	3.104	94,46%	-182
Limbourg	1.547	1.490	96,32%	-57
Brabant Flamand	1.670	1.526	91,38%	-144
Bruxelles	2.758	1.699	61,60%	-1.059
Wallonie	6.123	4.275	69,82%	-1.848
Brabant Wallon	729	492	67,49%	-237
Liège	1.984	1.406	70,87%	-578
Namur	941	646	68,65%	-295
Luxembourg	691	460	66,57%	-231
Hainaut	1.778	1.238	69,63%	-540
Indéterminé	107	33	30,84%	-74
TOTAL	21.701	18.363	84,62%	-3.338

En comparant le nombre d'établissements équipés au groupe-cible, il semble que 3.338 établissements n'ont pas encore installé leur SCE au 1^{er} mars 2017, soit 15,38% du groupe-cible. En réalité, c'est certainement moins : comme évoqué précédemment, certains établissements font partie du groupe-cible mais ne doivent pas s'équiper d'un SCE (puisque une déclaration TVA peut regrouper plusieurs petits établissements). Sur base des contrôles effectués en 2016, nous pouvons supposer qu'environ 30% de ces 3.338 établissements entrent dans cette catégorie, soit environ un millier d'établissements. Cela porterait le groupe-cible réel à environ 20.700 établissements, ce qui est proche de l'estimation de J. De Loddere (communication personnelle, 29 juin 2017) d'un peu plus de 20.000 établissements concernés.

Nous constatons à nouveau une grande disparité entre les régions dans l'équipement en SCE. La Flandre est la région la mieux équipée, avec 97,19% ; en Flandre Orientale, il y a même plus de SCE actifs que d'établissements concernés, ce qui signifierait que certains établissements ont installé un SCE alors qu'ils n'étaient pas dans l'obligation de le faire. A

l'inverse, seul 61,60% des établissements bruxellois concernés et 69,82% des établissements wallons sont correctement équipés.

Selon J. De Lodder (communication personnelle, 29 juin 2017) et la Belgian Restaurants Association (BRA) (2017), cette disparité pourrait être liée à la différence de position adoptée par les fédérations Horeca des différentes régions :

Plus grave, des différences se sont installées entre les régions du pays, la Flandre étant davantage en ordre que la Wallonie et Bruxelles. Il faut dire que dans ces deux dernières régions, les fédérations Horeca continuent envers et contre tout à affirmer vainement que « la Caisse enregistreuse est illégale » et déconseillent à leurs membres de l'activer, se couvrant derrière un soi-disant « bouclier juridique » qui n'est en fait rien d'autre qu'une vaste duperie. (Belgian Restaurants Association, 2017, 21 janvier, para. 4)

Il est vrai que les Fédérations Horeca Wallonie et Bruxelles encouragent à demi-mot à ne pas installer le SCE : la Fédération Horeca Bruxelles publie fin 2016 une vidéo sur son site web rappelant qu'un recours au Conseil d'Etat est déposé et que le Conseil a déjà annulé la législation précédente, expliquant qu'installer ou non le SCE est un « choix entrepreneurial », et encourageant les établissements à contester les éventuelles amendes encourues (La Situation Actuelle pour la Caisse Enregistreuse au 30/12/2016, 2016, 30 décembre). Ce faisant, ladite fédération laisse un choix à ses membres, alors qu'il s'agit en réalité d'une obligation légale.

4.1.5. Etablissements utilisant activement le SCE

Il est important de noter que les données du tableau 9 ne reprennent que les établissements disposant d'un SCE actif : cela ne signifie pas que ces établissements l'utilisent de manière correcte, en encodant toutes les recettes dans la caisse. Début juin 2017, le SPF Finances étend les contrôles aux établissements où le SCE est installé selon leur base de données¹⁰, pour vérifier s'il est correctement utilisé en pratique : 10.000 contrôles sont prévus dans les prochains mois (J. De Lodder, communication personnelle, 29 juin 2017). Selon J. De Lodder (communication personnelle, 29 juin 2017), les premiers contrôles montrent qu'environ un tiers des établissements contrôlés n'est pas en ordre de SCE. Ce taux varie

¹⁰ Aux yeux des bases de données du SPF Finances, un SCE est installé une fois que l'établissement a demandé une carte de signature (VSC) : rien ne garantit qu'il l'utilise dans les faits (J. De Lodder, communication personnelle, 29 juin 2017)

fortement selon la région : à Bruxelles, ce serait près de la moitié des établissements qui enfreignent la loi (J. De Loddere, communication personnelle, 29 juin 2017).

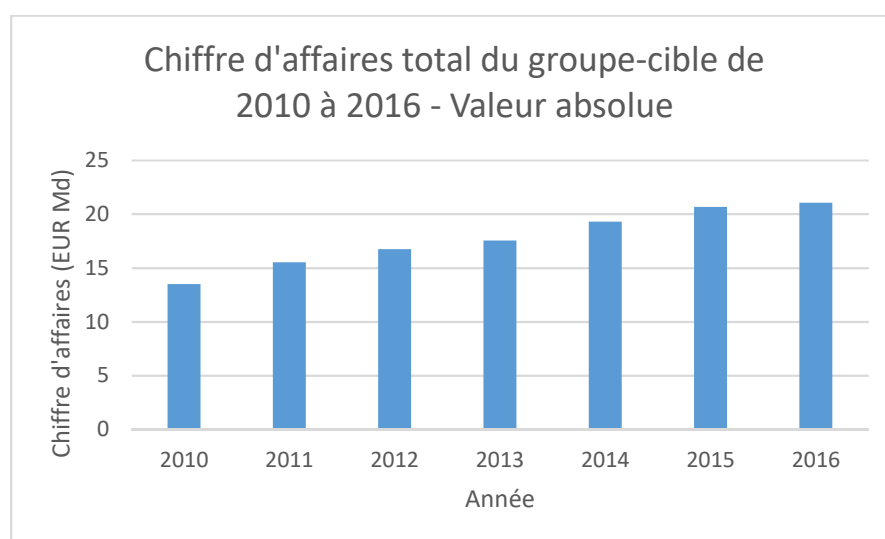
Cela signifie donc qu'en région bruxelloise, seul 61,6% des établissements concernés par le SCE l'ont installé, et que parmi ceux-ci, seul la moitié l'utiliserait correctement dans les faits. Cela signifierait qu'environ seulement 30% des établissements bruxellois seraient en règle. Selon l'installateur rencontré (communication personnelle, 4 juillet 2017), ce serait encore moins, plutôt de l'ordre de 15 à 20% parmi ses clients.

4.2. Le secteur de la restauration s'est-il assaini grâce à l'instauration du SCE ?

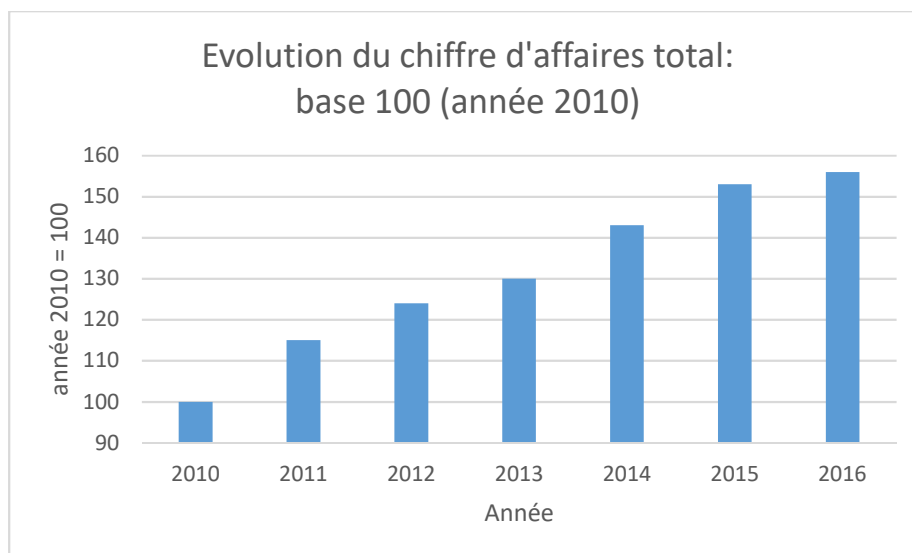
4.2.1. Evolution du chiffre d'affaires

De Loddere (2017) a analysé l'évolution du chiffre d'affaires total déclaré par les établissements du groupe-cible théorique (défini au point 1.2.) entre les exercices 2010 et 2016. L'année 2010 a été choisie comme exercice de référence car il s'agit du premier exercice après l'annonce de l'instauration future d'un SCE (J. De Loddere, communication personnelle, 29 juin 2017), et parce qu'en remontant plus loin dans le temps, le nombre de nouveaux établissements deviendrait trop important (De Loddere, 2017).

Le graphique 1 reprend l'évolution du chiffre d'affaires en valeur absolue entre 2010 et 2016, et le graphique 2 normalise cette évolution en base 100 pour l'année 2010.



Graphique 1: Evolution du chiffre d'affaires total: Valeur absolue (De Loddere, 2017)



Graphique 2: Evolution du chiffre d'affaires total: base 100 (année 2010) (De Loddere, 2017)

Le chiffre d'affaires total du groupe-cible a donc augmenté de 55% entre 2010 et 2016. Selon De Loddere (2017), cela signifie qu'un assainissement du secteur a débuté dès 2010, afin d'éviter que les chiffres d'affaires des établissements concernés n'augmentent brusquement une fois le SCE instauré. En effet, une augmentation soudaine du chiffre d'affaires déclaré une fois le SCE installé pourrait mettre en lumière certaines pratiques illégales pré-activation.

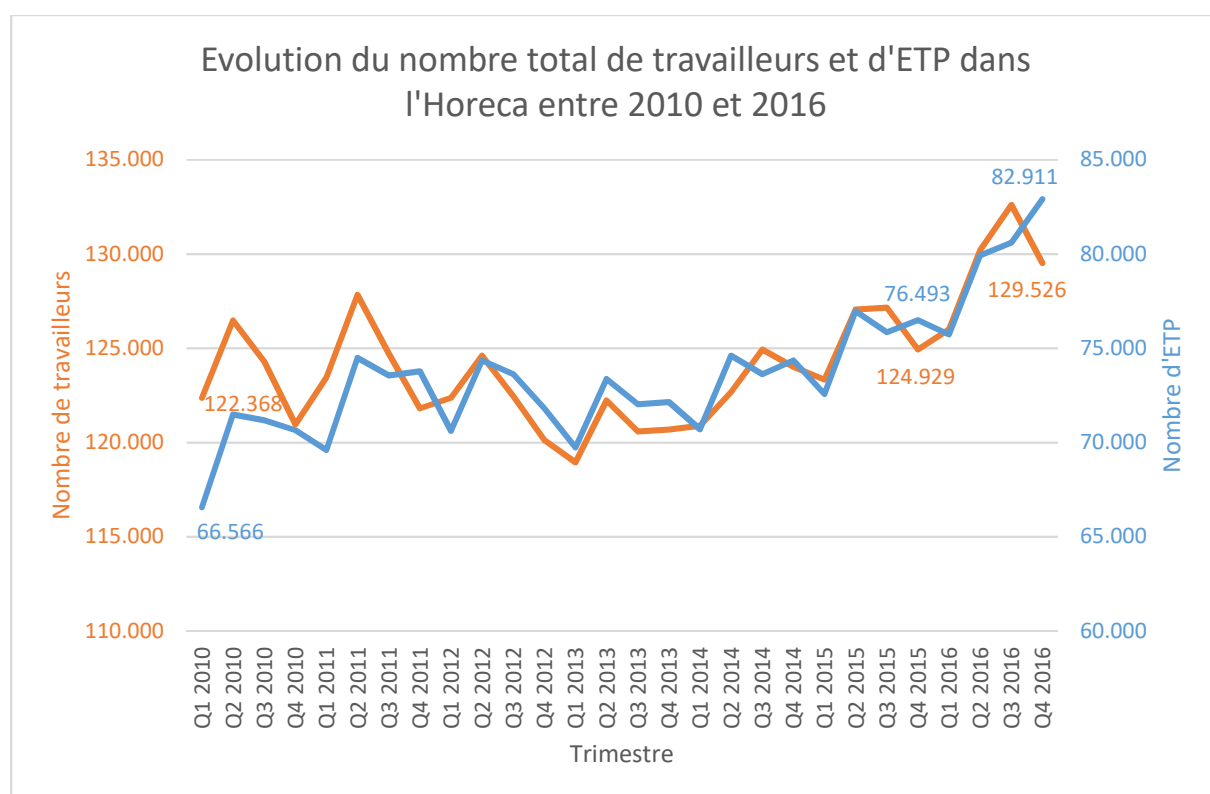
L'augmentation importante du chiffre d'affaires total déclaré est certainement liée de manière partielle à des éléments conjoncturels : reprise économique, augmentation de l'activité dans la restauration (éventuellement liée à la baisse du taux de TVA à 12%), hausse des prix, etc. Cependant, l'instauration du SCE a indubitablement joué un rôle dans cette augmentation ; par contre, il est impossible à ce stade de le quantifier précisément.

Selon J. De Loddere (communication personnelle, 29 juin 2017), l'année 2016 a également été difficile pour les restaurateurs du groupe-cible, les attentats de Bruxelles de mars 2016 ayant eu un impact important sur le chiffre d'affaires des restaurants, surtout dans les villes touristiques. Il estime (et espère) que l'exercice 2017 sera plus représentatif et donnera une meilleure idée des premières conséquences du SCE sur le chiffre d'affaires des établissements concernés. Ces premières constatations devraient être renforcées par la généralisation des contrôles, qui devraient améliorer le respect de la réglementation auprès des restaurateurs (De Loddere, 2017).

4.2.2. Evolution de l'emploi

J. De Loddere (communication personnelle, 29 juin 2017) n'ayant pas à sa disposition des chiffres détaillés de l'emploi, son rapport n'inclut pas d'analyse détaillée de l'évolution de l'emploi focalisée sur le groupe-cible théorique. Il nous est néanmoins possible d'analyser l'évolution globale de l'emploi dans le secteur Horeca.

Pour ce faire, nous nous basons sur les données de l'ONSS sur l'emploi en nombre de travailleurs et en équivalent temps-plein (ETP) dans l'Horeca (commission paritaire CP302) entre 2010 et 2016 (F. Coenen, email, 5 juillet 2017). Cette évolution est reprise au graphique 3.



Graphique 3: Evolution du nombre total d'ETP dans l'Horeca de 2010 à 2016 (F. Coenen, email, 5 juillet 2017)

L'emploi total dans le secteur Horeca a donc augmenté de 7.158 travailleurs (+5,85%) et 16.345 ETP (+24,5%) entre début 2010 et fin 2016. Cela porte l'emploi total à 82.911 ETP, valeur la plus haute depuis 2008 (F. Coenen, email, 5 juillet 2017). En outre, l'évolution du nombre de travailleurs et du nombre d'ETP est fortement corrélée ($\rho = 0,79$).

En 2016, année d'instauration du SCE, nous constatons une augmentation importante du nombre de travailleurs (+4.597 travailleurs, soit +3,7%) et du nombre d'ETP (+6.418 ETP, soit +8,4%). Nous pouvons supposer que l'instauration du SCE a encouragé certains établissements

à convertir certains travailleurs non-déclarés en travailleurs déclarés, et/ou à déclarer davantage d'heures prestées par leurs salariés. Le SCE a certainement contribué à diminuer le travail non déclaré, ce qui était un des effets recherchés par le législateur (J. De Lodder, communication personnelle, 29 juin 2017).

Cependant, il convient de prendre cette évolution et cette analyse avec recul :

- Elle comprend les hôtels, cafés et autres établissements Horeca ne devant pas s'équiper d'un SCE ; il n'est donc pas possible d'isoler l'évolution de l'emploi spécifique au groupe-cible concerné par le système.
- Nous ne sommes pas en mesure de dissocier l'impact spécifique du SCE sur cette évolution d'autres éléments conjoncturels : reprise économique, augmentation du niveau d'activité (éventuellement lié à la baisse de TVA), etc.

D'autres données sont publiées à l'été 2017 : selon elles, l'emploi déclaré dans l'Horeca a augmenté de 21.988 travailleurs et 4.970 ETP entre le troisième trimestre 2015 et le troisième trimestre 2016 (Moerman, 2017, 23 juillet). Cette différence importante entre le nombre de postes et le nombre d'ETP créés s'explique par l'augmentation de la quantité de travail à temps partiel, à savoir la création des flexi-jobs (que nous abordons plus en détail au point 5.2) et l'augmentation du nombre de jobs étudiants (Moerman, 2017, 23 juillet). Selon Danny Van Assche (cité dans Moerman, 2017, 23 juillet), directeur de la Fédération Horeca Flandre, cette augmentation du nombre de travailleurs est liée à un assainissement de l'emploi dans le secteur Horeca induit par l'introduction du SCE.

Quelle que soit l'étude considérée, nous constatons que nous sommes pour l'instant loin des pertes importantes d'emploi annoncées en 2015 par les fédérations Horeca, de 12.900 à 21.000 emplois selon la Fédération Horeca Wallonie (citée dans Coosemans, 2015, 2 mars) ou 25.000 à 68.000 emplois selon la Fédération Horeca Bruxelles (citée dans Leprince, 2015, 2 janvier).

4.2.3. *Evolution des fermetures et des créations d'établissements*

Guidea, « kenniscentrum voor toerisme en Horeca » (Guidea, 2017, p.1), a publié un rapport intitulé « Monitor Impact GKS » mesurant les évolutions dans l'Horeca depuis l'introduction du SCE (Guidea, 2017). Guidea (2017) mesure notamment l'évolution des fermetures et des créations d'établissements Horeca, hors hébergement. Cette évolution est rapportée sous forme d'une tendance, effectuée en prenant la moyenne des fermetures et créations d'établissements

Horeca lors des 4 trimestres précédents (Guidea, 2017). Il convient cependant de prendre cette analyse avec recul, car elle n'est pas focalisée sur les établissements dans l'obligation d'installer un SCE et ne permet pas de dissocier l'impact spécifique du SCE d'autres éléments conjoncturels.

Les fermetures et créations d'établissements sont respectivement reprises aux figures 2 et 3.

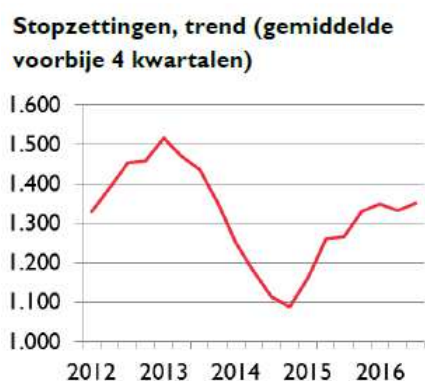


Figure 2: Fermetures de restaurants et cafés, tendance 2012-2016 (Guidea, 2017)

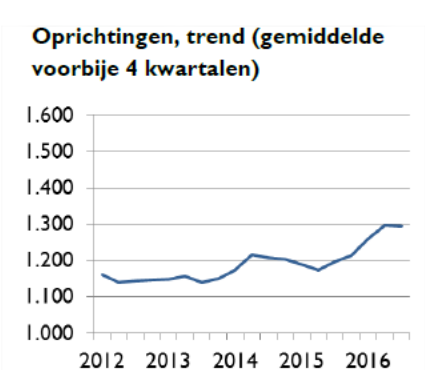


Figure 3: Créations de restaurants et cafés, tendance 2012-2016 (Guidea, 2017)

Le nombre de fermetures d'établissements Horeca est en croissance en 2015, et se stabilise en 2016 sans toutefois atteindre les niveaux de 2012-2013. Guidea (2017) explique cette hausse par un ralentissement de l'activité dû au cycle économique.

Par ailleurs, la création d'établissements Horeca est en hausse en 2016 (+8% environ). Nous pouvons émettre deux hypothèses pour comprendre cette augmentation. Premièrement, pour éviter une mise en évidence rétroactive de pratiques illégales lors de l'installation du SCE, certains établissements font peau neuve et créent une nouvelle structure : cette hypothèse est notamment soutenue par l'installateur rencontré (communication personnelle, 4 juillet 2017). Deuxièmement, Guidea (2017) émet l'hypothèse que l'introduction du SCE a attiré de

nouveaux acteurs grâce à la création d'un environnement plus transparent et égalitaire pour tous.

Le résultat est que la création nette d'établissements (créations – fermetures) est légèrement négative en 2016. Par ailleurs, les 30% de fermetures prédites en 2015 par la Fédération Horeca Bruxelles (citée dans Leprince, 2015, 2 janvier) ne se vérifient pas à ce stade.

Guidea (2017) mesure également l'évolution des faillites dans l'Horeca (hors hôtels), reprise dans la figure 4.

Aantal faillissementen in de reca, België (trend, gemiddelde van de voorbije 4 kwartalen)

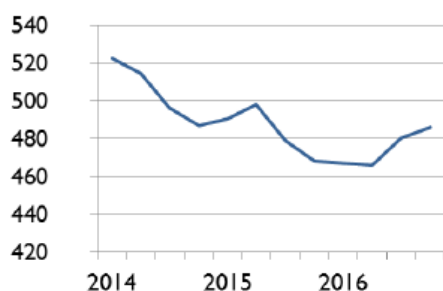


Figure 4: Faillites de restaurants et cafés, tendance 2012-2016 (Guidea, 2017)

Après une diminution en 2014 et 2015, nous constatons une croissance des faillites sur la seconde moitié de l'année 2016 (+4% environ), ce qui coïncide avec l'instauration du SCE. Cependant, selon De Loddere (2017), seuls 6% des faillis dans l'Horeca en 2016 étaient équipés d'un SCE : ce dernier ne peut donc pas être directement mis en cause dans cette augmentation des faillites.

Chapitre 5 : Pistes d'amélioration pour la lutte contre la fraude dans l'Horeca

Dans cette section, nous nous basons sur les analyses des sections précédentes, les interviews avec les restaurateurs et avec J. De Loddere, ainsi qu'une revue de presse pour proposer des pistes d'amélioration concernant la lutte contre la fraude dans le secteur Horeca.

Parmi les personnes rencontrées, personne ne semble penser que les recours intentés par les fédérations Horeca auprès du Conseil d'Etat concernant la législation actuelle du SCE puissent aboutir. Il semble donc que le SCE, dans sa forme actuelle, ne va pas disparaître. J. De Loddere (communication personnelle, 29 juin 2017) estime qu'il est plus judicieux à l'heure actuelle de cesser de combattre corps et âme le SCE, mais plutôt de l'accepter tout en cherchant à l'améliorer.

5.1. Contrôles et amendes plus sévères

Deux constatations peuvent être émises concernant la fréquence des contrôles et le montant des amendes en cas de verbalisation.

Premièrement, cela fait désormais plus d'un an que les restaurateurs sont tenus d'installer un SCE, et les premiers contrôles aléatoires débutent à peine. Ceux qui ont fait le pari de s'enregistrer auprès du SPF Finances, de commander le SCE mais de ne pas l'installer tout de suite sont donc, pour l'instant, toujours gagnants : ils ont pu continuer à fonctionner comme auparavant, sans réduire leur niveau éventuel de fraude.

Deuxièmement, nous avons estimé au chapitre 2 qu'un établissement hypothétique (chiffre d'affaires annuel de 465.00€) qui fraude de manière discrète (1/4 du chiffre d'affaires non déclaré et un serveur déclaré à 2/3 temps) peut économiser 31.370€ par an, soit plus de 20 fois plus que la première amende en cas de SCE non installé (1.500€). Le niveau de l'amende semble trop faible par rapport au gain généré par la fraude.

Il semblerait donc que la fréquence des contrôles et le montant des amendes n'aient pas suffisamment encouragé les établissements Horeca à utiliser activement le SCE : selon les régions, seul 30% à 60% des établissements seraient en règle. Augmenter la fréquence des contrôles et le montant des amendes en cas de verbalisation pourrait donc avoir un effet dissuasif important auprès des restaurateurs réticents.

5.2. Mesures existantes d'accompagnement du secteur

Beaucoup de restaurateurs rencontrés justifient la fraude comme nécessaire à la survie de leur établissement. De manière très générale, si l'Etat veut combattre la fraude dans l'Horeca, il devrait donc « rendre la survie de l'entreprise possible sans fraude » (Interviewé 1, communication personnelle, 12 juin 2017), ce qui implique des mesures d'accompagnement aux restaurateurs.

Le levier le plus direct sur lequel l'Etat peut agir se situe au niveau des charges sociales. Ces dernières années, l'Etat a déjà mis en place certaines mesures d'accompagnement du secteur Horeca, conjointement à l'instauration du SCE.

5.2.1. Réduction de charges sociales en cas de SCE installé

Depuis 2014, les établissements ayant installé un SCE peuvent bénéficier d'une réduction « groupe-cible » des cotisations patronales illimitée dans le temps, pour maximum 5 travailleurs à temps plein. Cette réduction est de 800€ par trimestre pour les travailleurs de moins de 26 ans et de 500€ par trimestre pour les travailleurs de plus de 26 ans, soit une réduction totale pouvant aller jusqu'à 16.000€ par an. La condition principale pour bénéficier de cette réduction est d'effectuer l'enregistrement du temps de présence des salariés à l'aide du SCE. (Les travailleurs fixes Horeca, 2017)

A l'origine, cette réduction était censée encourager les établissements à installer un SCE avant la dernière minute : cependant, son succès a été limité à l'époque, puisque moins de 2.000 établissements étaient enregistrés fin 2014 (contre plus de 25.000 aujourd'hui).

Trois ans plus tard, aucun des restaurateurs rencontrés ne déclare bénéficier de cette réduction. Deux causes sont possibles pour expliquer ce désintéressement. Premièrement, il est possible que la condition d'enregistrement des présences soit trop restrictive par rapport à la réduction de charges proposée, de sorte que les restaurants préfèrent ne pas avoir recours à cette réduction. Deuxièmement, cette mesure d'accompagnement semble manquer de publicité, et il est possible que les restaurateurs ne soient tout simplement pas au courant qu'ils peuvent bénéficier de cette réduction conséquente de charges sociales.

Pour que cette mesure contribue activement à augmenter le nombre de SCE utilisés, nous suggérons donc d'augmenter la communication autour de celle-ci et d'éventuellement augmenter les réductions auxquelles elle donne droit.

5.2.2. *Flexi-jobs*

Depuis décembre 2015, le système des flexi-jobs permet à des travailleurs occupés à 4/5^{ème} minimum dans un emploi principal (d'intérim ou non) d'occuper un emploi supplémentaire dans l'Horeca (Poelman, 2015), avec un régime fiscal très intéressant :

Le flexi-salaire [rémunération issue d'un flexi-job] est exclu de la notion de rémunération telle que définie par l'ONSS - aucune retenue à charge du travailleur et aucune cotisation ordinaire à charge de l'employeur. L'assujettissement est limité à une cotisation patronale spéciale libératoire de 25% du flexi-salaire, à verser à l'ONSS sous les conditions et dans les délais des cotisations ordinaires. (Poelman, 2015, para. 26)

Même si le flexi-job est exempté de la grande majorité des cotisations sociales, les prestations dans le cadre d'un flexi-job donnent tout de même droit à tous les droits sociaux (Vanassche, 2016). De plus, le flexi-salaire est exempté de précompte professionnel, et tant le flexi-salaire que la cotisation de 25% sont déductibles fiscalement pour l'employeur (Poelman, 2015).

En résumé, un travailleur flexi-job bénéficie de tous les avantages d'un travailleur déclaré et d'un salaire net égal à son salaire brut, pour un coût pour l'employeur seulement 25% supérieur à celui d'un travailleur au noir. Ce système connaît un certain succès depuis son instauration : selon les données du SPF Finances, il y avait 18.200 flexi-jobs dans l'Horeca au troisième trimestre 2016, avec un déséquilibre important entre les régions du Pays : 17.374 flexi-jobs en Flandre (soit 95,5%), 585 en Wallonie (3,2%) et 241 à Bruxelles (1,3%) (Clout, 2017, 11 juillet). Selon la Fédération Horeca Bruxelles, ce déséquilibre s'explique par le fait que « ce concept ne profiterait qu'à la Flandre, de par sa particularité géographique et touristique » (Blackbox – des mesures insuffisantes et inadaptées !, 2017, 25 juillet, para. 1), sans pour autant donner de détails sur les particularités qui permettent à la Flandre de bénéficier des flexi-jobs au contraire de Bruxelles et de la Wallonie.

Ce déséquilibre constaté est probablement plutôt lié à des différences dans la communication autour des flexi-jobs entre les fédérations Horeca. En effet, la Fédération Horeca Flandre a communiqué de manière beaucoup plus active et positive autour des flexi-jobs, en présentant

clairement les avantages et les modalités pratiques du régime à ses membres (Horecaplan, 2016, 26 février).

De son côté, la Fédération Horeca Wallonie préfère une attitude agressive, en déclarant dans un communiqué « quelle intox d'insister sur les pseudos mesures comme les flexijobs et les heures supplémentaires bon marché, qui devraient rendre le secteur viable ! » (Communication mensongère !, avril 2016, para. 4), et en qualifiant au passage Johan Van Overtveldt de « fantôme » et Bart Tommelein de « clown »¹¹ (Communication mensongère !, avril 2016, para. 7). Pourtant, un recours plus important aux flexi-jobs en Wallonie et à Bruxelles serait bénéfique aux restaurateurs de ces régions.

Nous estimons donc que pour avoir un impact plus important sur le volume du travail au noir dans l'Horeca, l'Etat peut mettre en place un réel effort de communication autour des flexi-jobs, tout particulièrement à Bruxelles et en Wallonie.

En outre, vu le succès important des flexi-jobs, Philippe De Backer, secrétaire d'Etat à la lutte contre la fraude sociale, propose en février 2017 d'étendre la mesure aux pensionnés (Etendre les flexi-jobs aux pensionnés, 2017, 7 février) :

Pour le moment ils [les pensionnés] peuvent déjà, avec leur pension, travailler dans le secteur de l'Horeca, mais ils paient tous les impôts et toutes les cotisations sociales. Mais en même temps on a déjà payé pendant leur carrière pour la sécurité sociale. Donc pourquoi ne pas donner aussi l'accès aux flexi-jobs à ces gens-là : ils peuvent gagner plus d'argent que maintenant, en travaillant quelques heures dans le secteur Horeca. (P. De Backer, cité dans Etendre les flexi-jobs aux pensionnés, 2017, 7 février, para. 3)

Fin juillet 2017, le gouvernement Michel annonce dans les décisions du budget 2018 qu'à la vue du succès des flexi-jobs, la mesure est étendue aux commerces de détail (Demonty, 2017, 27 juillet). Les trois organisations syndicales interprofessionnelles, CSC Alimentation et Services, FGTB Horval et CGSLB, ont cependant introduit un recours en annulation du système des flexi-jobs devant la Cour Constitutionnelle, jugeant ces mesures discriminatoires (Mathieu, 2016, 26 mai).

¹¹ Johan Van Overtveldt est actuellement ministre fédéral des finances (Biographie | Johan Van Overtveldt, 2017), et Bart Tommelein est actuellement ministre flamand des finances (Wie ben ik? | Bart Tommelein, 2017)

5.2.3. *Extension du régime spécial pour heures supplémentaires*

Le régime spécial avantageux pour les heures supplémentaires dans l'Horeca a été étendu fin 2015, avec un avantage plus important en cas d'installation de SCE :

En 2015, les travailleurs de l'Horeca pouvaient, pour 143 heures supplémentaires, opter pour le paiement de ces heures au lieu de la récupération. Depuis le 1^{er} décembre 2015, cette limite est passée à 300 heures voire même à 360 heures par année calendrier pour les employeurs qui utilisent un système de caisse enregistreuse (SCE). Notez que ces heures supplémentaires peuvent être payées sans supplément pour heures supplémentaires, donc à 100%.

Le travailleur reçoit les 100% susmentionnés totalement nets et l'employeur ne paie aucune cotisation sociale. Pour pouvoir bénéficier de l'exemption complète, quelques conditions doivent tout de même être remplies (par ex. occupation à plein temps).

Les travailleurs qui prestent des heures supplémentaires qui donnent droit à un supplément pour heures supplémentaires (50 ou 100%) ont droit à une réduction fiscale pour ces heures supplémentaires. Du côté patronal, une dispense de versement du précompte professionnel s'applique sur ces heures supplémentaires.

(Vanassche, 2016, para. 6-8)

Le succès de cette mesure a été limité, puisque seuls 7.000 travailleurs en ont profité en 2016 (Flexi-jobs, 2017, 6 février). Selon P. de Backer (cité dans Flexi-jobs, 2017, 6 février), ce succès limité est lié au fait que les heures supplémentaires doivent être déclarées minimum 24 heures à l'avance ou déclarées par la suite en cas de nécessité imprévue, ce qui est compliqué à effectuer en pratique. Le secrétaire d'Etat propose donc de permettre aux restaurateurs de bénéficier de ce régime spécial sans devoir motiver la nécessité (Flexi-jobs, 2017, 6 février), ce qui nous paraît judicieux. Le Ministre de l'Emploi Kris Peeters a annoncé début juin 2017 la suppression de cette condition de « surcroît extraordinaire de travail ou de nécessité imprévue », mais cette annonce doit encore être concrétisée par une adaptation de la réglementation (M. Van Keirsbilck, email, 6 août 2017).

5.3. Mesures à envisager

Nous pouvons également suggérer des mesures qui n'existent pas aujourd'hui mais qui nous semblent pertinentes pour combattre la fraude dans l'Horeca.

5.3.1. *Encouragement du paiement par carte bancaire*

A l'heure actuelle, un établissement est dans l'impossibilité de ne pas déclarer un revenu lorsque le client paie par carte bancaire, car cela laisse une trace. Le paiement par carte bancaire est de plus en plus courant en Belgique (Worldine, 2017), et il peut arriver de temps à autre que la carte bancaire soit le seul moyen de paiement accepté : c'est notamment le cas dans les parcs à conteneurs régionaux de Bruxelles-Propreté, pour améliorer la sécurité du personnel et diminuer les files d'attente (Bruxelles-Propreté, 2017), et dans les nouveaux horodateurs de Bruxelles, pour diminuer les risques de vandalisme (Van Ruymbeke, 2016, 26 août).

En principe, l'Etat n'est pas pour autant en mesure d'interdire le paiement en espèces dans l'ensemble du secteur Horeca afin d'empêcher la fraude. En effet, une recommandation européenne de 2010 énonce que :

L'acceptation de billets de banque et pièces en euros comme moyen de paiement devrait être la règle dans les transactions de détail. Un refus ne devrait être possible que s'il est fondé sur des raisons liées au « principe de bonne foi » (si le commerçant ne dispose pas des espèces suffisantes pour rendre la monnaie, par exemple). (Recommandation de la Commission, 22 mars 2010, point 2)

Nous pouvons cependant imaginer la mise en place d'un mécanisme d'encouragement du paiement par carte bancaire de manière globale, non seulement pour diminuer les risques de vandalisme et d'agression mais également pour diminuer la fraude.

5.3.2. *Augmentation du nombre de souches TVA demandées*

Par ailleurs, un établissement Horeca est dans l'impossibilité de ne pas déclarer un revenu lorsque le client demande la souche TVA. Nous pouvons donc envisager un système où la quasi-totalité des clients demanderaient activement à recevoir la souche TVA lorsqu'ils vont au restaurant.

Fin 2009, au moment de la décision de la baisse du taux de TVA à 12%, Didier Reynders évoque l'idée d'organiser une loterie sur base des numéros d'identification sur les souches TVA, ce qui, selon lui, inciterait les consommateurs à réclamer leur ticket de caisse plus souvent (Mikolajczak, 2009, 22 décembre). En avril 2010, le ministre des Finances confirme en réponse à une question parlementaire que le projet est à l'étude, et qu'un système similaire existe à Taïwan, en Hongrie, à Malte et en Arménie (Bamps, 2010, 8 avril). L'idée n'a plus été évoquée en public depuis lors, nous estimons qu'il serait judicieux de la préciser concrètement et d'éventuellement la mettre à l'essai.

A l'heure actuelle, la seule raison pour laquelle un client a intérêt à demander sa souche TVA est lorsque la note de restaurant est déductible fiscalement. C'est actuellement le cas pour les sociétés et les indépendants, où les notes de restaurants sont déductibles à 69% en tant que frais professionnels (CIR, art. 49 et art. 53, al.1, 8°bis). La BRA propose d'étendre cette déductibilité fiscale partielle des notes de restaurant aux particuliers soumis à l'impôt des personnes physiques, sous condition que ces dépenses soient prouvées par un ticket de caisse issu d'un SCE (Belgian Restaurants Association, 2017).

Selon la BRA, cette extension de déductibilité fiscale permettrait à la fois que les restaurateurs s'empressent de s'équiper d'un SCE (à la demande de leurs clients), ce qui diminuerait la fraude, mais générerait également des effets retour pour les restaurateurs et pour l'Etat, en attirant davantage de clients (Belgian Restaurants Association, 2017). Selon ses calculs, cette mesure aurait un impact positif sur les recettes de l'Etat :

La Belgian Restaurants Association s'est penchée sur ces scénarios et a étudié l'hypothèse d'une déductibilité à hauteur de 20 % des frais de restaurants pour les particuliers plafonnée à 5000 €/an, soit 1000 € de dépenses déduites au total par contribuable.

Il ressort de l'analyse... que cette mesure rapporterait 40 millions d'euros aux caisses de l'Etat (recette de 578 millions d'euros contre 536 millions d'euros de non-rentées et ce sur une base annuelle). Et sans compter les effets positifs en termes d'emplois, de convivialité sociale, d'animation de nos villes et communes ! (Belgian Restaurants Association, 2017, para. 17-18).

L'idée n'est pas nouvelle, elle était déjà évoquée par Didier Reynders en 2009 (Van Campenhout, 2009, 12 mars). Il semble cependant qu'elle ne soit pas à l'ordre du jour pour

l'instant : J. De Loddere (communication personnelle, 29 juin 2017) explique que les budgets serrés actuels de l'Etat ne permettent pas une mesure comme celle-là. Nous estimons qu'il serait judicieux de considérer plus sérieusement cette idée, et d'envisager de l'implémenter à moyen terme.

5.3.3. *Label pour restaurants de qualité*

Pour qu'un restaurant soit rentable, il faut fondamentalement que le client soit prêt à payer le juste prix, en ligne avec la qualité de la prestation. Une mesure non-financière d'accompagnement du secteur, suggérée par l'Interviewé 1 (communication personnelle, 12 juin 2017), serait la reconnaissance du travail fourni par un restaurant via un système de label :

Ce serait plus clair pour les gens de savoir quel type de travail a été fourni pour justifier le prix qu'ils paient. Est-ce que ce que je mange est un plat préparé qui vient du Makro, réchauffé par quelqu'un sans compétence dans un micro-onde à l'arrière, ou est-ce que tous les légumes ont été préparés et cuits sur place, la viande a été découpée et cuite pour moi, etc. ? Mettre en place un système d'appellation et de garantie pourrait justifier le prix plus élevé à payer pour un restaurant de qualité à cause du travail additionnel fourni. (Interviewé 1, communication personnelle, 12 juin 2017)

Concrètement, l'Etat peut déjà avoir accès à la provenance des achats d'un restaurant (et donc de leur qualité) et a déjà une visibilité sur le travail fourni par celui-ci, notamment via les contrôles de traçabilité de l'AFSCA [Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire]. Nous pourrions imaginer que les contrôles effectués par l'administration fiscale et/ou l'AFSCA puissent également mener à l'attribution d'un label pour restaurant de qualité.

5.3.4. *Label « Fair-Play Restaurants »*

Par ailleurs, une tentative d'autorégulation du secteur a récemment été mise en place par la Belgian Restaurants Association (BRA), via un système de label « Fair-Play ». Nous avons rencontré M. Van Keirsbilck (communication personnelle, 31 juillet 2017), secrétaire général de la BRA, qui nous a expliqué le fonctionnement de ce label, et qui nous l'a ensuite résumé par email :

Le secteur tente de s'autoréguler face à l'accentuation de la concurrence déloyale se manifestant entre les restaurants qui « jouent le jeu » de la transparence fiscale et sociale (et qui utilisent effectivement le SCE) et ceux qui continuent à « faire du noir ».

...

C'est dans ce contexte nous avons développé un label « Fair-Play Restaurants », décerné aux restaurants qui appliquent les règles fiscales et qui leur permet d'afficher en ligne (www.b-r-a.be) et dans leur établissement ce statut de bons joueurs. Nous voulons ainsi mettre en valeur ces restaurants et informer objectivement les consommateurs (qui sont le plus souvent incapables de distinguer un ticket TVA valable d'un ticket non conforme).

Loin d'être anecdotique, ce label pourrait inciter les restaurateurs à activer leur SCE, surtout s'ils prennent conscience que les consommateurs professionnels (indépendants et entreprises) pourront privilégier la sécurité d'une note TVA valide, issue d'un SCE, pour déduire leurs frais de restaurant en dépenses professionnelles déductibles, sachant que l'administration fiscale devrait rejeter les dépenses prouvées par une ancienne « souche TVA » manuelle, sauf exceptions. Ceci concerne aussi les 3 millions de salariés qui en Belgique rentrent occasionnellement une note de frais à leur employeur pour des dépenses de restaurant.

L'avocat fiscaliste Michel Maus confirme cette interprétation des règles de la preuve valable d'une dépense professionnelle de restaurant : seul un ticket TVA issu d'un SCE a le caractère probant d'une dépense professionnelle, sauf si l'établissement n'est pas soumis à l'obligation de SCE parce qu'il vend moins de 25.000 € par an de nourriture consommés sur place. Une clarification par le Ministre des Finances des preuves valables pour la déduction des dépenses de restaurant serait la bienvenue, ainsi qu'une communication précise du SPF Finances.

(M. Van Keirsbilck, email, 6 août 2017)

Conclusion

Un an après son instauration, quel est l'impact du Système de Caisse Enregistreuse (SCE) sur le secteur Horeca belge ?

Les données du SPF Finances montrent qu'à l'heure actuelle, 84,6% des établissements concernés par la législation étaient équipés d'un SCE au 1^{er} mars 2017. Cependant, ce pourcentage est bien moindre en Wallonie (69,8%) et à Bruxelles (61,6%) : ce décalage entre régions est certainement lié aux différents styles de communication adoptés par les représentants locaux du secteur.

De plus, les entretiens effectués avec des restaurateurs montrent que la majorité d'entre eux continuent à ne pas déclarer l'ensemble de leur chiffre d'affaires et de leur personnel, même une fois le SCE installé. Clairement, ce n'est pas parce qu'un établissement est équipé d'un SCE qu'il déclare pour autant l'intégralité de son activité : selon le SPF Finances, ce serait seulement 30% des établissements bruxellois qui utilisent en pratique le dispositif de manière conforme à la loi.

La tentation de ne pas déclarer toute son activité et son personnel peut être compréhensible, car le jeu peut en valoir la chandelle. En effet, notre analyse révèle que le restaurant hypothétique de notre scénario peut économiser environ 32.000€ par an en fraudant de manière « discrète », soit plus de 20 fois plus que la première amende de 1.500€ en cas de non-utilisation du SCE. Beaucoup d'établissements préfèrent prendre le risque de ne pas se conformer à la loi, car l'impact sur leur rentabilité d'une utilisation intégrale du SCE serait beaucoup plus important.

Même s'ils se déclarent favorables à la lutte contre la fraude, ces établissements critiquent également le coût élevé pour s'équiper d'un SCE, remettent en cause son utilité et sa pertinence, et estiment que le système va mener à des fermetures d'établissements et des diminutions d'effectifs. Certains restaurateurs rencontrés estiment que le SCE a mené à une augmentation des prix de leur établissement et à une diminution des jours et des heures d'ouverture.

Par ailleurs, nous constatons un assainissement du secteur grâce au SCE. En effet, le chiffre d'affaires déclaré des établissements concernés par la législation a augmenté de 55% entre 2010 et 2016, afin de lisser l'augmentation du chiffre d'affaires déclaré lors de l'instauration

du SCE. Sur la même période, l'emploi a également augmenté d'environ 16.000 ETP (+24.5%), ce qui suggère une conversion d'emplois illégaux en emplois déclarés.

Le SCE, dans sa forme actuelle, ne semble pas voué à disparaître : nous suggérons donc quelques pistes pour améliorer la lutte contre la fraude dans l'Horeca. Premièrement, les contrôles devraient être plus fréquents et les amendes plus sévères, afin de dissuader les établissements réticents. Deuxièmement, l'Etat peut améliorer certaines mesures de soutien à l'Horeca, pour faciliter la survie d'un restaurant sans qu'il ne doive avoir recours à la fraude. Cela passerait par une réflexion autour des réductions de charges patronales en cas de SCE installé, des flexi-jobs et du régime spécial pour heures supplémentaires. Troisièmement, l'Etat pourrait envisager la mise en place de nouvelles mesures visant à lutter contre la fraude : un encouragement des paiements par carte bancaire, une déductibilité fiscale partielle des frais de restaurant pour les particuliers et la mise en place de labels pour restaurants de qualité et pour restaurants « fair-play ».

Bibliographie

Arrêté royal du 9 décembre 2009 modifiant l'arrêté royal n° 20, du 20 juillet 1970, fixant les taux de la taxe sur la valeur ajoutée et déterminant la répartition des biens et des services selon ces taux, NUMAC : 2009003456 (2009).

Arrêté royal du 18 décembre 2009 modifiant l'arrêté royal n° 1 du 29 décembre 1992 relatif aux mesures tendant à assurer le paiement de la taxe sur la valeur ajoutée, NUMAC : 2009003475 (2009).

Baisse de la TVA dans l'Horeca: où sont les 6.000 emplois promis ? (2011, 13 octobre). La Libre Belgique. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/actu/belgique/baisse-de-la-tva-dans-l-horeca-ou-sont-les-6-000-emplois-promis-51b8dc81e4b0de6db9c3a33a>

Bamps, N. (2010, 8 avril). Un jeu de loterie pour lutter contre le travail au noir dans l'Horeca. L'Echo, p. 8.

Barèmes du précompte professionnel 2017. (2016). SPF Finances.

Belgian Restaurants Association. (2017, 21 janvier). La déductibilité fiscale des frais de restaurant, LA solution préconisée par la B.R.A. pour la relance des restaurants. Consulté à l'adresse <http://www.belgianrestaurantsassociation.be/fr/actualites/la-deductibilite-fiscale-des-frais-de-restaurant-la-solution-preconisee-par-la-bra-pour>

Biographie | Johan Van Overtveldt. (s.d.). Consulté le 9 juillet 2017, à l'adresse <http://vanoverveldt.belgium.be/fr/biographie>

Black Box: amendes salées pour des établissements du secteur Horeca. (2017, 9 janvier). rtbf.be. Consulté à l'adresse https://www.rtf.be/info/societe/detail_black-box-amendes-salees-pour-des-etablissements-du-secteur-horeca?id=9498196

Blackbox – des mesures insuffisantes et inadaptées ! (2017, 25 juillet). Consulté le 26 juillet 2017, à l'adresse https://www.Horecabruxelles.be/index.php?option=com_k2&view=item&id=833%3Ablackbox-des-mesures-insuffisantes-et-inadaptees&Itemid=130&lang=be

Caisse intelligente dans l'Horeca : « La législation sera réparée ». (2015, 31 août). La Libre Belgique. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/actu/belgique/caisse-intelligente-dans-l-horeca-la-legislation-sera-reparee-55e427c035708aa437e0e4ca>

Carbonnier, C. (2007). A qui profiterait une baisse de la TVA dans la restauration ? Regards croisés sur l'économie, 2007(1), 145-150. <https://doi.org/10.3917/rce.001.0145>

Clout, A. (2017, 11 juillet). Wallons et Bruxellois encore peu friands de la black box. Le Soir, p. 2-3.

Code des impôts sur les revenus 1992, coordonné par l'arrêté royal du 10 avril 1992 portant coordination des dispositions légales relatives aux impôts sur les revenus, et confirmé par la loi du 12 juin 1992. M.B. 30.VII.1992

Colleyn, M. (2012, 10 mars). L'Horeca à la blanchisserie ? La Libre Belgique. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/actu/belgique/l-horeca-a-la-blanchisserie-51b8e703e4b0de6db9c5c82c>

Communication mensongère! (2016, avril). Consulté le 11 juillet 2017, à l'adresse <http://www.Horecawallonie.be/Horeca/fr/actualites-communicationmensongere.html>

Coosemans, S. (2015, 2 mars). La Boîte noire de l'Horeca, « c'est la surveillance continue de tout le personnel ». Consulté à l'adresse <http://focus.levif.be/culture/musique/la-boite-noire-de-l-Horeca-c-est-la-surveillance-continue-de-tout-le-personnel/article-blog-369269.html>

De Bauw, L. (2009, 20 août). La réduction de TVA à 6 % créera 18.000 nouveaux emplois dans l'Horeca. Fédérations Ho.Re.Ca Flandre, Ho.Re.Ca Bruxelles et Ho.Re.Ca Wallonie. Consulté à l'adresse <http://www.Horecawallonie.be/Horeca/Uploads/communiquepresse090820.pdf>

de Loddere, J. (2017). Geregistreerd Kassasysteem Horeca - Eerste stand van zaken, 1 jaar na invoering. SPF Finances.

Defeyt, P. (2010). Baisse de la TVA dans l'HORECA : analyse économique des promesses du secteur. Insitut pour un Développement Durable. Consulté à l'adresse <http://www.iddweb.eu/docs/Horeca.pdf>

Demonty, B. (2017, 27 juillet). Des intérimaires dans la fonction publique. Le Soir, p. 4.

Depas, G. (1988, 6 octobre). Paradoxe: en 1989, la réforme fiscale va rapporter 4,5 milliards au Bugdet. Le Soir. Consulté à l'adresse <http://plus.lesoir.be/archive/d-19881006-W3RKVX>

Directive 2009/47/CE du Conseil du 5 mai 2009 modifiant la directive 2006/112/CE en ce qui concerne les taux réduits de taxe sur la valeur ajoutée (2009). Consulté à l'adresse <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32009L0047>

Eisenhardt, K. M. (1989). Building theories from case study research. *Academy of Management Review*, 14(4).

Europe: la TVA réduite dans l'Horeca autorisée. (2009, 5 mai). rtbf.be. Consulté à l'adresse https://www.rtf.be/info/monde/detail_europe-la-tva-reduite-dans-l-Horeca-autorisee?id=5058833

Feuerstein, I. (2015, 16 décembre). La baisse de TVA dans la restauration jugée coûteuse et peu efficace. Les Echos. Consulté à l'adresse https://www.lesechos.fr/16/12/2015/leechos.fr/021562953760_la-baisse-de-tva-dans-la-restauration-jugee-couteuse-et-peu-efficace.htm#U8ftzhXpII7268K6.99

Flexi-jobs: le gouvernement veut permettre les heures supplémentaires sans motif dans l'Horeca. (2017, 6 février). rtbf.be. Consulté à l'adresse https://www.rtf.be/info/belgique/detail_flexi-jobs-le-gouvernement-veut-permettre-les-heures-supplementaires-sans-motif-dans-l-Horeca?id=9522973

Guida. (2017). Monitor impact GKS. Guida. Consulté à l'adresse <http://www.guida.be/Portals/0/dtxArt/blok-document/bestand/e12399ce-d15b-43fe-93ce-6de734930aaa.pdf>

Hindriks, J. (2009). Baisse de la TVA dans l'Horeca : à quel prix ? Institut Itinera. Consulté à l'adresse <http://www.itinerainstitute.org/wp-content/uploads/2016/10/pdfs/NOTA%2056%20JH-IMA.pdf>

Horeca Bruxelles TV. (2016). La Situation Actuelle pour la Caisse Enregistreuse au 30/12/2016. Consulté à l'adresse <https://www.youtube.com/watch?v=VRsmFYPhLE0&sns=fb>

Horeca: deux tiers des restaurants contrôlés sans «boîte noire». (2016, 22 décembre). Le Soir. Consulté à l'adresse <http://www.lesoir.be/1397768/article/economie/2016-12-22/Horeca-deux-tiers-des-restaurants-controles-sans-boite-noire>

Horeca: la loi prévoit 1.500 euros d'amende pour le non-placement des boîtes noires. (2017, 27 janvier). Le Soir. Consulté à l'adresse <http://www.lesoir.be/1427193/article/economie/2017-01-27/Horeca-loi-prevoit-1500-euros-d-amende-pour-non-placement-des-boites-noires>

Horeca : Pas de boîte noire pour les très petits restaurateurs. (2015, 22 décembre). La Libre Belgique. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/Horeca-pas-de-boite-noire-pour-les-tres-petits-restaurateurs-567964cc3570ed3894b791da>

Horeca: vers une baisse de la TVA à 6 %? (2009, 25 mars). L'Avenir. Consulté à l'adresse <http://www.lavenir.net/cnt/269451>

Horecaplan. (2016, 26 février). Consulté 11 juillet 2017, à l'adresse <https://www.Horecavlaanderen.be/cms/showpage.aspx?id=406>

Horodateurs bruxellois hors la loi. (2016, 25 août). Le Vif/L'express. Consulté à l'adresse <http://www.levif.be/actualite/belgique/horodateurs-bruxellois-hors-la-loi/article-normal-542589.html>

Instructions administratives / 2017-2 > Les réductions de cotisations > La réduction structurelle et les réductions groupe-cible > Les premiers engagements. (2017). Consulté le 25 juillet 2017, à l'adresse https://www.socialsecurity.be/employer/instructions/dmfa/fr/latest/instructions/deductions/structuralreduction_targetgroupreductions/firstengagements.html

Instructions administratives / 2017-2 > Les réductions de cotisations > La réduction structurelle et les réductions groupe-cible > Les travailleurs fixes Horeca. (2017). Consulté le 11 juillet 2017, à l'adresse https://www.socialsecurity.be/employer/instructions/dmfa/fr/latest/instructions/deductions/structuralreduction_targetgroupreductions/Horecanew.html

Instructions administratives / 2017-2 > Mesures pour l'emploi et réduction de cotisations > Réduction groupe cible > Caractéristiques et mode de calcul > Règles de cumul pour les réductions groupes cibles de cotisations patronales. (2017). Consulté le 25 juillet 2017, à l'adresse https://www.socialsecurity.be/employer/instructions/dmfappl/fr/latest/instructions/deductions_employmentmeasures/targetgroupreductions/features_calculation/cumulation.html

Itinera Insitute - Page d'accueil. (s. d.). Consulté le 26 juillet 2017, à l'adresse <http://www.itinerainstitute.org/fr/>

Kroll, P. (2015, 8 février). Dessin. Le Soir

L., A., & Allo, M. (2017, 7 février). Etendre les flexi-jobs aux pensionnés: la FGTB s'oppose au projet de Philippe De Backer. rtbf.be. Consulté à l'adresse <https://www.rtbf.be/info/>

belgique/detail_etendre-les-flexi-jobs-aux-pensionnes-la-fgtb-s-oppose-au-projet-de-philippe-de-backer?id=9523728

La moitié des caisses enregistreuses vont devoir être remplacées. (2017, 1 février). rtbf.be. Consulté à l'adresse https://www.rtb.be/info/economie/detail_la-moitie-des-caisses-enregistreuses-vont-devoir-etre-remplacees?id=9519255

La prime de fin d'année. (s.d.). Consulté le 24 juillet 2017, à l'adresse http://Horecanet.be/main.php?p=s_eindejaarspremie&chng_lng=FR#7

La TVA à 6% dans l'Horeca a la cote auprès des politiques. (2009, 16 mars). rtbf.be. Consulté à l'adresse https://www.rtb.be/info/belgique/detail_la-tva-a-6-dans-l-Horeca-a-la-cote-aupres-des-politiques?id=5351703

Lawson, P. (2017, 6 janvier). Et si l'Horeca travaillait plutôt avec des indépendants? L'Echo. Consulté à l'adresse <http://www.lecho.be/entreprises/Horeca/Et-si-l-Horeca-travaillait-plutot-avec-des-independants/9848838>

Lawson, P. (2017, 11 avril). Les amendes imposées à l'Horeca jugées illégales par le Conseil d'Etat. L'Echo. Consulté à l'adresse <http://www.lecho.be/economie-politique/belgique-economie/Les-amendes-imposees-a-l-Horeca-jugees-illegales-par-le-Conseil-d-Etat/9881971>

Lawson, P. (2017, 12 avril). Polémique sur les amendes liées à la caisse noire dans l'Horeca. L'Echo. Consulté à l'adresse <http://www.lecho.be/economie-politique/belgique-general/Polemique-sur-les-amendes-liees-a-la-caisse-noire-dans-l-Horeca/9882421>

Legge, J. (2015, 11 décembre). Black box : le gouvernement va couler la « règle des 10% » dans la loi. La Libre Belgique. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/black-box-le-gouvernement-va-couler-la-regle-des-10-dans-la-loi-566a90793570b38a5787ca99>

Leprince, P. (2015, 2 janvier). Les restos ne digèrent pas la boîte noire. Le Soir. Consulté à l'adresse <http://www.lesoir.be/747380/article/actualite/regions/bruxelles/2015-01-02/restos-ne-digerent-pas-boite-noire>

L'Horeca est toujours grand pourvoyeur de travail au noir. (2012, 18 juillet). rtbf.be. Consulté à l'adresse https://www.rtb.be/info/economie/detail_l-Horeca-est-toujours-grand-pourvoyeur-de-travail-au-noir?id=7806535

L'Horeca pourrait créer jusqu'à 18.000 emplois avec une TVA de 6%. (2009, 20 août). La Libre Belgique. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/l-Horeca-pourrait-creer-jusqu-a-18-000-emplois-avec-une-tva-de-6-51b8ae9fe4b0de6db9b7c6ec>

L'Horeca toujours pas en ordre de black box. (2016, 1 octobre). 7 sur 7. Consulté à l'adresse <http://www.7sur7.be/7s7/fr/1536/Economie/article/detail/2893021/2016/10/01/L-Horeca-toujours-pas-en-ordre-de-black-box.dhtml>

Litannie, T. (2004, 29 mai). Fisc - Alors que les additions dans les établissements à l'étranger ne seront plus déductibles à 100 % Frais de restaurant : déductibilité majorée en Belgique. Le Soir. Consulté à l'adresse <http://plus.lesoir.be/archive/d-20040529-W2FX22>

Loi du 10 mai 2004 modifiant l'article 53 du Code des impôts sur les revenus 1992 en matière de frais de restaurant, NUMAC : 2004051031.

Loi-programme du 27 décembre 2004, NUMAC : 2004122730

Lorent, P. (2015, 23 décembre). La black box dès 25.000 euros de repas. *Le Soir*, p. 15.

M, B. (2016, 3 mai). Si l'Horeca souffre plus à Bruxelles, c'est parce qu'il y est plus fragile. *L'Echo*.

Ma, A. (2009, 12 mars). TVA : le secteur Horeca est soulagé. *La Libre Belgique*. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/tva-le-secteur-Horeca-est-soulage-51b8a7afe4b0de6db9b5e3ea>

Ma, A. (2009, 1 juillet). L'Horeca tire la sonnette d'alarme. *La Libre Belgique*. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/l-Horeca-tire-la-sonnette-d-alarme-51b8ac9ee4b0de6db9b74034>

Marsac, A. (2017, 21 janvier). La BRA plaide pour un incitant pour que l'Horeca se mette en ordre avec les boîtes noires. *L'Echo*. Consulté à l'adresse <http://www.lecho.be/entreprises/Horeca/La-BRA-plaide-pour-un-incitant-pour-que-l-Horeca-se-mette-en-ordre-avec-les-boites-noires/9854340>

Mathieu, F. (2016, mai). Les syndicats attaquent les flexi-jobs en justice. *Le Soir*. Consulté à l'adresse <http://plus.lesoir.be/42390/article/2016-05-26/les-syndicats-attaquent-les-flexi-jobs-en-justice>

Mikolajczak, C. (2009, 22 décembre). 3 questions à Thierry Neyens. *La Libre Belgique*. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/3-questions-a-thierry-neyens-51b8b450e4b0de6db9b96392>

Mikolajczak, C. (2009, 22 décembre). TVA-Horeca: Sans réduction de prix. *La Libre Belgique*. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/tva-Horeca-sans-reduction-de-prix-51b8b450e4b0de6db9b96394>

Mikolajczak, C. (2015, 19 octobre). La « black box » de l'Horeca rate son examen au Conseil d'Etat. *La Libre Belgique*. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/la-black-box-de-l-Horeca-rate-son-examen-au-conseil-d-etat-5625346135700fb92fd7da4c>

Moerman, B. (2017, 23 juillet). Witte kassa zorgt voor 22.000 witte jobs. *Het Nieuwsblad*. Consulté à l'adresse http://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20170722_02983159

Philippe Defeyt | Connaître la Wallonie. (s. d.). Consulté le 28 juillet 2017, à l'adresse <http://connaitrelawallonie.wallonie.be/fr/wallons-marquants/dictionnaire/defeyt-philippe#.WXR-VYiLSUk>

Plus de 20.000 flexi-jobs dans le secteur Horeca selon De Backer. (2017, 15 janvier). *rtbf.be*. Consulté à l'adresse https://www.rtbf.be/info/belgique/detail_plus-de-20-000-flexi-jobs-dans-le-secteur-Horeca-selon-de-backer?id=9503346

Poelman, E. (2015, 23 juin). Plan Horeca - les flexi-jobs feront leur entrée le 1er octobre 2015 Partena Professional. Consulté le 11 juillet 2017, à l'adresse <http://www.partena-professional.be/fr/infoflashes/2015/plan-Horeca-les-flexi-jobs-feront-leur-entree-le-1er-octobre-2015/>

Pollain, C., & Mann, N. (2016, 27 juillet). Horeca: la black box, pour lutter contre le travail au noir, peine à s'imposer. rtbf.be. Consulté à l'adresse https://www.rtb.be/info/regions/detail_Horeca-la-black-box-peine-a-s-imposer?id=9363762

Provision pécule de vacances 2017. (2017, 5 mai). Consulté le 24 juillet 2017, à l'adresse <https://www.attentia.be/fr/nouvelles/provision-pecule-de-vacances-2017>

Quantin, S., Robin, M., & Accardo, J. (2015). Évaluation de l'impact de la baisse du taux de TVA de juillet 2009 sur le prix de production des unités légales de la restauration. INSEE.

Qui suis-je ? | Didier Reynders. (s. d.). Consulté le 9 juillet 2017, à l'adresse <http://www.didierreynders.be/qui-je-suis/>

Recommandation de la Commission du 22 mars 2010 concernant l'étendue et les effets du cours légal des billets de banque et pièces en euros, 2010/191/UE §. Consulté à l'adresse <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32010H0191>

Recypark (Parcs à conteneurs). (s. d.). Consulté le 25 juillet 2017, à l'adresse <https://www.arp-gan.be/fr/nos-parcs-conteneurs-1.html>

Règles de calcul du précompte professionnel 2017. (2016). SPF Finances.

Resto: pourquoi l'addition ne baissera pas? (2009, 15 octobre). L'Echo. Consulté à l'adresse <http://www.lecho.be/monargent/budget/Resto-pourquoi-l-addition-ne-baissera-pas/8155219?highlight=reynders>

Sacré, J.-F. (2017, 23 mars). Une déduction des notes de resto pour les particuliers? L'Echo. Consulté à l'adresse <http://www.lecho.be/entreprises/Horeca/Une-deduction-des-notes-de-resto-pour-les-particuliers/9876059>

Schmidt, V. (2015, 1 décembre). Horeca: la boîte noire fait encore des ravages. La Dernière Heure. Consulté à l'adresse <http://www.dhnet.be/actu/belgique/Horeca-la-boite-noire-fait-encore-des-ravages-video-565c92f0357031c12ae796a6>

Schmidt, V. (2015, 11 décembre). Horeca: Black box et black mic mac. La Dernière Heure. Consulté à l'adresse <http://www.dhnet.be/conso/consommation/Horeca-blackbox-et-black-mic-mac-5669ae233570ed38947c4467>

Schmidt, V. (2016, 10 mai). Blackbox: 1 établissement sur 2 n'est pas en règle. La Dernière Heure. Consulté à l'adresse <http://www.dhnet.be/actu/belgique/blackbox-1-etablissement-sur-2-n-est-pas-en-regle-5730a82235702a22d73235b2>

Schmidt, V. (2017, 1 juin). Horeca : assouplissement pour les heures supplémentaires. La Libre Belgique. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/emploi/Horeca-assouplissement-pour-les-heures-supplementaires-592fab02cd702b5fbee7b5f3>

Seibt, S. (2010, 7 octobre). Baisse de la TVA dans la restauration, la Cour des comptes juge l'addition salée. France 24. Consulté à l'adresse <http://www.france24.com/fr/20101007-cour-comptes-tva-restauration-critique-emploi-cout-prix>

Simulation brut-net. (s. d.). Consulté le 25 juillet 2017, à l'adresse <http://www.partena-professional.be/fr/categorie/produits-services/logiciel-outils/outils-en-ligne/simulation-brut-net/>

SPF Finances. (2010). Secteur Horeca : TVA – obligations à partir du 1er janvier 2010. SPF Finances. Consulté à l'adresse https://finances.belgium.be/sites/default/files/downloads/vat-Horeca-10-03-09_FR.pdf

SPF Finances. (2015). Le système de caisse enregistreuse (SCE) dans l'Horeca. Consulté à l'adresse http://www.systemedecaisseenregistreuse.be/sites/default/files/public/gks_entrepreneurs_hotel-rest-catering_fr_light.pdf

SPF Finances. (2017, 2 février). Eclaircissement sur les FDM défectueux. Consulté à l'adresse <http://www.systemedecaisseenregistreuse.be/fr/actualites/eclaircissement-sur-les-fdm-defectueux>

SPF Finances. (2017, 12 avril). Rectificatif aux publications des médias concernant les amendes « caisses blanches ». Consulté à l'adresse <http://www.systemedecaisseenregistreuse.be/fr/actualites/rectificatif-aux-publications-des-medias-concernant-les-amendes-caisses-blanches>

Système de caisse enregistreuse dans l'Horeca : la règle des 10% est remplacée par la règle des 25.000 euros. (2016, 28 juin). Consulté 23 mai 2017, à l'adresse <http://www.legalworld.be/legalworld/content.aspx?id=95686&LangType=2060>

Van Campenhout, P. (2009, 12 mars). Didier Reynders : notes de restos déductibles pour les particuliers ? La Libre Belgique. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/didier-reynders-notes-de-restos-deductibles-pour-les-particuliers-51b8a7afe4b0de6db9b5e3e7>

Van Campenhout, P. (2016, 9 mars). Black box : un nouveau texte de loi déjà critiqué. La Libre Belgique. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/black-box-un-nouveau-texte-de-loi-deja-critique-56df024c35708ea2d35fb819>

Van Campenhout, P. (2016, 27 juin). La loi « black box » repassera au Conseil d'Etat. La Libre Belgique. Consulté à l'adresse <http://www.lalibre.be/economie/libre-entreprise/la-loi-black-box-repassera-au-conseil-d-etat-5771440335708dcfedb86cf1>

Vanassche, D. (2016, 8 avril). Mesures de soutien pour le secteur Horeca: L'actualité des PME. Deloitte. Consulté à l'adresse <https://www2.deloitte.com/be/en/pages/accountancy/articles/pme-updates/pme-mesures-de-soutien-secteur-Horeca.html>

Vanoverbeke, D. (2004, 24 décembre). Le gouvernement déballe les cadeaux de 2005. Le Soir. Consulté à l'adresse <http://plus.lesoir.be/archive/d-20041224-W2EHCU?referer=%2Farchives%2F recherche%3Fdatefilter%3Danytime%26sort%3Ddate%2520desc%26word%3DLe%2520gouvernement%2520d%25C3%25A9balle%2520les%2520cadeaux%2520de%25202005>

Wie ben ik? | Bart Tommelein. (s.d.). Consulté le 11 juillet 2017, à l'adresse <http://www.tommelein.com/wie-ben-ik/>

Wordline. (2017, 4 mai). Worldline a traité près de 2 milliards de paiements électroniques. Consulté 10 juillet 2017, à l'adresse https://masolutiondepaiement.be/index/fr_FR/7978014/8150262/Worldline-a-traite-pres-de-2-milliards-de-paiements-electroniques-.htm

Yin, R. K. (2009). Case study research: Design and methods (4th éd.). Thousand Oaks, CA: SAGE.