

## BAISSE DU TAUX DE LA TVA DANS LA RESTAURATION Questions / Réponses à l'attention des professionnels

**Quel est le nouveau taux de TVA applicable à la restauration ?**

**Le nouveau taux de TVA dans la restauration est de 5,5% (5,5% en Corse et 2,10% dans les DOM/TOM).** Il s'applique à tous les produits solides et liquides, **à l'exclusion des boissons alcoolisées qui restent soumises au taux normal de 19,6% en France continentale (8% en Corse et 8,50 % dans les DOM/TOM).**

**Quand ce taux réduit sera-t-il applicable ?**

Le taux réduit de TVA entrera en vigueur **le 1<sup>er</sup> juillet 2009.**

**Les exploitants ont-ils l'obligation de baisser leur prix ?**

Non, les professionnels ne sont pas tenus de diminuer leurs prix. Néanmoins, seuls les professionnels baissant leurs prix dans certaines conditions prévues par le Contrat d'Avenir seront autorisés à communiquer sur la baisse de la TVA et à apposer une vitrophanie spécifique à l'extérieur de leur établissement.

**De combien les prix doivent ils baisser ?**

Pour appliquer le Contrat d'Avenir, **les prix doivent baisser de 11,8%** par rapport au prix TTC initial. A titre d'exemple, sur un plat vendu à 15 € TTC, le restaurateur reversait 2,46 € de TVA à 19,6 % à l'Etat, pour un prix HT de 12,54 €.

Au 1<sup>er</sup> juillet 2009, sur ce même prix HT, le restaurateur reversera 0,69 € de TVA à 5,5 % à l'Etat. Le prix de vente TTC s'élèvera ainsi à 13,23 €.

Le client économisera donc : 15 € - 13,23 € = 1,77 €.

1,77 € ramené au prix initial TTC de 15 € représente 11,8 % de baisse.

### ➤ Les restaurateurs

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

Pour appliquer la baisse du taux de la TVA dans la restauration, **la baisse des prix de 11,8% doit être répercutée sur au moins 7 des 10 familles de produits suivants :**

- ▶ une entrée
- ▶ un plat chaud (viande ou poisson)
- ▶ un plat du jour
- ▶ un dessert
- ▶ un menu entrée-plat
- ▶ un menu plat-dessert
- ▶ un menu enfant
- ▶ un jus de fruit ou soda
- ▶ une eau minérale
- ▶ un café, thé ou infusion.

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

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

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

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

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

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

**Ces produits représentent des plats, des desserts et non des boissons alcoolisés. Ils sont donc soumis au taux réduit de TVA.**

Attention, un « trou normand » constitué seulement d'alcool (100% d'alcool), sera considéré comme une boisson alcoolisée soumise à une TVA de 19,6%.

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

**Lorsque ces produits sont servis aux clients dans le cadre d'un repas, d'un cocktail, ou d'un buffet pour lequel l'exploitant a mis du personnel à disposition des clients, ils sont soumis au taux réduit de TVA de 5,5%.**

Si ces produits sont achetés pour être simplement revendus, leur revente se fera avec un taux de TVA à 19,6%.

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

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

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

**Une vitrophanie, à l'extérieur de l'établissement, indiquera que le restaurant participe aux engagements sur la baisse des prix.**

### **Les cours de cuisine sont-ils concernés par la baisse de TVA ?**

Les cours de cuisine sont des prestations de formation soumises au taux normal de TVA. Cependant, dès lors que le client mange la composition qu'il a préparée, on peut considérer qu'il y a une vente à consommer sur place, soit une prestation de restauration soumise au taux de 5,5%.

### **Qui contrôlent les prix ?**

Les agents de la Direction Générale, de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) contrôleront les prix.

Chaque semestre, ils procéderont à un relevé des prix et à un comparatif avec les relevés opérés en mars et en avril 2009.

Les professionnels qui n'auront pas baissé leurs prix alors qu'ils communiquent sur la baisse de leurs tarifs pourront être poursuivis au titre de la publicité mensongère.

Selon l'article L.121-6 du code de la consommation, la publicité mensongère est passible d'une amende maximale de 37.5000 € et/ou de deux ans d'emprisonnement.

➤ **Les cafetiers**

## La réduction du taux de TVA concerne-t-elle les cafetiers ?

Oui

### Comment s'applique-t-elle à leur activité ?

Les boissons alcoolisées sont soumises à une TVA au taux normal de 19,6%.

Les autres boissons non alcoolisées sont soumises au taux réduit de TVA de 5,5%.

Quant à la restauration (sandwich, salade, croque monsieur...), elle est soumise au taux réduit de TVA.

### Les cafetiers doivent-ils diminuer leurs prix ?

S'ils veulent afficher leur engagement au Contrat d'Avenir, **les cafetiers doivent répercuter la baisse intégrale de la TVA sur le prix du café, du thé et d'une boisson fraîche.**

### Comment savoir si l'on est cafetier ou restaurateur ?

En regardant son code NAF. Ce code permet d'identifier l'activité de cafetier ou celle de restaurateur.

En fonction de votre code NAF, vous saurez de quelle activité et de quel régime vous dépendez quant à l'application de la nouvelle réglementation sur la TVA.

Si vous souhaitez changer de code NAF car vous constatez que la part « restauration » de votre activité est plus conséquente ou tout aussi conséquente que celle du seul débit de boissons, vous pouvez effectuer une requête auprès de l'INSEE. L'INSEE tiendra compte de l'activité principale la plus importante de votre établissement.

## ➤ Les hôteliers

### La baisse de la TVA concerne-t-elle les hôteliers ?

La baisse du taux de TVA concerne les hôteliers sur les éléments suivants : **les petits déjeuners, la restauration, les banquets et les activités de séminaires comportant de la restauration.**

### Les hôteliers sont-ils visés par la réduction des prix ?

Non, mais s'ils veulent afficher leur engagement au Contrat d'Avenir, les hôteliers qui ont un restaurant d'hôtel et y réalisent un service de restauration doivent diminuer leurs prix de 11,8% sur au moins 7 des 10 produits suivants : une entrée ; un plat chaud (viande ou poisson) ; un plat du jour ; un dessert ; un menu entrée – plat ; un menu plat – dessert ; un menu enfant ; un jus de fruit ou soda ; une eau minérale ; café, thé, et infusion.

### Qu'en est-il des petits déjeuners ?

Aucun engagement de baisse des prix n'est attendu de la part de l'hôtelier sur les petits déjeuners.

**Les petits déjeuners se voient appliquer un taux réduit de TVA de 5,5%** qu'ils soient servis en salle ou en chambre.

### Qu'en est-il de l'activité de séminaires et de banquets ?

Là encore, aucun engagement de baisse des prix n'est attendu de la part de l'hôtelier.

**Lorsque l'hôtelier met une salle à la disposition des clients et leur fournit du personnel, le taux réduit de TVA (5,5%) s'applique à cette prestation (assimilée à de la restauration sur place).**

Si la prestation de l'hôtelier se limite à louer la salle et éventuellement le seul matériel **sans fournir de produits alimentaires et de personnel** : alors le taux de TVA normal (19,6%) s'applique à cette prestation de location.

#### **Quel taux de TVA s'applique à la pension et la demi-pension hôtelière ?**

**La pension et la demi-pension hôtelière sont soumises au taux réduit de TVA de 5,5%** (5,5% à hauteur d'un quart du prix et 2,10% à hauteur des trois quarts du prix en Corse. 2,10% dans les DOM/TOM).

Lorsque la pension ou la demi-pension comprend des boissons alcooliques, il appartient à l'exploitant de ventiler les recettes correspondant à chaque taux de TVA (réduit ou normal), de manière simple et économiquement réaliste, sous sa propre responsabilité et sous réserve du droit de contrôle de l'Administration.

#### **Quel taux de TVA s'applique lorsque l'hôtelier commande des produits alimentaires à l'extérieur, à un traiteur, et le revends au petit déjeuner ?**

La prestation du traiteur à l'hôtelier sera soumise à une TVA de 5,5% puisqu'il s'agit d'une vente à emporter. La prestation de l'hôtelier consistant à servir ces produits alimentaires à ses clients installés dans une salle, et pour lesquels une table a été dressée et du matériel mis à disposition, est soumise à une TVA de 5,5%.

#### **► Les traiteurs**

#### **L'activité de traiteurs organisateurs de réception, banquets... est elle concernée par la baisse de TVA ?**

Oui, le taux de TVA de 5,5% s'applique à ces activités sauf pour les boissons alcoolisées.

#### **Quel taux de TVA appliquer lorsqu'un traiteur livre des produits alimentaires accompagnés de prestations accessoires ?**

Si la livraison des denrées alimentaires s'accompagne de la mise à disposition de personnel et des installations de nature à permettre une consommation sur place des ces denrées de ces denrées alimentaires (tente, tables, chaises...), la prestation globale est soumise à une TVA à 5,5%.

#### **Qu'en est-il si le traiteur fournit au client des denrées alimentaires accompagnées du seul matériel sans service ?**

Le traiteur devra alors ventiler. Les denrées alimentaires seront soumises au taux réduit de TVA et le matériel au taux normal de TVA. Il suffira au traiteur de mettre du personnel à disposition du client pour que l'opération globale bascule vers le taux réduit de TVA de 5,5%.