

# La caisse enregistreuse (SCE) est-elle aujourd'hui présente partout dans l'Horeca luxembourgeois ?

## La question a été posée à Thierry Neyens, Président de la Fédération HoReCa Wallonie...

Ce mois-ci, le Comptoir hôtelier a rencontré Thierry Neyens, Président de la Fédération HoReCa Wallonie, avec en tête l'envie d'évoquer l'actualité relative au secteur Horeca et d'avoir le point de vue de la Fédération professionnelle, qui défend les droits et les intérêts d'un important secteur économique à haute intensité de main-d'œuvre...



**CH : M. Neyens, à quelques semaines de la fin de l'année, nous voulions faire le point sur le SCE ? Il nous revient que des contrôles ont eu lieu, notamment dans notre province...**

**TN :** Effectivement, plusieurs établissements ont reçu une amende de 1.500 euros pour non activation de leur SCE. Ces amendes font l'objet d'une procédure de recours administratif. Je rappelle qu'initialement, en 2009, la Fédération n'a jamais été opposée à l'instauration d'un SCE dans le secteur Horeca, en contrepartie de l'application d'un taux réduit de TVA pour la restauration. Mais le SCE devait avant tout être un outil de professionnalisation du secteur.

**CH : Les établissements se sont-ils équipés ?**

**TN :** Pour rappel, en 2015, les entreprises bénéficiaires d'un taux réduit de 12 % pour la restauration devaient tout d'abord s'enregistrer sur le site du SPF Finances. Ensuite, elles avaient la possibilité de choisir les composants de leur SCE, auprès de fournisseurs agréés par le SPF Finances. Aujourd'hui, bon nombre d'établissements ont acquis le SCE mais n'ont tout simplement pas raccordé la fameuse boîte noire, le « Fiscal Data Modul » (FDM), vu les dysfonctionnements techniques constatés mais, surtout, vu l'insécurité juridique du SCE.

**CH : Ils ont donc respecté vos recommandations ! Et quelle est votre position par rapport à cette boîte noire ?**

**TN :** Cette boîte noire (FDM), en tant que composante du SCE, est très clairement la source de tous les problèmes, tant techniques que juridiques. Elle ne permet pas au secteur de remplir ses engagements de manière sereine. Dans toutes les com-

munications faites à nos membres, nous avons souhaité insister sur l'insécurité matérielle et juridique existant dans le cadre de l'utilisation de la caisse. En effet, bien que l'exactitude et l'irréversibilité des données encodées par l'exploitant ne puissent être techniquement garanties, le régime applicable prévoit un renversement de la charge de la preuve au profit de l'administration fiscale, puisque toutes les données cryptées extraites du système bénéficieront d'une présomption d'exactitude.

**CH : Pas simple, en effet. Et il reste toujours le souci du côté de la facture simplifiée par rapport à la facture détaillée...**

**TN :** Effectivement, nous craignons que la clientèle d'affaires ne délaisse nos établissements au profit de la concurrence située hors de nos frontières. Cela simplement parce qu'elle ne souhaite pas avoir tous les détails des consommations sur la facture ou un ticket de caisse détaillé. Cette situation porte un sérieux préjudice à notre secteur.

” Cette boîte noire (FDM), en tant que composante du SCE, est très clairement la source de tous les problèmes, tant techniques que juridiques. Elle ne permet pas au secteur de remplir ses engagements de manière sereine. ”

**CH : Sans oublier le préjudice porté aux fabricants de caisses qui espéraient sans doute un autre retour sur leur business. Quid de la règle des 25.000 euros de chiffre d'affaires en-dessous duquel le SCE n'est pas obligatoire ?**

**TN :** La Fédération est contre. Cette nouvelle règle des 25.000 euros nous semble tout à fait discriminatoire. Par ailleurs, nous constatons déjà que c'est la porte ouverte à de nouvelles ingénieries commerciales abusives. La Fédération ne lâche pas le dossier et a introduit plusieurs recours, en collaboration avec les deux autres fédérations professionnelles régionales. Pas mal de choses restent à clarifier...

**CH : Parlons maintenant de la révision du Code wallon du tourisme. Le Ministre René Collin avait promis sa révision. Si celle-ci n'est pas encore officialisée, mais sachant que la Fédération était à la table des discussions, pouvez-vous nous en donner les grandes lignes ? On parle ici notamment des primes à l'hôtellerie. Qu'en est-il ?**

**TN :** Il reste quelques détails à régler avant de l'officialiser. Je ne vais donc pas vous donner tous les chiffres. Mais oui, le code a été revu, avec comme objectif de booster le secteur hôtelier tout en le professionnalisant. C'est dans cet esprit que le taux d'intervention sera augmenté, tout comme le plafond triennal. Nous avons également élargi les types de dépenses éligibles. Tout ce qui touche à la modernisation de l'établissement sera repris. Mais, surtout, nous avons ajouté tout ce qui touche à l'acquisition et à la mise en place des outils de gestion hôtelière.

**CH : Profitons de votre disponibilité pour aborder quelques autres sujets d'actualité, comme le nouveau sys-**

” Nos objectifs visent la défense de l’emploi, l’amélioration de l’image du secteur, le maintien de sa diversité, mais aussi le développement, l’accompagnement et la création d’outils de professionnalisation pour assurer la pérennité de nos entreprises. ”

**thème de classement hôtelier européen « Hotelstars Union » (HSU). Sera-t-il bientôt d’application en Belgique ?**

**TN :** Oui, courant 2017. C’est un plus car les critères de classement seront ainsi harmonisés dans près d’une vingtaine de pays européens. Ce sera plus transparent pour les consommateurs. En effet, ce système est beaucoup plus orienté client. Dans un premier temps, les hôteliers disposeront d’un outil, sous forme d’une check-list de 270 critères obligatoires ou optionnels, dont le résultat leur permettra de situer le niveau de confort de leur établissement et donc d’agir en conséquence sur leurs politiques commerciales et d’investissements.

**CH : Pouvez-vous aussi nous dire quelques mots sur l’OIRA (Online Interactive Risk Assessment)...**

**TN :** C’est un outil gratuit mis au point par l’agence européenne en matière de bien-être au travail. La version OIRA Horeca a été adaptée en collaboration avec les partenaires sociaux sectoriels et le SPF Emploi. Il permet notamment d’évaluer les risques psychosociaux, l’organisation de la prévention, la sécurité et l’entretien du bâtiment, les équipements et installations, les produits chimiques et les agents biologiques en cuisine, en salle, à la réception... Notre Fédération a développé un programme d’accompagnement pour aider les employeurs à mettre en place cet outil et ainsi respecter leurs obligations en matière de bien-être au travail.

**CH : Dernièrement, votre Fédération s’est associée à l’association professionnelle nationale des frituristes Unafri-Navefri. Pourquoi ?**

**TN :** L’officialisation de cette collaboration positive est toute récente. Elle date du 18 octobre. Unafri-Navefri consacra ses objectifs à la promotion du métier de frituriste et à la défense de la « culture fritkot ».

Les missions de défense des intérêts des entrepreneurs frituristes wallons seront désormais confiées à notre Fédération qui a créé à cet effet une section professionnelle frituristes pour émettre des avis circonstanciés sur l’évolution de ce métier.

**CH : Vous serez présent à Horecatel, en mars prochain ?**

**TN :** Oui, comme à chaque édition. Et la conférence du mardi matin sera justement consacrée au métier de frituriste et à sa technicité. Par exemple, nous débaterons de la mise en valeur et de la maîtrise du processus de transformation des frites fraîches, bien évidemment issues de nos cultures de proximité.

**CH : Vous avez aussi été impliqué dans la mise en place du nouveau Code de conduite entre les cafetiers et les brasseurs et négociants en boissons. Quelques mots à ce sujet ?**

**TN :** Un des éléments de ce Code donne plus de liberté au cafetier dans la gestion de son établissement. S’il est admis que les brasseurs et négociants en boissons peuvent négocier une exclusivité pour l’achat de boissons chaudes et froides, des exceptions seront désormais admises. Ainsi, le cafetier pourra notamment choisir librement deux bières spéciales (à fermentation haute, spontanée ou mixte en bouteille) d’une brasserie belge et brassée en Belgique. Cela va aussi aider les « petits » brasseurs à écouler leurs produits en Belgique. Pour l’instant, ce Code de conduite n’est pas contraignant et les parties contractantes ne bénéficient donc des clauses que sur base volontaire.

**CH : L’Horeca est un secteur important en Luxembourg belge. Il est en crise ?**

**TN :** C’est une évidence que de dire qu’il souffre d’un manque de rentabilité. Et qu’il est - aussi et surtout - en grande mutation. Par exemple, à l’ère du numérique, chacune de nos entreprises doit aujourd’hui s’adapter, innover et reconsidérer son projet entrepreneurial. Nos objectifs visent à la défense de l’emploi, à l’amélioration de l’image du secteur, au maintien de sa diversité mais aussi au développement, à l’accompagnement et à la création d’outils de professionnalisation pour assurer la pérennité de nos entreprises. Laissez-moi conclure en insistant encore et toujours sur l’importance économique de ce secteur et le nombre d’emplois directs et indirects qu’il génère.

 Plus d’infos : Comptoir hôtelier du Luxembourg belge  
Yannick Noiret - Tél.: 061 29 30 55

Envie de contacter la Fédération HoReCa Wallonie ?  
Avenue G. Bovesse 35 bte 1, 5100 Jambes  
Tél : 081 72 18 88 - [www.horecawallonie.be](http://www.horecawallonie.be)

- Vous voulez être tenu au courant des réglementations les plus récentes concernant la prévention des incendies et des vols ?
- Vous suivez les techniques de prévention les plus récentes ?
- Vous assistez régulièrement à des salons ou workshops concernant la prévention et la lutte contre l’incendie et le vol ?

Dans ce cas, Fire & Security Alert est le magazine qu’il vous faut !

Fire & Security Alert Magazine est le magazine bimestriel spécialisé consacré à la prévention des incendies et des intrusions, publié par ANPI asbl.

Le magazine complète la newsletter hebdomadaire de l’ANPI “Fire & Security Alert” et examine la prévention contre l’incendie et l’intrusion sous le prisme de l’actualité, mais aussi sur la base d’études de fond, du point de vue de la prévention et de l’intervention.

#### En savoir plus?

Pour un abonnement ou pour plus d’informations, vous pouvez vous rendre sur : [www.anpi.be](http://www.anpi.be)

#### Thème octobre 2016 :

La détection incendie

#### Inscrivez-vous aussi à nos demi-journées d’étude :

##### 17 novembre 2016 :

LA FIABILITÉ ET LA PERFORMANCE DES INSTALLATIONS DE PROTECTION INCENDIE

##### 15 décembre 2016 :

LA VIDÉOSURVEILLANCE ET LA PRÉVENTION DES INCENDIES

Moulins de Beez - [www.events.anpi.be](http://www.events.anpi.be)