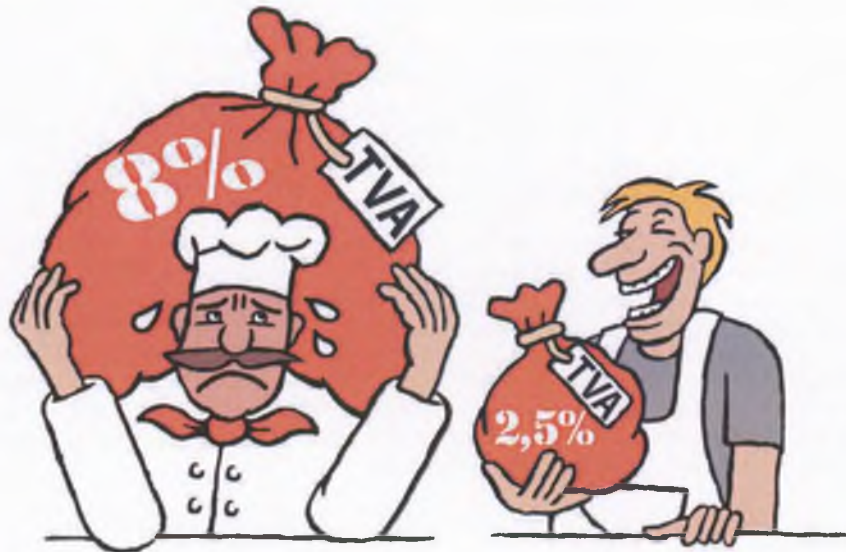

Mêmes produits, mêmes taxes



Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration !

www.stop-discrimination-tva.ch

L'essentiel en bref

- Un plat du jour à midi coûte 20 francs en moyenne (sans boisson). Si un employé choisit de le consommer au restaurant, il paie 1,50 francs de TVA. Son collègue, qui emporte son repas sur son chantier, s'acquitte quant à lui de trois fois moins de TVA, donc seulement de 50 centimes. Sur les cinq jours de travail d'une semaine, le client du restaurant s'acquitte ainsi de 7,5 francs de TVA, et le client du take-away seulement 2,50 francs. Ceci est incompréhensible!
- Le système TVA en vigueur ne correspond plus à l'époque actuelle. De plus en plus de personnes doivent se restaurer à l'extérieur en raison de l'allongement du trajet vers leur lieu de travail. Pour cette raison, un repas chaud et équilibré pris au restaurant n'est plus un luxe, mais est devenu une nécessité.
- Le système TVA en vigueur est une distorsion de la concurrence, parce qu'il avantage une certaine forme de consommation des denrées alimentaires. Cette différenciation des taux en fonction de la part de la prestation de service n'existe dans aucune autre catégorie de produits.
- L'hôtellerie-restauration fournit de nombreux postes de travail dans des domaines variés, à des personnes peu qualifiées comme à des personnes très qualifiées. A long terme, la discrimination que subit notre branche va mettre en danger des postes de travail.

1. Situation initiale

La TVA telle que nous la connaissons aujourd'hui a été introduite en 1995. Le système a commencé cependant dès le départ avec une erreur : des produits identiques sont taxés différemment.

Les repas et les boissons sans alcool sont taxés à 2,5% dans les entreprises de take-away et dans le commerce de détail, alors que le taux de TVA sur ces mêmes produits dans la restauration s'élève à plus du triple, soit à (8%). Cette situation est injuste, elle crée une distorsion de concurrence.

Qui plus est, la différence de taux ne tient pas compte des habitudes de vie actuelle. Depuis les années 90, les différences entre l'hôtellerie-restauration, le commerce de détail et les take-away disparaissent de plus en plus. Aujourd'hui, la restauration est proposée en tout temps et en tous lieux puisqu'il est possible de manger non seulement dans les restaurants conventionnels, mais aussi dans les boutiques de stations-service, les comptoirs chauds des supermarchés, les kiosques et les camions de snack, ainsi que dans les boucheries et les boulangeries.

Il n'est pas question de remettre en cause la concurrence dans un libre marché, mais il faut garantir que tous les prestataires puissent lutter à armes égales! Ce n'est malheureusement pas le cas en matière de TVA, car le commerce de détail et les établissements de vente à l'emporter sont fiscalement avantagés par rapport à l'hôtellerie-restauration traditionnelle.

Notre initiative populaire «Stop à la TVA discriminatoire pour la restauration!» ne demande pas un traitement de faveur. Nous demandons simplement que cette « malformation de naissance » de la TVA soit enfin supprimée. Depuis l'introduction de la taxe, celle-ci cause une inégalité flagrante, dont les clients de l'hôtellerie-restauration paient le prix fort.

2. Client et société

- **Mobilité professionnelle / évolution des habitudes de vie:** D'après le droit en vigueur, la différence de taux de TVA appliqué aux denrées alimentaires repose sur la distinction obsolète entre les produits de première nécessité d'une part et la consommation au restaurant perçue comme un «luxe» d'autre part. Cette conception est pourtant surannée, car avec la mobilité professionnelle et l'évolution sociale du modèle familial, plus de 54,4% (2012) des repas sont désormais consommés hors domicile le midi (entre 11 h 00 et 15 h 00). Pour la majeure partie des clients de restaurant, il ne s'agit bien évidemment pas d'un «luxe» délibéré, étant donné qu'ils n'ont pas d'autre choix que de se restaurer hors de chez eux à proximité de leur lieu de travail. On pourrait presque parler de nécessité de consommation. À l'inverse, le commerce de détail propose aujourd'hui des plats préparés ou transformés, qui n'ont plus grand-chose à voir avec de purs produits de première nécessité. Il est donc légitime que la même fiscalité s'applique à des offres comparables quelle que soit leur origine.
- **Une injustice: Pourquoi le repas de midi à la cantine d'entreprise est-il trois fois plus taxé que le caviar acheté dans une épicerie fine?** Il n'est pas logique que le caviar, par exemple, soit fiscalement favorisé par rapport aux menus du jour dans les cantines d'entreprise, dont le taux de TVA est trois fois plus élevé que celui appliqué à ce produit de luxe.
- **Une injustice: Proportionnellement, les personnes à faibles revenus ont tout autant besoin de la restauration que les personnes aux revenus plus aisés.** Les ménages ayant un revenu brut moyen de 3244 francs déboursent 6,9% de leur budget pour la restauration. Comparativement, les dépenses de restauration des ménages plus aisés, dont le revenu brut s'élève à 10 494 francs, atteignent seulement 5,9%. Cela signifie que proportionnellement, les ménages aux revenus plus modestes font presque autant usage de la restauration que les ménages plus aisés.
- **Une répartition des rôles obsolète:** La distinction fiscale entre un repas consommé chez soi et un repas au restaurant provient du stéréotype suranné, selon lequel la femme reste au foyer et prépare le repas tandis que l'homme part travailler et revient le midi au domicile pour se restaurer. Le restaurant étant réservé aux occasions particulières. Ce contexte est évidemment désuet et se rendre au restaurant n'est plus un luxe, mais une nécessité pour la majeure partie des ouvriers et des employés.
- **Une indigence de la politique environnementale:** Même pour des raisons de politique environnementale, il est difficilement explicable que les plats prêts à l'emploi soient favorisés en matière de taxes par rapport à la restauration gastronomique, étant donné qu'ils génèrent une quantité énorme de déchets

(mot-clé: littering), alors que les restaurants utilisent une vaisselle réutilisable et des denrées alimentaires conditionnées dans de grands emballages qui produisent peu de déchets.

3. Economie nationale

- **L'hôtellerie-restauration crée directement et indirectement des emplois:** L'hôtellerie-restauration suisse emploie directement environ 215 000 personnes, soit environ 7% de tous les employés du secteur tertiaire ou bien 5% des employés de tous les secteurs économiques. Mais l'hôtellerie-restauration crée aussi indirectement beaucoup d'emplois dans d'autres branches comme l'industrie du bâtiment, le commerce spécialisé et l'agriculture. En effet, près de la moitié de la viande consommée en Suisse l'est dans la restauration, ce qui crée de nombreux emplois dans les fermes, chez les grossistes ainsi que dans l'économie locale. Il est donc dans l'intérêt de l'économie suisse que l'hôtellerie-restauration soit forte. Dans aucune autre catégorie de produits, il n'est fait de distinction en matière de TVA, que le produit soit fourni avec une prestation de service ou pas. Que l'on achète une armoire chez le menuisier et qu'on la monte à la maison ou qu'on se la fasse livrer et monter à la maison, n'a pas d'influence sur le taux de TVA appliqué.
- **La différence de taux porte préjudice à la politique de l'emploi:** La restauration est une branche qui exige beaucoup de travail. Ainsi, presque la moitié du chiffre d'affaires est consacré aux salaires. Le droit sur la TVA actuellement en vigueur encourage justement la vente des produits alimentaires produits au moyen de procédés fortement automatisés (mot-clé: produits convenience) ou qui ne représentent qu'une très faible part de service (take-away). A long terme, ceci met en danger des postes de travail.
- **L'hôtellerie-restauration crée aussi des emplois pour les moins qualifiés:** L'hôtellerie-restauration crée aussi des emplois pour les moins qualifiés. C'est exactement la raison pour laquelle l'AMOSA, l'observatoire du marché de l'emploi de dix cantons, considère l'hôtellerie-restauration comme une branche très importante.
- **Le tourisme est la troisième plus grande branche d'exportation:** Les visiteurs étrangers qui profitent des services touristiques en Suisse ont la même incidence sur la balance des paiements suisse que l'exportation de marchandises. C'est un fait: le tourisme représente en Suisse la troisième branche d'exportation.
- **Compétitivité de l'hôtellerie-restauration par rapport aux destinations étrangères:** L'hôtellerie-restauration suisse jouit d'une renommée internationale grâce à son haut niveau de qualité, mais elle a malheureusement aussi le défaut d'être chère, essentiellement à cause des salaires élevés et du coût élevé des marchandises en Suisse. La suppression de la discrimination de l'hôtellerie-restauration en matière de TVA serait à même d'encourager une meilleure compétitivité.

4. Distorsions de la concurrence

- **Une discrimination claire de la restauration et de ses clients:** La restauration traditionnelle avec service d'une part, les établissements de vente à emporter et le commerce de détail (produits pré-cuits et prêts à la consommation) d'autre part, sont en concurrence directe dans le domaine des denrées alimentaires. Bien que le niveau de transformation de ces produits ne soit guère différent, les concurrents de la restauration bénéficient d'un taux fiscal réduit: une pizza achetée dans un établissement de vente à emporter, un café pris dans une station-service ou un sandwich acheté au kiosque jouissent d'un énorme avantage fiscal par rapport aux mêmes produits consommés au restaurant. La restauration est donc clairement discriminée par la taxation plus élevée de prestations de restauration pourtant similaires.
- **Des répercussions considérables, notamment pour les clients:** Aujourd'hui, la différence de la TVA entre le commerce de détail ou les établissements de vente à emporter et la restauration est de 5,5 points pour des produits en grande partie identiques. Comme la taxe sur la valeur ajoutée grève le consommateur final, le client de restaurant paie 5,5% de TVA en plus.
- **Une injustice:** Pourquoi un établissement de vente à emporter doit-il payer 10 centimes de taxe pour un café à 4 francs quand un restaurant doit verser environ 30 centimes pour exactement le même café? Pour quelle raison un restaurateur doit-il payer trois fois plus d'impôt? Il s'agit là d'une distorsion considérable: un restaurateur avec un chiffre d'affaires moyen paie chaque année environ 30 000 francs suisses de TVA en plus que des concurrents comparables.

- **La distorsion de la concurrence est confirmée par des instances neutres:** La distorsion discriminatoire de la concurrence est considérable et a été clairement confirmée par le Contrôle fédéral des finances (évaluation d'octobre 2007).
- **Les principes de l'imposition sont bafoués:** L'un des principes majeurs de la fiscalité est que les impôts ne doivent pas provoquer de distorsions de la concurrence entre les entreprises, les branches et les régions. Le principe de la neutralité concurrentielle doit absolument prévaloir. En outre, le principe de l'équité fiscale doit aussi s'appliquer et la charge fiscale doit être répartie avec justesse et équité entre les contribuables. Cependant, les différents taux de TVA dénaturent considérablement la structure du libre marché. L'équilibre du marché est perturbé par la réduction artificielle des prix des denrées alimentaires provenant d'établissements de vente à emporter par rapport à la consommation de repas et de boissons sans alcool dans la restauration, entraînant par là-même des effets néfastes dans la répartition des ressources.