

## QUESTION-REPONSE

J'ai appris que prochainement un de système de caisse enregistreuse (SCE) sera obligatoire dans l'HORECA, mais apparemment le secteur de la boucherie serait également impliqué. Est-ce correct ?

Le tout n'a pas encore été dit en ce qui concerne l'introduction du SCE.

En effet, en échange d'une diminution du taux de la TVA de 21 % vers 12 %, obtenue par l'HORECA depuis le 1/1/2010 un engagement avait été demandé à ce secteur en ce qui concerne la lutte contre la fraude. Ceci résultait en une introduction d'un système de caisse enregistreuse pour les commerces qui servent des repas de manière régulière.

Qu'également les bouchers dont une partie de leur chiffre d'affaires est composé de services rendus à l'occasion de barbecues, de buffets ou une fête à l'école sont concernés, peut avoir des conséquences importantes pour leur chiffre d'affaires.

Pour dénoncer cette situation injuste nous avons eu un entretien avec le Président du Comité de Direction du SPF Finances qui nous a promis de suivre cette affaire, plus particulièrement le point que des bouchers qui occasionnellement ou même une seule fois effectueront une livraison avec service de restauration, seraient exclus du régime forfaitaire de taxation.

Qu'est-ce le système de SCE ?

Il s'agit ici d'une caisse électronique liée à un module de contrôle. Une smartcard qui doit être demandée auprès des services du SPF Finances devra être introduite dans ce module de contrôle.

Le système sera commercialisé mais étant donné que la circulaire concernant l'introduction a été retiré en raison de fautes de forme et de retards dans le travail législatif, il est possible que l'utilisation obligatoire à partir du 1 juillet 2013 sera retardée.

Rien ne change pour vous si vos activités sont limitées à la vente au magasin ou la livraison des produits à l'extérieur sans services supplémentaires.

Les bouchers qui fournissent des repas lors d'une fête ou tout autre évènement avec un service de restauration, seront en principe, à partir du 1 janvier 2013, obligés de remettre une souche TVA ou une facture à la fin des services (avec un taux de TVA de 12% pour les repas)

Qui devra utiliser une Caisse enregistreuse ?

Pour déterminer si vous devez utiliser une caisse enregistreuse il y a lieu d'appliquer le règle des 10%.

A cet effet vous devez diviser votre chiffre d'affaires de tous les services restauration par votre chiffres d'affaires total composé de toutes vos ventes dans la boucherie et de tous vos services de restauration.

Formule :  $\frac{\text{Activités de restauration} \times 100}{\text{Chiffre d'affaires total}} = \%$

Si le résultat de ce calcul est 10 % ou plus vous avez alors l'obligation d'utiliser un système de caisse enregistreuse pour toutes les transactions, également celles dans la boucherie.

# Le Smiley fait son entrée



*Si vous avez passé avec succès un autocontrôle et que vous disposez d'un certificat officiel délivré par un organisme certificateur agréé, vous avez droit à un Smiley. Normalement, celui-ci vous est envoyé par l'organisme certificateur. Si ce n'était toutefois pas le cas, n'hésitez pas à le demander.*

## QU'EST-CE QUE LE SMILEY ?

Le Smiley indique que l'établissement respecte le guide d'autocontrôle validé par l'AFSCA en vue d'une chaîne alimentaire plus sûre et qu'un contrôle indépendant a été réalisé à ce sujet par un organisme de certification (OCI).

## QUI PEUT OBTENIR UN SMILEY ?

Le Smiley est spécifiquement destiné aux entreprises qui approvisionnent directement le consommateur (B to C). Depuis un certain temps déjà, il pouvait être obtenu par :

- Les établissements de l'HoReCa : restaurants, sandwicheries, ...
- Les cuisines de collectivité : écoles, maisons de repos, cuisines d'entreprise, ...

Mais le Smiley est aujourd'hui également mis à disposition :

- Des boucheries
- Des boulangeries
- Des commerces de détail : épicerie, superettes, ...

## QUELLES SONT LES CONDITIONS POUR OBTENIR LE SMILEY ?

Le Smiley peut être obtenu moyennant le respect des deux conditions suivantes :

1. Un audit doit avoir été réalisé par un organisme de certification agréé à cet effet, sur base d'un ou de plusieurs des guides ci-dessous :
  - G-003 : Guide d'autocontrôle pour les boucheries
  - G-007 : Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le commerce de détail en alimentation générale.
  - G-023 : Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur HoReCa
  - G-025 : Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivité et des maisons de soins
  - G-026 : Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (pour autant qu'il s'agisse d'activité B to C, les boulangeries industrielles ne sont donc pas concernées.
2. Les établissements qui exercent plusieurs activités dans le secteur de la distribution (B to C) doivent, pour pouvoir obtenir le Smiley, être certifiés par un organisme de certification pour toutes les activités de la distribution qu'ils exercent.