L'horeca organisé dénonce le traitement inégal des restaurants

Les normes de sécurité alimentaire ne sont pas égales partout

Le traitement inégal des différents établissements horeca dans notre pays menace le secteur, avertit Bemora, qui représente la restauration commerciale organisée. Bemora veut voir disparaître les injustices sociales, demande une réglementation plus uniforme pour tout le secteur et un contrôle égal du respect de cette réglementation. En matière de sécurité alimentaire par exemple, différentes normes s'appliquent aujourd'hui aux différents établissements horeca. Ce type de différences légales ne se justifient pas. En outre, le contrôle du respect des lois sur la sécurité alimentaire n'est pas suffisamment systématique. Bemora représente 25% de la restauration commerciale belge.

La rentabilité est le principal point noir pour le secteur horeca. Le Bureau fédéral du plan a calculé que la valeur ajoutée pour la branche des restaurants avait chuté de 12% sur la période 2000-2004, malgré une augmentation du nombre d'établissements horeca entre 2000 et 2005 (*). Cette évolution défavorable est due notamment à la hausse du coût des salaires, des produits et des services, mais aussi, très certainement, au traitement inégal en ce qui concerne la législation pour les établissements horeca.

A l'heure actuelle, le législateur utilise systématiquement des normes différentes pour les petits et les grands restaurants, et ce sur tous les plans : fiscal, social, etc. Bemora peut comprendre cette distinction, pour autant qu'elle se justifie. Lorsqu'il s'agit de l'approche de la fraude sociale, de la lutte contre le travail au noir ou de l'application des lois sur la sécurité alimentaire, Bemora ne comprend pas que des critères différents soient utilisés en fonction de la taille de l'établissement.

Il y a tout d'abord la problématique du travail au noir. Une étude du professeur Vilrokx de la VUB fait mention de 30% de travail au noir dans le secteur. Un des effets pervers du travail au noir est qu'il est difficile de trouver du personnel disposé à travailler aux conditions régulières. Bemora demande une approche stricte du travail au noir. Bemora est dès lors satisfaite du projet des Ministres Demotte et Van Velthoven de contrôler plus intensivement la fraude sociale. Le travail au noir maintient en effet la concurrence déloyale entre ceux qui jouent le jeu honnêtement et ceux qui ne le font pas, qu'il s'agisse des petites ou des grandes entreprises.

Bemora adhère également au nouveau régime Dimona que propose le Ministre Van Velthoven. Dans le système Dimona, l'employeur enregistre chaque jour qui est au travail et quand. Le Ministre Van Velthoven veut un régime Dimona séparé pour les établissements horeca. Bemora est partisane d'un tel régime et demande qu'il soit respecté.

Une autre préoccupation de Bemora est l'instauration d'une norme fiscale de contrôle objective afin de taxer tous les établissements horeca de façon égale et sur base de normes objectives. Le problème (fédéral) traîne depuis déjà deux législatures. Le monde politique ne parvient pas à trancher. Pour Bemora, il ne peut s'agir d'une norme de contrôle qui donne lieu à une taxation trop basse. En effet, celle-ci maintiendrait entre autres le travail au noir.

Une des réglementations les plus importantes pour le secteur horeca est celle de la sécurité alimentaire. Les règles sont toujours plus strictes et les exploitants horeca s'y adaptent en achetant par exemple des équipements de cuisine (coûteux) qui garantissent une qualité optimale de la nourriture. Tous les établissements horeca ne doivent toutefois pas satisfaire aux mêmes règles strictes. Ainsi, il y a les établissements horeca qui doivent vérifier et relever chaque jour les températures de leurs comptoirs, réfrigérateurs et chambres froides. D'autres

établissements en sont exemptés. Ils doivent seulement prendre note des températures qui sont supérieures à la norme imposée. Tout porte à croire que le législateur estime la santé des clients plus importante dans certains établissements que dans d'autres. Pour les membres de Bemora, la sécurité alimentaire est (aussi) une matière importante. Ils demandent donc une législation cohérente qui vaille pour tous les établissements horeca, sans distinction.

Le contrôle du respect des lois relatives à la sécurité alimentaire varie également d'un établissement à l'autre. Aujourd'hui, le contrôle ne se fait que de manière sporadique et généralement quelque temps après l'ouverture de l'établissement. Bemora demande un contrôle du respect des lois sur la sécurité alimentaire avant que l'établissement ouvre ses portes, comme c'est le cas en France par exemple. C'est dans l'intérêt et du client et du secteur.

Bemora est récemment devenue membre de Fedis. Par le biais de Fedis – qui représente également les distributeurs de services –, Bemora veut en finir avec ces absurdités au sein du secteur et rétablir la rentabilité des petits et grands établissements horeca.

(*)Il s'agit d'une augmentation de 7% des restaurants traditionnels et de 12% des snack-bars et fast-foods (chiffres INS, SPF Finances).

Baudouin Velge
Administrateur délégué

Contact : Paskal Deboosere
Responsable communication
Tél. : 02 537 30 60