

## COMMENT ET POURQUOI SIMPLIFIER LA TVA ALIMENTAIRE



Une assiette d'huîtres, aliment traditionnel des fêtes de fin d'année

**FISCALITE - Depuis l'instauration, il y a huit mois, du troisième taux de TVA sur les produits alimentaires de première nécessité (7%), des «injustices sociales» ont été relevées par un nouveau collectif professionnel...**

L'association Alimentation & tendances\* née le 27 juin dernier sera peut-être bientôt la nouvelle organisation professionnelle représentative des petits détaillants alimentaires.

«Nous voulons représenter tout le monde dans ce qui est un mille-feuille patronal en termes de convention collective», explique Sophie Duprez, la présidente de l'association qui a été reçue mardi 28 août par le député PS Thomas Thévenoud dans le cadre de sa mission de consultation.

Elle se bat aujourd'hui pour la simplification de la TVA qu'elle juge confuse et complexe pour tous, de l'artisan au consommateur, mais favorisant les grandes surfaces. Plus largement l'association «parle d'insécurité fiscale».

Face aux trois niveaux de TVA – 19,6%-7%-5% – et des exceptions à ne plus savoir qu'en faire pour les commerçants, l'association pour sa première conférence souhaite «bonne chance pour les contrôles fiscaux», jugeant notamment la législation incompréhensible pour les professionnels. A lecture, il est vrai qu'une simplification serait justifiée. A ce jour, une addition pour le consommateur peut intégrer 3 TVA pour un sandwich (7%), un croissant (5,5%) et des bonbons (19,6%) et un journal (0%). Un vrai casse-tête.

### **Une TVA simplifiée en fonction du service et non du lieu**

Il s'agit de défendre les intérêts de ceux qui ne se définissent surtout pas comme des restaurateurs mais comme des détaillants alimentaires. En d'autres termes, soit je m'alimente avec des produits de première nécessité et je suis taxé à 5,5%, soit je me restaure sur place et mon repas s'associe à du plaisir et je suis assujéti à 7%.

«Le client est perdu car il y a beaucoup d'exceptions au principe et le même produit peut être soumis à une taxation différente en fonction du lieu d'achat», s'exaspère la présidente.

«Il y a un socle de 5,5% à protéger sur les produits, quel que soit l'endroit où les clients l'achètent», prévient David Giraudeau, le vice-président de l'association.

L'association veut une TVA qui varierait selon le service rendu et non plus le lieu. Alimentations & tendances a donc pour ambition de voir la TVA ramenée à 5,5% pour tous les produits alimentaires à emporter et qui n'est pas associé à un service, sans référence à la notion de «consommation immédiate» et réserver la TVA à 7% aux services; restauration,

---

## COMMENT ET POURQUOI SIMPLIFIER LA TVA ALIMENTAIRE

---

livraison ou drive). Jusqu'à présent, par exemple, un plateau de fruits de mer sera taxé à 5,5%. Si vous y rajoutez des huitres ouvertes (donc prêtes à être consommées), la TVA passe à 7%. Logique.

### La TVA dangereuse pour la qualité ?

Intégrée à la loi de finances 2013, cette mesure devrait mettre fin aux distorsions entre les magasins traditionnels de boulangerie-pâtisserie, les traiteurs et les GMS, qui bénéficient largement du taux de TVA à 5,5%, assure Alimentation et Tendances.

«C'est la moindre des choses que chacun soit logé à la même enseigne, dit Pascal Prely, secrétaire d'Alimentation & tendances. A terme, la TVA pourrait nous conduire à diminuer la qualité».

La simplification doit notamment répondre à une uniformisation du secteur qui voit par exemple les métiers converger vers le libre-service et les distributeurs qui vont vers le snacking.

*\*L'association est née de divergences de vues sur la position à adopter sur la fiscalité dans la restauration, le collectif « Alimentation & Tendances » a été créé par plusieurs membres du Snarr (Syndicat national de l'alimentation et de la restauration rapide), de la FEBPF (Fédération des entreprises de boulangerie et pâtisserie françaises), de la SMBP (Syndicat des magasins de boulangerie pâtisserie) et des commerçants et artisans indépendants. Une Parmi les fondateurs les présidents et dg des chaînes Crousti Pain, La Pannière, La Mie Câline, Brioche Dorée, Paul, Patapain, Pomme de Pain, Pizza Sprint, Exki ou encore Stratto.*