



## La Capitale Brabant Wallon

Date : 12/07/2017  
Page : 5  
Periodicity : Daily  
Journalist : Geerts, Sarkis

Circulation : 1600  
Audience : 0  
Size : 436 cm<sup>2</sup>



### FINANCES

# Un commerce Horeca sur quatre dans l'illégalité en Brabant wallon

## Près de 25 % d'entre eux ne possèdent pas de caisse intelligente

**L**e SPF Finances nous a fait parvenir ses statistiques concernant le taux d'équipement en caisse intelligente, ou « boîte noire » dans les commerces Horeca du Brabant wallon et des autres provinces du pays. Avec un taux de 75,86 %, notre province se classe en avant dernière position en Wallonie.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier de cette année, tous les commerces Horeca dont la restauration pèse plus de 25.000 euros dans leur chiffre d'affaires doivent se doter d'une caisse enregistreuse intelligente, ou « boîte noire ». Ceci afin d'éviter des fraudes fiscales et sociales, comme le travail au noir.

Mais d'après les chiffres que nous a fait parvenir le SPF Finances, de nombreuses provinces, surtout en Wallonie, ne respectent pas encore le prescrit légal. En effet, aucune province wallonne ne dépasse les 80 % de taux d'équipement en caisse intelligente, contrairement aux provinces flamandes qui affichent toutes un taux supérieur à 90 %.

Chez nous, 75,86 % des commerces Horeca disposent d'une « boîte noire ». Les 24,14 % restants s'exposent donc à une amende 1.500 euros en cas de contrôle. Même si les différences sont légères d'une province à l'autre, notre province compte l'un des taux les plus faibles de

Wallonie. A titre de comparaison, Liège enregistre le taux le plus élevé avec 79,94 %. Viennent ensuite Namur avec 77,68 %, le Hainaut avec 77,62 % et enfin le Luxembourg avec 74,53 %.

Difficile d'expliquer ces légères différences entre les provinces, mais le président de la Fédération Horeca Wallonie Thierry Neyens y voit toutefois quelques explications.

« *Le Brabant wallon compte davantage de petits établissements, brasseries et restaurants qui comptent peu de membres du personnel. Ces commerces n'ont pas forcément les moyens pour investir dans une caisse intelligente, qui peut se chiffrer entre 3.000 et 7.000 euros.* »

D'autres raisons peuvent expliquer un faible taux d'équipement dans les bars et restaurants, toujours d'après le président de la Fédération. « *Il peut y avoir le fait que beaucoup de commerces demandent en urgence de s'équiper en boîte noire et il y a un encombrement auprès des fournis-*

*seurs et des installateurs. Certains commerçants ont signé un bon de commande il y a 6 mois* », expose-t-il.

Une dernière raison, ce serait la perspective d'une faillite. Le propriétaire d'un établissement en fin de carrière ou proche de la faillite sera en effet plus réticent à l'idée de s'équiper d'un tel dispositif s'il sait que son commerce ne fera pas long feu...

Les derniers chiffres des faillites en Brabant wallon pour le premier semestre 2017 (voir notre édition du 5 juillet) ne sont d'ailleurs pas des plus réjouissants. L'horeca reste le plus touché en Brabant wallon avec 34 faillites.

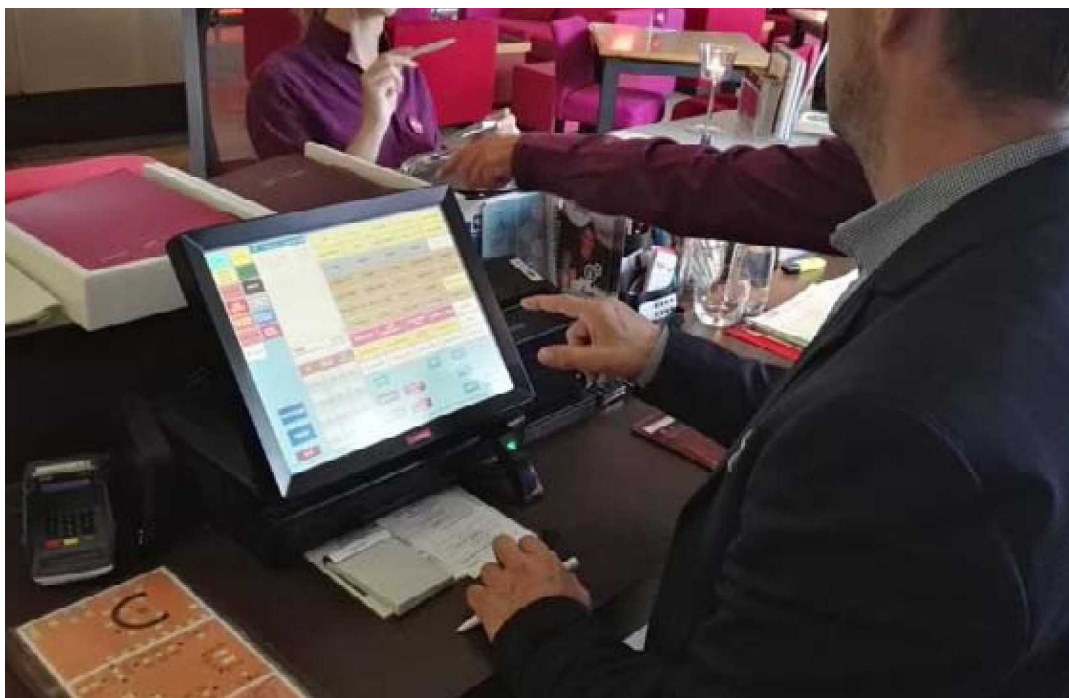
Le Loungeatude à Louvain-la-Neuve a été l'un des premiers restaurants à se doter d'une boîte noire sur le site universitaire au 1<sup>er</sup> janvier 2016. Malgré la mauvaise réputation de cette nouvelle caisse enregistreuse, le patron du restaurant se dit très satisfait de cet investissement.

### « UN BON OUTIL DE GESTION »

« Cette boîte noire représente un atout pour nous, car c'est un formidable outil de gestion. On gagne peut-être un peu moins, mais on peut tout gérer et tout vérifier : la rentabilité, le rapport entre les achats et les recettes, etc. Il faut se retirer de la tête que c'est un mouchoir », nous confie Paul Van Haverre qui considère davantage son restaurant comme une petite entreprise.

Le patron du restaurant, qui compte 9 temps pleins et 12 personnes en extra, salue enfin la mise en place de ces boîtes noires dans le secteur, « car il fallait enfin que l'on travaille dans un marché sain et à armes égales ». 

**SARKIS GEERTS**



Le Loungeatude a été l'un des premiers restaurants à se doter d'une boîte noire sur le site universitaire. © S.G.



**« La boîte noire  
permet de tout  
gérer, mais ce  
n'est pas un  
mouchard »**