

Les professionnels de L'expertise comptable vous informent

N° 415 novembre 2013

taux de tva dans La restauration

Depuis le 1^{er} janvier 2012, un nouveau taux de TVA à 7 % s'applique aux ventes à consommer sur place, à l'exclusion des boissons alcoolisées, et aux ventes à emporter ou à livrer de produits alimentaires préparés en vue d'une consommation immédiate.

Quelles sont les ventes soumises au taux réduit de 5,5 % ?

Le taux réduit de 5,5 % de la TVA s'applique aux produits utilisés pour l'alimentation humaine qui ne sont pas soumis expressément à un autre taux.

La TVA est perçue au taux réduit de 5,5 % en ce qui concerne les opérations d'achat, d'importation, d'acquisition intra-communautaire, de vente, de livraison, de commission, de courtage ou de façon portant sur les produits suivants :

- eau et boissons non alcooliques ;
- produits destinés à l'alimentation humaine.

Quelles sont les ventes soumises au taux normal de 19,6 % ?

En principe, les produits destinés à l'alimentation humaine sont soumis au taux réduit de la TVA à l'exception :

- des boissons alcooliques ;
- des produits de confiserie ;
- des chocolats et tous produits contenant du chocolat ou du cacao (sauf les produits relevant du taux réduit) ;
- des margarines et graisses végétales, pâtes à tartiner allégées ;
- du caviar.

Attention : à compter du 1^{er} janvier 2014, il est prévu de porter le taux normal de 19,6 % à 20 %.

Quelles sont les ventes soumises au taux réduit de 7 % ?

Le taux de 7 % de la TVA s'applique, notamment, aux opérations suivantes :

- les ventes à consommer sur place de produits alimentaires ou de boissons non alcooliques ;
- les ventes à emporter ou à livrer de produits alimentaires préparés en vue d'une consommation immédiate, à l'exception des boissons alcooliques.

Attention : à compter du 1^{er} janvier 2014, il est prévu de porter le taux intermédiaire de 7 % à 10 %.

Tableau de synthèse :

Produits	Taux	Commentaires
Repas servi dans un restaurant traditionnel Plats servis dans une brasserie, une cafeteria, un bar, un café, etc. Restauration sur place dans un fast-food	7 %	
Sandwichs, salades salées vendues avec assaisonnement séparé ou couverts et salades sucrés vendues avec couverts quels que soient l'emballage et le lieu de vente	7 %	Ventes à consommer immédiatement sauf s'ils sont vendus surgelés (taux de 5,5%)
Frites, sushis, pizzas, quiches, etc., destinés à une consommation immédiate et quel que soit le lieu de vente	7 %	Ventes à consommer immédiatement
Frites, sushis, pizzas, quiches, etc., non destinés à une consommation immédiate et quel que soit le lieu de vente	5,5 %	Produits pouvant être conservés du fait de leur conditionnement
Produits surgelés, plats cuisinés effectivement consommés immédiatement dans les locaux du vendeur	7 %	Grâce à la mise à disposition de couverts, de fours à micro-ondes et de tables
Sachets de chips, yaourts vendus avec ou sans cuillère, fruits	5,5 %	Produits n'ayant pas vocation à être consommés immédiatement sauf consommation sur place (taux 7 %)

Pains, viennoiseries et pâtisseries sucrées	5,5 %	Produits n'ayant pas vocation à être consommés immédiatement sauf consommation sur place (taux 7 %)
Glaces vendues à l'unité : en cornet, pot individuel (moins de 200 ml), esquimaux	7 %	Quel que soit le lieu de vente (par exemple : vendeur ambulant)
Glaces conditionnées (en vrac, en lot, paquet ou pot familial) non destinées à une consommation immédiate	5,5 %	Produits alimentaires n'ayant pas vocation à être consommés immédiatement
Produits livrés destinés à une consommation immédiate	7 %	Dès lors que la préparation, la vente et la livraison se suivent immédiatement (pizzas, sushis, etc.). A défaut, taux de 5,5 %, selon le régime habituel des produits alimentaires
Produits préparés chez le traiteur vendus à emporter ou à livrer	5,5 %	Ces produits n'ont pas vocation à être consommés immédiatement, à l'exclusion des produits préparés en vue d'une consommation immédiate (sandwichs, pizzas, quiches, sushis, salades sucrées ou salées avec assaisonnement à part ou couverts, etc.)
Produits vendus par un traiteur en association avec un service (fourniture de salle, de matériel, de personnel, etc., liée à la vente de la nourriture, par exemple pour des fêtes familiales)	7 %	L'ensemble est considéré comme un service de restauration sur place
Plateau de fruits de mer à emporter ou à livrer	7 % ou 5,5 %	7 % si le plateau contient des coquillages ouverts
Boissons non alcooliques vendues dans des contenants ne permettant pas leur conservation (gobelet, verre en plastique, tasse en carton, etc.)	7 %	Boissons destinées à une consommation immédiate
Boissons non alcooliques vendues dans des contenants permettant leur conservation (bouteille, fût, brique, canette, etc.)	5,5 %	Boissons pouvant être conservées du fait de leur conditionnement
Boissons alcooliques	Taux normal	En toutes circonstances
Consommations et produits alimentaires des mini-bars dans les chambres d'hôtel	7 %	Sauf les boissons alcooliques soumises au taux normal
Produits alimentaires au taux normal	Taux normal	Ex. : confiseries, certains types de chocolat, caviar, etc., relevant du taux de TVA, sauf en cas de consommation dans le cadre d'une prestation de service de restauration où le taux réduit de 7 % s'applique

Comment faut-il traiter les opérations passibles de taux de TVA différents ?

Lorsque des opérations passibles de taux différents font l'objet d'une facturation globale et forfaitaire, l'administration précise qu'il appartient au redevable de ventiler les recettes correspondant à chaque taux sous sa propre responsabilité et sous réserve du droit de contrôle de l'administration.

A défaut d'une telle ventilation, le prix doit être soumis dans sa totalité au taux normal.

Quelles sont les méthodes de ventilation entre les différents taux de TVA ?

En principe, le redevable doit ventiler, sous sa propre responsabilité, les recettes en distinguant celles soumises au taux réduit et au taux normal.

L'administration laisse le redevable libre du choix de sa méthode de ventilation sachant que plusieurs méthodes sont données à titre indicatif. Ainsi, dans l'hypothèse de ventes à consommer sur place présentées sous forme de menu comprenant des produits relevant de taux différents de TVA (exemple : formule vin compris), le redevable peut ventiler le prix du menu en proportion du prix de revient (calculé à partir du prix d'achat) des intrants respectifs.

Par ailleurs, lorsque les produits présentés dans le menu sont également présentés séparément à la carte, l'administration propose la méthode suivante :

- détermination du rapport entre le prix hors taxes à la carte des produits relevant du taux réduit par rapport au prix total (HT) qui aurait été facturé à la carte ;
- application de ce rapport au prix HT du menu afin de déterminer la fraction du prix hors taxe du menu relevant du taux réduit.

Enfin, autre méthode proposée par l'administration : la répartition forfaitaire, tirée des caractéristiques de l'établissement et appliquée de manière cohérente, lorsque la gamme des produits est homogène. A titre d'exemple, l'administration vise les établissements dans lesquels les proportions entre les boissons alcoolisées et le reste des produits du menu sont semblables.

A noter qu'il existe des dispositifs spécifiques pour les traiteurs & les ventes de produits alimentaires au moyen de distributeurs.

Pour appréhender les modalités d'application du taux réduit, contactez dès à présent votre expert-comptable !