

Fiscal  
28 octobre 2021

## TAUX DE TVA DANS LA RESTAURATION

Depuis le 1er janvier 2014 le taux de TVA de 10 % s'applique aux ventes à consommer sur place, à l'exclusion des boissons alcoolisées.

- **Quelles sont les ventes soumises au taux réduits de TVA ?**

Le taux de TVA de 5,5 % 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 de livraisons 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 TVA ?**

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) ;
- margarines et graisses végétales ;
- du caviar.

- **Quelles sont les ventes soumises au taux réduit de 10 % ?**

Le taux de 10 % 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.

Tableau de synthèse :

Produits	Taux	Commentaires
Repas servi dans un restaurant traditionnel Plats servis dans une brasserie, une cafétéria, un bar, un café, etc. Restauration sur place dans un fast-food	10 %	
Sandwichs, salades salées vendues avec assaisonnement séparé ou couverts et salades sucrées vendues avec couverts quels que soient l'emballage et le lieu de vente	10 %	Ventes à consommer immédiatement. Toutefois 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	10 %	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	10 %	Grâce à la mise à disposition de couverts, de fours à micro-ondes et de tables, chaises voire comptoirs
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 10 %)
Pains, viennoiseries et pâtisseries sucrées	5,5 %	Produits n'ayant pas vocation à être consommés immédiatement sauf consommation sur place (taux 10 %)
Glaces vendues à l'unité : en cornet, pot individuel (moins de 200 ml), esquimaux	10 %	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	10 %	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)	10 %	L'ensemble est considéré comme un service de restauration sur place
Plateaux de fruits de mer à emporter ou à livrer	10 % ou 5,5 %	10 % 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.)	10 %	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	20 %	En toutes circonstances
Produits alimentaires exclus du taux réduit	20 %	Ex. : confiseries, certains types de chocolat, caviar, etc

- **Comment faut-il traiter les opérations possibles de taux de TVA ?**

Lorsque des opérations possibles de taux différents font l'objet d'une facturation globale et forfaitaire (exemple : "formule boisson incluse"), 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. À 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 celles soumises 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. À 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.

À noter que des précisions spécifiques ont été données par l'administration fiscale pour les traiteurs et les ventes de produits alimentaires au moyen de distributeurs.

**Pour effectuer les démarches pour obtenir votre attestation, n'hésitez pas à contacter votre expert-comptable !**