

## Engagement n° 1 du Contrat d'Avenir

### La Baisse des Prix

Les restaurateurs s'engagent à une baisse des prix pour le consommateur. Cette baisse permettra une répercussion intégrale de la baisse de la TVA sur les prix de produits ciblés, qui touchent l'ensemble des consommateurs. Ces produits iront de l'entrée, au plat, aux diverses formules ou menus, et jusqu'à l'emblématique café noir.

Un affichage lisible, à l'extérieur et à l'intérieur des restaurants permettra l'information du consommateur sur ces baisses, ainsi que le contrôle de ces engagements.

#### ■ Comment se matérialisera la baisse des prix ?

- Dans la restauration traditionnelle, les prix seront baissés d'au moins 11,8%\*, correspondant à une répercussion intégrale de la baisse de TVA sur au moins 7 des 10 produits suivants (qu'ils soient sur place ou à emporter) :
  - Une entrée
  - Un plat chaud (viande ou poisson)
  - Un plat du jour
  - Un dessert
  - Un menu entrée-plat
  - Un menu plat-dessert
  - Un menu enfant
  - Un jus de fruit ou soda
  - Une eau minérale
  - Le café, thé ou infusion

Ainsi, tout client pourra bénéficier de la baisse intégrale de la TVA sur un repas complet, soit une réduction de prix d'au moins 11,8% par rapport aux prix actuels (entrée, plat, dessert, café).

- Les **cafetiers et limonadiers** répercuteront pour leur part intégralement la baisse de la TVA sur le prix du café, du thé et d'une boisson fraîche (au comptoir ou en salle).
- Le **secteur de la restauration rapide**, qui n'est concerné par la baisse du taux de TVA de 19,6% à 5,5% que pour ses ventes réalisées sur place, pratiquera **une baisse de 5%** sur les menus phares des enseignes concernées
  - menus en version simple
  - menus en version large.

Par exemple, pour un menu à 20€, l'économie sera de 2,4€. Le café qui coûtait 1.60€ en salle, coûtera désormais 1,40€.

\* Le passage de la TVA de 19,6 % à 5,5 % (soit une baisse apparente de 14,1%) correspond en réalité à une baisse de 11,8 % par rapport au prix TTC initial.

## ■ Comment garantir la baisse des prix ?

L'Etat s'assurera du respect de ces engagements, à travers les services de la DGCCRF, et grâce au concours des professionnels. **L'affichage des baisses de prix sera vérifié. Le comité de suivi rendra public chaque semestre les indicateurs de suivi des prix.**

### ■ La visibilité pour les consommateurs

- Les restaurateurs s'engagent à **identifier de façon lisible**, à l'extérieur et à l'intérieur de leur établissement les produits ayant bénéficié de la baisse intégrale de la TVA.
- La visibilité sera ainsi matérialisée par **l'identification sur la carte extérieure et intérieure des prix barrés ou d'un astérisque**, et par une **vitrophanie**, à l'extérieur de l'établissement, qui indiquera que le restaurant participe aux engagements sur la baisse des prix.

### ■ Le suivi de l'Etat

- Suivi **trimestriel de l'évolution de l'indice des prix de la restauration** et de celle de l'indice des prix à la consommation, de l'indice des prix des services aux particuliers et de l'indice des prix alimentaires ;
- Relevés de prix par la direction générale de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) chaque semestre (les relevés opérés en mars et avril 2009 constituant un point zero de ces mesures).

### ■ Le suivi des professionnels

- Les professionnels s'engagent à **élaborer un cadre analytique de suivi de l'évolution des prix des produits pour lesquels la profession répercute intégralement la baisse de la TVA au taux de 5,5 % (plat, plat du jour, formule, café, thé ou infusion...)** : ce cadre analytique sera validé par le comité de suivi et mis en place par les organisations professionnelles signataires.