

## 15ème législature

<b>Question N° :</b> 16558	De <b>M. Patrick Vignal</b> ( La République en Marche - Hérault )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Économie et finances		<b>Ministère attributaire</b> > Économie et finances
<b>Rubrique</b> >hôtellerie et restauration	<b>Tête d'analyse</b> >Possibilité de la numérisation du « pourboire-tronc »	<b>Analyse</b> > Possibilité de la numérisation du « pourboire-tronc ».
Question publiée au JO le : <b>05/02/2019</b> Réponse publiée au JO le : <b>02/04/2019</b> page : <b>3018</b>		

### Texte de la question

M. Patrick Vignal attire l'attention de M. le ministre de l'économie et des finances sur la disparition du « pourboire-tronc » et des répercussions d'un tel phénomène pour les salariés des restaurants et des commerces de proximité. Effectivement, avec la généralisation des paiements par carte bancaire ou par tickets restaurant, les « pourboires-tronc » - définis par l'Urssaf comme un pourboire à la poche à caractère de libéralité - se font de plus en plus rares. Or, ils constituaient lorsque les paiements par espèces étaient courants, une large part des revenus des salariés de la restauration et des commerces de proximité. Dès lors, et dans la perspective de s'adapter aux enjeux du numérique, il lui demande si une numérisation du « pourboire-tronc » consistant à titre d'illustration en un arrondissement de la note finale à l'euro supérieur, pourrait être envisagée dans les restaurants et dans les commerces de proximité. Un tel dispositif permettrait sans doute de pérenniser les postes de salariés dans ces structures.

### Texte de la réponse

En France, depuis un arrêté du 27 mars 1987 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place, a été instaurée la notion de « service compris » : les documents mis à disposition de la clientèle doivent comporter l'indication du taux pratiqué pour la rémunération du service et le client peut compléter avec un pourboire s'il a apprécié le service. Le paiement par carte bancaire et l'apparition du sans-contact menacent toutefois cette pratique. L'union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH), principale organisation professionnelle du secteur de l'hôtellerie-restauration, constate une baisse moyenne des sommes laissées par les clients. Une étude réalisée par L'hôtellerie restauration et CHD Experts en mars 2016 montre qu'en moyenne, 40% des clients laissent un pourboire d'un montant moyen de 5 €. Or, dans la restauration, les perspectives d'évolution sur le plan de la rémunération des serveurs en salle sont limitées, bien qu'ils puissent passer chef de rang, puis maître d'hôtel dans les grands établissements. Cette situation rend essentiel le complément de rémunération que constitue le pourboire. Toutefois, les Français sont attachés à la tradition du pourboire volontaire qui permet de rémunérer la qualité des services qui leur sont rendus. Selon une étude réalisée en 2013 par Trip Advisor, l'attention et la gentillesse du personnel, lorsqu'il s'agit de laisser un pourboire au serveur, seraient déterminantes pour 74% des Français interrogés. Ces critères subjectifs démontrent un attachement profond au pourboire volontaire. La proposition consistant, au moment du paiement, à arrondir la note à l'euro supérieur ou à majorer celle-ci de plusieurs euros à l'initiative du client, est intéressante si elle préserve le libre choix du consommateur tant en ce qui concerne la décision d'octroi du pourboire que la détermination de son montant. Cette proposition doit toutefois faire l'objet d'une expertise technique complémentaire pour vérifier



comment, sur le plan comptable et des logiciels de caisse, les sommes versées en sus du montant de l'addition peuvent être restituées au personnel de salle et à un serveur en particulier.