

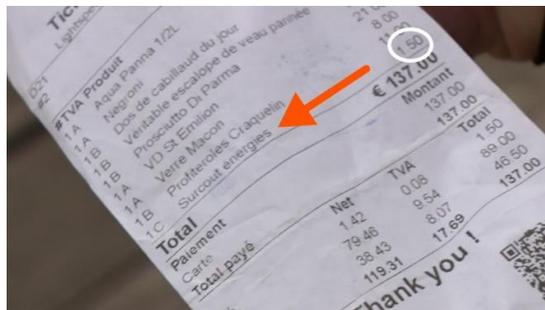
"On ne m'a pas prévenu": en sortant d'un restaurant, Philippe s'étonne de voir un "surcoût énergie" sur son ticket de caisse, est-ce légal?

RTL Info le 23/04/2023

Pour faire face au coût de l'énergie et à la crise actuelle, certains restaurateurs imposent une participation énergétique à leur client. Un coût qui peut être compris entre 1 et 2 euros par personne. Mais cette pratique est-elle légale ?

Philippe (nom d'emprunt), un habitant de Liège nous a contactés via le bouton orange Alerte-nous pour nous faire part de son étonnement : "J'ai été surpris de découvrir un supplément énergie sur l'addition d'un restaurant liégeois bien connu", écrit-il.

Son épouse a voulu le surprendre avec un dîner à deux : "Au mois de février, on est venu ici pour la première fois pour fêter l'anniversaire de mon plus jeune garçon. Mon épouse a voulu me faire la surprise et qu'on y retourne à deux", explique-t-il à notre micro. Après avoir payé par carte, Philippe récupère le ticket de caisse et ne se rend compte de rien. Ce n'est que le lendemain qu'il s'aperçoit de ce surcoût d'une valeur d'1€50 : "A mon grand étonnement, j'ai vu qu'il y avait un surcoût énergie sur mon ticket de caisse. On ne m'a prévenu à aucun moment", dit-il, se sentant lésé.



Et c'est ce que reproche Philippe au restaurant : "Ça aurait changé les choses si on m'avait prévenu. Ici, je ne m'y attendais vraiment pas du tout. Ce serait mieux passé si on m'avait demandé mon avis", nous confie-t-il.

Est-ce légal d'imposer un surcoût énergie à ses clients ?

Une question lui trotte alors en tête : cette pratique est-elle légale ? Le restaurateur doit-il prévenir ses clients ?

Contacté, le restaurant en question n'a pas souhaité s'exprimer sur ses motivations. Pour y voir plus clair, nous avons donc rencontré Luc Marchal, président de la Fédération Horeca Wallonie, et Jean-Philippe Ducart, porte-parole de l'association des consommateurs Test Achats. Et leur avis sur la question diverge.

Pour Luc Marchal de la fédération Horeca Wallonie, cette pratique est légale tant que le consommateur est prévenu. "Le seul reproche qu'on pourrait faire à certains c'est qu'ils n'ont pas anticipé en annonçant aux clients la mesure. Mais à ma connaissance, la plupart des restaurateurs qui ont fait ça l'ont clairement annoncé, et en général les clients sont compréhensifs", explique-t-il.



Les restaurateurs qui mettent en place cette mesure le font pour éviter d'augmenter les prix de vente de leurs plats, précise-t-il : *"C'est pour conscientiser les clients qu'il y a un impact réel de l'augmentation des coûts énergétiques. Et plutôt que d'augmenter globalement les prix, ils demandent une participation énergie"*.

L'horeca, un secteur qui "souffre"

D'après ses chiffres, le secteur doit faire face à 35% de frais supplémentaires avec la crise énergétique et l'augmentation des matières premières. *"C'est un secteur qui souffre. L'impact de la crise énergétique est énorme : une partie des coûts est incompressible, il faut chauffer, il faut éclairer, il faut cuire... Qu'il y ait beaucoup de monde ou pas beaucoup, il y a une partie des coûts qui reste permanente"*, explique le président de la Fédération du secteur.

Dans la majorité des cas, les restaurateurs doivent assurer ces coûts avant même de réaliser un chiffre d'affaires, nous explique-t-il. *"Beaucoup d'entreprises horeca ont mis la clé sous le paillason. Certaines entreprises s'en sortent plus ou moins. D'autres osent augmenter les prix mais il faut que la clientèle suive"*, ajoute-t-il. En moyenne, les restaurateurs qui ont augmenté leur prix de vente l'ont fait de 10 à 12% maximum, d'après Luc Marchal. Dans ce cas-ci, ils ne demandent pas de participation énergie.

Pour Test Achats, la pratique est illégale même si le client est prévenu

"Ces suppléments, à notre sens, sont illégaux et ne doivent pas être tolérés", explique Jean-Philippe Ducart, porte-parole de Test Achats. *"Lorsqu'on vous donne une addition, ça doit être un prix total à payer. Il y a évidemment un détail mais il ne peut pas y avoir ce type de supplément"*, ajoute-t-il.

"Il n'y a pas lieu de payer ce type de supplément", insiste-t-il. Pour Test Achats, le restaurateur devrait plutôt augmenter les prix de ses plats et boissons afin d'être plus transparent envers ses clients. *"Le restaurateur n'a d'autre choix que de malheureusement augmenter les prix de vente pour intégrer un certain nombre de coûts qui augmentent tout au long de l'année"*, précise-t-il.

"Le fait de dire qu'il y aura un supplément ne les couvre pas. Vous avez une carte de restaurant, une liste de prix, une liste de prestations, et tout ça intègre le prix de revient donc le prix total à payer, et donc le prix de l'énergie", détaille le porte-parole de l'association de consommateurs.

Entre autres, même si le restaurateur prévient ses clients d'un tel supplément, la pratique reste illégale aux yeux de Test Achats.

Le client peut tout à fait refuser de payer un tel supplément, selon Test Achats

Le consommateur peut même décider de refuser de payer ce supplément : *"A notre sens, le consommateur est tout à fait en droit de refuser ce type de supplément. Le prix qui doit être indiqué est un prix total à payer"*, conclut-il.