

## Guidelines

### sur l'indication des prix dans l'horeca

1. Pourquoi une guidance sur l'indication des prix dans l'horeca ? .....	2
2. Les prix sont-ils réglementés dans l'horeca ?.....	2
3. Où trouver la réglementation générale sur l'indication des prix ? .....	2
4. Où trouver la réglementation sur l'indication des prix dans l'horeca ? .....	3
5. Quels sont les principes généraux de l'indication des prix dans l'horeca ?.....	3
6. Quelles sont les règles spécifiques d'indication des prix applicables aux hôtels ?.....	4
7. En tant qu'exploitant d'un hôtel, dois-je indiquer les prix de l'hébergement et du restaurant à l'extérieur ? .....	4
8. En tant qu'exploitant d'un hôtel, dois-je communiquer les prix de mes services au préalable ? .....	4
9. Comment dois-je indiquer les prix de mes services hôteliers ?.....	4
10. Quelles sont les règles spécifiques qui s'appliquent aux restaurants et aux cafés ? .....	5
11. Je vends plus de 200 sortes de bières : dois-je en communiquer le prix à l'extérieur de mon établissement commercial ? .....	5
12. En tant que patron d'un café ou qu'exploitant d'un restaurant, dois-je disposer d'une liste de prix et/ou d'une carte ?.....	6
13. En tant qu'exploitant horeca, dois-je indiquer les prix sur chaque terrasse ? .....	6
14. Qu'en est-il de l'indication des prix si j'exploite aussi une salle de fête en plus d'un restaurant ? .....	6
15. Que sont les services homogènes et non homogènes dans l'horeca ? .....	6
16. Suis-je obligé de mentionner des prix tout compris ?.....	7
17. Suis-je obligé de mentionner expressément que mes prix sont « TVA et service » compris ? .	8
18. Suis-je obligé de mentionner le prix au litre sur la carte des boissons ? .....	8
19. Qu'en est-il des prix du jour pour certains plats ?.....	8
20. Comment indiquer les prix lorsque l'on vend en ligne? .....	8
21. Quelles sont les sanctions pénales prévues par la loi ?.....	9
22. Comment intervient l'Inspection économique ?.....	9
23. Les guidelines de l'indication des prix dans l'horeca en résumé .....	10

## 1. Pourquoi une guidance sur l'indication des prix dans l'horeca ?

La compétence de l'Inspection économique est régie par le livre XV du Code de droit économique. Ce livre traite de l'application de la loi. L'application de la loi va toutefois au-delà de l'intervention purement répressive consistant à dresser des p.-v. pour les infractions constatées. Le législateur a voulu répondre à cela en attribuant une compétence complémentaire aux agents de l'Inspection économique. Outre la mission de base qu'est l'intervention répressive, ils doivent également informer les stakeholders de façon appropriée sur la réglementation économique via une guidance adaptée.

L'indication des prix dans les commerces est importante aussi bien pour les entreprises que pour le consommateur. Un affichage correct du prix des biens et des services doit en premier lieu garantir la transparence nécessaire du marché. Le prix est en effet un des principaux motifs d'achat pour le consommateur. Les consommateurs doivent avoir la possibilité de s'informer de façon approfondie avant de prendre une décision d'achat. Ceci est important non seulement lors de la réservation d'une chambre d'hôtel, mais aussi lors d'une simple visite dans un restaurant ou un café.

**Une information correcte et claire sur le prix constitue une des obligations principales d'information régies par la loi pour les entreprises. Une communication ouverte à ce sujet renforce la confiance du client.**

Expliquer la réglementation sur l'indication des prix via une guidance a pour objectif de contribuer à une application plus correcte, ce qui bénéficie tant aux entreprises qu'aux consommateurs.

2

## 2. Les prix sont-ils réglementés dans l'horeca ?

**Dans l'horeca, il n'existe aucune réglementation sur les prix imposée par les autorités. Les entrepreneurs sont donc libres de déterminer leurs prix compte tenu des circonstances du marché (usages commerciaux, concurrence, image de marque de l'établissement, groupe-cible...) et de considérations économique-financières (prix de revient, marges...).**

En clair, la loi n'impose aucun prix de vente minimum ou maximum dans l'horeca. Il n'y a par exemple pas de prix imposé sur la bière pour les exploitants de café. Le montant que vous pouvez demander en tant qu'exploitant pour vos services (les tarifs) n'est donc pas régi par les autorités. Il existe toutefois des règles à respecter concernant la façon dont les prix doivent être indiqués.

## 3. Où trouver la réglementation générale sur l'indication des prix ?

La législation sur l'indication des prix se trouve dans les articles VI.3, VI.4, VI.5 et VI.6 du Code de droit économique (CDE) (voir [art. VI. 3 à 6 CDE](#)).

Le législateur dispose que quiconque vend des biens ou des services homogènes à des consommateurs doit communiquer ses prix au préalable. Le prix doit être indiqué par écrit et de façon non équivoque (art. VI. 3, § 1<sup>er</sup> et § 2 CDE).

[L'arrêté royal du 30 juin 1996](#) régit les exigences légales applicables lors de la rédaction d'un devis et d'un bon de commande.

Un bon de commande doit être établi lorsque l'exécution du service a lieu à une date ultérieure et qu'un acompte a été payé. C'est le cas, par exemple, lors d'une réservation auprès d'un

« Créer les conditions d'un fonctionnement compétitif, durable et équilibré du marché des biens et services en Belgique. »

restaurateur exploitant une salle de fête, à l'occasion d'une cérémonie planifiée (un mariage...).

#### 4. Où trouver la réglementation sur l'indication des prix dans l'horeca ?

En ce qui concerne spécifiquement l'horeca : [l'AR du 7 décembre 2016](#) régit l'indication des tarifs dans les établissements qui offrent de l'hébergement, des repas, des plats ou des boissons. Cet AR remplace celui du 15 juin 1998.

**L'AR du 7 décembre 2016 s'applique uniquement aux entreprises où les services peuvent être consommés dans l'établissement commercial, comme les cafés, les restaurants et les hôtels. Les entreprises qui n'offrent aucune possibilité de consommer sur place (par ex. les restaurants de plats à emporter) tombent sous le coup des règles habituelles d'indication des prix.**

#### 5. Quels sont les principes généraux de l'indication des prix dans l'horeca ?

**Quiconque offre de l'hébergement, des repas, des plats ou des boissons indique par écrit, d'une manière lisible, apparente et non équivoque, le prix des services qu'il fournit, à un endroit nettement visible de l'extérieur de l'établissement commercial (article 1<sup>er</sup> de l'AR du 7 décembre 2016).**

La communication à un endroit nettement visible de l'extérieur de l'établissement commercial<sup>1</sup> implique que le consommateur doit pouvoir consulter les prix avant de pénétrer dans l'établissement commercial. Ceci peut, mais ne doit pas nécessairement, avoir lieu à l'extérieur du bâtiment.

Le concept d'« extérieur de l'établissement commercial » doit être compris comme étant à l'entrée de l'endroit où les services sont proposés et consommés (la salle de café ou de restaurant proprement dite). L'indication des prix peut aussi figurer à un autre endroit où le consommateur doit passer pour se rendre dans l'établissement commercial.

Pour les établissements horeca avec différentes parties, tels qu'un café-restaurant ou un hôtel-restaurant, une indication bien visible des prix à l'entrée de la partie concernée suffit.

**Toute entreprise qui offre des repas, des plats ou des boissons peut limiter l'indication du prix des boissons offertes à un endroit nettement visible de l'extérieur aux boissons les plus représentatives pour chaque catégorie. L'entreprise met à disposition du consommateur, à l'intérieur de l'établissement commercial, une liste de prix complète de tous les repas, plats et boissons offerts (art. 3 de [l'AR du 7 décembre 2016](#)).**

<sup>1</sup> Pour la définition d'établissement commercial, cf. article I.8, 32° du Code de droit économique. Est un établissement commercial : « a) tout site commercial immeuble où l'entreprise exerce son activité en permanence ; ou b) tout site commercial meuble où l'entreprise exerce son activité de manière habituelle. »

## 6. Quelles sont les règles spécifiques d'indication des prix applicables aux hôtels ?

[L'article 2 de l'AR du 7 décembre 2016](#) prévoit la possibilité de déroger au principe général d'indication des prix à l'extérieur de l'établissement commercial pour les entreprises qui offrent de l'hébergement (hôtels).

Les hôtels peuvent satisfaire à leur obligation légale d'indication des prix en indiquant uniquement le prix à l'intérieur de l'établissement commercial. Une telle indication de prix à l'intérieur de l'établissement commercial doit cependant se faire à un endroit librement accessible pour le consommateur. L'intention est que le consommateur puisse, par exemple, entrer dans le hall d'un hôtel et y consulter facilement le prix, sans devoir faire des efforts particuliers à cet effet.

## 7. En tant qu'exploitant d'un hôtel, dois-je indiquer les prix de l'hébergement et du restaurant à l'extérieur ?

Non, c'est autorisé mais pas obligatoire à l'extérieur du bâtiment. L'affichage des prix de l'hébergement à la réception ou à l'entrée de l'hôtel suffit.

Le prix des plats offerts dans le restaurant de l'hôtel peuvent par exemple être indiqués dans le hall de l'hôtel, quand le restaurant est exclusivement accessible via le hall. Le **prix des plats** ne doit donc pas être affiché à l'entrée principale de l'hôtel.

4

## 8. En tant qu'exploitant d'un hôtel, dois-je communiquer les prix de mes services au préalable ?

Les informations relatives au prix des services hôteliers offerts doivent être disponibles avant de pénétrer dans l'établissement commercial. Cela peut se faire à l'entrée de l'établissement hôtelier (par ex. **les prix de l'hébergement** à la réception de l'hôtel), ou même à l'endroit où le consommateur passe lorsqu'il se rend à l'établissement commercial (par ex. le patio d'un hôtel pour aller au restaurant).

Un hôtel avec restaurant et/ou un bar ne dispose pas nécessairement d'une entrée distincte accessible de l'extérieur du bâtiment pour le restaurant et/ou le bar. Il est possible, par exemple, que le restaurant et/ou le bar soit uniquement accessible via le hall de l'hôtel. L'hôtelier peut également décider de mettre le bar et/ou le restaurant exclusivement à la disposition des clients de l'hôtel. Dans ce cas, l'entreprise satisfait à ses obligations en matière d'indication des prix des plats et boissons offerts en vente à « l'extérieur de l'établissement commercial » en indiquant les prix à l'entrée du restaurant même, donc dans le hall de l'hôtel. Elle ne doit pas le faire à l'entrée principale de l'hôtel.

## 9. Comment dois-je indiquer les prix de mes services hôteliers ?

Le prix de l'hébergement doit être indiqué par type de séjour. Cela signifie que l'indication des prix ne doit pas porter uniquement sur le type de chambre (prix pour une chambre seule, double, avec balcon, etc.), mais aussi sur la formule de séjour offerte (prix pour l'hébergement seul, pour l'hébergement avec petit-déjeuner ou l'hébergement avec pension complète ou demi-pension).

**En plus du prix par type de chambre et de séjour, l'entreprise doit également mettre à la disposition du consommateur le prix de tous les autres services qu'elle propose (par ex. le service de chambre, le téléphone, une liaison internet, un service de lessive et de repassage, etc.).**

Le prix par type de chambre et de séjour ne doit pas être affiché à l'extérieur mais peut également être indiqué à l'intérieur même de l'établissement commercial (par ex. dans le hall d'accueil, à la réception).

L'entreprise est libre de déterminer l'endroit où le consommateur peut consulter les informations relatives aux autres services (d'ordre plutôt facultatif). Cela peut être dans la chambre même (par exemple via une brochure, le canal d'information à la télévision...) ou à la réception.

Mettre les tarifs à disposition via internet uniquement ne suffit pas : le consommateur doit pouvoir prendre connaissance des prix avant de consommer le service.

Pour la vente de biens, les règles du livre VI du Code de droit économique sont applicables. C'est ainsi que l'indication du prix des boissons contenues dans le minibar doit se faire conformément aux exigences des articles VI.3 à VI.6 CDE.

## **10. Quelles sont les règles spécifiques qui s'appliquent aux restaurants et aux cafés ?**

Les restaurants et les cafés doivent respecter le principe général d'indication des prix de l'article 1<sup>er</sup> de l'AR du 7 décembre 2016. Une exception est cependant prévue pour les boissons. L'indication du prix des boissons peut être limitée aux boissons les plus représentatives pour chaque catégorie ([art. 3 de l'AR du 7 décembre 2016](#)).

**Les prix doivent être indiqués par écrit et de manière non équivoque à un endroit nettement visible de l'extérieur de l'établissement commercial<sup>2</sup>. Ceci peut se faire via un panneau sur la façade ou l'affichage du tarif derrière la fenêtre à l'entrée, mais aussi par exemple dans le hall d'entrée même qui donne accès au café ou au restaurant.**

## **11. Je vends plus de 200 sortes de bières : dois-je en communiquer le prix à l'extérieur de mon établissement commercial ?**

**A l'entrée, l'indication du prix des boissons peut se limiter aux boissons les plus représentatives pour chaque catégorie (par exemple boissons rafraîchissantes, boissons chaudes, bières, vins, boissons fortes...).**

La répartition en catégories dépend de l'offre de l'entreprise concernée. Ainsi, par exemple, un bar à bières pourra satisfaire à son obligation d'indication des prix en scindant les bières proposées en différentes catégories et en limitant l'indication du prix au prix des bières les plus représentatives de leur catégorie.

<sup>2</sup> L'« extérieur de l'établissement commercial » doit être compris comme étant à l'entrée du local où les services sont proposés et consommés (la salle de restaurant ou de café proprement dite). Ceci n'implique pas nécessairement de se situer à l'extérieur du bâtiment.

## 12. En tant que patron d'un café ou qu'exploitant d'un restaurant, dois-je disposer d'une liste de prix et/ou d'une carte ?

Les restaurants et les cafés doivent mettre à disposition du consommateur, à l'intérieur de l'établissement commercial, une liste de prix complète de tous les repas, plats et boissons offerts. « A l'intérieur » de l'établissement commercial porte sur le lieu où le consommateur consomme effectivement les services offerts. Concrètement, cela signifie que le consommateur qui prend place à l'intérieur du café ou du restaurant doit avoir la liste de prix complète à sa disposition.

Dans l'espace réservé aux repas, les consommateurs doivent pouvoir prendre connaissance des prix de tous les plats et boissons offerts via une indication bien visible dans l'établissement (par ex. en cas d'offre limitée) et/ou une mention sur une carte des boissons et/ou des plats.

Il n'existe aucun modèle de tarif imposé par la loi dans l'horeca.

## 13. En tant qu'exploitant horeca, dois-je indiquer les prix sur chaque terrasse ?

Lorsqu'un restaurant ou un café a une terrasse, la terrasse fait partie de l'établissement commercial. Ceci ressort de la définition légale de l'établissement commercial (voir note 1). Le site commercial meuble, tel qu'une terrasse de l'autre côté de la digue ou une terrasse d'été de l'autre côté de la rue sur la place du marché, est lui aussi considéré comme l'établissement commercial « interne » de l'entreprise. Une terrasse temporaire fait donc partie intégrante de l'établissement commercial.

Concrètement, cela signifie que l'obligation d'indiquer les prix « à un endroit nettement visible de l'extérieur » est satisfaite si l'indication des prix se fait à l'entrée principale du bâtiment. Selon la loi, il n'est donc pas nécessaire de répéter cette indication des prix à l'entrée de chaque terrasse. Certaines terrasses n'ont d'ailleurs pas vraiment d'entrée séparée.

Dès lors, on peut donc parfaitement annoncer uniquement l'offre promotionnelle (telle que par ex. « menu de la semaine ») sur la terrasse, mais l'offre complète de plats doit être bien communiquée de façon bien visible à l'entrée du bâtiment. L'offre des boissons peut, à l'entrée, se limiter aux boissons les plus représentatives de chaque catégorie.

## 14. Qu'en est-il de l'indication des prix si j'exploite aussi une salle de fête en plus d'un restaurant ?

En cas de combinaison d'un café ou restaurant avec d'autres services tels que la location d'une salle de fête, service compris ou non, il est question selon la législation de 2 types de services. Le législateur fait une différence entre les services homogènes et les services non homogènes.

## 15. Que sont les services homogènes et non homogènes dans l'horeca ?

Les services homogènes sont tous les services dont les caractéristiques et les modalités sont identiques ou similaires, indépendamment notamment du moment ou du lieu de l'exécution,

« Créer les conditions d'un fonctionnement compétitif, durable et équilibré du marché des biens et services en Belgique. »

du prestataire de services ou de la personne à qui ils sont destinés, ([art. I.8, 1° CDE](#)). La prestation de services présente un caractère standard et l'indication du prix a lieu via la mise à disposition d'une liste de prix. Il s'agit par exemple des services des coiffeurs, blanchisseurs, photographes, ramoneurs, banques... et aussi de l'horeca.

[L'AR du 30 juin 1996](#) régit l'indication du prix des services homogènes (art. 13-15) et non homogènes (art. 16-18). Les activités habituelles des cafés, tavernes, restaurants, hôtels... sont considérées comme des services homogènes.

Dans des cas exceptionnels, il pourrait être question de services non homogènes (par ex. la préparation de plats spéciaux dans un restaurant à la demande particulière du client). Les services non homogènes présentent des caractéristiques spécifiques et sont généralement faits sur mesure et selon les souhaits du client. L'entreprise qui, en plus d'un restaurant, exploite aussi une salle de fête et y organise par exemple des mariages, preste des services homogènes pour ses activités de restauration (tarifs sur la carte) et des services non homogènes pour l'organisation de fêtes selon les desiderata du client (établissement d'un devis).

[L'article 16 de l'AR du 30 juin 1996](#) dispose que, *en cas d'offre en vente de services non homogènes à caractère principalement non intellectuel, un devis doit être délivré au consommateur, pour autant que celui-ci en fasse la demande et que le vendeur soit disposé à fournir le service.*

[L'article 17 de l'arrêté royal du 30 juin 1996](#) fixe les mentions obligatoires.

**Pour les services non homogènes, le consommateur peut donc toujours demander qu'un devis soit rédigé. Avant l'établissement du devis, le consommateur doit être informé du montant du devis, à moins que celui-ci ne soit gratuit. Le devis doit être suffisamment détaillé pour que le consommateur puisse comparer. Le prestataire de service n'est pas légalement tenu d'établir un devis et d'accepter la mission. Il dispose en effet de la liberté contractuelle de s'engager ou non à exécuter le service. Toutefois, s'il a établi un devis et que le consommateur a accepté celui-ci, il est question d'une offre contraignante. Une offre contraignante a valeur de contrat d'achat.**

7

## 16. Suis-je obligé de mentionner des prix tout compris ?

Quiconque vend des biens ou des services au consommateur doit en indiquer les prix TVA, taxes et coûts éventuels d'autres services obligatoires compris. L'article VI.4. CDE dispose que *Le prix indiqué est le prix total à payer par le consommateur, en ce compris la taxe sur la valeur ajoutée, toutes autres taxes ainsi que le coût de tous les services à payer obligatoirement en supplément par le consommateur.*

**Le prix indiqué est le prix total à payer par le consommateur (donc TVA, taxes et autres services inclus), mentionné au moins en euros.**

Il est donc interdit de facturer d'autres coûts en plus des prix indiqués. D'autres frais peuvent uniquement être facturés s'il s'agit de services ou produits supplémentaires que le client n'est pas obligé de prendre (par ex. une portion de frites dans un restaurant, un service de lessive et de repassage dans un hôtel...). Une liste des prix de ces produits et services doit également être mise à disposition au préalable.



## 17. Suis-je obligé de mentionner expressément que mes prix sont « TVA et service » compris ?

Celui qui vend des biens ou des services aux consommateurs doit toujours en mentionner les prix TVA et autres services obligatoires (par ex. le service à table) compris. Le consommateur peut donc toujours partir du principe selon lequel le prix affiché sera aussi le prix à payer.

**Le prix indiqué est le prix total à payer par le consommateur. Il n'est donc pas nécessaire ni obligatoire de mentionner que les prix incluent la TVA et le service.**

## 18. Suis-je obligé de mentionner le prix au litre sur la carte des boissons ?

Dans certains cas, les commerçants doivent mentionner le prix par unité de mesure lors de la vente de certains biens aux consommateurs. Les règles figurent dans [l'AR du 7 février 2000](#).

Cette réglementation ne s'applique toutefois pas aux denrées alimentaires et boissons consommées sur place (comme dans l'horeca) (voir les exceptions prévues à l'article 11, 2°). Sur votre carte des boissons, vous pouvez donc simplement indiquer le prix à la pièce (par ex. prix par bouteille, carafe ou verre) sans mentionner le prix au litre.

Celui qui offre des services de traiteur en plus de services de restaurateur tombe bel et bien sous le coup de la réglementation relative à l'indication des prix par unité de mesure usuelle (par ex. par litre, par kilo, par 100, 250 ou 500 grammes). *Les restaurants de plats à emporter relèvent également de ce règlement.*

8

## 19. Qu'en est-il des prix du jour pour certains plats ?

Les restaurants sont obligés d'indiquer les prix des plats à un endroit nettement visible de l'extérieur. Le consommateur doit pouvoir se faire une idée de l'offre complète et des prix au préalable. Certains restaurateurs pratiquent parfois des prix du jour. Cela peut être le cas pour certains produits frais dont le prix d'achat varie fortement en fonction de l'offre.

Pour les crevettes fraîches du jour et certaines espèces de poissons telles que la sole, les prix du jour peuvent varier fortement selon la saison et l'approvisionnement de la criée.

**Tous les prix doivent être indiqués à un endroit nettement visible de l'extérieur, même lorsqu'il s'agit de prix du jour. Le restaurateur doit veiller à ce que dans ces cas aussi, le consommateur puisse prendre connaissance au préalable des prix de vente pratiqués. Outre la mention des prix du jour à un endroit nettement visible de l'extérieur, on peut par exemple joindre une annexe avec les plats aux prix du jour à la liste de prix complète qui doit être à la disposition du consommateur à l'intérieur du restaurant.**

## 20. Comment indiquer les prix lorsque l'on vend en ligne ?

Les réservations de voyages se font de plus en plus par internet. Les réservations d'hôtel se font également de plus en plus souvent en ligne. Les prix dans le secteur hôtelier peuvent fluctuer considérablement, non seulement en fonction de la saison, mais de semaine en semaine et même de jour en jour. Des tarifs distincts pour les réservations en milieu de semaine et pour le week-end sont très courants. En outre, les prix sont souvent augmentés en raison



d'événements. Si vous réservez en ligne pour certains hôtels, vous verrez même des tarifs qui peuvent varier d'heure en heure.

Les ventes en ligne sont soumises à des règles particulières. Il s'agit notamment des informations précontractuelles requises par la loi pour la vente à distance, par exemple pour les ventes par internet. Les dispositions légales se trouvent aux articles VI.45 et suivants du Code de droit économique (CDE). Celles-ci s'appliquent également à ceux qui offrent en ligne des services d'hébergement et d'hôtellerie en tant que professionnels.

Avant la réservation de l'hôtel (la réservation en ligne), le consommateur doit être informé correctement des services offerts et des prix applicables (cf. [art. VI. 45, 5° CDE](#)). Le consommateur qui souhaite faire une réservation à un moment donné doit donc pouvoir consulter pour sa réservation le prix en vigueur à ce moment. Il peut s'agir du prix de la réservation d'une ou plusieurs nuits, de la réservation d'un séjour immédiat ou d'un séjour dans un avenir proche ou lointain.

Des prix « à partir de » ne sont autorisés que s'il s'agit de prix effectivement appliqués. Il en est de même pour les annonces de réductions de prix. L'affichage de prix fictifs est une pratique commerciale trompeuse et est donc interdit.

Lors de la réservation même, le prix total à payer par le consommateur doit être clairement indiqué dans le processus de commande de la réservation. C'est l'un des éléments essentiels avant de confirmer la réservation d'hôtel et d'effectuer le paiement via le « bouton de paiement ». La loi vise une indication transparente des prix non seulement dans l'intérêt du consommateur mais aussi dans l'intérêt de l'entreprise.

## 21. Quelles sont les sanctions pénales prévues par la loi ?

Les infractions aux règles d'indication des prix sont sanctionnées au pénal par une amende pouvant atteindre 60.000 euros et même 150.000 euros en cas de mauvaise foi. Les dispositions pénales figurent aux articles XV.70 et XV.83, 1° CDE.

Art. XV.70. Les infractions aux dispositions du présent Code sont punies d'une sanction pouvant aller du niveau 1 au niveau 6. La sanction de niveau 1 consiste en une amende pénale de 26 à 5.000 euros. La sanction de niveau 2 consiste en une amende pénale de 26 à 10.000 euros. La sanction de niveau 3 consiste en une amende pénale de 26 à 25.000 euros.

Art. XV.83. Sont punis d'une sanction de niveau 2, ceux qui commettent une infraction aux dispositions : 1° des articles VI. 3 à VI. 6 relatifs à l'indication des prix et des arrêtés pris en exécution de l'article VI.7.

**Ces montants sont à majorer des décimes additionnels, à savoir x8 depuis janvier 2017. L'amende de la sanction de niveau 2 s'élève donc à 208 euros minimum et 80.000 euros maximum.**

Le niveau de sanction 3 s'applique lorsqu'il est question de mauvaise foi.

## 22. Comment intervient l'Inspection économique ?

L'Inspection économique peut procéder à des enquêtes à la suite d'une plainte ou d'un signalement, ou de sa propre initiative.

Lorsqu'elle constate des infractions, elle peut dresser un procès-verbal d'avertissement. Le contrevenant reçoit dans ce cas un avertissement préalable lui laissant la possibilité de se mettre en règle dans une période donnée.

Les règles de l'indication des prix sont fondamentales pour la transparence du marché. Elles existent depuis de nombreuses années et le secteur est donc censé bien les connaître. C'est pourquoi, en cas d'infraction relative à l'indication des prix, l'Inspection économique dresse directement un pro justitia avec proposition de transaction administrative.

Un pro justitia est également établi quand le procès-verbal d'avertissement n'est pas suivi d'effets.

Le paiement de l'amende éteint l'action publique. En cas de non-paiement, le dossier est transmis au parquet compétent pour suite utile.

### 23. Les guidelines de l'indication des prix dans l'horeca en résumé

1. Il n'existe pas de réglementation sur les prix imposée par les autorités dans le secteur de l'horeca. La fixation des prix est libre.
2. Les prix doivent inclure la TVA, les taxes et les coûts éventuels des autres services obligatoires (tels que le service à table et les pourboires).
3. Celui qui preste des services horeca doit afficher ses prix au préalable. Le prix doit être indiqué par écrit, sans équivoque et à un endroit nettement visible.
4. En plus des règles générales d'indication des prix reprises aux articles 3 à 6 du Livre VI du Code de droit économique, l'AR du 7 décembre 2016 prévoit des règles spécifiques sur l'indication des prix dans les établissements offrant de l'hébergement, des repas, des plats ou des boissons (hôtels, restaurants et cafés).
5. Pour les restaurants et les cafés, les prix doivent être indiqués à un endroit nettement visible de l'extérieur de l'établissement commercial. Pour les hôtels, la réglementation prévoit une exception : les prix des services offerts peuvent être affichés à l'entrée de l'établissement commercial proprement dit. Le consommateur doit toutefois pouvoir prendre connaissance de l'offre et des prix en toute liberté.
6. Par « l'extérieur de l'établissement commercial », il faut entendre à l'entrée de l'endroit où les services sont proposés et consommés (la salle de café ou de restaurant proprement dite). Cela ne doit pas nécessairement être à l'extérieur du bâtiment.
7. Pour les hôtels, il suffit que le consommateur puisse consulter la liste des prix des services hôteliers proposés (par type de chambre et d'hébergement) à la réception, sans devoir faire des efforts particuliers à cet effet. Les modèles de tarifs réglementés pour les hôtels ont été supprimés.
8. Les restaurants et les cafés peuvent limiter l'indication des prix à un endroit nettement visible de l'extérieur au prix des boissons les plus représentatives de chaque catégorie.
9. Pour les restaurants, aucune exception n'est prévue pour les plats. Une liste complète des plats proposés doit être communiquée à un endroit nettement visible à l'extérieur de l'établissement commercial même (la salle de restaurant).
10. Les terrasses fixes ou temporaires sont également considérées comme faisant partie de l'établissement commercial. Pour les exploitants de terrasse, il suffit que le consommateur puisse consulter les prix à l'entrée principale. Les prix ne doivent pas être indiqués à l'entrée de chaque terrasse.

« Créer les conditions d'un fonctionnement compétitif, durable et équilibré du marché des biens et services en Belgique. »

11. Les prix doivent également être indiqués à l'intérieur de l'établissement commercial. Il s'agit de l'espace où les services sont consommés. Cela peut se faire par l'affichage des prix et/ou la mise à disposition d'une liste des prix (menu, carte des boissons, liste des prix de l'hébergement) de l'offre complète.