



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

cotisations

Question écrite n° 97121

Texte de la question

M. Daniel Fasquelle appelle l'attention de Mme la ministre des affaires sociales et de la santé sur l'évaluation des avantages en nature des chefs cuisiniers restaurateurs mandataires sociaux. L'URSSAF a désormais pour pratique d'opérer un redressement de cet avantage en valorisant systématiquement celui-ci sur la base du menu le moins cher de l'établissement. Elle est malheureusement suivie dans son analyse par les tribunaux de sécurité sociale, certaines cours d'appels et même dernièrement la Cour de cassation qui, dans un arrêt du 26 novembre 2015 indique : « l'inspecteur du recouvrement a évalué l'avantage en nature nourriture en estimant que pour un mandataire social, la valeur réelle devait correspondre au prix public, celui-ci englobant le prix de revient ainsi que toutes les charges annexes relatives à l'élaboration, la préparation, la cuisson, les frais de personnels de cuisine et qu'il a ainsi retenu le prix le plus bas pratiqué dans l'établissement, soit 32 euros, retient que la valeur réelle d'un avantage en nature s'entend non du prix de revient pour l'employeur, mais de sa valeur réelle pour le bénéficiaire, c'est-à-dire l'économie que celle-ci lui permet de réaliser. » (Cour de cassation, civile, Chambre civile 2, 26 novembre 2015, 14-26.353, inédit). En l'absence de précision parlementaire depuis lors, l'URSSAF, suivie en cela par certaines juridictions, a détourné l'évaluation de l'avantage en nature du texte réglementaire applicable. La pratique de l'URSSAF est en effet choquante lorsque le mandataire est le chef cuisinier de l'établissement qui crée toute la valeur du repas en question et qui ne peut être considéré comme un client de l'établissement. Elle est surtout contraire à la réglementation applicable qui prévoit que l'évaluation doit s'opérer selon la méthode du réel : l'article 5 de l'alinéa 2 de l'arrêté du 10 décembre 2002 relatif à l'évaluation des avantages en nature en vue du calcul des cotisations de sécurité sociale énonce en effet : « s'agissant des personnes relevant des 11°, 12° et 23° de l'article L. 311-3 du code de la sécurité sociale, les avantages nourriture et logement sont déterminés d'après leur valeur réelle. » La circulaire DSS/SDFSS/5B/N° 2003/07 du 7 janvier 2003 précise en son point 2-2-6 relatif aux avantages en nature des mandataires sociaux : « pour l'avantage nourriture, la valeur réelle prend en compte le prix payé par l'employeur ou les justificatifs de facture payée par ces personnes. » Retenir le menu le moins cher de l'établissement revient en pratique pour de nombreux restaurateurs à valoriser l'avantage en nature sur la base d'un menu à 30, 40, voire 50 euros, soit un montant exorbitant pour un chef cuisinier qui est le seul créateur de la valeur ajoutée. Cette évaluation revient ainsi à majorer ni plus ni moins l'avantage en nature nourriture des restaurateurs de 500 % à 1 000 %. Cette pratique est ainsi source d'incompréhension pour un grand nombre de chefs, aussi bien français qu'étrangers qui sont découragés par les pratiques de l'URSSAF et la « taxation » détournée de leur travail alors même que ce corps de métier doit être encouragé. Ce traitement est source d'inégalité par rapport aux salariés dont la valorisation de l'avantage en nature est bien différente. Par conséquent, il lui demande si elle entend prendre des mesures afin de réglementer cette pratique de l'URSAFF pour supprimer cette inégalité par rapport aux salariés.

Données clés

Auteur : [M. Daniel Fasquelle](#)

Circonscription : Pas-de-Calais (4^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 97121

Rubrique : Sécurité sociale

Ministère interrogé : Affaires sociales et santé

Ministère attributaire : Solidarités et santé

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [28 juin 2016](#), page 5895

Question retirée le : 20 juin 2017 (Fin de mandat)