

Avant la saison,
restaurateurs,
préparez-vous!

Jeudi 3 juin 2010
CCI Narbonne



Les aides financières pour la filière de la restauration



LA REGION

- Un système d'avance remboursable (prêt à taux 0) jusqu'à 50 000€
PACTE : porteur de projet/entreprise de – 3 ans, montant variable entre 10 et 50 000€
- Diagnostic de mise aux normes sécurité-incendie/ accessibilité = plafond à 300€ par diagnostic
- De nouveaux dispositifs à venir d'ici fin 2010 dans le cadre de la nouvelle Direction du Tourisme



ECRINS INITIATIVES

Plateforme France Initiatives

- Créateurs, entreprises de moins de 6 ans
- Prêt d'honneur sans garantie ni caution personnelle à taux 0
- Montant compris entre 3 et 25 000€
- Tous types de travaux/investissements

OSEO : le PPMTR

- Prêt participatif pour la modernisation et la transmission de la restauration
- Repreneur ou exploitant d'un restaurant respectant le contrat d'avenir
- Prêt sur 5 ans à taux fixe, entre 30 000 et 120 000€, sans garantie sur les actifs de l'entreprise ni caution personnelle du dirigeant
- Objectif : travaux de modernisation ou transmission (acquisition du fonds de commerce) accompagnée de travaux de modernisation

Dossiers « Vitrines »

Financement = 1/6 CCI, 5/6 Commune

- Bonification d'intérêts de crédits de rénovation en contrepartie d'un prêt d'une durée maxi de 7 ans
- Travaux d'aménagements intérieurs visibles de la rue
- Sur les communes de Narbonne, Leucate, Lézignan-Corbières, Port-la-Nouvelle : 7622,45€ maxi
- Sur la commune de Gruissan: 2000€ maxi
- Sur la commune de Sigean : 1000€ maxi

Titre Maître-Restaurateur

- ETAT : possibilité de crédit d'impôt maximum de 15 000€ sur 3 ans
- CCI Narbonne : prime de 150€ pour la réalisation de l'audit « titre maître restaurateur » limitée à 20 établissements en 2010

Contrat de prévention dans le cadre de la convention nationale d'objectifs fixant un programme de prévention aux activités CHR (CRAM)

- ❑ Bénéficiaire : entreprise ayant un projet global d'investissement intégrant la prévention des risques, avoir au moins un salarié ou un apprenti
- ❑ Montant : 15 à 70% selon le type de risque traité
- ❑ Dépenses éligibles : investissements matériels (sols antidérapants, captage de polluant et ventilation, éclairage naturel...) et formation du personnel dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité

Les démarches Qualité dans la restauration



LE TITRE MAITRE RESTAURATEUR

- Décret paru au JO le 16/09/2007 prolongé jusqu'au 31/12/2012 : le titre de maître restaurateur est délivré pour une durée de 4 ans par le Préfet
 - Il est décerné à une personne physique : être titulaire au minimum du CAP + expérience de 5 ans en qualité de dirigeant, expérience de 10 ans minimum si le dirigeant n'a pas de diplôme reconnu
 - Règles à respecter : origine et transformation des produits, relations avec les clients, aménagements intérieurs, équipements extérieurs, règles d'hygiène et sécurité
- ☞ *La cuisine doit se faire sur place avec une majorité de produits frais*

LE TITRE MAITRE RESTAURATEUR (suite...)

- Démarche à suivre : contacter un des 4 organismes certificateurs aptes à réaliser l'audit externe
- Le restaurateur doit constituer un dossier pour la Préfecture (identité du candidat, extrait KBis, justificatif des qualifications, attestation sur l'honneur d'être à jour des cotisations fiscales et sociales) et l'envoyer avec le rapport d'audit de l'organisme certificateur



DEMARCHE REGIONALE QUALITE SUD DE FRANCE



LE DISPOSITIF QUALITE SUD DE FRANCE

- Basé sur les engagements du **Plan Qualité Tourisme**
- S'appuyant sur des **démarches locales affirmées** (*Qualité Hérault, Pays Cathare, Qualité Argelès*)
- Mis en œuvre par le **Comité Régional du Tourisme en étroite collaboration avec la Région Languedoc-Roussillon.**

Plan Qualité Tourisme

Qualité Sud de France

**Démarches locales affirmées
(Qualité Hérault, Pays Cathare, etc)**

Comité Régional du Tourisme Languedoc-Roussillon

POUR QUELLES FILIERES ?

Un référentiel régional pour 12 filières touristiques

- Hôtellerie (*reconnu au Plan Qualité Tourisme*)
- Restauration (*reconnu au Plan Qualité Tourisme*)
- Hôtellerie de plein air (*reconnu au Plan Qualité Tourisme*)
- Résidences de tourisme (*reconnu au Plan Qualité Tourisme*)
- Villages de vacances (*reconnu au Plan Qualité Tourisme*)
- Bars (*reconnu au Plan Qualité Tourisme*)
- Lieux de visite (*reconnu au Plan Qualité Tourisme*)
- Caveaux et points de vente de produits du terroir

Courant 2010/2011 :

- Centres de congrès
- Activités de pleine nature
- Meublés
- Chambres d'hôtes

DES OUTILS MIS A DISPOSITION

Outre les référentiels pour les 12 filières

- **Un site internet avec un module d'auto-évaluation en ligne sur www.qualite-sudfrance.com**
- **Un contrôle externe**, effectué par un auditeur spécialisé
- **Un système de traitement et suivi des satisfactions** et réclamations clients.
- **Des éléments de promotion et de communication** (plaques, brochures, internet, plan média etc.)

LE COUT DE CE DISPOSITIF POUR LE PROFESSIONNEL

- **Des frais de dossier seront demandés lors de l'inscription (une fois pour une durée de 3 ans). Ces frais sont de l'ordre de 90 €.**
- **Le coût de l'audit externe sera pris en charge par la Région Languedoc-Roussillon via le Comité Régional du Tourisme.**
- **La consommation de la prestation de l'auditeur sera à la charge du professionnel.**

LA MARCHE A SUIVRE

- Je m'auto-évalue sur www.qualite-sudfrance.com : je contacte la CCI de Narbonne si j'obtiens plus de 70%
Service Tourisme : 04 68 42 71 34
- Le conseiller de la CCI prend RDV pour réaliser un audit « à blanc » avec le chef d'entreprise et évaluer les écarts et points d'amélioration
- Si le résultat de l'audit est supérieur à 85%, le conseiller CCI accompagne l'entreprise pour préparer le dossier de candidature
- Le Comité Régional du Tourisme déclenche l'audit à blanc après réception du dossier complet
- Le rapport de l'auditeur « visite mystère » est présenté à une commission régionale d'agrément qui attribue le label Qualité Sud de France
- Une autre commission départementale attribuera le label Pays Cathare

LE LABEL PAYS CATHARE



- La démarche qualité du département depuis 20 ans
- Plus de 800 professionnels marqués dans l'Aude organisé en 32 réseaux et bientôt réunis en 4 gammes de produits
- Une volonté affirmée : « des hommes et des femmes passionnés de l'Aude, proposant un ensemble de produits et services de qualité »
- Pour les restaurateurs: utiliser des produits du Pays Cathare, participer à une formation minimum par an, être l'Ambassadeur de son territoire auprès de sa clientèle et lors d'opération de promotion (salons en France, à l'étranger...)