



CCI AVEYRON

LA BREVE DU TOURISME

AVRIL 2018 — N°13

La CCI AVEYRON, votre référent économique de proximité

N.B : Accédez directement aux liens vers les sources documentaires en cliquant sur le texte

L'actualité, la réglementation



♦ **Ad'Ap ou Registre Public d'Accessibilité : attention au démarchage agressif et menaçant**

Appel à la vigilance des restaurateurs, hôteliers et commerçants :

Certaines sociétés pratiquent un démarchage agressif, par téléphone, fax ou mail, en se faisant passer parfois pour une autorité administrative. Elles proposent de réaliser un diagnostic (parfois même sans se déplacer!) ou votre registre public d'accessibilité. Elles laissent entendre qu'elles sont mandatées par l'État et insistent sur les sanctions financières encourues.

Le recours à ces services n'est aucunement obligatoire et aucune de ces sociétés n'est habilitée à percevoir des sanctions financières pour le compte ou au nom de l'Etat.

Soyez vigilants, et faites preuve de bon sens : consultez les sites internet gouvernementaux, et surtout ne donnez jamais vos coordonnées bancaires au téléphone. En cas de malversation avérée, n'hésitez pas à exiger le remboursement et à saisir la justice.

La Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Aveyron se tient à votre disposition pour vous informer et vous accompagner gratuitement dans vos démarches : **contactez-nous au 05 65 77 77 00.**

Bon à savoir...

La Délégation Ministérielle à l'Accessibilité a élaboré un petit **guide sur la conduite à tenir en cas de démarchage abusif.**

[Suivez le guide](#)



Comment réaliser votre registre public d'accessibilité ?

Le décret du 28 mars 2017 vient définir les conditions dans lesquelles les ERP, qu'ils soient neufs ou installés dans un cadre bâti existant, sont tenus de mettre à disposition du public ce registre public d'accessibilité. En pratique, le registre public d'accessibilité doit contenir trois composantes principales :

- **une information complète sur les prestations fournies dans l'ERP.**
- **la liste des pièces administratives et techniques relatives à l'accessibilité de l'établissement aux personnes handicapées.**
- Enfin, pour les ERP de 1^{ère} à 4^{ème} catégorie, **la description des actions de formation des personnels chargés de l'accueil des personnes handicapées et leurs justificatifs.**

[Lien vers le Décret n°2017-431 du 28 mars 2017](#)

[Lien vers l'arrêté du 19 avril 2017](#)

Réalisez facilement votre Registre en téléchargeant et complétant les documents suivants :

- [le guide d'aide à la constitution pour les Etablissements Recevant du Public, réalisé par la Délégation Ministérielle à l'Accessibilité](#)
- [La fiche de synthèse du Registre : l'information sur vos prestations](#)
- [La plaquette et le guide « bien accueillir les personnes handicapées »](#)

Formez-vous à la CCI AVEYRON :

« L'accueil des personnes en situation de handicap »

Cette formation s'adresse au personnel d'accueil des offices de tourisme, agents d'accueil en hôtellerie, personnel des musées mais aussi aux personnels du secteur touristique, des transports, du commerce, de l'administration et tous autres établissements recevant du public.

Contacts : Nadine BRUEL 05 65 75 56 77 (Site de Rodez) ET Anne JEANJEAN 05 65 59 59 03 (Site de Millau)



CCI AVEYRON

LA BREVE DU TOURISME

AVRIL 2018 – N°13

Le développement de votre activité

Le Pass Tourisme et le Contrat de Développement et d'Innovation Touristiques : les dispositifs de soutien à la compétitivité des entreprises du Conseil Régional Occitanie

Les deux dispositifs votés le 7 juillet 2017 ont pour objectif de soutenir aussi bien les besoins ponctuels des entreprises touristiques (hébergement, restauration, activités de loisirs) que les projets globaux de développement touristique.

Le « Pass Tourisme » :

- modernisation et transition énergétique et solidaire (dont les travaux de mises aux normes), conseil stratégique, stratégie numérique et innovation, sur 12 mois.
- Dépense minimum de 4000€ (dépenses de conseil, stratégie numérique, innovation) et 20 000 € (travaux modernisation, mises aux normes)
- L'entreprise pourra solliciter 20%, 30% (Aide à Finalité Régionale) ou 50% (pour l'innovation) des dépenses éligibles dans la limite de 20 000€ de subvention par an, et ce, sur 2 exercices maximum.

Le « Contrat de développement et d'innovation touristiques » :

- création, modernisation, transmission-reprise avec travaux de modernisation. Projet global de développement (soutien aux investissements immatériels, immobiliers et mobiliers) sur 24 mois.
- Dépense minimum de 100 000€. Taux d'intervention 15% à 25% (AFR) + majoration de 5% sous conditions.
- Subvention de 100 000€ maximum et/ou avance remboursable de 100 000€ à 500 000€.

Pour en savoir plus...

[Site internet de la région Occitanie : interventions en faveur des entreprises touristiques](#)

Les conseillers tourisme de la CCI AVEYRON vous accompagnent :

informations, montage du dossier de demande de subvention :

Paul RETIF : 05 65 77 77 04 et Isabelle CHIRAC : 05 65 59 59 13

Se former avec la CCI AVEYRON

Des formations courtes et pratiques à Rodez et à Millau, adaptées à vos besoins, en marketing, e-tourisme, langues, gestion, management, hygiène, ...

- **Optimiser la visibilité de votre activité sur le Web**
 - **Gérer sa e-réputation et anticiper le web mobile**
 - **La Communication Commerciale des Entreprises Touristiques**
- **Hygiène alimentaire et application du Plan de Maîtrise Sanitaire**

[Accédez à l'offre de formations tourisme de la CCI](#)

Formation « Créer et développer son Facebook Pro » - 28/05 et 11/06 2018



Communiquer via les réseaux sociaux est aujourd'hui incontournable. Sur 1 ou 2 jours, créer votre page Facebook Pro et apprenez à communiquer avec vos clients.

Informations et inscriptions auprès de Carole Carrière : 05 65 77 77 95 — c.carriere@aveyron.cci.fr



CCI AVEYRON

LA BREVE DU TOURISME

AVRIL 2018 – N°13



Comment diminuer le gaspillage alimentaire dans votre restaurant ?

Que représente le gaspillage alimentaire dans votre restaurant ? Comment diminuer les pertes liées aux produits jetés à la poubelle ? Comment améliorer votre marge brute de façon significative en agissant sur votre menu ?

Dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation « Notre modèle a de l'avenir », faites le point sur le coût correspondant à vos déchets générés en salle et en cuisine afin d'**améliorer significativement vos marges et augmenter votre compétitivité.**

Le réseau des CCI d'Occitanie, en partenariat avec l'ADEME, la Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée et la DRAAF ont créé un **outil spécifique** pour calculer le coût des pertes liées au gaspillage alimentaire dans la restauration traditionnelle.

Les études montrent que les pertes s'élèvent à 230 grammes par personne et par repas pour la restauration traditionnelle et les restaurateurs prennent désormais conscience que ces pertes alimentaires ont un **impact économique non-négligeable.**

Par conséquent, les enjeux de ce projet en faveur des restaurateurs sont multiples et interdépendants et devront notamment agir sur la :

- réduction de la production des déchets,
- modification de la politique d'achats (fournisseurs, circuits courts...),
- augmentation des marges

Téléchargez l'appel à candidature « Regalac »

(Lutte contre le gaspillage et augmentation de la compétitivité)

Rendez-vous sur : <http://www.occitanie.cci.fr/appele-candidature-regalac-pour-lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire>



Modalités de candidature regalac

Téléchargez l'appel à candidature directement sur notre site : www.occitanie.cci.fr

Date limite de dépôt des candidatures : lundi 30 avril 2018

PARTENAIRES



Cà bouge sur la toile ...

Boostez vos réservations avec Agatchako



Hôteliers, restaurateurs, cette plateforme de e-commerce aveyronnais est aussi faite pour vous !!

Valorisez votre offre, communiquez avec vos clients, et générez des réservations en ligne avec Agatchako, la plateforme de e-commerce aveyronnaise : 1 application mobile et 1 site internet. <https://agatchako.fr/>





CCI AVEYRON

LA BREVE DU TOURISME

AVRIL 2018 – N°13

Le développement de votre activité

La « **mallette à outils** » de la **CCI AVEYRON** : des dispositifs simples et pratiques pour progresser

Nous disposons d'outils simples et performants afin de vous accompagner dans votre quotidien, n'hésitez pas à nous solliciter.



OIRA Restauration

Evaluez en ligne les risques encourus par votre personnel dans votre entreprise avec le logiciel très simple d'utilisation « OIRA Restauration » et rédigez votre **Document Unique** obligatoire en ligne.

[Accédez à l'outil OIRA Restauration](#)



Actiscope Tourisme

N'attendez pas votre bilan annuel ! **Actiscope Tourisme** est un outil en ligne, simple d'utilisation et pratique.

Suivez votre activité (TO, CA, ratios d'activités) et comparez vos résultats à ceux d'autres structures. Gratuit et confidentiel.

Contactez -nous (05 65 59 59 13) et rejoignez nos **quarante panélistes**. Observez, suivez et performez !



Touris Diag 2.0

Accélérer son **développement commercial grâce aux TIC et internet** est un challenge pour les entreprises du tourisme.

La CCI Aveyron et les CCI d'Occitanie vous invitent à tester l'utilisation que vous faites du web dans votre stratégie commerciale via un autodiagnostic en ligne gratuit : **Touris Diag**.

Evaluez vos points forts et points faibles en quelques minutes, recevez aussitôt vos résultats par mail et définissez les actions prioritaires à mettre en œuvre avec l'aide de votre conseiller.

Plus de 300 entreprises en Midi-Pyrénées ont déjà fait leur diagnostic numérique avec la version Touris'Diag 2.0.

[Accédez à l'outil Tourisdiag](#)

Accès au **TOURIS'DIAG Hébergeurs** [ICI](#)

Accès au **TOURIS'DIAG Restaurateurs** [ICI](#)

Accès au **TOURIS'DIAG Loisirs** [ICI](#)

POUR DES HÔTELS ET DES RESTAURANTS PLUS PERFORMANTS



CCI Business Optimizer

Sensibilisation aux économies d'énergie dans les hôtels et les restaurants.

Découvrez les économies réalisables dans votre établissement. Maîtriser ses consommations, ça rapporte!!!

[Accédez à l'outil CCI Business Optimizer](#)



Contact :

CCI AVEYRON

05 65 77 77 00

info@aveyron.cci.fr

www.aveyron.cci.fr