



La CCI AVEYRON, votre référent économique de proximité

N.B : Accédez directement aux liens vers les sources documentaires en cliquant sur le texte (Ctrl + clic)

L'actualité, la réglementation

♦ Le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)

Vous avez été plus de 218 participants à notre réunion animée par la CNIL, organisée le 7 juin 2018 sur le RGPD.

Contexte ?

Le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) est une continuité de la Loi Informatique & Liberté. **Les données à caractère personnel** peuvent être : toute information relative à une personne physique identifiée ou qui peut être identifiée, directement ou indirectement, par référence à un numéro d'identification ou à un ou plusieurs éléments qui lui sont propres.

Toutes les entreprises sont concernées quel que soit sa taille ou son activité.

La CNIL a une activité de régulation sous forme de contrôle à priori (accompagnement, mise à disposition d'outil de conformité,...) et de contrôle à posteriori (sanction, plainte...).

Les grands principes de l'Informatique et Liberté demeurent avec le but de respecter les droits des personnes.

Pourquoi ?

Les entreprises ont une **obligation de résultat** (moins de formalités et copartagent les responsabilités avec les sous-traitants. Les **sanctions ont été augmentées**. **Les droits des personnes ont été renforcés** (droit à l'oubli, portabilité des données, recours collectifs, transparence...)

Les données personnelles sont soumises à des traitements (ex : stockage des mails, traitement statistique, une enquête de satisfaction,...). L'entreprise doit s'assurer de la **conformité** d'un point de vue **juridique** (nécessité, durée...) et **technique** (mesure de sécurité...)

Dès la conception d'un traitement, l'entreprise doit prendre les mesures et procédures techniques et organisationnelles appropriées (privacy by design). Ai-je besoin d'avoir la catégorie socioprofessionnelle dans mon enquête de satisfaction par exemple ? Comment sont-ils traités ? Stockés ?

Si l'entreprise doit, pour des raisons identifiées, traiter les données, elle doit prendre des mesures consistant à limiter par défaut le traitement de données à caractère personnel à ce qui est strictement nécessaire (ex : quantité de données traitées, leur accessibilité, durée de conservation...).

Comment ?

Toutes les entreprises doivent avoir un **Registre d'activité** (documentation interne complète sur les traitements de données personnelles opérées par un organisme/une entreprise permettant de s'assurer du respect des nouvelles obligations légales).

Le Privacy Impact Assessment (PIA) est un moyen de se mettre en conformité et de le démontrer. Il reprend les principes fondamentaux et détermine les risques sur la vie privée des personnes concernées. L'analyse des risques est évaluée suivant le critère « Gravité ». Il en découle les mesures techniques et d'organisation appropriées pour protéger les données. C'est du « bon sens » ou une déduction logique.

Ex : mon client achète en ligne et communique ses données bancaires. La mesure de chiffrement me protège contre le piratage des données.

Il est recommandé pour se prémunir des risques (cyber sécurité, attaque par des virus...).

La CNIL met à disposition des **outils méthodologiques et des exemples pour vous aider**.

- <https://www.cnil.fr/sites/default/files/atoms/files/bpi-cnil-guide-rqpd-tpe-pme.pdf>
- https://www.cnil.fr/sites/default/files/atoms/files/pdf_6_etapes_interactifv2.pdf



CCI AVEYRON

LA BREVE DU TOURISME

JUILLET 2018 — N°14

Le développement de votre activité : la CCI Aveyron vous accompagne

Soutien de la Région Occitanie aux entreprises touristiques :

Avec l'objectif d'entrer dans le top 10 destinations touristiques européennes, la Région Occitanie soutient financièrement les entreprises touristiques dans les secteurs de l'hébergement, la restauration, les activités de loisirs. Les dispositifs (Pass Tourisme et Contrat de Développement et d'innovation Touristiques) ont été présentés à Conques le 29 Mai dernier.

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

Observation économique :

Bilan de l'activité hôtelière 2017 avec Actiscope Tourisme



Le cœur de la saison touristique 2018 s'ouvre en ce mois de juillet. Un coup d'œil « dans le rétroviseur » avec le bilan 2017 de l'activité hôtelière, réalisé à partir de l'outil « Actiscope Tourisme » regroupant 23 hôtels aveyronnais volontaires.

En synthèse : Stabilité (voire légère hausse) des ratios d'activité en 2017, mauvais mois de mai et juillet 2017.

- TO moyen annuel des panélistes: 51,4%. (1 et 2* 59%; 3 et 4* : 48,6%) →
Aveyron : 43,42%. Occitanie : 53%. National : 61,2% (+2,8 pts / 2016); 46,3% espaces ruraux natio.
- PMC moyen annuel : 75,50€. (1 et 2* 47,70€; 3 et 4* : 87,60 €) →
- RevPar moyen annuel : 38,80€. (1 et 2* 28,10€; 3 et 4* : 42,60 €) →

Retrouvez l'intégralité de l'analyse sur le site de la CCI Aveyron : [ici](#)

Se former avec la CCI AVEYRON

Des formations courtes et pratiques, adaptées à vos besoins à Rodez et à Millau: 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](#)



LA BREVE DU TOURISME

JUILLET 2018 — N°14

CCI AVEYRON

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 ?

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**



Lutte contre le gaspillage alimentaire et augmentation de la compétitivité

Rejoignez les restaurateurs testeurs « Regalac »

(Lutte contre le gaspillage et augmentation de la compétitivité)

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

Avec AGATCHAKO, les commerçants et CHR développent leur business grâce au numérique sur le territoire aveyronnais

Depuis quelques temps déjà, Agatchako a pris possession de l'Aveyron et porte fièrement les couleurs du commerce local ! Mais Agatchako, qu'es aquo ? Il s'agit d'un projet à l'initiative de la Fédération 12e SENS (Fédération des Associations de Commerçants et Artisans de l'Aveyron) visant à regrouper tous les commerçants aveyronnais sur une **plateforme digitale composée d'une application mobile et d'un site Internet**.

Ces deux outils vous permettent d'être référencé dans un annuaire exclusivement aveyronnais, de mettre en avant votre **savoir-faire** en communiquant des **bons plans et actualités** et même de proposer de la prise de rendez-vous ou de la **vente en ligne**.

Agatchako, c'est un mélange malin entre les avantages du e-commerce (gain de temps, recherches facilitées, large choix...), et ceux du commerce de proximité (éthique locale, qualité, sérénité...).

A ce jour, ce sont plus de 250 adhérents qui ont décidé d'additionner leurs forces et qui mutualisent leurs moyens pour avancer ensemble.

Alors hôtelier, restaurateur ou exploitant de terrain de camping : pourquoi pas vous ?

Pour en savoir plus, contactez l'agence Web Linov au 05 65 62 40 14 ou contact@agatchako.com

<https://agatchako.fr/>





CCI AVEYRON

LA BREVE DU TOURISME

JUILLET 2018 — N°14

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