



LA BREVE DU TOURISME

NOVEMBRE-DECEMBRE 2014 - N° 6

Activités touristiques, tendances de consommation

- Le potentiel du tourisme des séniors en France, L'Hôtellerie-Restauration, 13/10/2014, [lien](#)
- Le boom du tourisme agroalimentaire en France, Le Figaro, 23/08/2014, [lien](#)
- Les trois tendances de restauration selon le SIAL en 2014, Toute la Franchise, 20/10/2014, [lien](#)

Règlementation, emploi, formation

- Le crédit d'impôt maître-restaurateur prolongé jusqu'en 2017, Café-hôte-restaurant.com, 21/10/2014, [lien](#)

Stratégie, marketing, e-tourisme

- Cinq conseils pour endiguer une crise d'e-réputation, Chef d'entreprise, 20/10/2014, [lien](#)
- Le guide de survie des restaurateurs sur les réseaux sociaux, My Community Manager, 14/10/2014, [lien](#)

Innovations

- Les Canalous lancent une franchise de village touristique flottant, Les Echos, 01/08/2014, [lien](#)
- Design hôtelier : local et durable en cinq tendances, Réseau Veille Tourisme, 15/10/2014, [lien](#)
- Le premier restaurant «zéro déchet» du Royaume-Uni va bientôt ouvrir, Slate, 1/10/2014, [lien](#)

Vie locale

- **L'hôtellerie-restauration manque toujours de bras, Centre Presse, 16/10/2014**
Une journée sur les métiers et les formations du secteur était organisée par Pôle Emploi dans le cadre de la Semaine de l'emploi. Toujours en tension le secteur des CHR joue le jeu de l'apprentissage pour recruter de la main-d'œuvre. La Chambre des Métiers accueille 194 apprentis en cuisine, pâtisserie et service ; le secteur, lui, emploie en 1800 et 1500 personnes .

Formations

13 mars, Rodez
Accueil des personnes en situation de handicap

9 et 16 mars, Millau
Formation en matière d'hygiène alimentaire

23 mars, Millau
Optimiser la visibilité de votre activité sur le web

23 et 30 mars, Rodez
Formation en matière d'hygiène alimentaire

Professionnels du tourisme, la CCI vous accompagne

ACCOMPAGNEMENT ACCESSIBILITE AUX HANDICAPES

Objectifs : être en conformité à la réglementation relative à l'accessibilité des personnes handicapées, applicable au 01/01/2015.

Accompagner vers le label « Tourisme et Handicap ».

Contact :

CCI AVEYRON

05 65 77 77 00
info@aveyron.cci.fr
www.aveyron.cci.fr

PARTICIPEZ AU PANEL



ACTISCOPE TOURISME permet :

Aux professionnels du tourisme de recevoir chaque mois les indicateurs comparés de leurs résultats, véritable tableau de bord de l'activité qui permet une analyse par rapport au secteur d'activité concerné et aux périodes précédentes.

Aux conseillers de réaliser pour vous des analyses à l'échelle de l'Aveyron

A la CCI de l'Aveyron de recueillir des informations sur son territoire.

Comment participer ? Contacter la CCI de l'Aveyron

Un conseiller viendra vous rencontrer pour expliquer la démarche en détails.

L'observatoire mensuel d'activités

ACTISCOPE TOURISME
est un outil qui a été développé dans le cadre de l'Union des CCI du Massif-Central.

- **Le tableau de la saison touristique n'est pas terrible, Centre Presse 21/10/2014**

Rodez n'a pas vécu la même saison touristique que le reste du département. L'influence bénéfique du musée Soulages ne s'est pas ressentir au-delà d'un rayon de 30 km autour de Rodez. La *mauvaise* météo, et le budget de plus en plus serré des vacanciers expliquent une saison touristique morose.

Avec 4600 curistes, la station thermale explose les compteurs, 13/11/2014, Centre Presse

L'année 2014 marque un nouveau record de fréquentation pour les Thermes de Cransac. Le contexte national est plutôt favorable pour les cures : vieillissement de la population, reconnaissance des bienfaits de ces traitements. Le nombre de salariés est passé de 38 à 55 sur la haute saison. Les soins de bien-être sont également de plus en plus prisés.

Impact touristique : les commerçants font le bilan, 2/12/2014, La Dépêche

Les élus du Grand Rodez ont rencontré les hôteliers, les restaurateurs et les commerçants du territoire pour faire un bilan de la saison touristique et mesurer l'impact de l'ouverture du Musée Soulages. Le nombre de nuitées est en hausse de 35% par rapport à la saison 2013.

Hervé Busset redonne vie au Château de Canac à Onet, 22/11/2014, Centre Presse

Le chef étoilé Hervé Busset (Moulin de Cambelong à Conques) a fait l'acquisition du château de Canac à Onet-le-Château dans le but d'ouvrir des chambres de prestige en mai 2015.

Contact :

CCI AVEYRON

05 65 77 77 00
info@aveyron.cci.fr
www.aveyron.cci.fr