

Acte Certifié exécutoire

Envoi : 09/12/2013

Réception par le Prefet : 09/12/2013

Publication : 12/12/2013



Conseil Général Haut-Rhin

Extrait des délibérations du Conseil Général

Pour le Président du Conseil Général
et par délégation
Ludovic LIONS
Chef du Service Administratif de
l'Assemblée

N° CG-2013-5-2-1

Séance du jeudi 5 décembre 2013

AIDE A LA RESTAURATION TRADITIONNELLE MODIFICATION ET HARMONISATION DES DISPOSITIFS DES CONSEILS GENERAUX DU HAUT-RHIN ET DU BAS-RHIN

Le Conseil Général,

- VU l'article L 3211-1 du Code Général des Collectivités Territoriales relatif aux compétences du Conseil Général,
- VU la délibération du Conseil Général n° 2005/III-2^e/09 du 24 juin 2005 adoptant un dispositif d'aide à la restauration traditionnelle,
- VU la délibération n° CG-2012-6-2-1 du 6 décembre 2012 relative aux interventions du Département en faveur du tourisme,
- VU le rapport du Président du Conseil Général

APRES EN AVOIR DELIBERE

- décide de modifier le dispositif existant en matière de soutien en faveur de la restauration gastronomique traditionnelle et d'approuver les nouveaux critères d'appréciation, ci-joint en annexe, lesquels s'appliqueront à partir du 1^{er} janvier 2014,
- précise que les dossiers arrivés et réputés complets avant la date précitée seront traités sur la base de l'ancien dispositif,
- donne délégation à la Commission Permanente pour approuver la convention type, rappelant les conditions d'octroi, d'attribution et de versement du soutien financier départemental, avec les maîtres d'ouvrage.

LE PRESIDENT

Charles BUTTNER

Adopté
voix contre
abstentions

Dénomination	Présence en Alsace	Reconnu Qualité Tourisme	Démarche	Qualification requise ou Expérience requise	Exigences en termes de cuisine régionale et produits locaux	Modalités d'obtention	Passerelles possibles
« Restauration Traditionnelle, Régionale » 	68 : 7	Non	Certification de service	formation minimale : BAC PRO, BP de cuisinier, maître d'hôtel ou sommelier ou expérience professionnelle minimum de 5 ans dans l'un des trois métiers	Cuisine favorisant les plats et les produits régionaux.	Audit d'entrée, un audit intermédiaire en n+1 et un audit de renouvellement en n+2	Possibilité d'audit cumulé avec celui de Maître Restaurateur
	67 : 8 (dont 5 restaurants)						
« Cuisineries Gourmandes » 	68 : 0	Oui	Certification de services	Diplôme pro de niveau V + expérience de 4 ans en cuisine ou 2 ans en salle de l'exploitant. Présence d'une personne qualifiée en salle et en cuisine (idem exploitant ou 6 ans d'expérience)*	<ul style="list-style-type: none"> o L'utilisation des produits frais régionaux (70% minimum) o Un Menu 'Saveurs Régionales' représentatif de la région 	Audit annuel (complet en années 1 et 4 / d'entretien en années 2 et 3)	Titre Maître Restaurateur + Qualité Tourisme
	67 : 0						
Titre de « Maître Restaurateur » 	68 : 62 (+2 en cours) Dont 32 restaurants	Non	Titre national	Diplôme pro niveau IV minimum	Aucune	Audit unique – demande de renouvellement possible au bout de 4 ans	/
	67 : 84 (+ 16 en cours)			Diplôme pro niveau V + 5 ans d'expérience en tant que dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration.			
				10 ans en tant que gérant ou exploitant			
« Restaurateur de France » 	68 : 2	Oui	Label national	Diplôme professionnel ou 7 ans d'expérience	<ul style="list-style-type: none"> o Plats régionaux spécifiés dans la carte ou proposition d'un menu du terroir. o Au minimum 7 vins ou boissons de la région 	Audit d'entrée + audit tous les 3 ans	Titre Maître Restaurateur + Qualité Tourisme
	67 : 0						
	67 : 86 (dont 45 restaurants)						
« Tables et Auberges de France » 	68 : 42 dont 19 restaurants 67 : 52 dont 26 restaurants	Oui	Label national	Diplôme professionnel ou expérience de plus de 5 ans + service en salle assuré par au moins une personne qualifiée diplômée (CAP, BEP salle) ou d'une expérience professionnelle de plus de 5 ans	Valorisation des ressources locales : mise à disposition de boissons et de plats régionaux, informations des clients sur les curiosités touristiques du territoire	Audit d'entrée + visites inopinées	/

ANNEXE :

**CRITERES DU DISPOSITIF AIDE A LA RESTAURATION
TRADITIONNELLE COMMUN AUX DEPARTEMENTS
DU BAS-RHIN ET DU HAUT-RHIN**

A) Les établissements éligibles :

Les Restaurants de type traditionnel qui ont le code NAF « 5610A – Restauration traditionnelle », sous catégorie 56.10.11 (« services complets de restauration à la table ») mettant en valeur la gastronomie régionale et les produits du terroir.

Seuls les établissements situés en commune rurale sont éligibles.

B) Le public éligible :

Le porteur de projet peut être :

- Exploitant individuel,
- Toute forme de société ayant pour objet l'exploitation du fonds de commerce, hors SCI

Seul le propriétaire du fonds de commerce peut bénéficier de ce dispositif.

C) Conditions préalables spécifiques :

- Avoir une carte qui met en valeur la gastronomie alsacienne et les produits du terroir
- Les travaux doivent être exécutés exclusivement par des entreprises
- Justifier de la qualification professionnelle de l'exploitant, ou du chef de cuisine (CAP, BEP, BTS...) et d'un minimum de 3 ans d'expérience professionnelle en tant que chef de cuisine ou gérant d'une entreprise de restauration
- L'établissement doit bénéficier d'au moins un des signes de qualité cité ci-dessous, ou avoir engagé la démarche et pouvoir prouver son obtention dans un délai de 6 mois après l'attribution de la subvention :
 - ✓ La certification « Restauration traditionnelle régionale »
 - ✓ La certification « Cuisineries Gourmandes »
 - ✓ Le label « Restaurateurs de France »
 - ✓ Le label « Tables et Auberges de France »
 - ✓ Le Titre « Maître Restaurateur »

Le versement de la subvention ne pourra se faire que sur présentation d'une attestation d'obtention de la démarche qualité choisie.

D) Les travaux éligibles

Les espaces pris en compte sont : - Salle(s) de restaurant
- Cuisine
- Espaces communs du restaurant (toilettes, salons, etc.)

- Travaux de gros œuvre et second œuvre permettant une amélioration qualitative de l'accueil de la clientèle et des conditions de travail.
- Tous travaux de « Relooking » s'ils sont réalisés par un professionnel.
- Gros équipement professionnel de cuisine : piano, cellule de réfrigération rapide, table chauffante...
- Réaménagement de la cuisine ou création d'espaces spécifiques (laboratoire de pâtisserie...).
- Aménagement des espaces extérieurs s'ils sont destinés à l'accueil de la clientèle (terrasse par exemple).
- Mises aux normes (hygiène, sécurité, accessibilité) si elles intègrent un programme global de restructuration.
- Honoraires d'architectes ou maîtres d'œuvres liés à la réalisation des investissements éligibles.

D) Les travaux non éligibles

- Les acquisitions foncières, immobilières, et de fonds de commerce.
- Les frais fiscaux, de Notaire ou d'avocat.
- Les meubles ou matériels non intégrés (tables, chaises,...) ainsi que la vaisselle, le petit électroménager et la décoration.
- Travaux extérieurs (parking, cheminements, etc.) et de façade.
- Travaux d'entretien courant.

E) Modalités financières

- Les investissements éligibles doivent être au minimum de 30.500 € HT
- Le taux d'aide est de 15 %
- Le plafond de la subvention est de 15.250 €

F) Procédure

- Lettre de demande de subvention accompagnée d'un dossier adressés à M. le Président du Conseil Général du Haut-Rhin avant le démarrage des travaux
- Dossier confié à l'Agence de Développement Touristique de Haute-Alsace pour vérification des pièces et avis sur l'éligibilité

- Présentation à la commission thématique compétente puis à la Commission Permanente du Conseil Général du Haut-Rhin

G) Liste des pièces à fournir

- Lettre de demande de subvention à M. le Président du Conseil Général du Haut-Rhin
- Formulaire de demande à compléter
- Curriculum Vitae
- Diplôme du chef de cuisine
- Statuts (société) et pièces juridiques établissant la propriété du fonds
- Extrait K-BIS du Registre du Commerce et des Sociétés portant immatriculation de l'établissement
- Certificat d'identification au Répertoire National des Entreprises (code APE et n° SIRET délivré par l'INSEE)
- Plans (si nécessaire)
- Devis descriptif détaillé des travaux
- Copie du dernier bilan et compte de résultat
- Acte de propriété (pour les murs) ou autorisation du propriétaire de réaliser les travaux
- Présentation détaillée de l'établissement (date de création, évolution, nombre de salariés)
- Dépliant ou photographies du restaurant
- Copie de la carte du restaurant mettant notamment en valeur les produits traditionnels du terroir
- Présentation d'un au moins des signes de qualité cités ci-dessous si déjà obtenu, ou l'engagement de la démarche pour :
 - ✓ La certification « Restauration traditionnelle régionale »
 - ✓ La certification « Cuisineries Gourmandes »
 - ✓ Le label « Restaurateurs de France »
 - ✓ Le label « Tables et Auberges de France »
 - ✓ Le Titre « Maître Restaurateur »
- RIB ou RIP

H) Date de mise en œuvre et Convention type

Ce nouveau dispositif prendra effet à partir du 1er janvier 2014. Les dossiers arrivés et réputés complets avant la date précitée, seront traités sur la base de l'ancien dispositif.

Une convention type rappelant les conditions d'octroi, d'attribution et de versement du soutien financier départemental sera établie avec le maître d'ouvrage. Cette convention type sera jointe à l'occasion de chaque

Commission Permanente amenée à statuer et à délibérer sur les demandes de soutien au titre du dispositif d'aide à la restauration traditionnelle.