



Rapport du Président

Séance Publique du
jeudi 5 décembre 2013

Service instructeur

Service du Développement économique, de l'Enseignement
Supérieur et du Tourisme

Service consulté

2^{ème} Commission - N° CG-2013-5-2-1

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

Résumé : Dans le cadre du soutien aux établissements de restauration de type traditionnel en Alsace, il est proposé de modifier et d'harmoniser les dispositifs départementaux en vigueur. Les évolutions proposées tiennent compte notamment des référencements qualitatifs destinés à valoriser les produits du terroir et les savoir faire des professionnels haut-rhinois.

Rappel du contexte :

Les Conseils Généraux du Haut-Rhin et du Bas-Rhin proposent un dispositif d'aide à la restauration. Adopté en 1998 dans le Bas-Rhin et le 24 juin 2005 dans le Haut-Rhin, les deux dispositifs ciblent la restauration traditionnelle, proposent des montants d'aide fortement similaires, excluent les établissements situés en commune urbaine.

Ces dispositifs visaient à développer un soutien en faveur d'une branche créatrice d'emplois non délocalisables, à valoriser les produits du terroir, le savoir-faire des professionnels haut-rhinois et à permettre une évolution de la profession en privilégiant la qualité.

En effet cette branche économique joue un rôle essentiel dans l'économie locale par le nombre d'entreprises qu'elle rassemble et l'activité qu'elle génère en termes d'emplois.

Ainsi la filière restauration regroupe dans le Haut-Rhin près de 2 000 établissements classés dans la restauration traditionnelle (1 078 établissements), les cafétérias (9 établissements), la restauration rapide (468 établissements), les débits de boisson (259 établissements) - (source fichier entreprises 2013 - CCI Colmar et CCI Mulhouse).

De plus l'impact sur l'emploi est conséquent puisque ce sont 6 843 salariés et indépendants qui sont recensés dont 4 713 présents dans la restauration traditionnelle (source ORTA - 2010).

Les modalités de mise en œuvre des dispositifs des deux Départements et surtout des conditions d'éligibilité sont quant à elles différenciées.

Ainsi, le taux de l'intervention est variable pour les établissements bas-rhinois en fonction de leur localisation (15 % en zone rurale - hors commune de plus de 10 000 habitants - et 30 % en zone de montagne INSEE), là où un taux unique de 15 % est appliqué dans le Haut-Rhin avec un montant HT des travaux plafonné à 15 250 €.

Les conditions d'éligibilité sont quant à elles beaucoup plus exigeantes dans le Haut-Rhin, le Conseil Général du Haut-Rhin ayant intégré une clause qualitative, en imposant aux candidats à l'aide de s'engager dans la démarche de certification de service « restauration traditionnelle régionale » :

Département du Bas-Rhin	Département du Haut-Rhin
<ul style="list-style-type: none"> ○ restaurant de type traditionnel (code NAF 56.10A) ○ entreprise indépendante ○ gestion familiale ○ propriété du fonds ○ qualification professionnelle du chef de cuisine (diplôme de restauration et expérience d'au moins deux ans) ○ secteur rural (hors communes urbaines selon liste en annexe aux articles R 371-2 et R 372-2 du code des communes) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ restaurant de type traditionnel (code NAF 56.10 A) ○ entreprise indépendante ○ gestion familiale ○ secteur rural (hors communes urbaines selon liste en annexe aux articles R 371-2 et R 372-2 du code des communes) ○ propriété du fonds ○ qualification professionnelle de l'exploitant (ou à défaut du chef de cuisine) : diplôme de restauration + min. 5 années d'expérience ○ être adhérent à l'UMIH 68 ; ○ être adhérent à la Fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace ; ○ avoir entamé les démarches de certification « Restauration traditionnelle régionale »

Le constat et la nécessité de l'évolution du dispositif :

Le dispositif a permis de soutenir, entre 2006 et 2013 sur le territoire haut-rhinois, 15 dossiers pour un montant de travaux éligibles de 1 307 550 € et un montant de subventions attribuées de 184 011 €.

Il avait été prévu à l'époque, selon les estimations de l'Association Départementale de Tourisme de Haute Alsace, que le nombre de dossiers instruits annuellement devait varier entre 4 et 12 pour une inscription budgétaire variant entre 50 000 € et 130 000 €.

Compte tenu de ce constat, une analyse approfondie a été réalisée par le Groupe Technique Tourisme (GTT) avec l'appui des ADT pour comprendre les raisons de cette faible adhésion au dispositif actuel. Les principales contraintes invoquées ont été la nécessité et l'obligation d'adhérer au Groupement des hôteliers, restaurateurs et fermes auberges, d'adhérer à la Fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace, d'obtenir la certification « Restauration traditionnelle régionale » et de participer à un cycle de formation.

L'application de ces nombreuses démarches ou critères ont amené à un faible dépôt des dossiers et à des difficultés pratiques pour les maîtres d'ouvrage à apporter leurs justificatifs pour bénéficier d'un dispositif jugé très contraignant.

Par ailleurs ces deux dispositifs nécessitent d'être revus afin de répondre davantage aux problématiques actuelles de la profession, de s'inscrire dans l'objectif 1 de la stratégie de développement du tourisme en Alsace 2012-2014 (« qualification de l'offre marchande ») et de prendre en compte les évolutions et obligations réglementaires.

Afin de conserver les éléments qui justifient un soutien à une restauration de qualité tout en prenant en compte les évolutions qualitatives depuis 2005, dont celles liées à l'émergence de

nouveaux labels de qualité, il a été jugé utile de modifier ou de supprimer certains critères d'appréciation pour élargir la palette de l'offre de restauration haut-rhinoise.

Les évolutions qui sont présentées en annexe permettent notamment :

- de préciser et de mettre à jour la nomenclature des entreprises valorisant la gastronomie régionale et les produits du terroir,
- de fixer les nouvelles conditions préalables spécifiques en sélectionnant les certifications, titres ou labels attestant d'un niveau de qualité pour obtenir un soutien départemental (voir document ci-joint),
- de supprimer l'obligation d'adhésion à des associations locales compte tenu de l'exigence réelle des niveaux de qualité demandés.

Les deux Départements ont réaffirmé, à cette occasion, leur souhait que le dispositif harmonisé, quant à la recevabilité des critères, puisse se poursuivre dans le cadre d'un dispositif commun et modifié.

Vous trouverez en annexe au rapport une présentation technique détaillée (critères d'éligibilité, entreprises concernées, investissements éligibles, modalités d'intervention,) du dispositif modifié de soutien à la restauration traditionnelle, dont le taux d'aide proposé reste inchangé, soit 15% avec un plafond de subvention de 15 250 €.

Ce nouveau dispositif prendra effet à partir du 1^{er} 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 devra être approuvée dans le cadre d'une délégation à la Commission Permanente. Ensuite cette convention type sera jointe à l'occasion de chaque Commission Permanente amenée à statuer sur les demandes de soutien au titre du dispositif d'aide à la restauration traditionnelle.

En conclusion, je vous propose :

- 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,
- de préciser que les dossiers arrivés et réputés complets avant la date précitée seront traités sur la base de l'ancien dispositif,
- de donner 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.

Je vous prie de bien vouloir en délibérer.



Charles BUTTNER

<i>Dénomination</i>	<i>Présence en Alsace</i>	<i>Reconnu Qualité Tourisme</i>	<i>Démarche</i>	<i>Qualification requise ou Expérience requise</i>	<i>Exigences en termes de cuisine régionale et produits locaux</i>	<i>Modalités d'obtention</i>	<i>Passerelles possibles</i>
« 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"> ○ L'utilisation des produits frais régionaux (70% minimum) ○ 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"> ○ Plats régionaux spécifiés dans la carte ou proposition d'un menu du terroir. ○ 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 » 	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.