

Groupe de Travail Tourisme du 3 octobre 2013

Conseil Général du Bas-Rhin

Note technique

Proposition d'adaptation et d'harmonisation des dispositifs départementaux d'aide à la restauration traditionnelle.

RAPPEL DU CONTEXTE

➤ Deux dispositifs aux exigences inégales

Le Conseil Général du Haut-Rhin et le Conseil Général du Bas-Rhin proposent tous les deux un dispositif d'aide à la restauration.

Adopté en 1998 dans le Bas-Rhin et en 2005 dans le Haut-Rhin, les deux dispositifs ciblent la restauration traditionnelle, proposent des montants d'aide similaires (subvention plafonnée à 15 250 €) et excluent les établissements situés en commune urbaine. Les modalités de mise en œuvre 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.

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

67	68
<ul style="list-style-type: none">○ restaurant de type traditionnel (code NAF 5610A)○ 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

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.

Dans ce cadre, et dans le prolongement de l'harmonisation des dispositifs d'aide en faveur du tourisme déjà réalisée, un projet de dispositif adapté et harmonisé à l'échelle des deux Conseils Généraux vous est proposé.

PROPOSITION DE DISPOSITIF HARMONISE

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 €

Il est proposé aux élus :

- ⇒ d'approuver le dispositif présenté ;
- ⇒ d'approuver la présentation d'un rapport harmonisé aux Assemblées délibérantes des deux collectivités, en vue de l'application du dispositif à compter du 1^{er} janvier 2014 ;
- ⇒ de sélectionner les démarches qualité permettant d'émarger au dispositif.