



Exploitation d'un Hôtel

SOMMAIRE

I. CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN HOTEL

- A. Condition de Moralité
- B. Déclaration préalable d'ouverture
- C. Les Assurances
- D. Respect des normes de sécurité
- E. Demande de classement

II. CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT D'UN HOTEL

- A. Règles applicables en cas de vente de boissons et/ou d'aliments
- B. Règles applicables en cas de diffusion de musique et/ou de mise à disposition de postes de télévision
 - 1. *En cas de diffusion de musique au sein de l'établissement*
 - 2. *En cas de mise à disposition de postes de télévision*
- C. Règles applicables en matière d'information sur les prix
 - 1. *Affichage des prix*
 - 2. *Délivrance d'une note*
- D. Règles concernant la responsabilité de l'hôtelier en cas de vol
- E. Règles applicables à la clientèle étrangère
- F. Convention collective
- G. Les règles Fiscales
 - 1. *Statut social*
 - 2. *Impôts sur le revenu*
 - 3. *Impôts locaux*
 - a) *Taxe foncière*
 - b) *Taxe de séjour*

III. MARQUES ET LABELS

- A. Les chaînes hôtelières
 - 1. *Les chaînes volontaires*
 - 2. *Les chaînes intégrées*
- B. Tourisme & Handicap

IV. AIDES FINANCIERES

- A. Conseil Régional Champagne-Ardenne
- B. EPCI

V. LES CHIFFRES CLES DU TOURISME 2017

VII. ANNEXES

DEFINITION GENERALE

L'hôtel de tourisme est un établissement commercial d'hébergement classé, qui offre des chambres ou des appartements meublés en location à une clientèle de passage ou à une clientèle qui effectue un séjour à la journée, à la semaine ou au mois mais qui n'y élit pas domicile.

Il est exploité toute l'année en permanence ou seulement pendant une ou plusieurs saisons.

Il est dit " hôtel saisonnier " lorsque sa durée d'ouverture n'excède pas neuf mois par an en une ou plusieurs périodes.

I. CONDITIONS D'OUVERTURE D'UN HOTEL

A. Condition de Moralité

L'entrepreneur doit ne pas avoir été condamné à l'une des infractions mentionnées à l'article L121-8 du code de commerce ou pour crime. (*Vous trouverez le détail des conditions de moralités en annexe du document*).

B. Déclaration préalable d'ouverture

Tout établissement hôtelier doit faire l'objet d'une déclaration préalable d'ouverture auprès de la préfecture du département du lieu d'implantation de l'immeuble (préfecture de police pour Paris) au moins deux mois avant l'ouverture de l'établissement.

Remarque :

Depuis le 1^{er} janvier 2009, la création ou l'extension d'une capacité supérieure à 30 hors de la région Ile-de-France n'est plus soumise à autorisation préalable de la commission départementale d'équipement commercial (CDEC)

Afin de faire fonctionner l'établissement, un certain nombre d'autorisations sont également nécessaires :

- L'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés. Elle doit intervenir le plus tôt possible et au maximum 15 jours après l'ouverture.
- La déclaration d'existence aux contributions indirectes, qui doit être accomplie au plus tard 15 jours après l'ouverture de l'hôtel.
- Les formalités sociales, communes pour la plupart à tous les commerçants (déclarations d'embauche, assurances, retraites, URSSAF, ASSEDIC,...).

La plupart des formalités sont à accomplir dans le cas de l'ouverture mais aussi en cas de reprise d'un établissement.

C. Les assurances

Les assurances sont indispensables dans le bon déroulement de l'activité professionnelle de l'hôtellerie. Elles garantissent la pérennité de votre outil de travail en cas de sinistres couverts et permettent d'éviter toutes pertes financières importantes. Ils existent différents types d'assurances:

- **Les assurances de biens.** Obligatoires pour les biens bâtis, elles comprennent la responsabilité civile. Les assurances de biens garantissent vos biens, qu'il s'agisse des immeubles, du matériel ou encore des véhicules, contre l'incendie, le vol, les dégâts des eaux, ...
- **Les assurances de personnes.** Non obligatoires, elles vous permettent de vous protéger contre les aléas de la vie, c'est-à-dire en cas de maladie, d'incapacité temporaire ou permanente de travail ou lors d'un décès.

Des assurances plus spécifiques à l'hôtellerie existent telles :

- Le contrat d'assurance décès invalidité
- La garantie perte d'exploitation
- Le contrat ALEA (Atteinte aux Liaisons, à l'Environnement et à l'Activité)
- La garantie «homme clé»
- Le contrat de protection juridique
- L'assurance décennale et «dommage ouvrage»

D. Respect des normes de sécurité

Les hôteliers doivent respecter des normes de sécurité très strictes que cela soit pour la sécurité des clients comme celles des salariés. Il sera visité par la Commission Consultative Départementale de Sécurité et d'Accessibilité (CCDSA) :

- avant l'ouverture
- après travaux
- périodiquement, tous les 5 ans

⇒ des clients :

L'hôtel doit obligatoirement respecter les normes dites **E.R.P.** (Etablissements Recevant du Public), qui concernent la capacité, l'aménagement, les matériaux, les issues, les éclairages, les installations électriques, les ascenseurs, l'alarme et la lutte contre les incendies, entre autres.

S'il s'agit d'une reprise d'un établissement hôtelier, le repreneur doit exiger le procès verbal de visite de la Commission de Sécurité qui devra dater de moins de 5 ans ; il vérifiera si l'ensemble des préconisations a été exécuté ou si des manquements graves demeurent.

De même, dans l'exercice de sa profession, l'hôtelier devra faire procéder à des contrôles réguliers de son établissement, le tout consigné dans **un registre de sécurité**.

Le registre de sécurité doit comporter l'ensemble des éléments suivants :

- le personnel chargé du service incendie
 - o composition du service incendie
 - o personnels formés au maniement des extincteurs
- les consignes en cas d'incendie
 - o affichées et mises à jour + affiche sur l'interdiction de fumer
 - o plan d'intervention de sécurité
 - o dates des exercices d'évacuation
- les contrôles et vérifications périodiques obligatoires
 - o commission de sécurité et d'accessibilité
 - o moyen d'extinction des incendies
 - o système de sécurité incendie
 - o installations techniques
- les dates des travaux et nom des entreprises effectuant la levée de réserve des différents rapports

Nature du contrôle	Intervenant	Périodicité	
Contrôle des installations électriques	Technicien compétent	1 an	Vérification de la conformité réglementaire tous les ans pour tout type d'établissement et les éventuels systèmes de protection types d'établissement et les éventuels systèmes de protection contre la foudre (paratonnerres)
Eclairage	Technicien compétent	1 an	<u>Documents</u> : - Les interventions et leurs résultats doivent être consignés dans le registre de sécurité. - Registre de sécurité - Rapport de vérifications réglementaires en exploitation RVRE
SSI de Catégorie A	Technicien compétent	1 an	Les systèmes de sécurité incendie de catégories A et B doivent toujours faire l'objet d'un contrat d'entretien. <u>Documents</u> : - Rapport de vérification - Registre de sécurité comprenant le dossier technique de l'installation et le rapport d'examens avant service.
Désenfumage des circulations	Technicien compétent	1 an	<u>Documents</u> : - Rapport de vérification - Registre de sécurité
Ascenseurs	Technicien compétent Contrat d'entretien	1 an	<u>Documents</u> : - carnet d'entretien tenu à jour - Registre de sécurité (art. AS 11) - rapport du contrôle technique comprenant la mention « conforme » ou « non conforme »
	Organisme agréé	5 ans	
Conduites de gaz et organes de coupure	Organisme agréé	2 ans	<u>Documents</u> : - Rapport de vérification - Registre de sécurité
Appareils de cuisson	Technicien compétent	2 ans	Un livret d'entretien sur lequel l'exploitant est tenu de noter les dates des vérifications et des opérations d'entretien effectués sur les installations et appareils de cuisson ou de remise en température doit être annexé au registre de sécurité de l'établissement.
Désenfumage des locaux	Technicien compétent	2 ans	
Portes automatiques	Technicien compétent	2 ans	
Extincteurs	Technicien compétent	2 ans	Les informations doivent être reportées dans le registre de sécurité. Une étiquette est apposée

			<p>sur chaque appareil.</p> <p>Une étiquette est apposée sur chaque appareil.</p> <p>Les extincteurs font l'objet d'une révision tous les dix ans.</p>
<p>Cuve de Gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Signalisation des dispositifs de sécurité - Manœuvre des organes de coupure du gaz; - Fonctionnement des dispositifs asservissant l'alimentation en gaz à un système de sécurité - Étanchéité des canalisations de distribution de gaz 	Technicien compétent	1 an	<p><u>Documents :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Rapport de vérification - Registre de sécurité
<p>Cuve de Gaz : Contrôle de la cuve</p>	Technicien compétent	3 ans	<p><u>Document :</u></p> <p>Compte rendu annexé au registre de sécurité</p>

E. Demande de classement

Les normes de classement des hôtels d'octobre 2009, ont permis la création de 6 catégories de classements existents, de 1 étoile à la distinction « Palace » mettant ainsi fin au classement datant de 1986.

La distinction « Palace » ne pourra être attribués qu'aux hôtels classés 5 étoiles particulièrement distingués : situation géographique, intérêt historique, esthétique et/ou patrimonial particulier, service sur mesure.

Ce classement, se voulant être garant d'une qualité de prestation durable, l'obtention du classement est :

- volontaire
- payant
- à la charge de l'hôtelier
- valable 5 ans
- réalisé par un cabinet d'audit agréé par le COFRAC.

Une révision des critères de classement a été opérée et est entrée en application au 1^{er} avril 2016.

II. CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT D'UN HOTEL

A. Règles applicables en cas de vente de boissons et/ou d'aliments

L'hôtelier doit être titulaire des licences de débit de boissons adéquates en fonction des prestations proposées (vente à emporter ou vente à consommer sur place à l'occasion ou non des principaux repas).

Depuis le 1er janvier 2011, **les services des douanes ne délivrent plus la déclaration dite "déclaration de profession ou fiscale" et n'assurent plus l'ensemble des formalités liées aux débits de boissons : mutation, transferts.**

L'article 1 de la loi n°2011-302 du 22 mars 2011, entré en vigueur le 1er juin 2011, précise les modifications apportées au Code de Santé Publique en matière de débits de boissons. Depuis cette date, les mairies prennent en charge cette compétence administrative et réglementaire.

Il convient donc de se rapprocher de la Mairie du lieu d'exploitation du débit de boissons afin d'effectuer les formalités nécessaires. Les restaurateurs ou vendeurs de boissons à emporter ayant ouvert leur établissement entre le 30 décembre 2010 et le 1er juin 2011 sont tenus d'effectuer cette déclaration dans un délai de 2 mois (avant le 1er

août 2011). **Depuis le 1er juin 2011, la licence I a disparu.** Aussi, il n'est plus nécessaire d'obtenir une licence de débit de boissons pour vendre sur place des boissons non alcooliques.

Rappel des différentes licences de débit de boissons :

- Pour servir des boissons en dehors des repas, il faut obtenir une **licence de débit de boissons (licences II, III, ou IV)**.
- **Lors de l'achat d'un fonds de commerce** Restaurant ou Bar avec une licence IV ou III, il est nécessaire de demander **la mutation de la licence** ou changement de personne physique en Mairie du lieu d'exploitation du fonds. Cette démarche est à entreprendre 15 jours avant la reprise de l'affaire.
- Dans le cadre d'un **transfert de licence**, la procédure est plus complexe et il faut attendre 2 mois avant d'obtenir le transfert effectif.
- **Licence de restaurant et de vente à emporter + vente internet :**
Les restaurants qui servent des boissons alcoolisées à l'occasion des repas et ou comme accessoires de la nourriture, doivent obtenir une licence de restaurant. Une demande doit être formulée auprès de la Mairie du futur lieu d'exploitation de ladite licence, il en va de même pour les autres types de licences : vente à emporter et vente via internet.

Depuis le 2 avril 2009, **l'obtention du Permis d'exploitation est obligatoire** pour pouvoir exploiter les licences de débit de boissons II III et IV ainsi que "la licence restaurant".

Par ailleurs, il est nécessaire de faire une déclaration d'ouverture auprès de la direction des services vétérinaires dans le mois qui suit l'ouverture de l'établissement si des préparations alimentaires y sont réalisées.

Nature de la licence	Groupes de boissons
Licence du 1 ^{er} groupe	DISPARUE depuis le 1 ^o juin 2011
Licence du 2 ^{ème} groupe	<u>Boissons du 2^{ème} groupe</u> (Boissons fermentées non distillées) Vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1, 2 à 3 degrés d'alcool.
Licence du 3 ^{ème} groupe (appelée licence restreinte)	<u>Boissons du 3^{ème} groupe</u> Vins doux naturels autres que ceux appartenant au 2 nd groupe, vins de liqueurs, apéritifs à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis, cerises, ne tirant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.
Licence du 4 ^{ème} groupe (appelée grande licence ou licence de plein exercice)	<u>Boissons du 4^{ème} groupe</u> Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence, ainsi que des liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre. <u>Boissons du 5^{ème} groupe</u> Toutes les autres boissons alcooliques, hormis celles qui sont interdites à la vente.

B. Règles applicables en cas de diffusion de musique et/ou de mise à disposition de postes de télévision

1. En cas de diffusion de musique au sein de l'établissement

L'hôtelier qui souhaite diffuser de la musique au sein de son établissement doit demander une autorisation auprès de la **SACEM** (Société des auteurs, compositeurs, éditeurs de musique) et de la **SPRE** (Société pour la perception de la rémunération équitable).

2. En cas de mise à disposition de postes de télévision

La mise à disposition d'un ou plusieurs téléviseurs au sein de l'établissement entraîne l'obligation de payer une redevance dont le montant varie en fonction du nombre de points de visions détenus et du type d'établissement (notamment en cas d'activité mixte hôtel - bar - restaurant, par exemple).

C. Règles applicables en matière d'information sur les prix

1. Affichage des prix

Les hôteliers doivent afficher certaines mentions à l'extérieur de leur établissement, à la réception, à la caisse et dans chaque chambre. L'arrêté du 18 octobre 1998 (JORF du 26 octobre) fixe la liste des informations à fournir.

2. Délivrance d'une note

L'hôtelier doit délivrer une note à la fin du séjour. Elle doit être établie en double exemplaire selon des modalités précisées par un arrêté du 8 juin 1967 modifié par un arrêté du 6 février 1981 : l'original est remis au client et le double est conservé par l'exploitant pendant un an.

D. Règles concernant la responsabilité de l'hôtelier en cas de vol

Si, en cours de séjour, les clients sont victimes d'un vol, l'hôtelier est présumé responsable.

Remarque: Les pancartes déclinant toute responsabilité de la direction en cas de vol des biens non déposés dans le coffre de l'hôtel n'ont aucune valeur juridique.

Pour les biens déposés dans le coffre de l'hôtel, la responsabilité de l'hôtelier est illimitée (article 1953 du code civil).

Pour les autres biens, sa responsabilité est limitée à 100 fois le prix de la nuit pour les objets volés dans l'hôtel et à 50 fois pour les vols commis dans un véhicule stationné dans le parking de l'établissement ([articles 1952 à 1954 du code civil](#)).

Le client peut exiger le remboursement intégral des biens volés s'il est en mesure de prouver une faute caractérisée de l'hôtelier ou de ses salariés (impossibilité de fermer la porte de la chambre, par exemple). A contrario, l'hôtelier peut refuser toute indemnisation en cas de faute du client ou de force majeure.

E. Règles applicables à la clientèle étrangère

L'hôtelier est tenu de faire remplir et signer par tout client étranger, dès son arrivée, une fiche individuelle de police sur laquelle sont notamment mentionnés les nom et prénoms de la personne, ses date et lieu de naissance, sa nationalité et son domicile habituel ([article R. 611-35](#) du code de l'entrée et du séjour des étrangers et du droit d'asile). Les documents doivent ensuite être remis chaque jour aux autorités de police.

Remarque :

Les enfants âgés de moins de 15 ans peuvent figurer sur la fiche de l'un des parents.

F. Convention collective

- Convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants (HCR) ([Convention du 30 avril 1997](#)),
- Conventions collectives nationales des hôtels et restaurants (chaînes),
- Accords nationaux dans l'industrie hôtelière ([Convention du 1er juillet 1975](#))

G. Les règles Fiscales

1. Statut social

Les structures d'exploitation d'un hôtel étant nombreuses (SA, Entreprise individuelle, SARL...), nous vous conseillons de prendre contact avec la CCI ou avec un notaire pour déterminer la plus adaptée à votre situation.

2. Impôts sur le revenu

Les prestations hôtelières sont imposées dans la catégorie des B.I.C. (Bénéfices Industriels et Commerciaux). Le régime d'imposition dépend du montant du chiffre d'affaires réalisé annuellement :

• **Régime Micro-BIC**

Pour un chiffre d'affaires inférieur à 82 800 €.

• **Régime Réel Simplifié**

Pour un chiffre d'affaires compris entre 82 800 € et 789 000 €.

• **Régime Réel Normal**

Pour un chiffre d'affaires au-delà de 789 000 €.

TVA : La TVA applicable aux hôtels classés tourisme est au taux de 10%.

3. Impôts locaux

a) Taxe foncière

Elle est due si vous êtes propriétaire au 1^{er} janvier d'une propriété bâtie ou d'un immeuble.

b) Taxe de séjour

Dans les Ardennes, les structures intercommunales qui appliquent la taxe de séjour sont : la Communauté de Communes Meuse et Semoy, la Communauté d'Agglomération Charleville-Mézières / Sedan, la Communauté de Communes de l'Argonne Ardennaise.

Le montant varie en fonction de votre niveau de classement (en étoiles).

Vous en êtes le receveur, intermédiaire entre vos clients et votre intercommunalité bénéficiaire. La taxe de séjour est demandée aux personnes de plus de 18 ans, par personne et par nuit. Les personnes en situation de handicap, les personnes réglant avec des chèques vacances et les familles nombreuses ne sont plus exonérées.

Remarque : Depuis le 1er janvier 2018, le Conseil Départemental a mis en place une taxe de séjour additionnelle départementale à la taxe de séjour territoriale, au taux de 10%.

Pour tout renseignement sur le fonctionnement et la tarification, contactez le chargé de mission tourisme de votre structure intercommunale.

III. MARQUES ET LABELS

A. Les chaînes hôtelières

Dans un souci d'harmonisation des prix et des services, les chaînes hôtelières se sont sensiblement développées ces dernières années.

1. Les chaînes volontaires

Les chaînes volontaires sont constituées par des établissements traditionnels qui se sont regroupés et se sont affiliés volontairement.

Ceux-ci répondent à des critères communs et précis de confort, au niveau des équipements et services. Les plus connues sont : «Logis», les «relais du silence», les «relais et châteaux», «Best Western»,...

Certaines chaînes volontaires sont également délégataires du Plan Qualité Tourisme.

2. Les chaînes intégrées

Elles sont composées d'établissements portant la même enseigne et standardisés. Le client est certain d'y trouver, d'une région à une autre, des prestations semblables et un même niveau d'équipement. Parmi elles, on trouve : «Accor», «Etap Hôtel», «Mercure»...



B. Tourisme & Handicap

Le label Tourisme & Handicap est une marque de qualité de l'accueil pour des clientèles en situation de handicap.

Il permet de leur donner une information fiable sur l'accessibilité des lieux de vacances ou de loisirs, visualisée par un pictogramme correspondant aux 4 types de handicap (moteur, visuel, auditif, mental) et de promouvoir une offre touristique ouverte à tous (informations complémentaires auprès de l'[ADT](#)).

IV. AIDES FINANCIERES 2018

A. Conseil Régional Grand-Est

Ce dispositif vise à soutenir les programmes de création, d'extension et de rénovation dans l'hôtellerie indépendante - établissement dont l'hôtelier est propriétaire de son exploitation et est juridiquement autonome. Adhésion possible à une chaîne volontaire, éventuellement à une franchise -, confrontée à une exigence croissante des clients tant au niveau du confort, de l'innovation et de la qualité.

Les objectifs de ce dispositif sont :

- inciter les hôteliers à inscrire leur offre dans les thématiques fortes développées au niveau régional, national et international par le développement d'équipements spécifiques ou de prestations de services complémentaires,
- encourager la création d'emplois et plus particulièrement dans les zones rurales : maintenir l'activité et pérenniser les emplois,
- inscrire le développement hôtelier dans son territoire, en recherchant si possible la création d'équipements dans les secteurs faiblement pourvus et le partenariat avec les acteurs touristiques locaux,
- encourager les professionnels de l'hôtellerie à s'engager dans des démarches qualité reconnues,

- favoriser le développement d'investissements et de pratique de développement durable,
- dynamiser l'approche marketing et la mise en marché de l'offre.

Sont éligibles :

- pour les exploitants :

- les exploitants en nom propre ;
- les PME d'exploitation au sens de la définition fixée par l'Union Européenne.

- les propriétaires des murs ou du fonds de commerce.

La location gérance n'est pas éligible.

Les établissements hôteliers devront justifier du classement en étoiles (3*, 4*, 5*) de tourisme ou l'obtenir à l'issue du programme de travaux.

► NATURE DES PROJETS :

Sont éligibles les programmes de création, d'extension et de rénovation fondamentale.

Le projet doit s'inscrire dans un programme de diversification de l'offre permettant une meilleure rentabilité de l'outil à l'exclusion des mises aux normes).

Ne sont éligibles que les travaux réalisés par des entreprises. L'achat de matériel ou matériaux mis en œuvre par le maître d'ouvrage ne seront pas pris en compte.

Obligations :

- éco labellisation après travaux

- classement minimum après travaux 3*.

► METHODE DE SELECTION :

Le montant des aides se fera en fonction du classement établi suite à la notation basée sur une grille de critère et du montant global de l'investissement de chaque projet.

Les avis des partenaires pourront également être pris en compte dans la notation.

Le Président du Conseil régional pourra constituer un Comité technique pour sélectionner les meilleurs dossiers et proposer un montant de subvention.

Critères de sélection :

- intérêt du projet pour le territoire,
- pertinence de la stratégie marketing et commerciale,
- impact sur l'emploi : maintien de l'emploi ou création d'emploi,
- partenariat avec les acteurs touristiques ou locaux,
- engagement d'une démarche qualité – ex : labellisation, certification, classement supérieur - en complément de l'investissement matériel,
- engagement dans une démarche d'efficacité énergétique ou de développement des énergies renouvelables : travaux d'isolation compatibles BBC pour les parties existantes, performances supérieures à la réglementation thermique pour les constructions neuves ou usage significatif d'énergies renouvelables ;
- engagement dans une dynamique de développement durable.

Démarches complémentaires :

- élaboration d'un plan marketing et commercial,
- réflexion sur l'efficacité énergétique du bâtiment ; le cas échéant, réalisation d'un audit énergétique.

► **DEPENSES ELIGIBLES**

L'ensemble des travaux qui apportent une plus-value qualitative à l'offre hôtelière.

Les travaux de mises aux normes et d'entretien courant – ex : toiture, ravalement de façade - ne sont pas éligibles.

► **NATURE ET MONTANT DE L'AIDE**

- **Pour les hôtels classés 3* (après travaux) :**

- Taux maxi : 20 %

- Minimum de travaux éligibles : 250 000 € / modernisation - extension

550 000 € / création

- Plafond d'intervention : 200 000 € pour modernisation - extension

- Plancher d'intervention : 50 000 €

- **Pour les hôtels classés 4* (après travaux) :**

- Taux maxi : 20 %

- Minimum de travaux éligibles : 300 000 € / modernisation - extension

600 000 € / création

- Plafond d'intervention : 200 000 € pour modernisation - extension

- Plancher d'intervention : 50 000 €

- **Pour les hôtels classés 5* (après travaux) :**

- Taux maxi : 20 %

- Minimum de travaux éligibles : 500 000 € / modernisation - extension

800 000 € / création

- Plafond d'intervention : 250 000 € pour modernisation - extension

- Plancher d'intervention : 50 000 €

Pour les projets supérieurs à 9 millions d'euros, d'autres modes de soutien pourront être étudiés.

Une période de franchise de 3 ans est appliquée avant toute nouvelle demande de subvention dès lors que le plafond d'aides a été perçu. Ce délai court à partir de la dernière délibération de la Commission Permanente.

► **LA DEMANDE D'AIDE**

TOUTE DEMANDE DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE LETTRE D'INTENTION PREALABLE

Cette lettre doit être adressée au Président de la Région.

La demande d'aide contient au moins les informations suivantes :

- le nom du porteur de projet et sa taille s'il s'agit d'une entreprise,
- une description du projet, y compris ses dates de début et de fin, le nombre d'emplois créés, le montant des investissements,
- la localisation du projet,
- l'ensemble des postes de dépenses du projet,
- le tableau de financement prévisionnel du projet,
- le montant de l'aide sollicitée.

Des pièces complémentaires pourront être demandées dans le cadre de l'instruction du dossier.

La date de réception par la Région de la lettre d'intention doit être antérieure à la date de démarrage de l'opération.

► ENGAGEMENTS DU BENEFICIAIRE

Les modalités détaillées de l'instruction ainsi que les engagements du bénéficiaire figurent dans le dossier de demande d'aide à compléter selon la forme requise. A défaut, le dossier sera considéré comme irrecevable.

Le bénéficiaire s'engage à mentionner le soutien financier de la Région dans tout support de communication, sous peine de remboursement de l'aide.

B. EPCI

Certaines intercommunalités apportent un soutien financier à la réalisation de projets touristiques.

Pour toutes informations relatives aux financements disponibles auprès de ces Communautés de Communes, prendre contact avec le Chargé de mission Tourisme du territoire.

V. LES CHIFFRES CLE DU TOURISME :

➔ **Hôtellerie dans les Ardennes en 2017**

Liste des établissements par classement (source Atout France)

Classement des établissements	Nombre d'établissements	Nombre de chambres
2 étoiles	10	233
3 étoiles	15	393
4 étoiles	3	84

L'essentiel de l'Hôtellerie - Chiffres clés 2016

- 2.316 lits

- Nombre de nuitées réalisées en 2016 : 298 692 nuitées

- Répartition en milliers de nuitées :

- Français : 232
- Belges : 22
- Allemands : 8
- Britanniques : 11
- Néerlandais : 8
- Autres : 15

- Chiffre d'Affaires : 26.773.425€ +10,2% par rapport à 2015.

- 394 emplois

ANNEXES

CDC Ardenne Rives de Meuse

Monsieur Jean de Bigault
29, rue Méhul
08600 GIVET
03 24 42 67 73
j.debigault@ardennerivesdemeuse.com

Communauté d'Agglomération de Charleville Mézières / Sedan

49, avenue Léon Bourgeois
08000 CHARLEVILLE MEZIERES
03.24.57.74.54

CDC de l'Argonne Ardennaise

44-46, rue du chemin salé
08400 VOUZIERES
03 24 30 23 94
tourisme@2c2a.com

CDC des Portes du Luxembourg

Madame Marion Radomek
37, avenue Charles de Gaulle
08110 CARIGNAN
03 24 27 90 98
Marion.radomek@portesduluxembourg.fr

CDC Vallées et Plateau d'Ardenne

Le Président
6, rue de Montmorency
08230 ROCROI
03 24 54 59 12

CDC des Crêtes Préardennaises

Monsieur Jérôme MAQUART
rue de la Prairie
08430 POIX TERRON
03 24 35 22 22
tourisme@lescrettes.fr

CDC du Pays Rethémois

3, quai d'Orfeuil
08300 RETHEL
03 24 38 91 16

CDC Ardennes Thiérache

6, rue de la Fontaine
08260 MAUBERT FONTAINE
03.24.26.13.31
ardennes.thierache@orange.fr