

Règlement d'intervention en faveur de l'hôtellerie et de la restauration rurales

Le Conseil général de la Haute-Vienne peut accorder une aide financière aux hôtels, restaurants, cafés et fermes-auberges selon des conditions fixées par le présent règlement d'intervention approuvé par les délibérations de l'Assemblée départementale du 26 octobre 2007 et du 14 février 2013.

La possibilité d'attribution d'une subvention départementale sera examinée au regard de la qualité du projet présenté et du respect des dispositions du présent règlement.

1. Aide à la création, à la qualification et à l'extension des hôtels et des résidences hôtelières

1.1. Bénéficiaires

- propriétaire privé ou public, et exploitant privé, à l'exception des chaînes hôtelières intégrées ; une SCI est éligible si l'entreprise exploitante est majoritaire dans son capital ; codes APE retenus : 551A, 551C, 551E.

1.2. Opérations éligibles

- travaux de mise aux normes (sécurité, hygiène, accessibilité des personnes à mobilité réduite...) ;
- travaux d'amélioration du confort (isolation phonique et thermique, sanitaires...) ;
- travaux extérieurs : VRD, gros œuvre, façades, signalétique, stationnement privatif, aménagements paysagers... ;
- équipements immeubles par destination : réseau de télécommunications, chauffage central, climatisation, équipements de loisirs... ;
- investissements immatériels : études préalables et honoraires de maîtrise d'œuvre liés aux travaux.

1.3. Opérations inéligibles

- création d'établissements par construction d'immeubles neufs ;
- acquisition de terrains, d'immeubles et de fonds de commerce ;
- travaux d'entretien courant ;
- mobilier et matériel non scellés ;
- travaux réalisés par le propriétaire ou le gestionnaire et travaux en régie.

1.4. Zone éligible

- exclusion des projets situés dans l'unité urbaine de Limoges : Condat sur Vienne, Couzeix, Feytiat, Isle, Limoges, Le Palais sur Vienne, Panazol. Seront

privilegiés les projets situés dans des centres-bourgs proposant un niveau de services minimum au regard de la charte départementale des villages touristiques.

1.5. Conditions d'octroi

- **niveau d'équipement et qualité de l'établissement :**
 - pour les projets de création d'établissements par réhabilitation de bâtiment ancien : classement minimum 3 étoiles ou adhésion à une charte de qualité, une certification ou une chaîne volontaire¹ ;
 - pour les projets de qualification d'établissements existants : amélioration du niveau de classement ou adhésion à une charte de qualité, une certification ou une chaîne volontaire¹ ; les chambres requalifiées doivent être toutes équipées d'un sanitaire complet (wc et salle d'eau) ;
 - pour les projets d'extension d'établissements existants : augmentation de la capacité d'accueil d'au moins 25% ; amélioration du niveau de classement ou adhésion à une charte de qualité, une certification ou une chaîne volontaire¹ ; les nouvelles chambres doivent être toutes équipées d'un sanitaire complet (wc et salle d'eau) ;
 - pour les projets comprenant des travaux sur le bâtiment ou les abords : respect des préconisations du Conseil architecture urbanisme environnement (CAUE) et/ou du Service départemental de l'architecture (SDAP) ;
 - respect des réglementations d'hygiène et de sécurité.

- **activité de l'établissement :**
 - maintien de l'activité pendant au moins 10 ans ; à défaut, reversement de la subvention au prorata du nombre d'années restant à exercer, sauf cas de transmission-reprise ;
 - durée annuelle d'ouverture de l'établissement d'au moins 9 mois ;
 - ouverture quotidienne du 1er juillet au 31 août ;
 - qualification de l'exploitant attestée par un diplôme ou une expérience professionnelle d'au moins 5 ans ;
 - engagement du bénéficiaire à communiquer ses chiffres de fréquentation aux organismes responsables de l'observation de l'activité touristique (INSEE...).

- **situation du bénéficiaire vis-à-vis des subventions publiques :**
 - obligation d'avoir perçu l'intégralité de la subvention départementale avant de solliciter un nouveau soutien financier ;
 - plafonnement des subventions publiques selon la réglementation en vigueur sur la concurrence ;
 - date de prise en compte des factures postérieure à la date de demande d'aide ;

- **étude préalable de la faisabilité du projet :**
 - étude de faisabilité technique, économique et juridique ;

¹ exemples : certification (Hotelcert, Tourisme et Handicap...) ; charte de qualité (Auberges de Pays, Rando Accueil/Rand'Hôtel, Clef Verte...) ; chaîne volontaire (Logis de France, Relais et Châteaux, Best Western, Citôtel...).

- avis de l'organisme consulaire concerné et/ou du CDT ;
- pour les projets comprenant des travaux sur le bâtiment et les abords : avis technique du CAUE et/ou du SDAP ;
- apport minimum en fonds propres du porteur de projet (10% du montant HT de l'opération) ;

1.6. Intensité de l'aide

	Qualification/extension d'hôtels existants	Création d'hôtels
Dépense minimale*	10.000 € HT	
Dépense maximale*	200.000 € HT	400.000 € HT
Taux	maximum 15%	maximum 15%
Subvention maximale possible	30.000 €	60.000 €

* HT ; ou TTC pour les bénéficiaires ne récupérant pas la TVA

Pour les maîtres d'ouvrage privés, subventions publiques plafonnées selon deux régimes alternatifs : régime de minimis ou régime des aides à finalité régionale.

Pour les maîtres d'ouvrage publics, subventions publiques plafonnées à 80% du coût de l'opération.

2. Aide à la qualification et à l'extension des restaurants, des cafés et des fermes-auberges

2.1. Bénéficiaires

- propriétaire privé ou public, et exploitant privé, à l'exception des chaînes intégrées, des établissements franchisés, des cafétérias, des établissements de restauration rapide, des viennoiseries, des établissements de restauration collective ; une SCI est éligible si l'entreprise exploitante est majoritaire dans son capital ; codes APE retenus : 551A, 551E, 553A, 554A, 554B.

2.2. Opérations éligibles

- travaux de mise aux normes (sécurité, hygiène, accessibilité des personnes à mobilité réduite...) ;
- travaux d'amélioration du confort (isolation phonique et thermique, sanitaires, éclairage...);
- travaux extérieurs : VRD, gros œuvre, façades, signalétique, stationnement privatif, aménagements paysagers... ;
- équipements immeubles par destination : gros matériel de cuisine neuf (pianos, chambres froides, hottes aspirantes, fours), chauffage central, climatisation, équipements de loisirs (notamment pour les enfants)... ;
- investissements immatériels : études préalables et honoraires de maîtrise d'œuvre liés aux travaux.

2.3. Opérations inéligibles

- création d'établissements ;
- acquisitions de terrains, d'immeubles et de fonds de commerce ;
- travaux d'entretien courant ;
- mobilier et matériel non scellés ;
- matériel d'occasion ;
- travaux réalisés par le propriétaire ou le gestionnaire et travaux en régie.

2.4. Zone éligible

- exclusion des projets de qualification/extension des restaurants et des cafés situés dans l'unité urbaine de Limoges : Condat sur Vienne, Couzeix, Feytiat, Isle, Limoges, Le Palais sur Vienne, Panazol. Seront privilégiés les projets situés dans des centres-bourgs proposant un niveau de services minimum au regard de la charte départementale des villages touristiques.

2.5. Conditions d'octroi

- **niveau d'équipement et qualité de l'établissement :**
 - le restaurateur doit proposer des menus régionaux ;
 - pour les projets de qualification d'établissements existants : classement « Restaurant de Tourisme » et/ou adhésion à une charte de qualité ou à une certification² ;
 - pour les projets d'extension d'établissements existants : augmentation de la capacité d'accueil d'au moins 25% ; classement « Restaurant de

² exemples : certification (Cuisinerie Gourmande, Tourisme et Handicap...) ; charte de qualité (Restaurateur de France, Bienvenue à la Ferme, Bistrot de Pays ...).

Tourisme » et/ou adhésion à une charte de qualité ou à une certification² ;

- pour les projets comprenant des travaux sur le bâtiment ou les abords : respect des préconisations du Conseil architecture urbanisme environnement (CAUE) et/ou du Service départemental de l'architecture (SDAP) ;
- respect des réglementations d'hygiène et de sécurité.

- **activité de l'établissement :**

- maintien de l'activité pendant au moins 10 ans ; à défaut, reversement de la subvention au prorata du nombre d'année restant à exercer, sauf cas de transmission-reprise ;
- durée annuelle d'ouverture de l'établissement d'au moins 9 mois ;
- ouverture quotidienne du 1er juillet au 31 août ;
- qualification de l'exploitant attestée par un diplôme ou une expérience professionnelle d'au moins 5 ans ;
- engagement du bénéficiaire à communiquer ses chiffres de fréquentation aux organismes responsables de l'observation de l'activité touristique (INSEE...).

- **situation du bénéficiaire vis-à-vis des subventions publiques :**

- obligation d'avoir perçu l'intégralité de la subvention départementale avant de solliciter un nouveau soutien financier ;
- plafonnement des subventions publiques selon la réglementation en vigueur sur la concurrence ;
- date de prise en compte des factures postérieure à la date de demande d'aide.

- **étude préalable de la faisabilité du projet**

- étude de faisabilité technique, économique et juridique ;
- avis de l'organisme consulaire concerné et/ou du CDT ;
- pour les projets comprenant des travaux sur le bâtiment et les abords : mission d'expertise réalisée ou validée par le CAUE et/ou le SDAP ;
- apport minimum en fonds propres du porteur de projet (10% du montant HT de l'opération).

1.6. Intensité de l'aide

	Qualification/extension des restaurants, des cafés et des fermes-auberges
Dépense minimale*	10.000 € HT
Dépense maximale*	100.000 € HT
Taux	maximum 15%
Subvention maximale possible	15.000 €

* HT ; ou TTC pour les bénéficiaires ne récupérant pas la TVA

Pour les maîtres d'ouvrage privés, subventions publiques plafonnées selon deux régimes alternatifs : régime de minimis ou régime des aides à finalité régionale.

Pour les maîtres d'ouvrage publics, subventions publiques plafonnées à 80% du coût de l'opération.