



N°16 – mai-juin 2017

NOUVELLES TENDANCES

Du nouveau dans la vente en ligne des visites et activités de loisirs

La vente des activités sur Internet est une opportunité pour le business des plateformes Internet dans la vente additionnelle à l'hébergement : visites guidées, sites touristiques, loisirs, etc. Mais il n'y a pas que les géants du web qui s'essayent à l'agrégation des activités et des visites et qui misent sur l'habitude croissante de réserver son billet de musée ou sa descente de rafting en ligne. Reservons.com dispose de 2 000 offres directement liées aux 500 clubs et autres diffuseurs d'offres ; Hobbizer propose de construire son séjour dans Paris en sélectionnant les nombreuses activités proposées. Une fois sur place, on suit son roadbook personnalisé. Source : Etourisme.info, 03/04/2017

12 concepts de restauration récompensés par B.R.A. Tendances Restauration

Le magazine professionnel national a remis 12 trophées : 6 pour des concepts de brasseries contemporaines : Bistro Novo, Brasseries L'Edito, Daroco, L'Embarcadère, Le Comptoir JOA et Spoon. 6 autres récompensaient des concepts de restauration rapide : Arsène ou "l'omelette premium de rue", ASDOG ou "la buvette dépoussiérée", Céréaliste ou "le bar à céréales régressif", Le Bar à Crêpes ou "la gourmandise à volonté", MIAM ou "la viande mijotée à petits prix" et Umami Matcha Café ou "le coffee shop à la japonaise". Source : Industrie hôtelière, 05/2017

Un chatbot dans les musées pour faire parler les œuvres d'art

Les chatbots (logiciels dotés d'intelligence artificielle destinés à échanger avec l'utilisateur) vont-ils "ubériser" les audioguides ? Le Musée d'Art Moderne de Buenos Aires a ainsi lancé un chatbot qui engage le dialogue entre l'œuvre d'art et l'humain. Connecté à Facebook Messenger, grâce à la géolocalisation, le visiteur pose des questions au tableau situé en face de lui. Celui-ci indiquera tout ce qu'il veut savoir sur l'œuvre, l'artiste, les anecdotes associées... Source : La Tribune, 06/04/2017

Aux US, des salades et des burgers préparés par des robots-cuistots

Aux Etats-Unis, de plus en plus de start-up développent des robots pour automatiser diverses tâches dans l'univers de la restauration. Chowbotics a ainsi conçu un robot pour préparer des salades tandis que Miso Robotics s'attaque aux burgers. Pour le moment, capteurs et caméras analysent en temps réel la cuisson de la viande et adaptent la durée de la cuisson en fonction du type de sandwich demandé. Un bras articulé prend le steak, le dépose sur une tranche de pain et appelle un membre de la brigade de cuisine pour qu'il termine la préparation. Source : www.usine-digitale.fr, 11/04/2017

ACTUALITES DE LA PROFESSION

Eden.france.fr : faites le plein d'idées d'escapades insolites en France

Atout France et la Direction générale des entreprises (DGE) proposent un nouveau guide numérique eden.france.fr qui met en lumière des destinations touristiques originales, parfois peu connues, mais qui offrent des attraits uniques. Ces 26 destinations françaises qui contribuent à l'attractivité touristique de la France, ont toutes en commun d'avoir été distinguées, ces dernières années, par le concours EDEN (" European Destinations of Excellence " ou Destinations Européennes d'Excellence) qui a su favoriser un tourisme alternatif et responsable : accessibilité, gastronomie, patrimoine immatériel, espaces protégés, espaces aquatiques, sites reconvertis. Source : Atout France, 16/05/2017

Bpifrance et la DGE viennent en aide aux restaurants

Le 18 mars 2017, les organisations professionnelles de la restauration vont s'associer à Bpifrance et la Direction Générale des Entreprises afin de lancer une campagne nationale de communication. Le but ? Faire revenir dans les restaurants la population française et les touristes. Cette campagne se déploiera à la télévision, sur internet ainsi que sur les ondes radiophoniques. Egalement appuyée par un jeu-concours, elle donnera aux clients l'opportunité de gagner chaque semaine, 1 000 bons cadeaux. Source : Industrie hôtelière, 04/2017

Lancement de « Food Service Factory », 1er incubateur 100% Food Service

1er incubateur 100% Food Service, Food Service Factory ambitionne d'étudier et d'analyser les start-up Food Tech (utilisant une nouvelle technologie dans la production, la distribution ou le modèle économique) du marché de la RHF afin d'accompagner les plus prometteuses dans leur développement et leur réussite, notamment à travers la mise en relation avec des investisseurs. Son action porte sur l'ensemble de la chaîne de valeur des acteurs de la RHF, du fournisseur au client final en passant par le restaurateur. Source : Industrie hôtelière, 04/2017

Mise en place de conseils départementaux « tourisme-sécurité »

Issues du plan de relance décidé par le gouvernement en novembre 2016, de nouvelles mesures forment le Programme tourisme et sécurité. Déployé avant l'été, le dispositif prévoit notamment un renforcement de l'offre de sécurisation dans les zones touristiques et un dispositif estival de protection des populations pour la Gendarmerie nationale. Le gouvernement prévoit la mise en place de conseils départementaux "tourisme-sécurité" avec une structure de coordination, placée sous l'autorité des préfets, qui réunira la Police et la Gendarmerie nationale, les professionnels du tourisme, les exploitants de sites touristiques et les transporteurs. Source : Lechef.com, 29/03/2017

ACTUALITES REGIONALES

EnPaysdeLaLoire.com, portail touristique de la Région

La Région a lancé le site internet EnPaysdeLaLoire.com, un moteur de recherche touristique de la destination régionale, pour proposer aux internautes des suggestions adaptées à leur profil. Pas moins de 50 000 produits touristiques y sont recensés et un million de visites y sont attendues d'ici la fin 2017. Source : Ouest France, 27/03/2017

Nouveau groupement : les Campings made in Anjou

Dix campings du Maine et Loire viennent d'unir leurs forces pour mieux se faire connaître. Baptisé "Les Campings made in Anjou", ce groupe, émanation de la fédération départementale des campings de l'Anjou (49), affirme son ancrage dans le territoire. Source : Officiel des Terrains de Camping (L') - L'OT, 04/2017

Le gîte et le couvert pour les groupes de cyclistes

Group'avélo est un réseau de huit solutions d'hébergement qui jalonnent, tous les 30 à 40 km, les itinéraires cyclotouristes traversant la Région : Loire à Vélo, Véloodyssée, Vélo Francette... De 30 euros par adulte pour la nuit et le petit-déjeuner à 54 euros la pension complète, y compris le ménage, la taxe de séjour, le linge de lit et de toilette... Les hébergements sont par ailleurs labellisés « Accueil vélo ». En option, on peut aussi demander une chambre double ou individuelle, la privatisation d'un espace collectif et même le portage des bagages. Source : Ouest France, 04/04/1716

Océanile, Noirmoutier, en tête des parcs aquatiques en France

Le magazine Capital a élu le parc océanique Océanile, meilleur parc aquatique de France. Une belle consécration pour ses 25 ans. À cette bonne nouvelle s'en ajoute une seconde : 5 millions de vues comptabilisées sur YouTube depuis la chaîne de Swan The Voice - Néo & Sawm. Source : Ouest France Edition Challans Saint Gilles, 27/04/17

Peut-on attirer les touristes avec du pain ?

Pour conquérir des clients, le Pays de Saint-Gilles fait gagner un « Vis ma vie » chez un étoilé Michelin, avec un skipper, etc. C'est insolite et ça commence par un sac à pain. Dans le mois qui vient, une trentaine de boulangeries du centre-ville de Nantes vont distribuer leur pain dans 100 000 sacs estampillés « Aujourd'hui, on file au Pays de Saint-Gilles ! ». Source : Ouest France Edition La Roche-sur-Yon, 22/05/17

La gastronomie locale comme vecteur d'attractivité

Renforcer l'attractivité touristique de la ville et du territoire à travers une gastronomie locale mieux connue et reconnue, est la volonté de l'office de tourisme et de la municipalité des Sables d'Olonne. Pour développer cette idée, les douze chefs du secteur qui détiennent le titre de Maître restaurateur, envisagent de créer un club. Source : Sables Vendée Journal (Les), 20/04/17

Vendée Globe : les chiffres d'une édition record

Avec une fréquentation estimée à "2,25 millions de visiteurs, au village, au départ et aux arrivées" pour Yves Auvinet, président du Conseil départemental, « c'est un très large succès populaire et médiatique ». Pour Lydie Bernard, vice-présidente du conseil régional, "ces événements ont une vraie répercussion économique et touristique. Et on va lancer une étude pour mesurer ces retombées ». Source : Ouest France Edition Vendée, 22/03/17

REGLEMENTATION

Les mairies vont pouvoir obliger les loueurs de meublés à s'enregistrer

Le décret d'application relatif au numéro d'enregistrement est paru au Journal Officiel du 30 avril 2017. Les communes pourront mettre en place une " e-déclaration " simplifiée pour toutes les locations meublées à la nuitée. La télé-déclaration générera automatiquement un numéro d'enregistrement qui devra figurer sur les plateformes de mise en relation. Source : www.lhotellerie-restauration.fr, 02/05/2017

Affichage environnemental : les hôteliers vont afficher l'impact environnemental d'une nuitée

Annoncé en janvier, le pré-déploiement de l'affichage environnemental se concrétise dans l'hôtellerie. Une quinzaine d'établissements s'est déjà engagée à afficher les impacts environnementaux d'une nuitée, selon une méthode validée par l'Ademe. Ils étaient une quinzaine le 16 mars, mais l'objectif est d'atteindre 100 établissements engagés. Les secteurs du textile et de l'ameublement et deux acteurs de l'alimentaire et de l'électronique se sont également engagés dans ce dispositif. L'affichage environnemental permettrait de réduire les coûts de 7% dans l'hôtellerie. Source : www.actu-environnement.com, 20/03/2017

Contrôles sanitaires : les résultats rendus publics

Depuis le 3 avril 2017, les contrôles d'hygiène réalisés dans les établissements de restauration par les agents de la DDPP (Services Vétérinaires/Répression des Fraudes), sont publiés sur le site du Ministère de l'Agriculture et sur une application mobile. Quatre niveaux de notation correspondent au niveau d'hygiène de l'établissement : 'Très satisfaisant', 'Satisfaisant', 'A améliorer' et 'A corriger de manière urgente'. A la suite du contrôle, l'exploitant sera informé de l'attribution de la note et disposera d'un délai de 15 jours avant la publication pour faire valoir ses observations. L'affichage des résultats de contrôles officiels à l'entrée de l'établissement n'est pas obligatoire mais les données seront publiées sur le site "Alim confiance" pendant 1 an à partir de la date de contrôle. Source : Industrie hôtelière, 04/2017

PUBLICATION

Les touristes. Une histoire d'argent, de temps et d'envie. Des précurseurs aux professionnels

Alain Vanneph (L'Harmattan, 440 p., 39 €). Source : Revue Espaces, 03/2017

Chiffres-clés

38 % des Français visitent les parcs de loisirs régulièrement (+2 points vs 2011) 48 % disent que le prix est le frein principal à la visite d'un parc (Ifop). Source : Gazette Officielle du Tourisme (la), 12/04/2017

78 % la part d'actifs intéressés par des produits bio sur leur lieu de travail (Baromètre Agence Bio/CSA 2017). Source : Néo Restauration, 04/2017

34 % des Français s'inspirent des réseaux sociaux (59 % des Instagrameurs) pour trouver une destination et 51 % chez les moins de 35 ans (sondage Bolero pour Voyages-sncf.com). Source : Gazette Officielle du Tourisme (la), 29/03/2017

Ayez le réflexe CCI !

La CCI Vendée organise le **26 juin** à 15h00, une réunion d'information sur « **Organisation et transparence des contrôles d'hygiène dans les entreprises des métiers de bouche** ». Cette réunion permettra de faire le point sur la réglementation et ses obligations en matière d'hygiène alimentaire et notamment la communication de résultats des inspections dans les entreprises des métiers de bouche.

Contact : Odile Guittonneau – tél : 02 51 45 32 58 – mail : odile.guittonneau@vendee.cci.fr

CCI VENDEE

16 rue Olivier de Clisson - CS 10049

85002 La Roche-sur-Yon Cedex

www.vendee.cci.fr



Centre d'information Economique
Revue de presse électronique
gratuite réalisée par le réseau des
CCI Pays de la Loire

cie@vendee.cci.fr

Tél. : 02 51 45 32 45

