

Réunion du 6 novembre 2023

Réunion lancement du club des restaurateurs

Assistaient à la réunion :

Jérôme LACAUD : les Bains des fleurs - **Romuald PLAYS** : la Brasserie du parc - **Valérie GUINET** : l'Ambiance cabane - **Fanny MARIE** : Saveurs Nacrées - **Nicolas ANDRIEUX** : la Grande Terrasse - **Emmanuel TACONNET** : la Belle époque - **Tony SIMMONET** : la Fleur de sel - **Léa DUPIN** : la P'tite guinguette - **Jonathan USSEREAU** : l'Atelier des cousins - **Fabrice PEPIN** : le Bistrot La Petite Cabane - **Guillaume SIGNAT** : le Bugatti - le Comptoir de l'océan - les Pieds dans le sable - **Paul CHAUVINEAU** : le Glacier des Dunes - **François LAYNAUD** : le Glacier du port - **Mickael BARTHELEMY** : l'Eiffel, le Casino - **Olivier BAILLOT** : les Flots

- **Stéphane VILLAIN** Maire de Châtelailon-Plage Vice-Président de la Communauté d'Agglomération de La Rochelle, Vice-Président du Département de la Charente-Maritime - **David LABICHE** : Adjoint chargé des Espaces Verts et Environnement, de la Sécurité, des Commerces - Foires et Marchés - **Jean-Christophe MERCORELLI** : Directeur de station de Châtelailon-Plage et de l'office de tourisme - **Catherine BLANC** : Responsable Service Tourisme, CDA La Rochelle - **Camille DE LA RIVIERE** : chargée de communication à l'office de tourisme communautaire de Châtelailon-Plage - **Chloé PHELIPPOT** : chargée de relation des socio-professionnels à l'office de tourisme communautaire de Châtelailon-Plage

Ordre du jour :

1. Présentation des Clubs
2. Observatoire du tourisme
3. Visio FIG
4. Tri à la source des bio déchets
5. Plan local de professionnalisation
6. Les grands rendez-vous des professionnels

Stéphane VILLAIN a ouvert la première réunion du Club des Restaurateurs en exprimant sa gratitude envers les restaurateurs pour leur présence, malgré un week-end mouvementé en raison des événements météorologiques. Il a souligné l'ancrage de la culture du risque et a proposé de fournir aux restaurateurs une fiche technique pour les aider à faire face à des risques majeurs. En mettant en avant l'attrait de la station balnéaire de Châtelailon-Plage et la grande qualité de ses services, tant au niveau des hébergements que des restaurants, Stéphane VILLAIN a félicité les restaurateurs pour leur professionnalisme et la qualité de leur service. Il a ensuite présenté les prochains grands événements à venir, tels que le 30ème Festival International des Cerfs-volants et du Vent, ainsi que des événements sportifs tels que le triathlon, exprimant le souhait de les multiplier. Stéphane VILLAIN a insisté sur l'importance d'animer la station tout au long de l'année. En abordant les trois clubs existants (le Club des Meublés, le Club des Hôteliers et le Club des Restaurateurs), Stéphane VILLAIN a souligné leur importance et le besoin de fédérer les acteurs entre eux. Il a également évoqué la création de ce club par l'Office de Tourisme de Châtelailon-Plage en collaboration avec la Communauté d'Agglomération, représentée par Catherine BLANC.

1. Présentation des Clubs

Jean-Christophe MERCORELLI évoque la restauration comme l'un des moteurs de la station. Il présente une photographie de l'offre de restauration châtelainnais avec 46 établissements, comprenant différentes typologies, y compris les glaciers et les paillotes de plage. Jean-Christophe MERCORELLI explique que la compétence en matière de tourisme relève de la responsabilité communautaire, gérée par l'agglomération de La Rochelle, justifiant ainsi la présence de Catherine BLANC en tant que responsable du service tourisme.

Jean-Christophe MERCORELLI présente les clubs et précise que ses objectifs sont de se rencontrer, de se fédérer et d'accompagner.

- Club des meublés : 25 propriétaires de meublés de tourisme sont choisis et représentatifs des différents types de locations de vacances. Aujourd'hui, des tensions existent sur le locatif, et ce club laboratoire permet de travailler avec eux et de les accompagner.

Jean-Christophe MERCORELLI présente le dispositif du classement "station balnéaire" et son importance, qui a lieu tous les 12 ans. Ce classement permet à Châtelainnais-Plage d'avoir un casino, de bénéficier d'une majoration de la dotation globale de fonctionnement, de percevoir la taxe d'habitation et d'avoir des équipements adaptés pour une ville de 6 000 habitants. Un des critères est d'avoir 70 % des hébergements marchands classés, dont les meublés et l'obligation d'avoir 2 maîtres restaurateurs.

->Tour de table des restaurateurs présents.

David LABICHE développe sur la création du Club des Restaurateurs, motivée par des sujets d'actualité, des réflexions et des décisions politiques. Il évoque la nouvelle réglementation des déchets, précisant qu'actuellement, 609 kg de déchets sont produits par habitant. L'objectif de l'agglomération de La Rochelle d'ici 2030 est de réduire de 60 kilos, soit 572 kilos par habitant. En 2019, un habitant produisait 622 kilos, tandis qu'en 2023, cette moyenne a diminué de 13 kilos pour atteindre 609 kilos, expliquée en partie par la mise en place de moyens tels que la distribution de composteurs.

David LABICHE explique que les taxes actuelles sont basées sur le foncier, mais que la nouvelle réglementation instaurera une redevance spéciale avec un calcul de seuil, décidée par les techniciens de l'agglomération de La Rochelle. Il met en avant l'importance de ce club en tant que lien entre l'agglomération de La Rochelle et les restaurateurs, une connexion qui n'existait pas auparavant. David LABICHE revient sur les "Escapes Gourmandes" qui ne seront plus reconduites.

Jean-Christophe MERCORELLI clarifie la nécessité de fédérer les restaurateurs pour avoir une vision commune sur plusieurs notions telles que la qualité, l'offre et l'écriture de la station pour en faire une destination performante. Ce club a également pour objectif de donner la parole aux restaurateurs, de les écouter et de développer des initiatives.

Jean-Christophe MERCORELLI explique que le positionnement de l'agglomération de La Rochelle n'est pas encore précis sur la question des déchets. Il souligne que si la collectivité se désengage d'un service, il est primordial de recréer ce service soit individuellement, soit en se fédérant avec un accompagnement de ce club.

Jean Christophe MERCORELLI donne la parole aux participants.

Mickaël BARTHELEMY explique que la question des déchets est gérée en interne pour le cas du casino. Il concède que si cette gestion est individuelle, cela sera complexe. Mickaël BARTHELEMY souligne qu'il n'est pas toujours évident de porter, de s'organiser et de participer à certains événements, mais il se dit satisfait de la vie châtelailonnaise.

David LABICHE revient sur le fait que Châtelailon-Plage est une station animée à l'année.

Jean-Christophe MERCORELLI annonce que le club des restaurateurs se réunira deux fois par an, sauf pour des thématiques particulières. Il revient sur la question des déchets en expliquant que, individuellement, les restaurateurs peuvent trouver une solution, mais que le coût sera problématique, d'où l'importance de se fédérer sur cet enjeu.

Fabrice PEPIN s'interroge sur les critères de la nouvelle réglementation des déchets.

Olivier BAILLOT explique qu'il faudra également prendre en compte les déchets compostables et que la problématique des déchets est un objectif de ce club.

Jérôme LACAUD demande s'il y a une trame ou des éléments concernant la gestion des déchets au sein de la commune.

Jean-Christophe MERCORELLI explique que cette compétence est communautaire. Il prend l'exemple de la fête des boucholeurs qui est organisée d'abord par les professionnels et non par les communes. Jean-Christophe MERCORELLI propose de créer "une signature châtelailonnaise" pour mettre en valeur les restaurateurs de la station.

Jérôme LACAUD aborde une problématique qui est le recrutement. Il revient sur le job dating et indique que la cible était trop jeune. Jérôme LACAUD expose les difficultés de logement pour les saisonniers et évoque la possibilité de mutualiser un endroit avec la commune pour les loger.

Jean-Christophe MERCORELLI acquiesce sur le ciblage trop jeune du premier job dating. Il précise que pour la deuxième édition du job dating le samedi 17 février, l'office de tourisme se concentrera sur les étudiants post-bac et non les lycéens. Jean-Christophe MERCORELLI insiste sur le fait que c'est un job dating pour des emplois saisonniers et non un forum de l'emploi, pour des durées de 2 à 6 mois pour des étudiants originaires du territoire car déjà logés.

Jérôme LACAUD expose des problèmes liés aux livraisons et propose un HUB extérieur à Châtelailon-Plage pour éviter les camions en ville.

Olivier BAILLOT appuie les difficultés de recrutement saisonnier et raconte qu'il est obligé de fermer son établissement.

David LABICHE annonce que des travaux sont prévus sur l'avenue Général Leclerc afin de mettre en valeur cette rue lorsque l'on arrive à Châtelailon-Plage par le train. L'objectif est d'élaguer les haies, d'avoir plus de visibilité quand on arrive de la gare,

d'ouvrir un peu plus le parc pour gagner en visibilité et, par la suite, sur la plage, de sécuriser l'avenue, de végétaliser tout en gardant les places de parking.

Jean-Christophe MERCORELLI propose de faire intervenir lors du prochain club des restaurateurs un représentant du label « fait-maison » afin de parler de ce dispositif, pour qualifier davantage le métier. Jean-Christophe MERCORELLI revient sur l'événementiel de la station, en annonçant deux événements sportifs en 2024 : l'Ekiden (14 avril) et le Triathlon (24 et 25 mai). Accompagné du marathon de La Rochelle, l'Ekiden a pour objectif de devenir national. Jean-Christophe MERCORELLI explique le souhait de développer les événements sportifs. Il explique que le triathlon, initialement prévu à La Rochelle se fera à Châtelailon-Plage, avec la participation de clubs professionnels. Jean-Christophe MERCORELLI ajoute que c'est un événement familial avec le samedi, avec des courses pour les enfants et les amateurs. Il explique que si l'offre de restauration reste ouverte durant ces événements, la mairie peut aider les restaurateurs en prêtant des tables et bancs.

David LABICHE rappelle que lors des événements stations, la commune ne fait pas appel à des prestataires de restauration extérieurs et privilégie uniquement les restaurateurs châtelailonnais.

Olivier BAILLOT explique que ces événements engendrent des problèmes d'accès à la ville, qui est saturée à cause des routes bloquées. Il observe que ce sont des journées qui génèrent moins de chiffre d'affaires. Guillaume SIGNAT acquiesce. David LABICHE répond que ces mesures de sécurité qui bloquent l'accès de certaines rues sont obligatoires pour l'organisation des événements.

David LABICHE propose de créer une marque, une identité qui rassemblerait les restaurants châtelailonnais, afin de les mettre en valeur.

David LABICHE rappelle que la nouvelle réglementation des déchets s'appliquera à partir du 1er janvier 2024, pour les particuliers et les professionnels. Il annonce que l'agglomération a pratiquement fini de figer les coûts et les redevances. Le système sera sous forme d'abonnement et les restaurateurs ne paieront pas au poids mais au nombre de ramassages. L'objectif est de diminuer de 60% les déchets avant l'assiette.

Jérôme LACAUD rappelle que les déchets du marché couvert sont ramassés par l'entreprise PAPREC. David LABICHE répond que c'est l'agglomération qui facture à cette entreprise.

Fanny MARIE s'interroge sur le recyclage, et la collecte des coquilles.

Jean-Christophe MERCORELLI suggère de mettre en avant les restaurants par le biais d'actions de communication, afin de mettre en valeur leur singularité, leur offre et leur diversité.

2. Visio FIG

Jean-Christophe MERCORELLI présente une nouvelle solution, le FIG, porté par l'agglomération et la région, dont l'objectif est de permettre aux restaurateurs d'estimer et de réduire leur empreinte environnementale tout en consolidant leurs marges opérationnelles.

Eva GENEL, en visioconférence, présente la démarche FIG. Elle explique que c'est un accompagnement dans une démarche éco-responsable et rentable pour tous les restaurateurs. L'objectif est d'augmenter les marges (lutte contre le gaspillage, au moins 10% d'économies sur l'énergie*, jusqu'à 20% d'économies sur certains achats*) ; de bénéficier d'un accompagnement individualisé gratuit pour réduire significativement l'impact carbone de votre établissement. Et enfin de répondre aux attentes des salariés et des clients : fidélisation des équipes, valeur pour le client. Cette démarche se déroule sur plusieurs mois, de novembre/décembre 2023 à juin 2024, avec des rendez-vous mensuels qui s'adaptent en fonction des disponibilités des restaurateurs.

Jérôme LACAUD, Nicolas ANDRIEUX, Mickael BARTHELEMY, Olivier BAILLOT et Emmanuel TACONNET sont intéressés par la démarche.

3. Plan local de professionnalisation

Jean-Christophe MERCORELLI présente le Plan Local de Professionnalisation 2024, ainsi que les ateliers gratuits prévus pour les restaurateurs sur trois volets : le numérique, le durable et la connaissance de leur territoire. Ce programme sera finalisé en fin d'année et sera diffusé à tous les prestataires châtelainnais.

Olivier BAILLOT propose de faire intervenir des professionnels pour des audits sur les frais énergétiques et la consommation énergétique.

Jean-Christophe MERCORELLI répond que l'office de tourisme peut se renseigner auprès de l'agglomération ou de l'ADEME sur les dispositifs existants.

Jérôme LACAUD revient sur le Job Dating et propose d'organiser une deuxième édition vers mai/juin, car certains ont terminé l'année et recherchent une saison à ce moment-là.

Jean-Christophe MERCORELLI annonce également la prochaine rencontre des acteurs socio-économiques qui se tiendra le 12 mars 2024 et propose l'ordre du prochain club.

ORDRE DU PROCHAIN CLUB

Présentation du label « fait maison » avec un intervenant

Réglementation présentée par l'agglomération

Débriefing Job Dating

Débriefing FIG

Rencontre des acteurs socio-économiques

Jean-Christophe MERCORELLI remercie les restaurateurs et les participants pour leur présence.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 10h30.