

de la communication du zoo de Doué-la-Fontaine. Une quarantaine de structures ont déjà émis le souhait d'adhérer à cette nouvelle association dont le siège se trouve à la CCI de Maine-et-Loire.

CONTACT Sylvain Dourneau
02 41 20 54 65
sylvain.dourneau@maineetloire.cci.fr

Soutenir la modernisation dans le tourisme

Le Comité départemental du tourisme de l'Anjou et la CCI se sont regroupés pour monter un cycle de conférences. Celles-ci doivent soutenir les professionnels du tourisme dans la modernisation de leur entreprise. Les prochaines journées d'informations porteront sur les thèmes suivants :

- Nouvelle réglementation pour l'accueil du public avec handicap : 28 septembre à la CCI pour les hôteliers-restaurateurs et 19 octobre au CDT Anjou pour les sites de visite et de loisirs et les campings
- Ressources touristiques de l'Anjou : 22 juin, à Saumur (CCI) et 23 juin à Angers (CDT Anjou)
- Nouvelles normes hôtelières : 30 novembre à la CCI
- Web-marketing : début 2010 au CDT Anjou

CONTACT Sylvain Dourneau
02 41 20 54 65
sylvain.dourneau@maineetloire.cci.fr

Charte de confiance Hôtellerie-Restaurant : un outil pour manager votre personnel

La Charte de confiance Hôtellerie-Restaurant doit faciliter le recrutement, améliorer l'accueil des nouveaux collaborateurs, motiver et fidéliser le personnel des établissements dans les Pays de la Loire. Cet outil a été conçu par les hôteliers-restaurateurs. Il est reconnu par les administrations et soutenu par les syndicats de salariés. La CCI de Maine-et-Loire s'est engagée avec ses partenaires régionaux et départementaux à le déployer auprès des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration dans le département. Basée sur une démarche volontaire du professionnel, la Charte de Confiance permet de bénéficier d'un accompagnement personnalisé et gratuit par un conseiller de la CCI. Lors de cet accompagnement, une boîte à outils qui comporte 15 documents est remise (modèles de contrats de travail, planning, règlement intérieur, livret d'accueil, organigramme, document unique sur la prévention des risques ...). Près de 30 professionnels de l'hôtellerie-restauration du Maine-et-Loire ont déjà choisi d'adhérer à cet outil sécurisant qui fait gagner du temps et qui est facile d'utilisation. La Charte de confiance : un œil neuf sur la relation avec ses salariés.

CONTACT David Garreau
02 41 83 53 71
david.garreau@maineetloire.cci.fr

Par le titre de Maître Restaurateur, valoriser votre métier et économiser de l'argent

Le titre de Maître Restaurateur a été créé pour mettre en valeur le professionnalisme et la rigueur du métier de cuisinier. Au-delà de la reconnaissance professionnelle, il permet de bénéficier d'un crédit d'impôt pour des dépenses de modernisation et de mise aux normes prévues dans le cahier des charges du titre de Maître Restaurateur. Ce crédit d'impôt est de 50 % des dépenses sur une durée de 3 ans pour un montant maximal de 30 000 € de travaux (crédit d'impôt maximal de 15 000 €). Pour solliciter le titre de Maître Restaurateur, il faut préalablement demander la réalisation d'un audit externe qui permet de justifier de la conformité du restaurant aux normes prévues dans le cahier des charges. Le titre est délivré par le Préfet du département d'immatriculation de l'entreprise.

CONTACT David Garreau
02 41 83 53 71
david.garreau@maineetloire.cci.fr

Partenaires

Les projets 2009 de la Jeune Chambre Economique du Choletais

La Jeune Chambre Economique du Choletais a récemment officialisé la constitution d'un Club des Partenaires qui « partagent les valeurs humanistes et l'engagement citoyen du Mouvement »: SBS (commercialisation des produits Xerox), banque CIO, Mediapilote (agence de communication), Wid Team (intermédiaire du commerce spécialisé dans les produits innovants), Mutuelle La Choletaise (assurance mutualiste), In Extenso (expertise-comptable et commissaire aux comptes). La Jeune Chambre Economique du Choletais lance plusieurs actions en 2009. Le concours vidéo "Aux Cam's citoyens" est lancé auprès des 15-25 ans pour valoriser la citoyenneté. Avec leur téléphone portable, ils devront filmer une action citoyenne autour du thème du respect. Les "Projets innovants" mettent des entreprises choletaises en lumière. La Jeune Chambre Economique du Choletais est également à l'origine du projet "thermographie aérienne" repris par la Communauté d'agglomération du Choletais. Elle aidera à l'organisation du congrès national de la JCE qui réunira près de 1 500 personnes à Angers en novembre.



Environnement

Appel à partenariat « RSE 2009 »

La responsabilité sociétale d'entreprise (ou RSE) est le développement durable appliqué aux entreprises. Le 5 juin, la première journée organisée sur le RSE en Maine-et-Loire a rassemblé près de 120 participants. Elle a permis de partager de nombreux retours d'expériences sur l'engagement social et environnemental des entreprises. De nouveaux axes d'amélioration ont été dégagés. La 2^e journée RSE aura lieu le 15 ou 22 octobre à la Faculté de Droit d'Angers (St Serge). Une dizaine de stands « d'éco-professionnels » vont permettre à des entreprises du Maine-et-Loire de présenter leur savoir-faire dans ce domaine. Ces partenaires seraient des établissements privés ou publics dont les produits et/ou les services limitent l'impact environnemental ou social dans les entreprises utilisatrices.

CONTACT Philippe Lohézic
02 41 20 54 48
philippe.lohezic@maineetloire.cci.fr

Innovation

8^e appel à des idées innovantes : projets sélectionnés pour l'incubateur

Plusieurs projets ont été sélectionnés à la suite du 8^e appel à idées innovantes lancé par Angers Technopole. Ils bénéficieront de son dispositif d'incubation : aide à traduire une idée en un business plan qualifié ; appui au financement des expertises nécessaires (marketing, financières, juridiques, technologiques) ; complément de formation au management d'entreprise innovante et à la gestion.

Sensokit : commercialisation d'une nouvelle offre de formation à la dégustation des produits agroalimentaires (Isabelle Maître, chercheur au laboratoire Grappe, Esa)

Yosis : dispositif permettant de mesurer la texture des fruits (Emmanuel Madieta, chercheur au laboratoire Grappe, Esa)