



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. Les labels

IV. AIDES FINANCIERES

V. CHIFFRES CLES HOTELLERIE 2021

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
 - composition du service incendie
 - personnels formés au maniement des extincteurs

- les consignes en cas d'incendie
 - affichées et mises à jour + affiche sur l'interdiction de fumer
 - plan d'intervention de sécurité
 - dates des exercices d'évacuation

- les contrôles et vérifications périodiques obligatoires
 - commission de sécurité et d'accessibilité
 - moyen d'extinction des incendies
 - système de sécurité incendie
 - 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'examen 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	<p>Les informations doivent être reportées dans le registre de sécurité. Une étiquette est apposée 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>
Cuve de Gaz : - 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	<u>Documents :</u> - Rapport de vérification - Registre de sécurité
Cuve de Gaz : Contrôle de la cuve	Technicien compétent	3 ans	<u>Document :</u> Compte rendu annexé au registre de sécurité

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 attribuée 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 <i>licence restreinte</i>)	<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 <i>grande licence ou licence de plein exercice</i>)	<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 88 500 €.

• Régime Réel Simplifié

Pour un chiffre d'affaires compris entre 88 500 € et 818 000 €.

• Régime Réel Normal

Pour un chiffre d'affaires au-delà de 818 000 €.

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. Les Labels

1. Plan Qualité Tourisme (3° voie)

Camping Qualité et le Plan Qualité Tourisme sont une démarche volontaire et accessible à tous les campings, privés ou municipaux, petits et grands, quels que soient leur classement et leur situation géographique permettant de valoriser les équipements, les compétences et le savoir-être des professionnels.

La charte Camping Qualité et du Plan Qualité Tourisme répondent aux attentes et aux exigences de qualité de prestations et de services.

Elles permettent aux professionnels d'améliorer sans cesse la qualité de leurs prestations.

Elles garantissent aux consommateurs la qualité de leurs vacances.

Contact Qualité Tourisme : Chambre de Commerce et d'Industrie des Ardennes

18A, avenue Georges Corneau – 08000 – CHARLEVILLE-MEZIERES

03.24.56.62.49 – m.parent@ardennes.cci.fr

2. Tourisme & Handicap

Le label Tourisme et Handicap est attribué aux établissements touristiques qui présentent un ensemble de critères qui correspondent aux attentes et aux besoins des touristes en situation de handicap. Bien que certains équipements soient tout à fait spécifiques, la plupart d'entre eux garantissent le confort, la sécurité et la tranquillité d'esprit de tous les consommateurs.

Le label distingue 4 familles de handicap : moteur, mental, auditif et visuel. Une structure peut être labellisée pour 2, 3 ou 4 handicaps.

Contact : Agence de Développement Touristique des Ardennes

24, place Ducale - BP 419

08107 – CHARLEVILLE-MEZIERES Cedex

Tél. : 03 24 56 68 67

Stéphanie DROTHIER : drothier@ardennes.com

3. Les écolabels

Les écolabels sont des labels qui récompensent les hébergements touristiques pour leur bonne gestion environnementale et leur sensibilisation à la protection de l'environnement.

L'avantage de ces écolabels est qu'ils sont à la fois un outil de gestion pour les propriétaires d'hébergements touristiques ET un outil de promotion pour les lauréats.

Un outil de promotion de l'établissement, puisque la montée du tourisme durable en fait un instrument de choix pour la sélection du lieu de vacances. Pour cela, l'utilisation de cet outil dans les supports de communication (brochure, site internet, partenariats...) est un plus.

Les critères sont évolutifs et concernent les thèmes suivants :

- La gestion environnementale générale
- La gestion des déchets
- La gestion de l'eau
- La gestion de l'énergie
- Espaces intérieurs et extérieurs
- L'éducation à l'Environnement
- L'aménagement du terrain

La Clef Verte et l'Ecolabel européen sont des écolabels reconnus à l'international.

Contact : Agence de Développement Touristique des Ardennes – Amélie WATEAU

24 Place Ducale – BP 419 – 08107 CHARLEVILLE MEZIERES CEDEX

Tél. : 03 24 56 68 69 - wateau@ardennes.com

4. L'accueil vélo

Dans les Ardennes, le long de la Voie Verte Trans-Ardennes, La Meuse à vélo, les vélotouristes apprécieront de trouver des hébergements adaptés : local à vélo, petits déjeuners sportifs, paniers repas, matériel de nettoyage. Lors des promenades, ils trouveront également des loueurs, réparateurs, restaurants, sites de visites et de loisirs et offices de tourisme labellisés.

Contact : Agence de Développement Touristique des Ardennes – Fanny CORNET

24 Place Ducale – BP 419 – 08107 CHARLEVILLE MEZIERES CEDEX

Tél. : 03 24 56 67 75 – cornet@ardennes.com

5. Les Ardennes à moto

Ce label est un label régional créé par l'Agence de Développement Touristique et le Comité Régional du Tourisme. (Le label « Accueil Motards – La Champagne à moto » est attribué, quant à lui, dans les départements de la Marne, de l'Aube et de la Haute-Marne).

Destiné aux hébergeurs (hôtels, gîtes, chambres d'hôtes, campings équipés de mobil homes), ce label assure la clientèle motarde de trouver lors de leur séjour : un garage ou parking sécurisé pour les motos, un système de séchage pour les tenues, un kit de matériel pour les premières réparations, des informations touristiques et de services utiles (concessionnaires, points ravitaillement en carburant ...).

Contact : Agence de Développement Touristique des Ardennes – Fanny CORNET

24 Place Ducale – BP 419 – 08107 CHARLEVILLE MEZIERES CEDEX

Tél. : 03 24 56 67 75 – cornet@ardennes.com

IV AIDES FINANCIERES

Pour toute demande d'aides financières, le premier réflexe doit être de contacter le chargé de mission tourisme de la Communauté de communes ou Communauté d'agglomération sur laquelle votre projet de création, reprise ou de développement se situe.

A. Etablissements Publics de Coopération Intercommunale des Ardennes (EPCI)

- [Communauté de communes des Portes du Luxembourg - Carignan](#)
- [Communauté d'agglomération de Charleville-Mézières - Sedan - Charleville-Mézières](#)
- [Communauté de communes Ardennes Rives de Meuse - Givet](#)
- [Communauté de communes Ardennes Thiérache - Maubert-Fontaine](#)
- [Communauté de communes Meuse et Semoy - Monthermé](#)
- [Communauté de communes des Crêtes Préardennaises - Poix-Terron](#)
- [Communauté de communes du Pays Rethélois - Rethel](#)
- [Communauté de communes Portes de France - Rocroi](#)
- [Communauté de communes de l'Argonne Ardennaise - Vouziers](#)

B. Conseil Régional Grand-Est

OBJECTIFS :

Ce dispositif vise à soutenir :

Les programmes de création, d'extension et de rénovation fondamentale dans l'hôtellerie indépendante (*établissement dont l'hôtelier est propriétaire de son exploitation et est juridiquement autonome – Adhésion possible à un réseau volontaire*)

Règlement d'intervention du Conseil Régional Grand Est en détail

V. CHIFFRES CLES HOTELLERIE 2021

Zone	Nombre de structures	Nombre de lits		Chiffre d'affaires	NUITEES	EMPLOI	Total Hébergements
		En chiffres	en %	En chiffres			
Argonne Ardennaise	3	102	5,4%	426 118	5 576	18	51
Ardenne Métropole	15	1102	57,8%	10 800 000	141 324	211	225
Crêtes Préardennaises	4	82	4,3%	342 514	4 482	20	31
Pays Rethelois	2	62	3,3%	259 000	3 389	12	19
Portes du Luxembourg	2	75	3,9%	313 246	4 099	14	41
Ardennes Thiérache	2	28	1,5%	116 922	1 530	10	21
Vallées et Plateau d'Ardenne	4	78	4,1%	621 240	3 569	19	77
Ardenne rives de Meuse	11	376	19,7%	1 570 584	20 552	65	79
TOTAL GENERAL	43	1905	100%	14 449 624 €	184 521	369	544