

**Compte-rendu visioconférence du 04 mai 2020 - 15h (durée 1h30)**  
**Communauté de Communes de L'île Rousse - Balagne**  
**Office de Tourisme Intercommunal de L'île Rousse - Balagne**  
**Restaurateurs**

Etaient présents:

**Communauté de Communes de L'île Rousse-Balagne - CCIRB :**

- Lionel MORTINI, Président de la Communauté de Communes de L'île Rousse-Balagne
- Anaïs Navarro, assistante DGS
- Cassandra FRATACCI, chargée de communication

**Office de Tourisme Intercommunal de L'île Rousse-Balagne - OTI IRB :**

- Attilius CECCALDI, Président de l'Office de Tourisme Intercommunal de L'île Rousse-Balagne et Président de la FROTSI
- Jean-Michel DE MARCO, Directeur de l'Office de Tourisme Intercommunal de L'île Rousse-Balagne
- Olivier FRANCESCHINI, Directeur Adjoint de l'Office de Tourisme Intercommunal de L'île Rousse-Balagne
- Davia PAPI-BOUTILLAT, Service Promotion - Communication
- Andréa MASSIANI, Webmaster
- Sylvie RONGICONI, Service Commercialisation - Production

**9 restaurateurs :**

Julien et Sébastien Canioni - U Vavau - Paillote plage de Losari - Belgodère  
Antoine Grossi - La Santa - Hôtel - Restaurant - Santa Reparata di Balagna  
Sylvie Benedetti - A Casarella - Restaurant - Pigna  
Stéphanie Ferrandini et Christian Ferrandini - L'Escale - Restaurant - L'île Rousse  
Isabelle Orsoni - Fast food Miranda - L'île Rousse  
Antoine Luciani - Lounge Le Rendez-vous - L'île Rousse  
Clémentine Antolini - U Spuntinu - Restaurant - L'île Rousse  
Quercioli Stéphane - Bar de France - Belgodère

**Ouverture de la réunion à 15h**

Attente de quelques minutes pour autres participants.

Rappels des bons usages : couper les micros - messages dans le chat -

**Ordre du jour : donner la parole aux restaurateurs**

**Ouverture de la réunion par Lionel MORTINI - Président de la Communauté de communes de L'île Rousse-Balagne**

- Rappel le manque de visibilité sur les restaurants avant le mois de juin et on ne connaît pas la suite
- Rappel que la fiscalité est traitée par l'Etat malheureusement.
- Mise en place d'une méthode avec l'Etat et la Collectivité de Corse
- Coordination et travailler ensemble avec la Collectivité de Corse pour la suite

**Propositions déjà mises en place :**

- Demande au préfet : suppression de la taxe d'occupation du domaine public (AOT)
- Demande aux maires : suppression de la taxe d'occupation du domaine public communal  
→ malgré l'impact sur la collectivité

**Les objectifs :**

- Sauver les entreprises et les emplois.
- Sauver la potentielle saison et l'après-saison.
- Un des principal secteur en difficulté sera la restauration car problèmes sociaux, secteur générateur de beaucoup d'emplois.  
→ Il faut être proactifs autant sur L'île Rousse et le littoral que dans le rural.

**→ Construire quelque chose pour voir plus loin : "résister aujourd'hui et continuer dans le futur".**

**Concernant l'Office de Tourisme :**

- La CCIRB et l'OTIIRB sont l'échelon de proximité.
- L'OTIIRB est en difficulté, la CCIRB a besoin d'un budget construit pour l'OTIIRB.
- L'OTIIRB continuera, sera et doit être **un outil important** pour reconstruire une politique touristique  
→ **une force frappe** dès que la crise sanitaire sera passée. La santé passe avant tout.  
→ nous devons être bons pour l'avenir.
- **Développer les tourisme local** faire venir les ajacciens et les bastiais → Cela ne remplace pas les saisons mais évitera des problèmes financiers.
- Rappel sur le peu de visibilité sur **les transports** :
  - la situation sanitaire, peu probable d'avoir des éléments à ce jour.
  - travail sur les aides aux compagnies aériennes, pour le port de L'île-Rousse et l'aéroport de Calvi. → Il nous faudra un minimum de passages.

**La volonté de la CCIRB :**

**→ sauver le plus grand nombre d'entreprises.**

**→ multiplier les moments de partage pour écouter les socio-professionnels.**

**Intervention de Attilius CECCALDI - Président de l'Office de Tourisme Intercommunal de L'île Rousse - Balagne et Président de la FROTSI.**

- Rappel que l'OTIIRB est en grosse difficulté face à une saison touristique morose.
- Le Président va tout faire pour sauver l'outil qui doit être à la disposition des socio-professionnels.

- Stratégie : comment sauver nos outils ?

Suite à la réunion avec le secrétaire d'état chargé au tourisme, l'Exécutif et les acteurs du tourisme corse, (à laquelle Attilius Ceccaldi a participé en tant que Président de la FROTSI) :

**Points sur les discussions abordées :**

- Pour la mise en place **d'un plan spécifique pour le tourisme en Corse.**
- **L'impact du tourisme en Corse est beaucoup plus important que sur le reste du territoire français, (PIB 30% chez nous).**
- **Faire remonter** toutes ces informations sur **les besoins, les idées, les propositions.**

**Travail de l'OTIIRB est d'être à vos côtés pour attirer de la clientèle cette année et en 2021.**

Tout le monde va en souffrir, l'impact social certain !

Rappels de la situation actuelle de l'OTIIRB :

- Partie du personnel au chômage partiel.
- Partenariats 2020 prolongés jusqu'à fin 2021.
- Absence de taxe de séjour.

**Intervention de Jean-Michel DE MARCO - Directeur de l'Office de Tourisme Intercommunal de L'île Rousse - Balagne**

- Nous restons vigilants et lucides sur notre situation.
  - Nous essayons de nous battre pour rester à flot.
  - Nous sommes mobilisés avec le soutien de la CCBIR.
  - Nous conservons notre mission de service public, nous sommes à l'entière disposition de nos professionnels.
  - Nous devons imaginer des plans de relance en matière de la communication et d'attractivité.
- mais nous sommes perdus devant les **incertitudes** comme **le transport, la fréquentation touristique, le port de L'île-Rousse, sauvegarde de l'outil de production** (plus d'entreprises pour héberger ou restaurer le client).

Points sur les discussions :

→ **Imaginer un plan de relance sur le court terme et créer une économie malgré ces difficultés et se projeter sur 2021.**

→ Questions en matière de **comportements des clients, de questions sanitaires, de déplacement...**

Après le confinement, il y aura des changements de comportements qu'il faudra anticiper.

- Reprise de l'annonce du report des partenariats 2020 sur 2021 : question de solidarité et d'éthique.

**La parole est donnée aux participants :**

<b>Vers un tourisme maîtrisé</b>	
La crise amène à porter un regard sur le tourisme pratiqué jusqu'à présent.	



<p>→ Nous sommes au prétexte d'une nouvelle crise : climatique et environnementale et nous devons vite nous adapter.</p> <p>→ Le volet environnemental est très important et il est nécessaire de se servir de cette crise de façon positive. Il faut changer certaines choses dans le tourisme actuel afin favoriser le développement touristique durable de la destination.</p>	<p>Jean-Michel De Marco Directeur OTIIRB</p>
---	--

<p><b>Informations suite à la réunion avec le Secrétaire d'Etat au Tourisme du 29/04/2020</b></p>	
<p>Suite à l'audio-conférence avec le secrétaire d'Etat au Tourisme :</p> <p>→ <b>plan spécifique pour la Corse</b> avec notamment un prêt différé de 2 ans et étalé sur 10 ans en attente de confirmation.</p> <p>Etaient aussi présents à l'audio-conférence <b>les transporteurs</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>3 compagnies maritimes</b> garantissent pouvoir assumer leur rôle, en appliquant la sécurité sanitaire selon les directives de l'Etat.</li> <li>- <b>Air Corsica</b> assure être capable de rebondir et de mettre les moyens pour la sécurité sanitaire (passagers et personnels)</li> <li>- Les compagnies low cost n'étaient pas présentes, leur mode de fonctionnement reste à ce jour la grande inconnue, attention à la stratégie du plus au franc.</li> </ul> <p>→ <b>L'Etat avance par étape.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attente des annonces qui seront formulées lors de la <b>réunion interministérielle du 15 mai</b></li> <li>- Attente des <b>résultats du déconfinement du 11 mai</b> et observation de la progression du virus</li> </ul>	<p>Attilius Ceccaldi Président OTIIRB Président FROTSI</p>

<p><b>Les difficultés : application des normes sanitaires - embauches - transports - clientèle</b></p>	
<p>A ce jour, les <b>normes sanitaires</b> à appliquer <b>ne sont pas encore communiquées par l'Etat</b>, seules des rumeurs circulent et appellent à la réflexion :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respect de la distanciation entre les clients : enlever 1 table sur 2 dans les salles et terrasses</li> <li>- non au plexiglass et masques à cause de l'environnement.</li> </ul>	<p>Sylvie Benedetti Restaurant A Casarella</p>



<p>→ Avec l'ouverture viendra son lot de questions : <b>Oui ouvrir mais avec qui ? Quelle confiance ? Psychose ? Comment dresser tables ? Couverts jetables ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Quels risques / quelles responsabilités</b> si le client attrape le virus dans l'établissement.</li> <li>- <b>Crainte de la perte de la part des clients de la notion de plaisir</b> envers les restaurants comme cela se passe dans certains pays comme la Chine après le déconfinement, les gens restent moins à table, ils sont stressés, ils veulent rentrer à l'abri chez eux.</li> </ul> <p>→ <b>Confirmation de la crainte exprimée</b> sur la perte de notion de plaisir de la part des clients en reprenant l'exemple de la Chine : "ce qui se passe en Chine c'est ce qui va se passer chez nous dans deux mois".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- On <b>diabolise la restauration et l'hôtellerie</b> alors que des personnes s'entassent dans le métro et dans les supermarchés.</li> </ul> <p>Affirmation sur le fait que les gens ont peur mais ils touchent tout dans les supermarchés. Mais qu'une fois à la maison on se lave les mains.</p> <p>→ <b>Ce ne sera pas la même chose dans les restaurants car manipulation de nourriture.</b></p> <p>→ <b>Le restaurant doit rester un plaisir.</b> Alors qu'au magasin, on y va de force, par nécessité.</p> <p>→ <b>Les règles ne sont pas les mêmes pour tout le monde notamment entre les restaurants et les commerces.</b></p> <p>→ <b>si pas d'amélioration sanitaire cela va être difficile.</b></p> <p><b>Les craintes liées aux transports et à la venue de la clientèle :</b> <b>Beaucoup d'interrogation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qui va venir ? quelle clientèle ?</li> <li>- Est ce qu'ils auront les moyens de venir ?</li> <li>- Comment vont-ils être accueillis par la population sachant qu'ils peuvent être porteur ?</li> <li>- Mise en place des tests de dépistage en amont du séjour ?</li> <li>- Attente de la confirmation de <b>fermeture</b> de l'aéroport d'<b>Orly</b> jusqu'à l'automne</li> <li>- Si liaison <b>Paris Charles de Gaulle</b> - Corse, quels en seront les coûts car <b>absence de DSP</b> sur cet aéroport.</li> </ul> <p>→ sur <b>Roissy Charles de Gaulle</b> : difficultés de coûts pour les compagnies car la DSP ne couvre pas cet aéroport. La question est posée à la <b>Présidente de l'Office des Transports.</b></p> <p>→ Certaines questions se posent rapidement à nous : " Est-ce que la population corse aimerait voir des bateaux arriver plein avec un risque sanitaire".</p> <p><b>Les difficultés et contraintes liées à l'emplacement de l'établissement :</b></p>	<p>Julien et Sébastien Canioni - Paillote U Vavau</p> <p>Lionel Mortini Président CCIRB</p> <p>Julien Canioni Paillote U Vavau</p> <p>Isabelle Orsoni Fast food Mirenda</p> <p>Attilius Ceccaldi Président OTIRB</p> <p>Clémentine Antolini Restaurant U spuntinu</p> <p>Christian Ferrandini Restaurant L'Escale</p> <p>Lionel Mortini Président CCIRB</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Problématique supplémentaire</b> par rapport aux autres restaurants car soumis au <b>montage et démontage</b> + interdiction des plages (durée ?)</li> <li>- Le <b>montage de la structure a déjà été attaqué</b> début mars mais stoppé car les <b>frais sont élevés</b> sans savoir si l'ouverture est possible.</li> <li>- A ce jour les plages sont interdites par arrêté préfectoral → difficulté de faire un drive ou du libre service.</li> </ul> <p>→ Pourquoi plus difficile d'aller sur une plage que sur le centre ville de Paris ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- problématiques du montage à ce stade : on ne pourra pas monter et dans <b>l'incapacité de proposer quoi que ce soit à un employé</b> pour une date d'ouverture." Situation merdique".</li> </ul>	<p>Julien et Sébastien Canioni - Paillote U Vavau</p>
--	---

<p><b>En résumé</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Les restaurateurs sont dans le flou</b> et attendent jusqu'au <b>15 mai</b> pour voir comment évoluent les choses : <b>réunion interministérielle</b> pour voir s'ils vont pouvoir rouvrir et dans quelles conditions sanitaires.</li> <li>- Attente sur l'évolution du virus après le déconfinement du 11 mai</li> <li>- Nous sommes dans l'incertitude totale. La gestion au quotidien est difficile</li> </ul> <p>→ Si la saison est divisée par 2 ou 3 : on va laisser du monde sur le carreau et de nombreux employés. → <b>Saison très impactée.</b></p> <p>→ Assez pessimiste.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les futures saisons vont être difficiles en espérant que tous jouent le jeu de faire travailler les restaurateurs.</li> </ul> <p>→ Les restaurateurs qui font du bon travail sont prêts à bien faire leur travail.</p> <p>→ Confirmation d'une qualité de la part des restaurateurs professionnels.</p> <p>→ Vous serez à même de respecter les réglementations imposées. Il n'y pas lieu de diaboliser les prestataires touristiques.</p> <p><b>Selon les annonces attendues de la part de l'Etat :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attention sur le risque que les locaux ne sauveront pas la saison.</li> <li>- Après discussion avec les compagnies maritimes et aériennes, <b>les transporteurs feront tout le nécessaire possible pour assurer les liaisons dans les meilleures conditions sanitaires.</b></li> </ul> <p>→ Si bonnes conditions, la <b>saison</b> sera en attente, mais toujours possible <b>de juin à mi-novembre.</b></p> <p>→ Si transports reprennent ce sera une bonne saison.</p> <p>→ L'arrière saison peut être bonne.</p> <p>→ Si reprise début juin on peut jouer notre carte. Il peut y avoir du monde jusqu'à la Toussaint.</p>	<p>Christian Ferrandini Restaurant L'Escale</p> <p>Clémentine Antolini Restaurant U spuntinu</p> <p>Julien Canioni Paillote U Vavau</p> <p>Jean-Michel De Marco Directeur OTIIRB</p> <p>Christian Ferrandini Restaurant L'Escale</p> <p>Lionel Mortini Président CCIRB</p>



<p>→ Logique de la communication télévisée et si pas de changement positifs les clients ne voudront pas voyager. Le gouvernement doit aussi changer d'axe de communication.</p> <p>→ les collectivités doivent être décisionnaires c'est pourquoi nous demandons l'autonomie.</p> <p><b>Les mesures mises en place :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouverture en drive à partir du 11 mai</li> <li>- Espère travailler avec les locaux</li> <li>- Ouverture non-stop cette année</li> </ul> <p>→ <b>Tourisme de proximité + Consommation auprès des petits producteurs</b>, c'est le tourisme qui nous convient très bien.</p>	<p>Isabelle Orsoni Fast food Miranda</p> <p>Clémentine Antolini Restaurant U spuntinu</p>
--	---

### Autres points :

#### **Christian Ferrandini - L'Escale - L'île Rousse**

- Remerciements pour l'organisation de la réunion.

#### **Clémentine Antolini - Restaurant U Spuntinu - L'île Rousse :**

- Remerciements pour l'organisation de la réunion et aux institutions d'être présents en cette circonstance.

#### **Sylvie Benedetti - A Casarella - Restaurant - Pigna**

- Témoigne pouvoir être autonome si saisons sont bonnes, après étude financière de sa structure avec le plan d'aides mises en place peut tenir jusqu'à la saison 2021.

#### **Christian Ferrandini - L'Escale - L'île Rousse**

- Propose de **renouveler cette expérience de conférence** après la réunion interministérielle du 15 mai
- Se propose de **relayer l'information** pour les futures réunions.
- Réunion en **présence de professionnel** du monde **médical**.

#### **Jean-Michel De Marco - Directeur OTIRB**

##### **Questions à destination des restaurateurs :**

→ Etes-vous en contact avec la CCI / les Syndicats / les Organismes patronaux ?

→ Souhaitez-vous que l'Office face de la veille et vous transmettre les informations ?

→ Sur dispositifs comme les des **fiches métiers**.

→ L'OTIRB via son site **Isulaprotourisme** <https://www.isulaprotourisme.com/> répertorie les informations trouvées sur les règles, droits, ...

→ Rappel du formulaire en ligne sur Isulaprotourisme <https://www.isulaprotourisme.com/> pour faire remonter les besoins, et accès au compte-rendu.

→ Rappel de la **newsletter hebdomadaire**

#### **Christian Ferrandini - L'Escale - L'île Rousse**

- Les infos communiquées par l'UMIH sont déjà très bien
- **Informations complémentaires**

**Attilius Ceccaldi - Président OTIIRB**

→Le lien entre les restaurateurs et l'OTIIRB doit être permanent, il ne doit pas être cassé.

Il doit être conforté pour cet été et pour les saisons à venir. C'est avec vous qu'on va construire tourisme de demain.

→le client commandera, nous devons nous adapter.

**Lionel Mortini - Président CCIRB**

→ Espère plus de mobilisation de la part des restaurateurs invités pour faire avancer les choses.

**Jean-Michel De Marco - Directeur OTIIRB**

→ Nous avons envoyé **65 invitations**.

**Conclusion**

**Jean-Michel De Marco - Directeur OTIIRB**

→Tout ce que vous nous avez fait remonter sera mis en ligne sur Isulaprotourisme.

→Ces idées et commentaires seront portés par les Présidents présents auprès des instances régionales et nationales.