

+10,2%

C'est la hausse de fréquentation enregistrée au 2^e trimestre 2017 en France dans les hôtels, campings et autres hébergements collectifs touristiques.

Source : Insee,
Informations rapides n° 209

DÉCRYPTAGE

» Les touristes sont de retour en France. Après la forte hausse de fréquentation enregistrée au deuxième trimestre 2017, et celles constatées au cours des deux trimestres précédents, le secteur de l'hôtellerie fait plus que compenser le net repli subi un an plus tôt (- 5,3 %) durant la période post attentats. Désormais, le nombre de nuitées dépasse de plus de 4 % celui du deuxième trimestre 2015. Une reprise qui s'avère particulièrement marquée pour l'agglomération parisienne et les zones du littoral français.

Le sans contact trace son sillon

Le paiement sans contact, par carte et désormais par smartphone, remporte un franc succès auprès des consommateurs. Simple, sûr et rapide, il offre un avantage distinctif aux commerçants qui le proposent à leur clientèle.

» Les consommateurs apprécient les facilités du paiement sans contact et s'approprient ce mode de paiement rapidement. L'an dernier, selon le Groupement des cartes bancaires CB, le sans contact a enregistré une progression record. Sur l'année, il a totalisé 605 millions de paiements, soit une augmentation de 158 % par rapport à 2015. Le montant global des transactions a pour sa part atteint 6,2 milliards €, en croissance de 150 % sur un an. Un bilan très positif, qui augure, au vu des chiffres enregistrés en début d'année, d'une accélération du mouvement.

L'avantage de la rapidité

Les raisons de ce succès ? D'abord, une appréciable facilité d'utilisation pour le consommateur. Là où il fallait sortir et trier sa petite monnaie – le montant moyen d'une transaction sans contact s'élève à 10,32 € avec un plafond fixé à 20 € – prochainement 30 € – le paiement est désormais immédiat. Plus besoin pour le client de taper son code sur le clavier du terminal de paiement électronique (TPE). Il lui suffit d'approcher sa carte bancaire du boîtier et le tour est joué. Une facilité toute aussi appréciable pour les commerçants qui proposent le sans contact à leur clientèle. Libérés du décompte et du rendu de la monnaie, ils peuvent encaisser plus rapidement les clients et réduire leur attente en caisse. Un gain de temps particulièrement appréciable

pour ceux qui génèrent de nombreuses transactions de faible montant, comme les boulangers, les buralistes, les marchands de journaux, les pharmaciens... Fin 2016, 500 000 professionnels étaient équipés de TPE acceptant le sans contact, selon les chiffres du Groupement des cartes bancaires CB.

Paylib, une solution d'avenir

Avec l'adoption, par la majorité des grandes banques, dont le Crédit Agricole, de la solution de paiement Paylib, le paiement sans contact devrait conquérir un public encore plus large. Paylib permet au consommateur de régler ses achats sur Internet mais aussi dans un commerce de proximité avec un smartphone sur un terminal sans contact. D'autant qu'avec cette option, le paiement est autorisé jusqu'à concurrence de 300 €. Tout en offrant les mêmes garanties de sécurité qu'un règlement par carte bancaire. Pour les professionnels qui n'ont pas encore franchi le pas du sans contact, proposer ce service à la clientèle semble aujourd'hui un choix judicieux. D'une part pour offrir le meilleur service possible à sa clientèle, mais aussi pour l'élargir au fil du temps et développer son chiffre d'affaires. Pour ceux qui utilisent déjà un TPE, la mise à niveau est simple. Elle peut être effectuée grâce au chargement d'une extension logicielle, pour les terminaux de génération récente. Sinon à l'occasion du renouvellement de son matériel, si l'on souhaite se rééquiper à neuf. ■



Le patrimoine culinaire régional à l'honneur

Organisé par le Crédit Agricole, le concours Talents Gourmands récompense l'engagement des professionnels qui, par leur savoir-faire et leur amour du bon produit, célèbrent le patrimoine culinaire de leur région.

» Les régions de France recèlent un patrimoine gastronomique d'une grande richesse. Depuis 2013, le concours Talents Gourmands, organisé par le Crédit Agricole en partenariat avec Bottin Gourmand Magazine, rend hommage aux professionnels – agriculteurs de la terre et de la mer, artisans des métiers de bouche, cuisiniers et restaurateurs – qui, du champ à l'assiette, s'attachent à défendre et valoriser les richesses de leur terroir. Pour cette troisième édition, dont les finales se sont achevées en juin, « 180 candidats, agriculteurs, artisans et restaurateurs ont été récompensés par les jurys régionaux parmi plus de 1000 inscrits », précise Cécile Lacourt, responsable du sponsoring à Crédit Agricole SA. Les Jurys des concours régionaux

sont présidés par de grands chefs, emblématiques de leur terroir et étoilés pour la plupart : Michel Guérard en Aquitaine, Serge Vieira en Auvergne, Alain Llorca sur la Côte d'Azur, Eric Guérin en Normandie, Alexandre Gauthier au Nord de France...

Présélection et finales régionales

Dans chacune des Caisses régionales du Crédit Agricole relayant l'opération sur leur territoire, le jury a désigné à l'issue d'une phase de pré-sélection trois finalistes par catégorie (artisans, restaurateurs, agriculteurs), qui ont été départagés à l'issue des finales régionales, sur la base de leurs qualités professionnelles et de leur capacité à travailler et sublimer les produits régionaux. Parmi les lauréats de ce cru 2017, une large palette de métiers et de sensibilités est représentée. Le restaurateur Mathieu Prétet, installé aux portes de Besançon, porte haut la richesse et la générosité de la cuisine franc-comtoise. En Aquitaine, le brasseur Grégoire Agostini élève des bières de dégustation locales, artisanales et 100 % bio, dans ses cuves de la Teste de Buche sur le bassin d'Arcachon. En Guadeloupe, la chocolatière Naomi Martino, assemble des chocolats fins, produits à partir de grands crus de cacao, agrémentés de fruits, épices et plantes locales. Quelques exemples parmi tant d'autres.

3 000 € pour les lauréats

Dans chacune des régions engagées, les lauréats du concours – un artisan, un restaurateur, un agriculteur – ont reçu un chèque de 3 000 € et les finalistes une gratification de 1 000 €. « Tous sont en prime récompensés par un article dans un numéro spécial du Bottin Gourmand Magazine », précise Cécile Lacourt. Un bon moyen de se faire connaître davantage. Partenaire historique du monde agricole, engagé aux côtés des artisans des métiers de bouche et des restaurateurs qui transforment ses nobles productions, le Crédit Agricole réaffirme, à travers ce concours, son engagement au service du développement des territoires. En mettant en avant les hommes et les femmes qui valorisent le patrimoine culinaire de nos régions, les Caisses régionales du Crédit Agricole rendent honneur à la richesse de leurs talents. ■

FOCUS

VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER ?

Le concours Talents Gourmands est ouvert à tous les professionnels – artisans, restaurateurs, agriculteurs – travaillant les produits du terroir, sur le territoire des Caisses régionales du Crédit Agricole participant au concours. Les inscriptions ont lieu en ligne sur le site www.talents-gourmands.fr. Une phase de pré-sélection, sur dossier, désigne trois finalistes dans chaque catégorie, au sein de chaque région participante. Enfin, des finales régionales, au cours desquelles les candidats présentent un produit fini ou réalisent une recette de leur choix, désignent les lauréats du concours. Pour l'heure, le calendrier d'organisation de la 4^e édition du concours Talents Gourmands, ainsi que le détail des régions participantes, n'est pas clos. Il sera communiqué en temps utile sur le site talents-gourmands.fr.

» Encore plus d'infos sur
www.credit-agricole.fr/professionnel

