

L'Umih réunit ses troupes à Dijon

mercredi 21 novembre 2012 11:59

La capitale de la Bourgogne accueille le congrès 2012 de l'Umih du 26 au 29 novembre. Roland Héguay, président confédéral, nous livre les grandes lignes d'un rendez-vous placé sous le signe de la mobilisation.



Roland Héguay, président confédéral de l'Umih.

L'Hôtellerie Restauration : L'Umih se réunit en congrès du 26 au 29 novembre à Dijon. Quel en sera le thème?

Roland Héguay : Mobilisons-nous ! Tel est le thème de notre 60e congrès qui a lieu à Dijon, c'est aussi l'acte II des Assises, au cours desquelles nous avons mis l'accent sur la resyndicalisation. Faire l'inventaire et trouver les moyens de se développer sont des priorités sur lesquelles le directoire et le conseil d'administration planchent régulièrement depuis juin. Nous devons fédérer, conquérir et fidéliser. Il est important de rayonner et de nous conforter sur nos territoires. Nous allons présenter tout le travail qui a été effectué par le comité de pilotage. Tout est prêt et en ordre de marche. Notre rôle maintenant est d'expliquer aux présidents départementaux et aux responsables administratifs comment s'approprier la 'boîte à outils' que nous avons construite pour eux. Elle renforcera les moyens dont disposent déjà nos fédérations. C'est un socle commun qui renforcera notre identité et notre appartenance à l'Umih.

Vous êtes-vous fixé un calendrier ?

Cette démarche est accompagnée par la mise en place d'une cellule permanente qui va évaluer les avancements de cette campagne de resyndicalisation. Nous allons aussi créer des outils pour soutenir les fédérations départementales qui en ont le plus besoin. Nous allons mettre en place une brigade d'élus et de permanents qui aideront les départements en difficulté à reconquérir de nouveaux adhérents. Tout ceci sera mis en place début 2013.

Quel est le programme du congrès ?

Lundi 26 novembre, ce sera la formation des responsables administratifs et des présidents départementaux qui bénéficieront d'un nouveau cycle de formation qui débutera sur le thème de la responsabilité civile et pénale du président départemental. Mardi 27, matin aura lieu la présentation de la boîte à outils, avec et la remise du kit. L'après-midi, le congrès débutera par les assemblées morales et statutaires. Les institutionnels régionaux seront là. La journée de mercredi sera dédiée aux assemblées générales des branches. La nouveauté, c'est que chacune aura la journée entière pour débattre. On ne peut pas échanger sur des dossiers importants en une heure. Le jeudi matin, nous serons en séance plénière sur le thème : 'Mobilisons-nous pour

sauver nos entreprises'. Des avocats spécialisés et des témoins participeront à nos travaux en intervenant sur le thème du commerce illégal. Nous sommes en train d'organiser une 'journée coup de poing' contre le commerce illégal un peu partout en France et nous devons, avant toute chose, identifier ce que nous pouvons faire et ne pas faire... Nous aborderons aussi le sujet de la TVA en hôtellerie et en restauration, et le travail important mené par l'Umih sur ce sujet. **Sylvia Pinel**, ministre du Tourisme, viendra clôturer notre après-midi, en présence de nombreuses personnalités, notamment **François Rebsamen** [sénateur PS de la Côte-d'Or, NDLR] et **François Patriat** [sénateur PS de la Côte-d'Or et président du conseil régional de Bourgogne].

Qu'attendez-vous de Sylvia Pinel ?

La concertation sera terminée. Nous avons beaucoup échangé avec Bercy et nous attendons avec intérêt les conclusions. La profession, dont je salue l'action unitaire, a tenu ses engagements et nous espérons que le Gouvernement va une fois pour toutes reconnaître nos avancées. Il est urgent de gommer toute suspicion vis-à-vis de l'opinion publique. Par ailleurs, si le relèvement du taux n'est pas accompagné de crédit d'impôt et de différents allègements, ce sont des milliers de petites entreprises qui ne pourront pas faire face à cette hausse de fiscalité. Dans cette hypothèse, 30 000 emplois seront détruits... Nous espérons de notre ministre qu'elle nous apportera quelques éléments de réponse et qu'elle évoquera également les grands dossiers comme le commerce illégal, les rythmes scolaires, la problématique des avis sur internet, les pratiques abusives des opérateurs en ligne... Nous butons sur le fait que les commissions des OTA sont prises sur le prix TTC de la chambre. L'augmentation du taux va faire grimper mécaniquement le montant des commissions... Nous demandons que les commissions, déjà exorbitantes, soient fonction du prix HT de la chambre. Nous devons aussi repenser le 'bistrot', qui va encore 'trinquer' avec l'augmentation des droits d'accises sur la bière, après avoir déjà subi l'interdiction de fumer et les contraintes liées à la consommation d'alcool et aux nuisances sonores. Nous devons porter encore davantage le label Maître restaurateur en différenciant l'artisan restaurateur de la cuisine 'pratique'... Ce n'est pas un combat contre les industriels de l'agro-alimentaire que nous menons. Nous avons - et il faut le dire - la chance d'avoir des industriels qui font très bien leur métier. Ce que nous voulons, c'est que le client puisse faire la différence entre le professionnel qui va travailler les produits de terroir, de saison, qui va privilégier les circuits courts, et les autres. C'est tout. Le client est mal informé. Il ne sait pas, par exemple, que la masse salariale dépasse les 40 % dans les restaurants qui transforment et travaillent le produit. Il y a une confusion médiatique qu'il va falloir dissiper.

Les propos du chef de l'État, à propos de la TVA, vous ont-ils rassurés ?

Nous sommes satisfaits que le président de la République, François Hollande, veuille clore le débat sur le taux de TVA en restauration. Nous avons pris acte de ses déclarations qui entérinent une fois pour toutes ce dossier. sur la base d'un effort collectif et partagé de tous les secteurs. Nous avons un grand besoin de stabilité fiscale et de sérénité pour aborder l'avenir. Nous devons également mettre toute notre énergie pour valoriser nos métiers auprès du grand public qui ne nous connaît qu'au travers d'images tronquées. Nous devons mettre en avant toutes les belles histoires, toutes les belles réussites issues de l'apprentissage. Nous ne mettons pas assez en avant nos capacités d'intégration et de formation. Nous devons parler aux Français, donner une image de notre secteur qui soit plus vraie, plus juste, plus claire.

Pourquoi avoir choisi Dijon, comme rendez-vous annuel ?

Dijon, c'est la capitale de la Bourgogne, une très belle région, et c'est pour l'Umih l'occasion de mettre en avant la qualité. **Patrick Jacquier** et son équipe nous accueillent dans un département qui reflète parfaitement la richesse du patrimoine culinaire français. C'est aussi un exemple d'une fédération moderne et dynamique de l'Umih.

Propos recueillis par Sylvie Soubes

Congrès pratique

Congrès national de l'Umih 2012, du 26 au 29 novembre, parc des expositions et des congrès de Dijon

Principaux thèmes retenus par les branches en assemblée générale :

- **Restauration française** : Prévention des déchets et biodéchets, Cahier des charges de la restauration bio, présentation de fournisseurs de la filière bio. Problématique de recrutement du personnel en salle. Dossier TVA : débat.
- **Hôtellerie** : Présentation du nouveau bureau élu le 3 octobre. Atout France et le classement hôtelier. Opérateurs en ligne. Norme Afnor pour les spas. Les avis en ligne. Sacem et Spré. Le point sur les salons. Commerce électronique. Présentation de TripAdvisor for Business et de la master Class. Chèques Vacances.
- **Cafés, bars et monde de la nuit** : Le point sur les obligations réglementaires des débits de boissons. Les cafés ruraux. Les taxes. L'accessibilité des ERP. Sacem et Spré. Comment diffuser de la musique dans votre établissement. Les établissements de nuit. Présentation du dispositif Umih remplacement-Umih relais. Le point sur les terrasses.

[Espace Abonnés](#) 