

Uumih

l'essentiel

Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos
Gîtes

Sommaire

- 3 UMIH Mayotte
- 5 Congrès UMIH 2024
- 12 Formation : partenariat UMIH/INFA

Dans les départements

- 14 UMIH 14
UMIH 15
- 16 UMIH DIRECT 86
- 17 UMIH 66
- 18 UMIH Paris Ile-de-France

Carnet

UMIH 76 : Julien Maréchal-Guéret succède à Philippe Coudy

Agenda

13 janvier : Trophées de la Nuit organisés par Paris Nuit au Carrousel du Louvre

4 février : Phase qualificative du Championnat de France des écaillers

LE MAGAZINE DES ÉLUS DE L'UMIH



LE MOT DE THIERRY MARX
PRESIDENT CONFEDERAL

Chèr(e)s collègues,

Avant tout je veux adresser un mot de soutien à nos collègues et aux habitants de Mayotte qui vivent une épreuve dramatique. (voir p.3)

Conjuguons tradition et innovation

La situation politique et économique actuelle n'est pas brillante, ni pour notre pays en général, ni pour notre secteur en particulier. Notre secteur souffre et avec lui, ses dirigeants, qui portent ce poids dans un silence assourdissant.

Dans ce contexte, notre rôle, votre rôle est fondamental, car l'UMIH est le leader des organisations professionnelles du secteur, avec un nombre d'adhérents en augmentation significative que ce soit en entreprises et en salariés. Cette croissance souligne l'importance de notre travail et la confiance qui nous est accordée.

Qui dit confiance, dit responsabilité

Nous tous, présidents confédéraux, présidents départementaux, nous avons cette responsabilité collective d'agir dans l'intérêt de nos adhérents et de tous les professionnels. Et plutôt que d'asséner des réponses toutes faites, de proposer des actions toutes prêtes, je préfère que nous réfléchissions ensemble aux bénéfices d'une transformation digitale et organisationnelle de notre modèle syndical parce que je pense que c'est dans l'action commune que nous trouverons la force de notre renouveau.

Je crois fermement que l'avenir de notre profession repose sur un équilibre entre tradition et innovation. À nous de relever ce défi avec fierté et ambition, à nous de montrer l'exemple !

LE SECTEUR HÔTELLERIE-RESTAURATION

INNOVE

200 000 emplois
à pourvoir
le CV numérique
est une clé !



HÔTELLERIE
RESTAURATION

TU CHERCHES
UN JOB ?

DÉPOSE
TON CV
EN LIGNE !



monCVnum'

une web application gratuite
pour les demandeurs d'emploi :
des jobs pour tout le monde !"

Thierry Marx

PRÉSIDENT CONFÉDÉRAL UMIH

www.umih.fr

 UMIH.France

 @UMIH_France

 UMIH



UMIH

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE



Charles Mandallaz, président d'Umih Mayotte : « La formidable capacité de résilience Mahoraise et notre légendaire solidarité aidera, j'en suis sûr, à sortir de cette situation ».



UMIH Mayotte

Soutien aux professionnels de l'hôtellerie-restauration de Mayotte

Le passage du cyclone Chido a provoqué des dégâts considérables sur l'île de Mayotte : des habitations détruites, des infrastructures touristiques anéanties, et le plus terrible, des blessés et des vies humaines perdues. Face à cette catastrophe, l'UMIH a immédiatement souhaité témoigner sa solidarité et son soutien aux populations sinistrées.

Charles-Henri Madallaz, président UMIH Mayotte témoigne sur LinkedIn « *Chers amis, chers confrères. Notre île est dévastée. Le cyclone Chido nous a percuté sans pitié et a tout balayé. Avant les problèmes économiques, ma pensée va vers les potentielles victimes, nous n'en connaissons pas encore le nombre. Une catastrophe économique s'annonce, beaucoup d'entre nous ont tout perdu. La reconstruction va être longue et nous avons besoin de toute la solidarité nationale. La formidable capacité de résilience mahoraise et notre légendaire solidarité aidera j'en suis sûr à sortir de cette situation. Merci à tous de votre soutien* ».

L'Umih nationale sera le porte-voix de Mayotte et des professionnels de l'hôtellerie-restauration pour faire résonner plus fort auprès des pouvoirs publics les demandes de la profession et obtenir les soutiens matériels et financiers

nécessaires à la reconstruction de l'île.

Mardi 17 décembre, le Directoire a pris une décision forte. Les besoins urgents et prioritaires sont l'eau potable et les vivres qui doivent être acheminés par conteneur, au coût de 5 000 €.

Nous lançons un appel à la mobilisation. Votre participation financière, quel que soit son montant, sera :

- Une aide pour fournir de l'eau potable aux populations
- Une manifestation concrète de la solidarité nationale des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration
- Une réponse immédiate à une situation humanitaire critique

Ce don pourra être fait par virement sur le compte de l'Umih en mentionnant « soutien à Mayotte ».

« *Je salue l'engagement et le courage du président Umih Mayotte Charles-Henri Mandallaz et de son bureau, je remercie Patrick Serveaux, Président Umih La Réunion et Laurent Barthélemy, Président Umih Saisonniers et Président Akto pour leur réactivité et leur mobilisation, essentielles en ces moments difficiles* ». Thierry Marx

Sécurité

Protéger vos entreprises avec Verisure

Pour aider les adhérents à répondre au défi de la sécurité de leur entreprise, l'UMIH a passé un partenariat avec Verisure, n° 1 en sécurité avec télésurveillance. Verisure propose une solution sur mesure pour répondre à vos besoins spécifiques.

Dans un contexte où les restaurateurs font face à une augmentation de 7 % des sinistres (en 2023) avec des risques majeurs :

Risques de cambriolages : les restaurateurs sont **cinq fois plus** susceptibles d'être victimes de cambriolages que les particuliers.

Risques d'altercations : le risque d'altercations physiques ou verbales est **12 fois plus élevé** chez les restaurateurs, mettant en danger le personnel et la clientèle.

Risques d'incendie : les restaurants sont **deux fois plus exposés** aux incendies, souvent entraînant la fermeture temporaire voire définitive de l'activité.

L'offre exclusive pour les adhérents UMIH :

Verisure propose une **remise spéciale de jusqu'à 400 € HT** (frais d'installation + 200 € de réduction sur le matériel) sur son système d'alarme professionnel pour assurer la sécurité des gérants, des employés et des clients. Cette offre vise à maintenir la continuité de votre activité tout en préservant sa pérennité.

Les systèmes d'alarme professionnels Verisure utilisent des **technologies de pointe spécifiquement adaptées aux besoins de l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie** :

1. Protection complète des stocks, marchandises et équipements de valeur pour garantir la continuité d'activité
2. Protection avancée des salariés et des clients (bouton panique et détecteur de fumée)
3. Meilleure gestion des entrées/sorties des salariés et des fournisseurs (badges et accès, serrure connectée, etc.)
4. Supervision de l'activité facilitée avec les caméras intégrées dotées de modules IA et d'une capacité d'enregistrement 24/7
5. Services tout inclus qui comprennent : un bilan sécurité, le devis, l'installation, la télésurveillance, l'application My Verisure, la maintenance et un service client 100% dédié aux pros
6. Accompagnement personnalisé avec votre assureur et avance de frais en cas de sinistre grâce à l'Assistance Zen

Protégez votre restaurant avec Verisure et **profitez de cette offre spéciale adhérents UMIH**. Assurez la sécurité de votre entreprise et de vos équipes tout en bénéficiant d'une tranquillité d'esprit totale.

Pour plus d'informations ou pour bénéficier de cette offre, cliquez **ici**.



Congrès

Ici on innove !

Le 72e congrès de l'UMIH s'est déroulé au centre des congrès de Lyon du 3 au 5 décembre. L'occasion pour les élus départementaux et régionaux de se retrouver autour de la présidence confédérale et des présidents de branche pour faire un état des lieux de la situation économique du secteur et envisager des pistes innovantes de développement.



« Face à une situation économique et politique instable, où nos entreprises traversent une période de souffrance silencieuse, l'UMIH se doit de faire bloc pour soutenir nos adhérents et les accompagner pour qu'ils puissent vivre de leur travail, développer leurs activités. Ce congrès à l'ambition de placer l'innovation au cœur de nos actions, pour continuer à renforcer notre secteur et à en faire un modèle de dynamisme, de modernité et de responsabilité ». Extrait du discours d'ouverture de **Thierry Marx**.

Discours d'ouverture du président confédéral du 3 décembre 2024 [cliquer ici](#)

Discours de clôture du président confédéral du 5 décembre 2024 [cliquer ici](#)



En conclusion de ce 72e Congrès, **Eric Abihssira**, a présenté les grandes lignes de la feuille de route de l'UMIH pour 2025. L'Umih sera animée par les valeurs de solidarité et d'engagement pour répondre aux défis de notre profession :

- Nous inscrirons nos interventions dans la continuité et l'approfondissement des actions conduites lors des deux années précédentes
- Nous nous appuierons de manière déterminée sur nos branches, nos territoires et nos syndicats associés
- Nous consoliderons notre organisation, notre socle d'adhérents et notre place dans le dialogue social, pour un syndicalisme toujours plus puissant

Cette résolution marque la volonté de l'UMIH d'être un moteur de changement positif, constructif, tout en étant sans concession, aucune, lorsque les droits et la vie de nos adhérents sont fragilisés.



Et si l'innovation passait par la reconnaissance de l'excellence. Florence Pouvey, présidente des Worlskills, Serge Goulaïeff, expert international Worlskills et Olivier Mothe de Apprenti Scène autour de **Laurent Barthélémy**, président d'Akto et de la commission formation UMIH, en sont déjà convaincus.

L'innovation, c'est aussi savoir mettre tous les atouts de son côté et oser entreprendre. **Laetitia Prévalet**, présidente UMIH 01, **Jean-Christophe Carcenac**, président UMIH 81 et **Rémi Peschier**, vice-président de la FNHPA ont illustré le propos.



Utiliser l'IA pour remplir des tâches subalternes et se concentrer sur son cœur de métier : l'accueil et l'expérience client. Quicktext, Fulsoon et Skeap app, trois IA aux service des professionnels.



Grand témoin, Julia de Funès, philosophe, a abordé les sujets tels que la revalorisation de la peur à l'abolition du risque par la multiplication des normes en passant par le principe de précaution, l'impact du manager qui dépend beaucoup plus de l'authenticité et de la sincérité de la personne que d'un formatage postural, de la bienveillance à la complaisance, attirer les jeunes et fidéliser les collaborateurs en leur donnant la possibilité de redevenir acteur de leurs actions, etc. « *Parfois il y a moins de risque à en prendre un qu'à ne pas vouloir en prendre du tout* » Aristote.

PAR SALARIÉ(E)
46,37€*
PAR MOIS

Une couverture santé adaptée à vos métiers



Facile et rapide

Couverture complète

Remboursements express

Assistance 24h/24

Les travaux des branches ont permis de réaliser un point d'avancée des dossiers et, malgré l'incertitude politique, de préparer les dossiers à venir et trouver des solutions d'accompagnement des adhérents



UMIH Restauration, présidé par **Franck Chaumès**, a abordé les sujets de la ruralité, les contrôles d'hygiène, les titres restaurant et la TVA. La présentation du Permis d'entreprendre a remporté un franc succès ainsi que la table ronde Comment les fournisseurs peuvent faciliter la vie des professionnels ?

UMIH Traiteurs, présidée par **Valérie Pons**, a fait un point sur la structuration de la branche et a mené un travail de fond pour faire émerger l'ensemble des prérequis définissant ce qu'est un traiteur organisateur de réception.



UMIH Hôtellerie, présidée par **Véronique Siegel**, a fait un point sur les actions menées contre Airbnb, les enjeux du DMA, l'hôtel du futur et le classement européen. L'IA, la cybersécurité et les flux touristiques étaient également au programme.



UMIH CBEN, présidée par **Laurent Lutse**. La sécurité, la Sacem, les addictions, le bruit, le code des débits de boissons, les terrasses, etc sont les thèmes principaux abordés par la branche. Une table ronde sur le thème Digitalisation et Prévention : des Solutions d'Avenir a clôturé la journée.

Le remplissage, une fausse bonne idée ?



PERTE DE TEMPS



PERTE D'ARGENT



PROLIFÉRATION DES BACTÉRIES, DANGER !



TRAÇABILITÉ NON GARANTIE*



MISE EN DANGER DE LA SANTÉ DU PERSONNEL

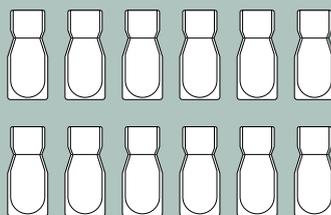


VOLUME DES DÉCHETS**

** POCHE VS BIDON

2,3 fois moins de plastique

avec des poches de 400 ml comparé à un bidon de 5L



8 g x 12 = 96 g de plastique



220 g de plastique

*La réglementation cosmétique européenne (N°1223/2009 - articles 12 & 19) exige le suivi de la traçabilité du produit tout au long de son cycle de vie, ce qui est impossible en cas de re-remplissage non-contrôlé.

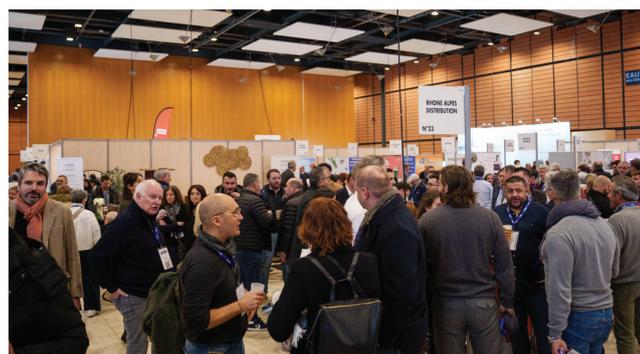
UMIH Saisonniers (président : **Laurent Barthélémy**), a abordé les problématiques de logement, de mobilité des salariés, de trait de côte, de climat, etc. Un développement particulier a été réalisé sur le sujet Hôtel du futur et le TESE.



Remise de la veste de Champion du monde des écaillers à Anthony Van Vegchel par Thierry Marx aux côtés d'**Hélène Clautour**, présidente France Ecaille et des meilleurs espoirs.



Thierry Fontaine, président UMIH Rhône, organisateur du 72e Congrès de l'UMIH.



Un village partenaires au service des professionnels (63 stands).



L'équipe UMIH.

ENSEMBLE ET SURTOUT AVEC VOUS!

Nos équipes restent pleinement mobilisées pour vous accompagner, échanger sur votre situation et vous conseiller dans la période actuelle.

- En mettant à votre disposition des formats adaptés à la **vente à emporter**
- En vous conseillant pour valoriser vos offres à emporter et le **click and collect**
- En vous accompagnant dans vos **démarches administratives et financières**
- En vous conseillant sur les **bonnes pratiques** à adopter
- En continuant à **vous livrer**



L'ACCÈS À L'APPLICATION

SET NEWS 7/7

VOUS EST OFFERT PENDANT
TOUTE CETTE PÉRIODE

Téléchargez l'application



FRANCEBOISSONS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

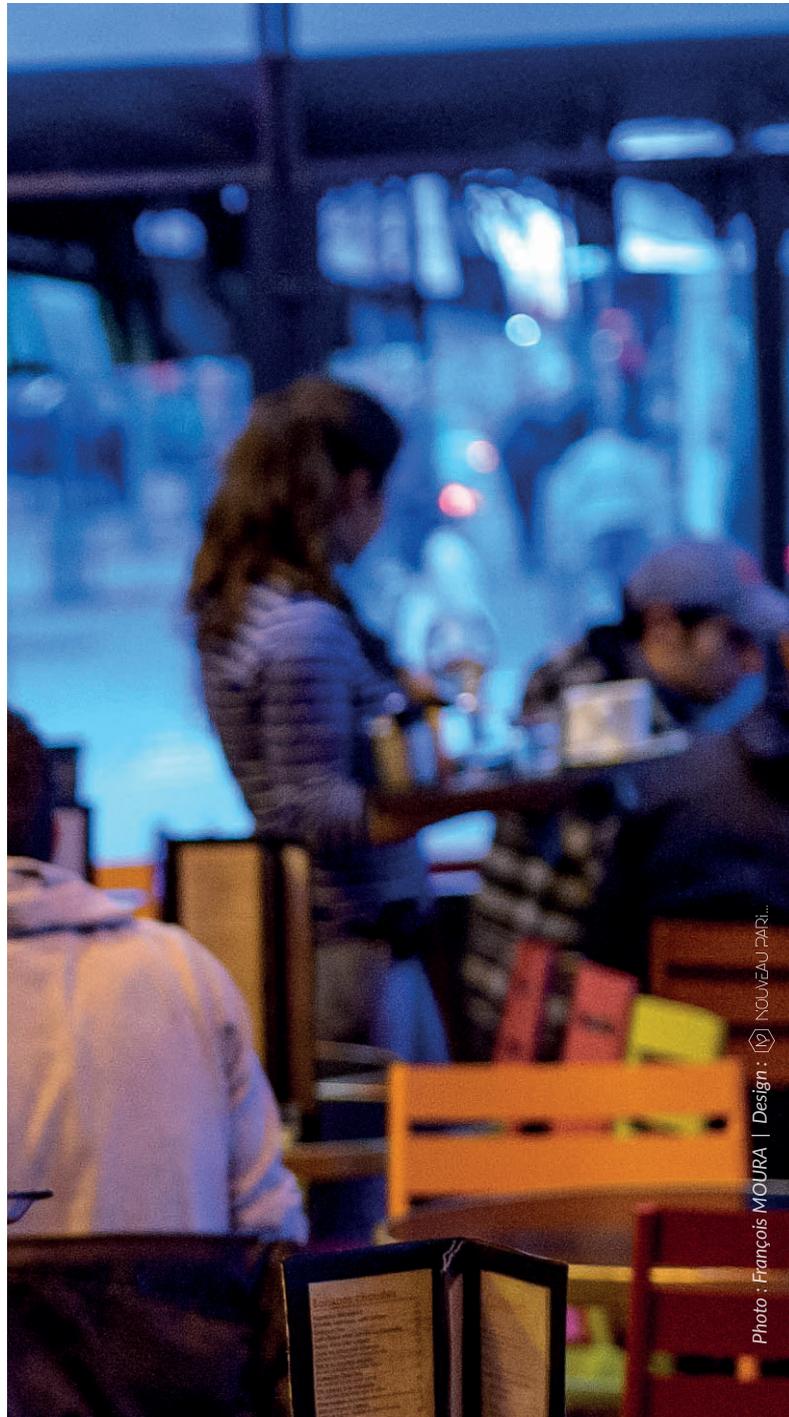


Photo : François MOURA | Design : NOUVEAU PARI...



À VOTRE **ÉCOUTE** :
par téléphone, par e-mail

EN LIGNE **24H/24 - 7J/7** :
sur **myfranceboissons.fr**



Formation

Répondre aux défis du recrutement

La Fondation INFA, représentée par son président Christian Laine et l'UMIH représentée par Eric Abihssira ont signé le 9 décembre une convention de partenariat à l'échelle nationale. Cet accord renforce une collaboration initiée avec succès dans plusieurs départements et régions, affirmant leur volonté commune de relever les défis de recrutement du secteur et à répondre précisément aux attentes des professionnels.

Ce partenariat national a pour ambition de :

- renforcer l'attractivité des métiers de l'hôtellerie et de la restauration en valorisant des parcours professionnels diversifiés et porteurs de sens.
- développer des formations innovantes et adaptées aux besoins des entreprises, en misant sur l'alternance, l'apprentissage et l'évolution des compétences.

- faciliter l'intégration des jeunes et des demandeurs d'emploi dans un secteur en pleine mutation, confronté à des défis de recrutement sans précédent.

- promouvoir la formation continue

Une étape majeure dans une dynamique de collaboration

« Cette convention nationale traduit notre détermination à apporter des solutions concrètes et durables aux professionnels de l'hôtellerie-restauration », souligne Jean-Baptiste Maurin, DG de la Fondation INFA.

« Nous sommes ravis de reconduire ce partenariat national pour renforcer notre engagement commun à développer l'attractivité de nos métiers grâce à des formations innovantes facilitant l'intégration des nouveaux talents dans notre secteur en pleine évolution », précise Eric Abihssira.



**Je veux faire
mon marché
sans perdre de temps**



**Avec
150 magasins
partout
en France,
nous sommes
forcément
près de
chez vous.**

Promocash

Le marché de proximité des pros de la restauration

UMIH 14

Repas solidaires de l'UMIH 14



L'UMIH 14, présidée par **Yann France**, et la Banque Alimentaire du Calvados ont organisé le 11 décembre, deux déjeuners festifs, l'un à la salle des Congrès de Caen et l'autre au parc des expositions de Lisieux à l'attention de 200 personnes en situation de précarité.

Pour cette action de solidarité, la Banque Alimentaire du Calvados et ses partenaires a fourni les denrées aux Chefs des Toques Normandes (Stéphane Pugnât, Le Dauphin à Caen et Gilles Poudras, l'Echoppe à Ouistreham). Ces derniers, sous l'égide de l'UMIH 14, ont élaboré les repas aidés par les apprentis et les professeurs de l'ICEP de Caen, le Centre Interprofessionnel de Formation de l'Artisanat du Calvados (CIFAC Caen), l'ACSEA (Lisieux) et le lycée Victorine Magne (Lisieux). Les apprentis de l'ICEP, section fleuriste, ont également réalisé la décoration florale des tables.

Ce déjeuner était totalement gratuit pour les bénéficiaires (des personnes qui perçoivent l'aide alimentaire) qui n'ont que très rarement la possibilité de déguster un repas et d'être servis comme au restaurant.

UMIH 15

6 restaurants éphémères pour l'UMIH Cantal



L'UMIH 15 organise 6 restaurants éphémères dans le département : 2 à Aurillac, 2 à Saint-Flour et 2 à Mauriac, en partenariat avec France Travail et Promocash.

Le recrutement de collaborateurs demeure un défi majeur dans notre secteur, notamment dans les départements ruraux. L'opération Restaurant éphémère a été élaborée dans l'optique d'accompagner les entreprises dans leur recherche.



Le restaurant éphémère permet aux demandeurs d'emploi de découvrir les métiers de la restauration en situation réelle, tout en créant des opportunités concrètes de recrutement pour les employeurs locaux.

En moyenne, 25 % des participants entament une formation ou signent un contrat de travail après l'événement. « *Le projet, pour le département du Cantal, a pour objectif la création de 35 emplois ou formations dans le secteur de la restauration sur l'ensemble des six sessions* », annonce **Thierry Perbet**, président d'UMIH Cantal.



NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PASSION :
FORMER LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

NOS FORMATIONS :

- Permis d'exploitation
- Hygiène alimentaire
- Normes santé & Sécurité au travail
- Management
- Droit Social & Gestion
- Techniques Professionnelles
- Langues Étrangères
- Internet, Réseaux Sociaux, Informatique
- Bien-être au travail



FORMATIONS QUALIFIANTES EN ALTERNANCE :

Barman, Réceptionniste, Commis de cuisine, Serveur en restauration, Employé d'étage ...

0806700701 Service & appel gratuits

RETROUVEZ LES PROGRAMMES
 ET LES CALENDRIERS DE NOS
 FORMATIONS SUR :
www.umihformation.fr



UMiH
FORMATION 
 CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
 Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques



UMIH DIRECT 86

Un vent nouveau à l'UMIH 86

L'AG de l'UMIH direct 86, présidée par **Hugues Baalouch**, s'est déroulée le 10 décembre à Poitiers en présence de Thierry Marx, **Franck Chaumès**, président national UMIH Restauration, **Laurent Lutse**, président UMIH CBEN et **Alain Guillou**, président UMIHNA. La réunion était ouverte à tous les professionnels du département.

A la rencontre des élèves

Thierry Marx s'est tout d'abord rendu au lycée Kyoto de Poitiers, établissement spécialisé dans les métiers de l'hôtellerie-restauration, où il a pu échanger avec les élèves. A cette occasion, il a conseillé à ceux qui veulent se lancer dans la profession de « cultiver leur curiosité, c'est elle qui vous offrira votre liberté ».

Une AG très studieuse

Les difficultés rencontrées actuellement par les chefs d'entreprise, dans un contexte économique et politique houleux, ont largement été abordées. Un sujet l'a été plus particulièrement : le titre-restaurant et la fin probable de l'extension à tous produits alimentaires en raison du rejet de la loi de finances 2025 « *Nous militons pour que le ticket nourrisse nos restaurateurs. Mais qu'on ait aussi l'audace créative de créer*



un titre alimentation durable. Il toucherait 80 % des salariés et permettrait d'acheter ou de flécher des ingrédients nés de l'agriculture française, faits en France et transformés en France. »

Les discussions et les échanges avec l'assemblée ont été très riches et pleins d'enseignement.

UMIH 66

Une AG d'échanges et de perspectives

L'AG de l'UMIH Pyrénées-Orientales s'est déroulée le 16 décembre à la CCI 66 en présence de nombreuses personnalités locales. L'occasion d'aborder de nombreux sujets, tels que la mise en conformité, les investissements, le logement des saisonniers, la communication, le recrutement, etc. Autant de dossiers « qui témoignent de notre volonté de vous accompagner au mieux dans votre quotidien et de vous proposer des solutions concrètes », précise **Brice Sannac**, président UMIH PO. L'arrivée des nouveaux administrateurs « qui apportent un souffle nouveau à l'UMIH » a été largement saluée.

Une première en France

« Je suis fier d'annoncer que l'UMIH Pyrénées-Orientales s'est associée à l'ACAL (Association Catalane d'Actions et de Liaisons) pour signer une convention innovante visant à favoriser le recrutement de réfugiés au sein des établissements », explique Brice Sannac

Des talents prêts à s'investir

Dans les Pyrénées-Orientales, une cinquantaine de réfugiés, ayant obtenu la protection internationale, sont à la recherche d'opportunités professionnelles. « L'idée, c'est de

rajouter chaque fois des outils pour avoir un périmètre plus large pour le recrutement. (...) Cette initiative démontre notre engagement à créer un environnement inclusif et dynamique, en partenariat avec la Préfecture des Pyrénées-Orientales, tout en répondant aux besoins du secteur. Ensemble, nous pouvons écrire de belles histoires et renforcer notre industrie grâce à la diversité et à la détermination de chacun. », conclut Brice Sannac.

Les plateaux en folie

Une ambiance festive sur la place de la Résistance en ce 21 novembre pour la fameuse course de 2 kilomètres à travers les rues de Perpignan.



DJ, bandas, dégustations, animations et découverte des métiers de l'hôtellerie-restauration. Participant ou spectateur, tous étaient invités à plonger dans une ambiance chaleureuse et conviviale, rythmée par la célébration du vin primeur.

« On a voulu une course accessible à tous les acteurs de la filière, les chefs d'entreprise, les collaborateurs, les fournisseurs, les partenaires, les étudiants, mais aussi à nos clients », précise Brice Sannac.

L'intégralité des bénéfices a été reversée à l'association Petit Cœur de Beurre, qui soutient les enfants atteints de malformations cardiaques.





UMIH Ile-de-France

Le tourisme responsable au cœur des préoccupations de l'UMIH IDF

L'AG de l'UMIH IDF, présidée par **Jean-Marc Banquet d'Orx**, s'est déroulée le 25 novembre à l'Hôtel du Sauvage à la Ferté Gaucher et était placée cette année sur le thème du tourisme responsable.

Une première session menée par Annabelle Boutet, cheffe du Pôle prospective Cohésion des Territoires (ANCT) a permis de sortir les résultats de la Fabrique Prospective sur le sujet Tourisme durable : une opportunité pour valoriser les aménités naturelles des territoires. A la suite de ce premier thème, Sylvie Lahuna, directrice de Seine et Marne Attractivité, a répondu aux questions concernant les actions qui peuvent être mise en œuvre pour accompagner les acteurs touristiques vers le Tourisme régénératif.

Développer le tourisme dans les territoires

La journée s'est poursuivie par trois ateliers sur les thèmes suivants : comment accompagner la transition écologiques dans les établissements touristiques piloté par Jean-Christophe Bui, président des restaurateurs UMIH IDF ; l'innovation dans le tourisme culturel mené par Audrey Chaix, directrice du Musée de la Grande guerre de Meaux et enfin Le tiers-lieu pour un

tourisme durable et catalyseur de territoire, présenté par Cathy Veil, enseignante à l'Université Gustave Eiffel et Didier Galet, vice-président de Brie Nov.

Pour un Univers durable

Dans la poursuite de l'AG et de la problématique du secteur d'intégrer la dimension environnementale dans les activités économiques du secteur, l'UMIH IDF était partenaire le 29 novembre de l'événement **UNI VERS DURABLE** qui avait lieu à l'IFI à Serris.

Cet événement organisé pour la 1ère fois par l'IFIS, Université Gustave Eiffel visait notamment à créer des synergies et des échanges sur le tourisme durable et favoriser les interactions entre les acteurs professionnels du tourisme qu'ils soient institutionnels ou entreprises privées, le monde universitaire et les étudiants. Arthur Catherine, Juriste à l'Umih, est intervenu sur le thème «Comment accompagner la Transition Écologique dans les hébergements touristiques, quelles actions, quels labels, quels financements», ses propos ont été illustrés par le témoignage de Camilla Cuccuru, directrice de Hôtel l'Élysée Val d'Europe, concernant ses expériences vécues sur les labellisations dans *l'hôtellerie*.