

Umih

l'essentiel

Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos
Gîtes

Sommaire

- 3 Relations avec le Gouvernement
- 5 Taxe sur les boissons sucrées
- 7 Bocuse d'or
Championnat Ecailliers
- 9 RSE
Hôtel du futur

Dans les départements

- 11 UMIH 37, 41, 62, 64
- 12 UMIH 17-49
UMIH 62
- 13 UMIH 66
UMIH 60

Carnet

Umih Jura : Patrick Franchini a été réélu à la présidence.

CGAD : Dominique Anract succède à Joël Mauvigney

Agenda

27 février : webinaire Notel sur l'exploitation de son hôtel/restaurant en famille.

7 au 9 mars : 1er salon Epikurium à Brive-la-Gaillarde.

19 – 20 mars : Salon Food Hotel Tech à Paris-Porte de Versailles.

2 - 3 avril : Salon Sandwich and Snack Show Paris-Porte de Versailles.

LE MAGAZINE DES ÉLUS DE L'UMIH



LE MOT DE THIERRY MARX
 PRESIDENT CONFEDERAL

Chers amis,
 Chers collègues,

A la suite du recours à l'article 49.3 par le Premier ministre pour l'adoption des budgets PLF et PLFSS 2025, la France a enfin un budget et sort de la zone d'alerte de l'instabilité économique.

Alors bien sûr ces deux budgets sont imparfaits, mais leur adoption était nécessaire. Et même s'ils ne sont pas des réponses à tout, ils permettront au moins aux chefs d'entreprise de notre secteur de se projeter.

Pour autant, nous n'oublions pas que ces deux textes vont limiter la capacité à investir, recruter et développer nos entreprises. Je n'oublie pas que pour un secteur comme le nôtre où les marges sont extrêmement faibles, toute diminution des allègements de charges aura des conséquences graves. Je suis particulièrement inquiet de l'évolution des budgets formation, notamment ceux pour l'apprentissage et pour les demandeurs d'emploi.

Dans ce contexte économique difficile, notre rôle est de soutenir nos adhérents et de les accompagner pour qu'ils puissent vivre de leur travail, développer leur activité et surmonter les obstacles.

C'est pourquoi nous continuons de nous battre pour faire entendre la voix de notre secteur, la voix de nos adhérents auprès des ministres, des parlementaires, auxquels nous ne demandons plus des engagements, mais de répondre par des actes clairs, concrets et rapides en faveur des PME et des TPE. Et je demande à chaque président départemental de faire de même auprès de ses élus locaux. Si l'Umih parle d'une seule et même voix sur tout le territoire, alors nous aurons une chance d'être entendus.

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

Relations avec le Gouvernement

Un dialogue essentiel pour l'avenir de notre secteur

Le 10 février, Thierry Marx et Franck Chaumès, président national Umih Restauration, ont rencontré Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes entreprises et de l'Économie sociale et solidaire, à Bercy.

La ministre a reconnu que notre secteur est « un secteur clé pour l'économie, l'emploi et l'attractivité de nos territoires, mais qui traverse des difficultés croissantes ».

Plusieurs sujets étaient à l'ordre du jour :

- la fermeture de 23 établissements chaque jour en France : un accompagnement renforcé est nécessaire. A ce titre, l'Umih propose un « permis d'entreprendre », formation de 35 heures pour mieux préparer les nouveaux entrepreneurs.

- l'évolution du titre-restaurant : une réflexion est lancée sur son utilisation, sa fiscalité et sa dématérialisation à horizon 2025-2026. L'Umih a fait valoir ses propositions pour un usage plus équitable au bénéfice des restaurateurs et des salariés.

- la valorisation du « fait-maison » : une initiative qui permet de promouvoir le savoir-faire des restaurateurs. L'enjeu est de mieux distinguer et valoriser les restaurateurs qui privilégient les circuits courts et l'agriculture française.

- la hausse des loyers commerciaux : de nombreux établissements subissent des augmenta-



tions brutales qui fragilisent leur viabilité. Une réflexion est nécessaire pour mieux équilibrer les relations entre propriétaires et commerçants.

Selon Franck Chaumès, « la ministre s'est montrée à l'écoute des propositions que nous apportons pour répondre aux enjeux de notre secteur. Souhaitons que nous puissions avancer dans l'intérêt de nos entreprises ».

La ministre a déclaré que « les échanges se poursuivent pour apporter des réponses concrètes aux professionnels du secteur. Un engagement fort pour simplifier, accompagner et protéger ».

Si cette première réunion a permis de poser les bases d'un dialogue approfondi, les professionnels attendent désormais des mesures concrètes. L'Umih, en première ligne, entend bien obtenir des avancées rapides pour garantir la compétitivité et la pérennité du secteur.

UmiVitalité

umivitalite.fr

SANTÉ
47,10€*
PAR MOIS
PAR SALARIÉ(E)

L'assurance
des cafés,
hôtels,
restaurants
et entreprises du secteur HCR.



Facile et rapide

Couverture complète

Remboursements express

Assistance 24h/24

* 1,20% du plafond mensuel de la sécurité sociale (PMSS), par mois et par salarié(e) affilié(e) au régime général. Le montant minimum pris en charge par l'entreprise est de 50 % soit 23,55€ par salarié(e) et par mois.

Taxe sur les boissons sucrées

+105 % de hausse !

L'adoption du projet de loi sur la Sécurité sociale (PLFSS) le 10 février dernier a rendu effective l'augmentation de la taxe sur les sodas et les boissons sucrées incluse dans la partie « recettes » du budget 2025. Présentée comme une mesure de santé publique, cette taxe pourrait s'avérer un coup fatal pour de nombreux professionnels qui luttent déjà pour leur survie.

105 %

Il s'agit d'une hausse d'une ampleur inédite, aux conséquences catastrophiques pour les cafés, brasseries et restaurants déjà ébranlés par l'inflation et une fréquentation en berne. Certains n'auront d'autres choix que de répercuter la hausse sur les prix, ce qui bien évidemment aura une incidence sur le pouvoir d'achat des consommateurs. D'autres, ne pourront le faire, ce qui aura pour effet d'amoin-drir leur marge et leur rentabilité, voire mettre un peu plus en péril leur entreprise.



Mobilisation

L'Umih, associée à la Confédération générale des Planteurs de Betteraves, le Syndicat national des Fabricants de sucre, le Syndicat des boissons sans alcool, l'Association nationale des Industries alimentaires, la Fédération nationale des Boissons et le GHR, poursuit sa mobilisation auprès des parlementaires pour obtenir un réajustement de la mesure jugée totalement disproportionnée, dans le contexte économique actuel.

Laurent Lutse, président national CBEN, tire la sonnette d'alarme « *Chaque jour en France 2 bistrotts mettent la clé sous la porte et avec eux la dernière activité des villages, le dernier vecteur de lien social. La consommation des boissons non-alcoolisées comprenant les sodas représente plus de la moitié du chiffre d'affaires de nos établissements* ».

RÉTIF

Agencement, mobilier et équipement
pour tous les métiers de la restauration

Collection CHR

+ de 50 000
produits
professionnels

66 magasins
et showrooms
de proximité

retif.eu

umih
Partenaire officiel

04 92 08 10 10
(non surtaxé)

66 magasins



retif.eu



Bocuse d'or

La Team France menée par Paul Marcon a remporté le trophée



Ce triomphe, 30 ans après celui de son père, Régis Marcon, démontre l'excellence et la transmission du savoir-faire culinaire français. Paul Marcon et sa commis Camille Pigot font la fierté de toute la profession. Cette victoire souligne l'importance du travail d'équipe dans la gastronomie et met en lumière le rôle fondamental du commis.

La gastronomie française, reconnue mondialement, incarne le plaisir de la table et la créativité de nos chefs et reste un pilier de notre patrimoine culturel. Ce 9e Bocuse d'Or pour la France confirme notre position de leader dans l'art culinaire.

La soirée de soutien organisée par l'Umih 67 en avril 2024 à l'hôtel de la Préfecture de Strasbourg, était le début de la victoire !

Paul Marcon et sa commis Camille Pigot représenteront la France au Bocuse d'Or Europe le 19 mars prochain à Trondheim en Norvège. Pour ceux que cette édition des Bocuse d'or a inspirés, il est d'ores et déjà possible de s'inscrire à la prochaine session.

En savoir plus : cliquer [ici](#)

Ecailliers

Les champions 2025

Le 4 février, au Café Français - place de la Bastille à Paris, s'est tenue la grande finale du Championnat de France des écailliers et écaillères organisée par le Comité National de la Conchyliculture, coordonné par France Écaille et soutenu par l'Interprofession, et l'Umih. Les 20 finalistes, sélectionnés à travers toute la France, ont mis à l'honneur leur savoir-faire, la gastronomie et les produits de la mer. La compétition s'est articulée autour de trois épreuves exigeantes :

- Ouverture d'huîtres (vitesse et qualité)
- Transformation et dégustation
- Buffet de fruits de mer

Chaque candidat a sublimé des produits d'exception avec talent et précision devant le parrain de l'édition, Romain Besseron, chef des cuisines de Matignon et du président du jury Anthony Van Vegchel, Champion de France et Champion du monde 2024.

Palmarès

Champion de France 2025 : **Benjamin Gilard** (Pays de la Loire)

Vice-champion : **Manuel Bianchi** (AURA-Lyon)

3ème place : **Adrien Boniface** (Méditerranée)

En parallèle de la compétition, Kévin Di Sarno, Champion de France et du Monde 2023 a animé une masterclass. Une expérience qui a ravi les amateurs de produits de la mer !



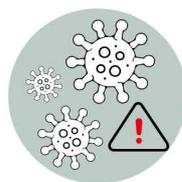
Le remplissage, une fausse bonne idée ?



PERTE DE TEMPS



PERTE D'ARGENT



PROLIFÉRATION DES BACTÉRIES, DANGER !



TRAÇABILITÉ NON GARANTIE*



MISE EN DANGER DE LA SANTÉ DU PERSONNEL

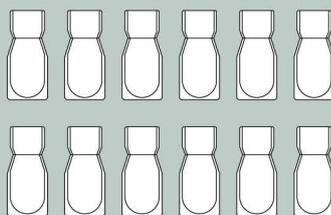


VOLUME DES DÉCHETS**

** 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.

Développement durable

RSE et livret d'accueil

La Commission développement durable de l'Umih, présidée par **Ludovic Poyau**, a conçu et réalisé deux nouveaux documents mis à la disposition des fédérations et des adhérents.

- Le **GUIDE des bonnes pratiques «LA RSE en CHRD»** est un outil pour s'engager dans une démarche RSE accessible, créatrice de performances. Instaurer un management RSE est un facteur pour attirer des candidats et s'assurer que son modèle est économiquement viable, sans répercussions négatives sur la société.



[Télécharger le guide en cliquant ici](#)

- Le **LIVRET d'ACCUEIL** remis par le chef d'entreprise aux nouveaux collaborateurs, salariés et apprentis à leur arrivée. Ce livret est au format Powerpoint pour permettre à l'Umih départementale de le remplir et au chef d'entreprise de le personnaliser.

[Contacter votre Umih pour obtenir le livret.](#)



Lancement du programme Hôtel du futur !



Le programme Hôtel du futur, né d'un partenariat entre l'Umih, l'Umih NA et l'ADEME, est lancé. Il vise à accompagner techniquement et financièrement par l'Umih et un bureau d'études spécialisé, les 24 hôtels sélectionnés pendant un an, dans leurs démarches de :

- transition écologique,
- transition énergétique,
- innovation touristique,
- économie circulaire,
- meilleure gestion de l'eau.

L'objectif du programme est de donner à chaque hôtelier bénéficiaire, les outils décisionnaires pour engager ou renforcer leur transition de manière efficace et rentable tout en envisageant des innovations futuristes.

L'intérêt pour l'hôtelier :

- réduire ses factures d'énergie et d'eau et par conséquent augmenter ses marges ;
 - Valoriser et faire progresser son patrimoine et s'ouvrir à une nouvelle clientèle ;
 - Imaginer une meilleure gestion de ses déchets et repenser ses circuits d'approvisionnement pour favoriser les productions locales.
- En savoir plus et découvrir les hôtels lauréats : [cliquer ici](#)

**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

NOS PARCOURS LONGS :

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

112
SITES
DE FORMATION

40 000
STAGIAIRES
PAR AN

28
CENTRES
EN REGION

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

Du lundi au jeudi de 8h45 à 20h
Le vendredi de 8h45 à 19h

0 806 700 701

Service & appel
gratuits



UMIH 37-41-62-64

Orientation : à la rencontre de jeunes motivés

En cette période où les élèves doivent finaliser leur choix d'orientation, les Umih départementales multiplient les visites dans les établissements scolaires et les visites de classes dans les établissements adhérents pour promouvoir nos métiers.

UMIH 62

L'Umih 62 a eu le plaisir d'échanger avec les Terminales Bac Pro du Lycee Saint-Pierre de Calais sur l'évolution des métiers de l'hôtellerie-restauration et les compétences essentielles pour réussir dans ce secteur dynamiquement !



UMIH 64



L'Umih 64 a permis aux collégiens du collège Etcecopar de Saint-Palais d'explorer les métiers de la restauration dans le cadre de leur parcours avenir et d'échanger avec des professionnels venus répondre à leurs questions.

UMIH 37

L'Umih 37 s'est déplacé au Collège Roger Jahan à Descartes à la rencontre d'élèves de 4e et de 3e qui ont pu découvrir la diversité de nos métiers lors d'un forum et échanger avec des professionnels. Une belle initiative pour ce territoire dont le public n'a pas toujours l'opportunité de se rendre dans les villes où se déroulent les forums de l'orientation.



UMIH 41

L'Umih 41 a organisé le 23 janvier, une visite de l'établissement Fleur de Loire pour les élèves de 4ème, dans le cadre de la semaine de l'orientation du collège Notre-Dame-des-Anges de Vineuil.



UMIH 17 et UMIH 49

Le job dating nouvelle génération

C'est une action concrète et locale en faveur de l'emploi et une excellente manière de faire se rencontrer employeurs et candidats.

Le principe

Des demandeurs d'emploi motivés s'essayent en cuisine et au service, sous le regard attentif et bienveillant de restaurateurs du territoire en recherche de nouveaux talents, afin de leur permettre d'accéder à des opportunités professionnelles.

UMIH 49

Le 7 février, c'est au CFA de la CCI à Saumur qu'a eu lieu l'opération organisée par l'Umih 49 avec France Travail. Cette nouvelle édition fait suite à la première qui a eu lieu le 20 mars 2024 à Angers. L'occasion d'observer en direct des demandeurs d'emploi, préalablement testés par France Travail, et de permettre aux entreprises de trouver les perles rares, en cuisine et en salle.



« Cette initiative témoigne de l'engagement commun à relever les défis du recrutement dans notre secteur en facilitant la construction d'une relation gagnant-gagnant entre les demandeurs d'emploi et les entreprises », confirme **Jean-Claude Vrignaud**, vice-président Umih 49.

UMIH 17

Le 3 février, c'est en bord de mer, à l'Atelier des Cousins avec les équipes de Jonathan Ussereau à Chatelaillon-Plage que s'est déroulé cet événement organisé par France Travail et l'Umih 17 en partenariat avec Promocash.

Cette opération visait à présenter une dizaine de candidats à des recruteurs potentiels. L'objectif est clair : « *Que chaque participant reparte avec une promesse d'emploi et une formation adaptée* », espèrent les organisateurs.

« *L'énorme avantage de ce genre d'événement, c'est qu'il permet aux candidats de se projeter dans leur futur métier* », explique **Guillaume Jacques**, président Umih 17



Semaine des métiers du tourisme

La 3e édition de la semaine du tourisme se déroulera du 17 au 21 mars 2025. L'objet est de promouvoir l'emploi dans le secteur du tourisme et notamment en hôtellerie-restauration. Si vous organisez un restaurant éphémère entre le 24 février et le 30 mars en métropole ou entre le 24 février et le 27 avril en Outre-mer, il est possible de le faire labelliser avant le 10 mars sur l'espace dédié en cliquant [ici](#).

UMIH 66

Notre mission : accompagner les adhérents

L'Umih 66 réagit face à la multiplication des contrôles d'hygiène et accompagne ses adhérents en leur proposant une formation dédiée. La première session d'une série de formations qui va permettre à nos adhérents de sécuriser leur méthode de travail, leurs outils et leurs connaissances en matière de sécurité alimentaire, a démarré cette semaine. Son objectif : préparer les adhérents à la montée en puissance des contrôles effectués désormais par des organismes privés accrédités (+80 % en 2024).

« L'ADN de l'Umih 66 c'est de répondre aux besoins et aux évolutions du secteur en fournissant les clefs et les solutions nécessaires pour sécuriser nos adhérents et leur entreprise », rappelle **Brice Sanac**, président Umih66.

Il s'agit d'une formation gratuite pour les adhérents, d'un format de 3 heures, impulsée par l'Umih 66 et son partenaire expert Didier Longuemare.

La prochaine session est déjà complète, une nouvelle session est d'ores et déjà prévue, la date sera transmise très prochainement aux adhérents.



UMIH 60

Françoise Gatel / Charles-Edouard Barbier : la ruralité en action dans l'Oise



Jeudi 6 février, la ministre déléguée à la Ruralité Françoise Gatel, s'est rendue dans l'Oise pour faire le bilan du plan France Ruralités, deux ans après son lancement.

A cette occasion, Françoise Gatel a souhaité se rendre à l'Auberge des Tilleuls et rencontrer son propriétaire et président de l'Umih Oise, **Charles-Edouard Barbier**. L'établissement, situé dans un village de 600 habitants, est un lieu unique de rencontre, de lien social, de découverte et d'animation locale, il fait également tabac et relais de La Poste. Labellisé Bistrôt de Pays, l'Auberge des Tilleuls participe à la vitalité et l'attractivité des territoires. « *L'offre de commerces dans les petites communes rurales s'étirole. Pour résister et exister la multi-activité, l'innovation perpétuelle sont des obligations. Nous participons au maintien de la vie dans les villages* », précise Charles-Edouard Barbier.

Pour Françoise Gatel, « *la ruralité n'a jamais été aussi moderne et aussi utile [...] c'est à part entière une composante de notre société. [...] La ruralité est aussi en train de se réinventer.* »