

Umih. magazine

Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos

Mobilisation

Licence IV : une victoire de l'Umih

Décryptage

Restauration : un séisme qui s'annonce

L'invité

CHABAL LANCE L'OFFENSIVE DES BURGERS DE JO !

Produits d'exception, recettes livrées,
concept rodé : à vous de jouer !

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.



PAR THIERRY MARX,
PRÉSIDENT
CONFÉDÉRAL DE
L'UMIH

Un séisme silencieux frappe la restauration française

Chaque jour en France, 23 restaurants ferment leurs portes.

Derrière ce chiffre effarant se cachent des hommes et des femmes qui ont investi leur vie, et souvent leurs économies, dans un métier d'engagement.

Ce séisme, nous le voyons venir depuis des mois avec l'explosion des coûts de l'énergie et des matières premières. Aujourd'hui, nous tirons la sonnette d'alarme. Si rien n'est fait, ce sont des milliers d'entreprises qui vont disparaître.

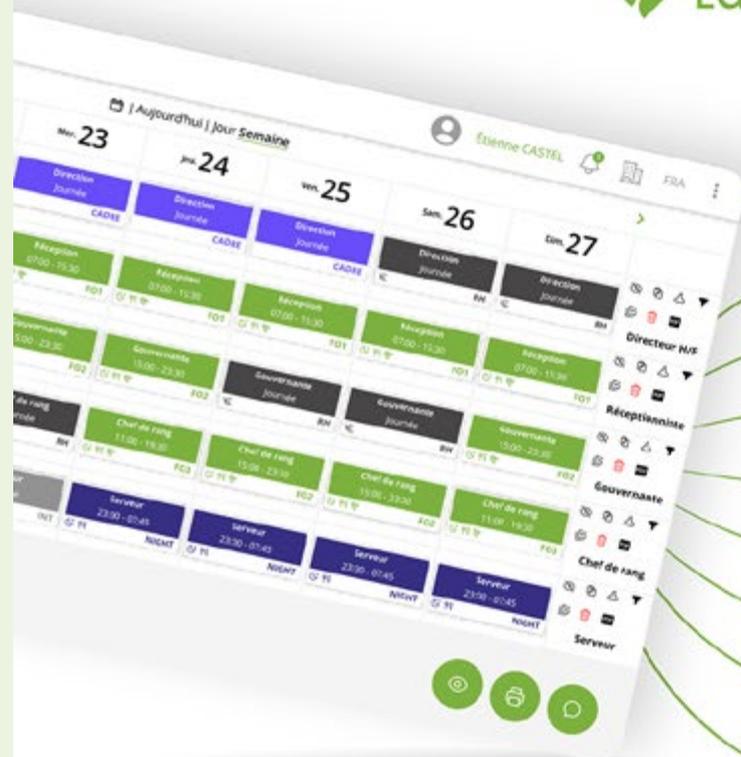
Il est impératif que les pouvoirs publics prennent la mesure de la gravité de la situation. L'Umih appelle à un allègement immédiat des charges et une adaptation du remboursement des PGE pour les plus fragiles, une réforme des normes administratives qui doivent cesser d'être un obstacle à l'entrepreneuriat, un plan d'attractivité des métiers pour redonner envie aux jeunes et aux salariés.

Mais au-delà des mesures d'urgence, il faut repenser un modèle plus résilient, valoriser les savoir-faire, soutenir l'apprentissage, accompagner la transition écologique et défendre la restauration de proximité, partout en France.

En tant que restaurateur, je sais la force de ce métier.

Je sais aussi son extrême fragilité. Il est temps de se lever collectivement pour ne pas être les témoins passifs d'un effondrement annoncé.

Nous devons, ensemble, bâtir la suite.



Administration et suivi RH

Génération de documents

Absences et congés

Export paie

Plannings

Support

Chat non robotisé

Notifications en temps réel

Espace de stockage personnel

La solution RH dédiée au secteur HCR

● Gestion des collaborateurs

Générez les contrats et les DPAE pour lancer vos relations contractuelles sans effort. Finalisez vos démarches avec la signature électronique intégrée, pour des procédures rapides et conformes. Centralisez tous vos documents RH dans un coffre numérique sécurisée accessible à tout moment.

● Gestion des temps et activités

Créez et ajustez facilement les plannings de vos équipes en quelques clics. Suivez en temps réel les heures, CP, RTT, forfaits jours et congés grâce à des compteurs dédiés. Gérez rapidement les absences et consultez les justificatifs en un instant.

● Gestion des fins de mois : de l'envoi des données à l'import des bulletins

Exportez les données de vos collaborateurs au format compatible avec votre logiciel de paie. Couvrez les spécificités HCR, personnalisez l'export pour intégrer vos éléments variables et importez ensuite vos bulletins de salaire dans Lamster pour une intégration sécurisée dans le coffre numérique de chaque salarié.

www.lamster.fr

Services



- 22 **Juridique, fiscal & social**
La suppression de la CVAE reportée à 2030
Cotisations salariales des apprentis : le décret est paru



- 27 **Formation**
Développement durable : formation 100 % digitale avec IA intégrée

- 5 **Actualités**
Les dernières infos de la profession



- 11 **L'invité**
Chabal lance l'offensive des burgers de Jo !



- 15 **Mobilisation**
Licence IV : une victoire de l'Umih



- 18 **Décryptage**
Restauration : un séisme qui s'annonce

- 25 **On aime**
Web TV, podcast : l'Umih mise sur l'innovation !

actualités

Revalorisation salariale Patronat et syndicats unis pour les apprentis

« Avec la revalorisation du salaire, nous envoyons un message clair sur notre intérêt pour l'apprentissage, notre volonté de rééquilibrer les rémunérations et d'inciter les entreprises et les apprentis à poursuivre les contrats jusqu'à leurs termes », insiste Laurent Barthélémy, président national Umih Saisonniers et président de la Commission formation. L'Umih et le GNC, côté patronal, FO, la CFDT, la CGC et la CGT, côté salarié, ont, en effet, signé un avenant permettant la revalorisation du salaire des apprentis. Cette augmentation compensera en partie la hausse des cotisations sur les salaires des apprentis imposée par la loi de financement de la Sécurité sociale 2025. Cette mesure sera applicable à compter du 1^{er} jour du mois suivant la publication au Journal Officiel.



Laurent Barthélémy,
président national Umih Saisonniers

© Studio Johanna Cavel



Valérie Pons,
présidente nationale Umih Traiteurs

Premier concours national TOR Cap sur l'excellence !

Le tout premier concours national des Traiteurs Organisateur de Réception (TOR), lancé par l'UMIH, se tiendra le 22 octobre prochain au salon Serbotel à Nantes. Pensé comme une vitrine du savoir-faire TOR, ce concours entend séduire les jeunes, structurer une filière d'excellence et favoriser la transmission. « Ce concours a pour vocation de rendre ce métier attractif auprès des jeunes. Il permet de créer un cadre d'excellence duplicable, de soutenir la transmission et la formation puisque des formations spécifiques signées par la Fondation Bocuse seront prochainement proposées », souligne Valérie Pons, présidente nationale d'Umih Traiteurs. À terme, l'événement aspire à s'imposer comme un rendez-vous incontournable de la profession.



Protection santé des TNS du secteur HCR

Une couverture pensée pour ceux qui font vivre nos établissements

Chefs d'entreprise dans l'hôtellerie, la restauration, les cafés ou les traiteurs, votre métier vous impose un rythme soutenu et des responsabilités multiples. Dans ce contexte, la santé personnelle est parfois reléguée au second plan. Pourtant, bien se protéger, c'est aussi protéger son entreprise. Consciente de ces enjeux, l'Umih a conçu avec Colonna une offre santé sur mesure dédiée aux TNS* du secteur HCR.

Une complémentaire santé pensée pour vous

Sans délai d'attente, la complémentaire santé UmiVitalité TNS propose trois niveaux de garanties, du socle essentiel à la couverture renforcée, à partir de 31,40 €/mois. Conforme à la loi Madelin, elle permet une déduction fiscale avantageuse. Au-delà des remboursements, UmiVitalité TNS inclut de nombreux services : assistance 24h/24,

téléconsultation, réseau de soins partenaires (optique, audio...), et un espace santé digital pour tout gérer simplement en ligne.

Un tarif préférentiel pour les adhérents de l'Umih

Construite avec Colonna, notre partenaire reconnu pour son taux de satisfaction client de plus de 95 %, cette offre est facile à souscrire. Les adhérents de l'Umih bénéficient d'une réduction de 10 % pour 2025 si leurs salariés sont déjà couverts par UmiVitalité. Dans un secteur aussi exigeant, pouvoir compter sur une couverture fiable est essentiel. L'Umih l'a fait pour vous, parce que nous croyons en un syndicalisme de services.

➕ Pour en savoir plus, rendez-vous sur umivitalite.fr.

➕ Vous pouvez également joindre nos conseillers au 09 78 36 69 10.

Ils sont à votre disposition pour vous accompagner.

*TNS : travailleurs non salariés

Addictions : l'Umih en mode prévention

Stress, horaires décalés, pression du service : les métiers de l'hôtellerie-restauration exposent les salariés aux risques d'addiction. Alcool, drogues, tabac... autant de substances qui mettent en danger leur santé, leur sécurité et, à terme, leur emploi. Un constat préoccupant que l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih) et la Mission interministérielle de lutte contre les drogues et les conduites addictives (Mildeca) ont décidé d'affronter ensemble.

Un guide pour prévenir et agir

Les deux partenaires viennent donc de publier un *Guide pratique de prévention des conduites addictives dans les CHR* (cafés, hôtels, restaurants, discothèques), à l'intention de tous les employeurs du secteur. Son objectif : proposer des outils concrets pour repérer, prévenir et accompagner les comportements à risque. « *Les conduites addictives en milieu professionnel*



Eric Abihssira,
vice-président confédéral Umih

© AdobeStock



représentent un enjeu majeur de santé et de sécurité, insiste Nicolas Prisse, président de la Mildeca. Ce guide nous permet de renforcer notre mission de sensibilisation auprès d'un secteur particulièrement exposé. » Et Eric Abihssira, vice-président de l'Umih et président de la commission sociale, de conclure : « *La prévention des conduites addictives est une des priorités d'actions de la commission. C'est pourquoi nous avons souhaité réaliser ce guide avec des outils pratiques et accessibles pour accompagner les chefs d'entreprise efficacement dans la gestion de ces problématiques. »*

*Mildeca : mission interministérielle de lutte contre les drogues et les conduites addictives.



[Télécharger le guide](#)

L'hôtellerie-restauration européenne sonne l'alarme !

Réunis à Oslo du 28 au 30 avril pour la 90^e Assemblée générale de l'Hotrec, les représentants de 47 organisations issues de 37 pays européens ont dressé un constat sans appel : l'hôtellerie-restauration est à la peine et l'Europe ne peut plus fermer les yeux. L'Umih, bien présente à ce grand rendez-vous, a défendu un secteur sous tension. « Les discussions ont couvert un large éventail de sujets communs à tous les pays. Mais une urgence s'est clairement imposée : celle de la reconquête de la distribution en ligne », alerte Véronique Siegel, présidente de l'Umih Hôtellerie Française.

Commissions écrasantes, marges en berne

En effet, si un espoir est né avec le règlement européen sur les marchés numériques (DMA) censé encadrer les abus de position dominante, Google, désigné comme « contrôleur d'accès », a modifié dès octobre dernier la façon dont s'affichent les résultats liés à une recherche d'hôtel ou de restaurant. Résultat : ces changements renforcent la visibilité des comparateurs comme Booking au détriment des établissements qui vendent en direct. Pire encore, les comparateurs



Véronique Siegel,
présidente nationale Umih Hôtellerie

prélèvent des commissions allant de 15 à 25 %, grignotant directement les marges des professionnels. « L'interprétation du DMA faite par Google relègue les hôteliers au second plan, derrière des plateformes déjà hégémoniques grâce à leur référencement et leurs investissements massifs, déplore

la présidente de l'Hôtellerie française. Notre combat est majeur pour que le DMA tienne ses promesses et pour que la souveraineté de la distribution directe soit préservée », insiste-t-elle.



Les meublés touristiques

dans le viseur

Autre point chaud : les meublés de tourisme, accusés de fausser la concurrence. « Un meublé qui accueille autant de clients qu'un petit hôtel n'est soumis à aucune norme. C'est un déséquilibre économique et réglementaire profond, dénonce Véronique Siegel. L'Europe doit agir. Sans règles communes et équitables, c'est tout un modèle économique qui est menacé et nos lieux de vie qui sont durablement transformés. »

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.

GROUPE GM
Produits d'accueil exclusifs
Exclusive amenities

LE LEADER FRANÇAIS DU PRODUIT D'ACCUEIL DEPUIS 1972
www.groupegm.eu +33 (0)1 45 75 35 94 contact@groupegm.eu



Chabal lance l'offensive des burgers de Jo !

Sébastien Chabal
et Joannes Richard, champion
du monde de burger 2023

Si Sébastien Chabal reste une star du XV de France, c'est aussi un entrepreneur que l'on retrouve aujourd'hui aux fourneaux, ou presque : il s'est associé à Joannes Richard, champion du monde de burger 2023, pour lancer *Les Burgers de Jo*. Entretien.

Umih mag : Vous avez longtemps fait trembler les pelouses avec le XV de France. Qu'est-ce qui vous a mené vers la restauration ?

Sébastien Chabal : le sport m'a appris à travailler en équipe et à ne jamais rien lâcher. Ce sont des valeurs qui s'appliquent très bien au monde de l'entreprise. Et surtout, j'ai toujours eu envie de monter un projet autour de la nourriture.

Quelle est l'origine du projet Les Burgers de Jo ?

La rencontre avec Joannes Richard, champion du monde du burger 2023, a été le déclic. C'est le premier non-américain à avoir été sacré champion du monde du burger en 2023, à Dallas ! Ce gars-là a une créativité de fou. Alors avec Tony Mathis, mon associé, et Joannes, on s'est dit qu'on pourrait associer son talent culinaire à mon envie de faire vivre une expérience client forte aux restaurateurs. En moins d'un an, on a lancé Les Burgers de Jo !

Alors, c'est quoi le concept ?

Pas de restaurant en propre, mais plutôt une formule « pop-up ». Tous les jours 2 burgers

« Mon ambition est de dynamiser l'activité du restaurateur. »

SÉBASTIEN CHABAL

signatures de Jo sont à la carte de nos compagnons : Le big gri'Beach et le Greek Freak. Tous les mercredis s'ajoutent d'autres créations exclusives de Joannes. On fournit des packs de produits, des tutoriels vidéo, des fiches tutos et après, c'est une question d'assemblage.

Et pour la logistique ?

On travaille avec Transgourmet, qui livre partout en France. On a sélectionné des fournisseurs d'exception : la recette du bun est de Franck Fortier (champion du monde de boulangerie), les fromages de Rodolphe Le Meunier (meilleur ouvrier de France), les confits de Jean-Christophe Michelet (triple champion du monde de confiture)...

Pourquoi avoir choisi une fréquence aussi précise : le mercredi ?

Pour créer des rendez-vous ! Il ne s'agit pas de bouleverser la carte des restaurants, mais



de proposer une expérience originale et de dynamiser l'activité des restaurateurs. Le prix moyen ? Entre 17 et 25 €.

Comment vous rémunérez-vous ?

Il y a une première période d'essai de 3 mois pendant laquelle le restaurateur propose les 2 burgers Signature de Joannes. Il paye alors 300€ et reçoit un kit de vaisselle de JO et de la PLV pour annoncer le partenariat dans son établissement. La période d'essai est concluante? Le restaurateur devient officiellement le Compagnon de JO et doit compléter son pack du compagnon pour 600€ et souscrire un abonnement mensuel de 80€ qui lui garantit l'exclusivité dans sa ville et de pouvoir communiquer avec l'image de Joannes et de Sébastien. Nous garantissons une marge brut minimum de 70% sur les burgers et prenons des royalties

de 5% sur les 2 burgers Signatures et 10% sur les burgers du mercredi.

3 500 restaurants partenaires fin 2026 : c'est ambitieux ! Vous êtes prêts ?

Depuis début avril, ce sont plus de 100 restaurateurs qui se sont lancés. Le dernier en date est le restaurant le 89, à Narbonne, qui va servir les burgers du champion du monde ! Et les retours sont super encourageants. On a une belle équipe, un concept qui plaît, donc on y croit à fond.

Comment choisissez-vous les restaurants qui deviendront Compagnons de Jo ?

Un restaurant par ville, quinze Compagnons par département : c'est l'objectif affiché.

Pour y parvenir, nous sélectionnons des établissements de qualité et motivés.

L'ambition est claire : couvrir l'ensemble du territoire. Un partenariat a été signé avec l'UMIH, qui proposera à ses adhérents départementaux de devenir Compagnons de JO, avec à la clé des avantages dédiés : la gratuité du droit d'entrée, un abonnement mensuel offert pour une durée de 12 mois et un droit de priorité dans leur ville. Un appui stratégique pour bâtir un réseau solide.

JE VOUDRAIS DEVENIR COMPAGNON DE JO, COMMENT FAIRE ?

sebastien@lesburgersdejo.com
<https://lesburgersdejo.com/>



**PROFITEZ DES FONCTIONNALITÉS
DE VOTRE PORTAIL :
MONCOMMERCE.UP.COOP !**

Vous acceptez UpDéjeuner et n'êtes pas encore inscrit sur moncommerce.up.coop ?

Avec moncommerce.up.coop, visualisez votre chiffre d'affaires réalisé avec les titres-restaurant UpDéjeuner, et obtenez facilement et rapidement les informations clés concernant votre commerce.

Profitez de nouvelles fonctionnalités pensées pour vous simplifier la vie :



Commandez
vos bordereaux
et vos enveloppes
sécurisées



Déclarez
en ligne la remise
de vos titres papier



Consultez & exportez
l'ensemble
de vos factures



Retrouvez
les offres attractives
de nos partenaires, recrutement,
création de sites internet...

Inscrivez-vous dès aujourd'hui et profitez de toutes les fonctionnalités de votre portail ! Munissez-vous simplement de votre n° de SIRET et de votre n° d'agrément CNTR et rendez-vous sur moncommerce.up.coop

Up

**Ça fait du bien
au quotidien**



LICENCE IV : UNE VICTOIRE DE L'UMIH !

Depuis des années, les villages français s'éteignent, lentement. Un rideau se tire, puis un autre. Et souvent, le dernier est celui du café. En coulisses, un combat se mène sans relâche par l'Umih : ramener la vie dans les territoires ruraux. Comment ? En relançant l'installation de débits de boissons grâce à la licence IV.



Le 10 mars, un espoir renaît

L'Assemblée nationale adopte en première lecture une loi permettant aux villes de moins de 3 500 habitants d'obtenir une nouvelle licence IV lorsqu'elles n'en ont plus. Laurent Lutse, président national Umih cafés, brasseries, établissements de nuit, jubile : « *C'est une victoire pour nous. Jusqu'ici, une commune perdait sa licence après cinq ans d'inactivité. Résultat : deux tiers des communes françaises n'ont plus le moindre commerce. Ce texte change la donne : désormais, le maire pourra la réclamer et relancer un bistrot, souvent le dernier rempart contre la désertification sociale.* »

Une avancée capitale

Mais ce n'est pas tout. Un amendement clé est venu renforcer cette percée : les nouvelles licences IV ne pourront plus être transférées

© j.bdeleue



Laurent Lutse, président Umih Cafés,
Brasseries, Etablissements de Nuit

« **Désormais, le maire pourra réclamer la licence IV et relancer un bistrot, souvent le dernier rempart contre la désertification sociale.** »

LAURENT LUTSE

sans l'accord du maire. C'était une priorité absolue pour l'Umih, face au risque de voir les licences quitter les territoires pour rejoindre des zones déjà dynamiques. Ainsi, cette mesure contribuera à inverser la tendance de désertification commerciale de nos villages.

Le combat n'est pas terminé

« *La victoire n'est pas complètement acquise. Le texte est toujours au Sénat. La mobilisation doit se poursuivre pour le faire adopter et maintenir lors de son retour à l'Assemblée nationale. Nous aurons besoin du soutien de tous pour qu'il soit définitivement voté* », alerte Laurent Lutse. La partie se joue maintenant !



BEAUX JOURS

Anniversaire

Avec Promocash,
réussissez votre saison
**et profitez d'une
OFFRE SPÉCIALE
ANNIVERSAIRE
60 ANS !**

OFFRE
DE
bienvenue

5% REMBOURSÉS
EN BON D'ACHAT
SUR TOUS VOS ACHATS*
pendant 30 jours

*H.T sur tous les achats réalisés pendant 30 jours, à compter de la date du 1er achat entre le 10 mars et le 30 août 2025. Offre réservée aux nouveaux clients restaurateurs. Bon d'achat utilisable pendant 3 mois. Hors magasins Promocash de Challans, Cognac, La Roche-sur-Yon, Niort, Olonne-sur-Mer, Rochefort sur mer, Royan, Saintes, Le Puy-en-Velay.

Promocash 

A woman with dark hair tied back, wearing a white polka-dot shirt and glasses, is sitting at a desk. She has her hands covering her face, suggesting stress or frustration. On the desk in front of her are a green pen, a tablet, and a white coffee cup. The background is a bright, out-of-focus office or cafe setting.

**RESTAURATION :
UN SÉISME
QUI S'ANNONCE**

Le rideau tombe, et de plus en plus en souvent

Bistrot de quartier, restaurant familial ou enseigne de restauration rapide : les défaillances d'entreprises atteignent un niveau record, inédit depuis la crise sanitaire. Selon le cabinet Altares, 2024 a vu une explosion de 37 % des défaillances d'entreprises. Pas mieux en 2025 avec 12 % de faillites au 1er trimestre. En 5 ans, ce sont 30 % de charges en plus (loyer, énergie, matières premières, personnel, PGE). Derrière ces chiffres alarmants, les restaurants français vivent une hécatombe. C'est tout un modèle qui vacille. « *Fait paradoxal : jamais on n'a autant ouvert de restaurants. Près de 44 000 créations ont été enregistrées sur l'année 2024, principalement en restauration rapide. Résultat : un marché saturé, une concurrence féroce et des projets*



Franck Chaumès,
président national Umih Restauration

« Un marché saturé, une concurrence féroce et des projets qui s'écroulent dès les premiers mois. »

FRANCK CHAUMÈS

qui s'écroulent dès les premiers mois. Certains se lancent sans expérience. La réalité économique les rattrape vite. Afin de faire face à cette situation désastreuse, nous allons lancer, avec l'Umih Formation, un permis d'entreprendre qui devrait devenir obligatoire », alerte Franck Chaumès, président national Umih Restauration.

Des facteurs aggravants

On l'a dit et répété, prix des matières premières, énergie, loyers..., tout flambe. De nombreux restaurateurs n'ont pas réussi à ajuster leurs prix, absorbant une partie des coûts pour ne pas effrayer davantage les clients qui, eux aussi, de plus en plus frileux face à la baisse du pouvoir d'achat, arbitrent. Les alternatives au restaurant, boulangeries, grandes surfaces, grignotent des parts de marché. « *Même les titres-restaurants partent en grande surface* », s'énerve Franck Chaumès. Et avec deux à trois jours de télétravail par semaine, la fréquentation des restaurants de bureau se démantèle.



décryptage *Restauration : un séisme qui s'annonce*



« On faisait 50 couverts, on est entre 20 et 30. Le vendredi complet, c'est fini. »

NICOLAS GALIBERT

Le chef Nicolas Galibert dirige L'Échauguette, un restaurant traditionnel, dans le Tarn, avec trois salariés. Il constate un déclin progressif de la restauration artisanale au profit de formats plus souples comme les food-trucks : « *Le service à table s'effondre. Les coûts de production ne sont pas comparables.* » Pris en étau entre la hausse des matières premières, de l'énergie



Nicolas Galibert,
restaurant l'Échauguette (Tarn)

et des charges salariales, il a dû réduire son activité : fin du service du soir, fermetures le week-end, baisse du nombre de couverts quotidiens. « *On faisait 50 couverts, on est entre 20 et 30. Le vendredi complet, c'est fini. On a quand même le soutien des pouvoirs publics, notamment France Travail pour les recrutements et on se sent aussi épaulés par l'Umih.* » Alors tenir le coup, oui, mais jusqu'à quand ?

Même son de cloche au restaurant L'Estran, à Notre-Dame-de-Monts, en Vendée. Antony et Hélène Clautour ont activé plusieurs leviers pour contenir les coûts : mutualisation des dépenses énergétiques, optimisation des heures du personnel (6 salariés en CDI), gestion serrée des matières premières, rationalisation de la carte. La digitalisation les a aussi séduits. Pourtant,

« Ce qui est inquiétant, c'est la santé psychique de nos chefs d'entreprises. »

HÉLÈNE CLAUTOUR

malgré cette organisation millimétrée, l'équilibre reste fragile. *« Ce qui est inquiétant, c'est la santé psychique de nos chefs d'entreprises qui se donnent corps et âmes dans leurs affaires. Se sentant inconsiderés alors que très souvent il ne se rémunèrent que très peu et quand ils le peuvent »*, se désole la présidente de la branche restauration de l'Umih 85.

200 000 postes manquants

Pour couronner le tout, la restauration peine toujours à sortir de la crise du recrutement. Et les chiffres parlent d'eux-mêmes : au troisième trimestre 2024, près de 63 000 postes étaient vacants dans les entreprises du secteur, selon le ministère de l'Économie et des Finances. *« Entre les départs à la retraite et la faible attractivité de nos métiers malgré les efforts faits sur les salaires et les conditions de travail, il manquerait chaque année quelque 200 000 personnes, principalement des saisonniers »*, reprend Franck Chaumès. On l'aura compris, la restauration traverse sa pire crise depuis des décennies. Malgré



Antony et Hélène Cloutour, restaurant L'Estran (Vendée)

les difficultés, l'avenir des restaurateurs n'est pas forcément condamné. *« Bien au-delà des clichés, la restauration incarne un art de vivre à la française et se dresse en rempart du modèle social, soutenant artisans et producteurs. Pour qu'elle survive, elle doit s'adapter et, pour que la transition soit possible, nous avons aussi besoin d'un plan de relance ciblé : aide à la formation, allègements de charges, meilleure régulation des titres-restaurant. Une stratégie à long terme, pas des rustines »*, conclut fermement le président de la branche. Reste à savoir si politiques et consommateurs sont prêts à accompagner ce changement de cap.

Tous les adhérents de l'Umih bénéficient d'une veille réglementaire avec une **assistance juridique, fiscale et sociale** gratuite.



Cahier fiscal

La suppression de la CVAE reportée à 2030

La suppression totale de la CVAE, qui devait initialement intervenir en 2024, puis a été repoussée à 2027, est à nouveau reportée de trois ans et prendra finalement effet en 2030.

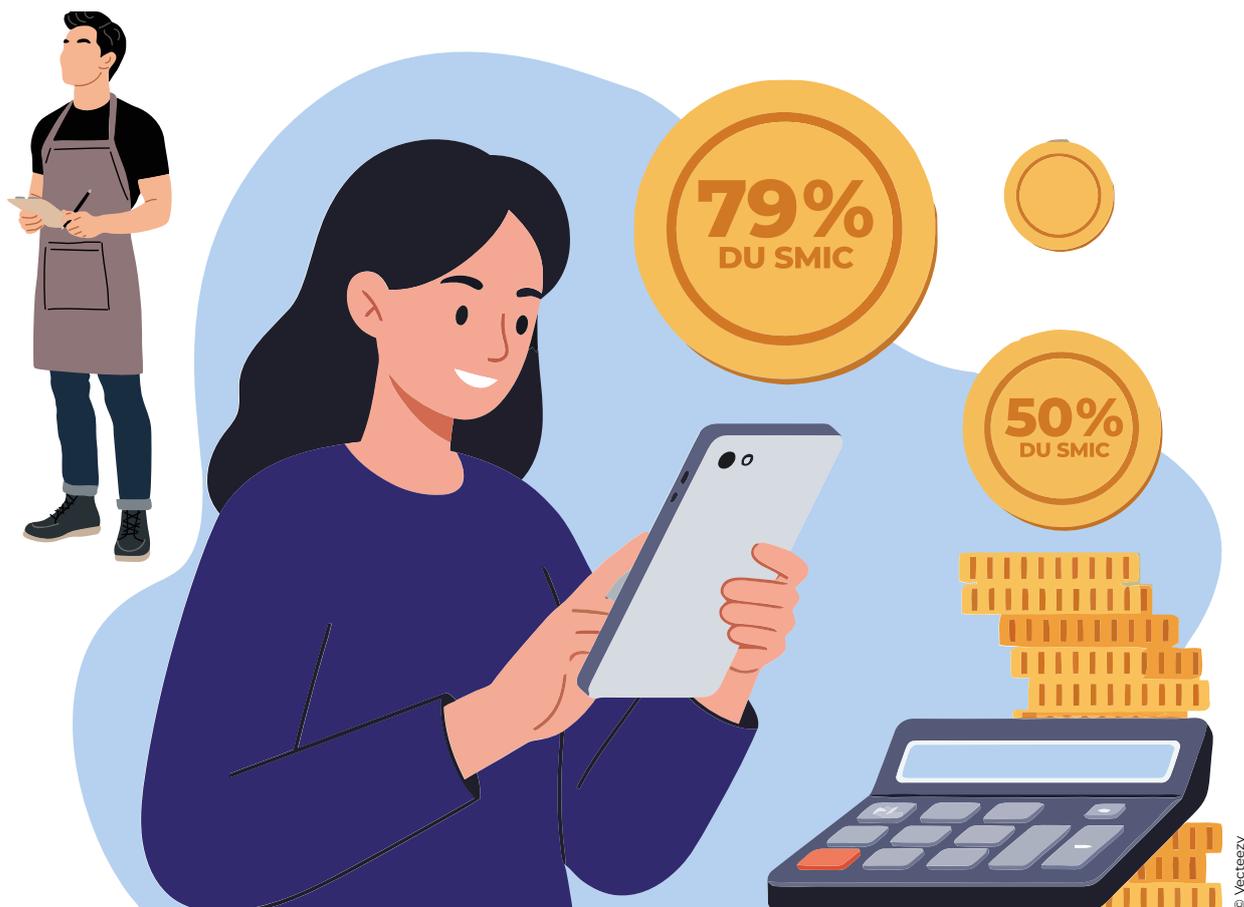
En conséquence, la réduction progressive du taux de la CVAE prévue pour les années 2025 et 2026 et la diminution corrélative du taux du plafonnement de la CET en fonction de la valeur ajoutée, s'appliqueront en 2028 et 2029.

Compte tenu de l'entrée en vigueur tardive de la loi de finances pour 2025, la réduction

de taux initialement prévue pour 2025 est entrée en application, et une contribution complémentaire à la CVAE est instaurée au titre de la même année pour compenser cette baisse. En revanche, le taux d'imposition de 2024 est bien rétabli pour les années 2026 et 2027.

À compter de 2030, le plafonnement ne concernera plus, du fait de la suppression totale de la CVAE, que la cotisation foncière des entreprises (CFE).

➕ Pour en savoir plus, contactez votre [Umih départementale](#)



Cahier social

Cotisations salariales des apprentis : le décret est paru

Contrats conclus après le 1^{er} mars 2025

L'exonération des cotisations salariales d'origine légale et conventionnelle s'applique sur la part de rémunération inférieure ou égale à 50 % du SMIC en vigueur au cours du mois considéré. La fraction de rémunération excédant 50 % du SMIC est assujettie à CSG/CRDS.

Contrat signé avant le 1^{er} mars 2025

La rémunération des apprentis est exonérée des cotisations salariales d'origine légale

et conventionnelle sur la part inférieure ou égale à 79 % du SMIC en vigueur au cours du mois considéré.

Lorsque la rémunération est supérieure à 79 % du SMIC, la fraction excédentaire est assujettie à l'ensemble des cotisations salariales. Par ailleurs, la rémunération des apprentis est totalement exonérée de CSG et de CRDS.

➕ Pour plus d'infos, contactez votre [Umih départementale](#)

SMEG : RÉDUISEZ VOS FACTURES D'ÉNERGIE AVEC SMART+



Imaginez une solution qui non seulement vous permet de réduire vos consommations d'énergie de 15% en moyenne dès la première année, mais aussi de respecter les réglementations et d'améliorer votre empreinte carbone.

Depuis plus de 130 ans, la SMEG déploie l'ensemble des expertises dans le domaine de l'énergie. Le savoir-faire de ses équipes est entièrement dédié à la réussite de la transition énergétique de ses clients, notamment dans l'hôtellerie et la restauration.

Pour vous aider à réaliser des économies d'énergie, la SMEG propose Smart+, une solution sur mesure, simple, fiable et sécurisée, conçue pour suivre, comprendre et réduire vos consommations d'énergie et d'eau.

Smart+ repose sur 4 composantes, modulables selon vos besoins :

- L'expertise technique sur la mesure des données ;
- Une plateforme numérique innovante, simple, multilingue et multisite ;
- L'accompagnement personnalisé par nos Energy Manager (1) ;
- La prise en compte du facteur humain au travers d'un accompagnement sociologique (2).

Avec Smart+, vous pourrez :

- Suivre vos consommations dans le temps ;
- Identifier les pistes d'économie ;
- Prioriser les actions de réduction des consommations ;

- Évaluer l'impact des actions mises en œuvre ;
- Respecter la réglementation (Décret tertiaire, Décret BACS, etc.) ;
- Obtenir des certifications (Clef verte, ISO-50001, BREEAM, GRESB, etc.) ;
- Réaliser des économies financières ;
- Réduire votre empreinte carbone ;

Exclusité Umih

Dans le cadre du lancement de son partenariat avec l'UMIH, la SMEG propose une offre exceptionnelle pour les 10 premiers adhérents de l'UMIH à souscrire à Smart+ : -50% sur l'accompagnement « Energy Manager spéciale UMIH » la première année.

Sites web :

smeg.energy – smartplus.energy

(1) Notre accompagnement par nos Energy Manager

L'analyse de vos données de consommation permettra à nos spécialistes de définir avec vous un plan d'action concret et de vous proposer notamment :

- Un rapport d'analyse détaillée et complet des consommations ;
- Des préconisations d'actions d'économie d'énergie ;
- Un plan d'actions d'efficacité énergétique sur mesure ;
- Le suivi et l'évaluation du plan d'actions ;

(2) Notre accompagnement par nos sociologues de l'énergie

La surconsommation d'un bâtiment n'est pas liée uniquement à des problématiques techniques. Elle est en effet souvent due aux habitudes des usagers (clients d'hôtels, équipe de cuisine, etc.), qu'il n'est malheureusement pas toujours facile de changer.

Conscient de cette composante, la SMEG propose à ses clients un accompagnement personnalisé afin de vous aider à sensibiliser vos usagers vers des pratiques plus vertueuses et qui s'inscrivent dans la durée, au travers, notamment de :

- L'identification des profils socio-énergétiques* des usagers du bâtiments
- Création et diffusion de contenus de sensibilisation adaptés aux profils, via :
 - Des groupes de travail participatifs ;
 - Des entretiens individuels ;
 - Des supports de communication adaptés (Nudges : Affiches, Newsletter, ...)
- Le suivi de l'impact de ces campagnes sur vos consommations d'énergie ;

*les profils décrivent les motivations (et les freins) derrière les gestes de maîtrise de l'énergie



« C'est un formidable outil marketing pour toucher les professionnels installés comme les futurs. »

VALENTIN PRUDON,
PRÉSIDENT DE L'UMIH 19-23.

Web TV, podcast : l'Umih mise sur l'innovation !

Toujours en quête de nouveaux formats pour informer ses adhérents, les Umih départementales innovent. En Isère, l'Umih 38 a lancé Entre Nous, une émission mensuelle diffusée sur YouTube. Ce format web TV, accessible en intégralité ou par rubriques, donne la parole à des experts qui décryptent les sujets de fond. « *Nous sommes toujours à la recherche d'idées pour apporter un maximum d'informations, au plus grand nombre, à tout moment* », souligne Danièle Chavant, présidente de l'Umih 38.

Podcast débat en Corrèze

Même dynamique du côté de l'Umih 19-23, qui propose Les Palabres de l'hôtellerie, un podcast trimestriel disponible sur toutes les plateformes. À chaque épisode, des professionnels et spécialistes débattent et partagent leurs expériences, dans un format vivant et accessible. « *C'est un formidable outil marketing pour toucher*

les professionnels installés comme les futurs, les élèves en CFA ou encore les équipes en poste », explique Valentin Prudon, président de l'Umih 19-23.

Moderniser l'image du secteur

Ces initiatives locales répondent à un même objectif : renforcer les liens avec la profession, diffuser des conseils utiles, valoriser les savoir-faire et montrer que le secteur — comme l'Umih — se renouvelle sans cesse pour rester connecté à son époque.

RETROUVER L'ÉMISSION ENTRE NOUS DE L'UMIH 38 :

www.youtube.com/results?search_query=entre+nous+umih+38

RETROUVER LES PALABRES DE L'HÔTELLERIE DE L'UMIH 19-23 SUR

[#youtube](#) [#spotify](#) [#applepodcast](#) [#deezer](#)
www.youtube.com/channel/UCXhpgYvS823V8TzDX2VoVeQ

**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

Développement durable : formation 100 % digitale avec IA intégrée

La révision du classement hôtelier réalisée en 2022 avait pour objet de prendre en considération l'évolution des usages pour accompagner la compétitivité des hébergements français.

Ainsi, le référentiel revu comprend de nouveaux critères liés au développement durable et au numérique, prenant en considération les nouvelles exigences de la clientèle française et internationale. Parmi ces critères, figure une formation obligatoire pour l'ensemble de personnel. Fort de son expérience Umih Formation a conçu une formation 100 % en ligne pour permettre aux hôtels de répondre aux critères écologiques tout en améliorant leur qualité de service, leur rentabilité et leur image. Cette formation est obligatoire pour tout le personnel permanent dans les hôtels souhaitant valider leur classement hôtelier. Elle comprend à la fois des apports théoriques, des retours d'expériences de professionnels, des quizz permettant de réaliser un bilan de ses acquis.



Le + Umih Formation

Umih Formation innove en intégrant des modules réalisés avec l'IA qui permettent aux stagiaires d'enrichir leurs pratiques professionnelles et d'approfondir leurs connaissances.

Objectifs

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- **Prendre en compte l'environnement** dans la gestion de l'établissement.
- **Découvrir les bonnes pratiques environnementales** pour éventuellement obtenir un écolabel.

FICHE TECHNIQUE

Durée : 3 heures. **Public** : l'ensemble du personnel permanent de l'hôtel

Pré-requis :

- Maîtrise de l'outil informatique
- Maîtrise de la langue française ou anglaise

Session en VISIO : connexion internet et PC ou tablette.

UMiH
FORMATION

contact@Umihformation.fr

0806700701

Service & appel gratuits

Lundi au jeudi : 08h45-20h00 • Vendredi : 08h45-19h00



PARIS 2024

Bienvenue dans un monde **électrique**

Une flamme électrique pour la Vasque de Paris 2024,
conçue par EDF.



edf.fr/VasqueParis2024
L'énergie est notre avenir, économisons-la!