

L'umih. magazine

Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos

73^e congrès

L'Umih au cœur des enjeux
de l'hospitalité !

Mobilisation

Une victoire décisive face
aux hausses de consignment

Décryptage

**ÉVÉNEMENTIEL
ET CHRDT : UNE
CONCURRENCE
À ENCADRER**



UmiVitalité

umivitalite.fr

SANTÉ
À PARTIR DE
31,40€*
PAR MOIS
POUR UN TNS

**L'assurance des dirigeants
non salariés des cafés,
hôtels, restaurants
et entreprises du secteur HCR.**



Facile et rapide

Couverture complète

Remboursements express

Assistance 24h/24

* À partir de 0,8 % du plafond mensuel de la sécurité sociale (PMSS), par mois et par Travailleurs Non Salaré (TNS). Tarif basé sur l'âge et la situation familiale : isolé, duo, famille. Pas de prise en compte de la zone géographique contrairement à la plupart des offres du marché.

Services



- 29 **Formation**
Formation hygiène
alimentaire obligatoire

- 5 **Actualités**
Logement saisonnier :
un défi stratégique



- 10 **73^e congrès**
L'Umih au cœur
des enjeux
de l'hospitalité !



- 18 **Mobilisation**
Une victoire décisive
face aux hausses
de consignation

- 21 **On aime**
Réconcilier exigence
et respect du travail



- 22 **Décryptage**
Événementiel et CHRDT :
une concurrence
à encadrer

Ecofill

Le distributeur eco-friendly alliant
recharge et traçabilité.

*Disponible en 300 et 400 ml,
dans une sélection de marques ou personnalisé
à votre nom.*



Facile

Rechargeable en quelques secondes grâce
à un système innovant de poche transperçable.

Sûr

Traçabilité du produit garantie,
aucun risque bactériologique.

Écologique

Réduction drastique des déchets plastiques.
(8g par poche).

**CARE
ABOUT
eARTH**

REUSABLE
SAFE REFILLABLE
ECO-DESIGNED
SUSTAINABLE





L'Umih 41 dispose de mobil-homes comme celui-ci à destination des saisonniers à Saint-Laurent-Nouan (Loir-et-Cher)

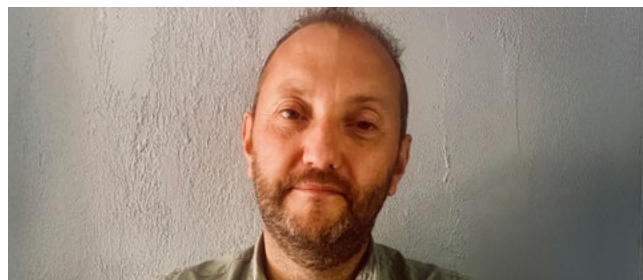
Logement saisonnier : un défi stratégique

Sans logement, il n'y a plus de saison. Les embauches sont bloquées et des pans entiers de l'offre touristique se grippent. Face à cette urgence, les Umih départementales multiplient les dispositifs concrets sur le terrain, souvent en partenariat avec Action Logement et les collectivités, pour redonner aux saisonniers un toit... et aux entreprises des perspectives d'embauche. *« La difficulté du recrutement aujourd'hui c'est le logement. On ne peut plus envisager nos professions sans hébergement pour nos salariés surtout sur les destinations touristiques tels que les littoraux ou les stations de montagnes »,*

explique Laurent Barthélémy, président national Umih Saisonniers. En effet, dans les territoires touristiques, les besoins de main-d'œuvre explosent tandis que les candidats renoncent, faute de logements accessibles près de leur lieu de travail. Résultat : services partiellement fermés en haute saison, offre réduite, équipes sous tension et établissements incapables d'ouvrir à pleine capacité malgré une demande en hausse. Pour beaucoup de jeunes, étudiants ou saisonniers, la saison reste synonyme de débrouille, de colocations précaires et d'éloignement sans solution de mobilité, fragilisant l'attractivité des métiers.

La pression des meublés de tourisme

Pire encore : une part croissante du parc locatif est captée par les meublés de tourisme et les résidences secondaires, ce qui réduit l'offre disponible pour les salariés. « *Sans rééquilibrage entre usages touristiques et logement des actifs, c'est l'équilibre même des destinations qui se trouve menacé* », alerte Thierry Marx, en appelant à des dispositifs de logement dédié. Porté notamment par l'accord national entre l'Umih et Action Logement, les Umih départementales expérimentent de nouveaux modèles pour contourner la rareté foncière et la flambée des loyers. Sur la Côte d'Émeraude, l'Umih 35 a créé Umih Logement, présidée par Anthony Rambaud, afin de gérer la demande en logement des quelques 1 500 saisonniers et suivre les projets. Ainsi deux maisons et un ancien hôtel ont été transformés en logements dédiés aux saisonniers et alternants, en partenariat avec Cozigou et la Faculté des métiers, tout en sécurisant 120 places en internats à Dinard et Saint-Malo durant l'été grâce au soutien de la région Bretagne.



Anthony Rambaud,
président Umih Bretagne,
président Umih Logement (35)



Henry Mathey,
président d'Umih 06 Alpes-Maritimes

« *Actuellement, avec La Rance, filiale d'Action Logement, nous travaillons sur deux projets : 4 appartements en cours d'aménagement à Dinard pour 2026 et la construction d'un bâtiment de 18 logements à St Malo pour 2027* », explique Anthony Rambaud. Dans les Alpes-Maritimes, en 2023 Henry Mathey, président d'Umih 06, a vu l'aboutissement de 10 ans de travail avec l'ouverture à Antibes-Juan-les-Pins d'un premier programme de 35 logements pour saisonniers, Le Jardin Secret. Actuellement, il lance un nouveau projet de plus de 100 logements individuels équipés, adossés à des espaces de coworking

« Le montage financier c'est important et c'est pourquoi il est essentiel qu'Action logement soit à l'écoute. »

HENRY MATHEY

et à un maillage de transports en commun pensé pour les horaires décalés. Sur ce projet, le partenaire social est ADOMA et les partenaires financiers sont la Région et Action Logement. *« Le montage financier c'est important et c'est pourquoi il est essentiel qu'Action logement soit à l'écoute, parce qu'on peut faire plein de choses avec eux »*, rappelle Henry Mathey.

Des solutions innovantes jusqu'aux mobil-homes

Au Pays basque, à Anglet, L'Estanc est une réalisation d'In'li autre filiale d'Action Logement, appuyée par la mairie d'Anglet et l'Umih 64 Pays basque, qui propose 147 logements meublés, gérés comme un hôtel. Autour d'Hendaye, des résidences collectives et des projets portés en partenariat avec Action Logement permettent progressivement de requalifier des bâtiments existants pour y accueillir des saisonniers dans des chambres meublées à l'année. Les internats sont également mis à contribution. *« Pour beaucoup de candidats, le logement est une condition sine qua*



Jean-Pierre Istre,
président Umih 64 Pays basque



Ludovic Poyau,
président Umih 41 Loir-et-Cher

none. Acheter du foncier pour y loger ses propres employés est trop cher pour les petites structures », alerte Jean-Pierre Istre, président Umih 64 Pays basque. En Loir-et-Cher, Ludovic Poyau, président de l'Umih 41, pousse une solution innovante : des mobil-homes reconditionnés installés sur des sites touristiques stratégiques, avec des loyers encadrés adaptés aux revenus des saisonniers. Ce dispositif, soutenu par Action Logement, le Conseil départemental et l'ADT, répond à la fois à l'urgence de la haute saison et au besoin de logements décents, immédiatement disponibles. *« Pour les entreprises, cette solution favorise attractivité et sérénité, tout en s'inscrivant dans une logique durable de RSE »*, résume-t-il. Dans d'autres territoires, l'Umih et ses partenaires misent sur des résidences "clé en main" dédiées aux salariés en mobilité, sur des formes d'hébergement solidaire intergénérationnel ou sur des guichets uniques capables d'orienter rapidement les saisonniers vers des offres publiques, sociales ou privées. Ces formats souples, du co-living à la chambre meublée en résidence

spécialisée, dessinent un nouveau paysage du logement saisonnier, pensé non plus comme une variable d'ajustement, mais comme un volet à part entière de la politique d'emploi et de l'attractivité des métiers de l'hôtellerie-restauration.

Quand l'Umih devient aménageur de solutions

La dynamique, portée par un accord national structurant entre l'Umih et Action Logement, répond ainsi au plus près des besoins. Mais pour Laurent Barthélémy, ce n'est pas suffisant. Et la situation devient urgente. « *La première mesure nationale indispensable consiste à mettre autour de la table l'ensemble des parties prenantes : bailleurs, financeurs et investisseurs, collectivités, mais aussi représentants des*

« Une piste concrète serait d'intégrer les logements dédiés exclusivement aux travailleurs saisonniers dans le quota des logements locatifs sociaux. »

LAURENT BARTHÉLÉMY



Laurent Barthélémy,
président national Umih Saisonniers

secteurs en tension consommateurs de main d'œuvre saisonnière, dont l'hôtellerie-restauration, afin d'établir des diagnostics territoriaux précis. Il sera ainsi possible d'agir de manière ciblée et efficace. Aujourd'hui, ce qui bloque, ce sont des procédures trop longues et trop complexes pour construire, requalifier des bâtiments ou déployer des solutions n'impliquant pas d'artificialiser les sols, insiste-t-il. Une piste concrète serait d'intégrer les logements dédiés exclusivement aux travailleurs saisonniers dans le quota des logements locatifs sociaux. Ou encore les leviers fiscaux : un crédit d'impôt pour les entreprises investissant dans la construction ou la réhabilitation de logements pour leurs saisonniers, ou encore l'autorisation pour les entreprises de déduire la TVA sur la construction, l'acquisition ou l'entretien de logements mis gratuitement à disposition de leur personnel saisonnier. C'est en combinant ces mesures que nous pourrions véritablement débloquer la situation. »



Le Groupe met en œuvre des solutions

Trois questions à Bruno Arcadipane, président d'Action Logement

Comment la garantie Visale, étendue récemment aux saisonniers, a-t-elle facilité leur accès au logement dans les zones touristiques difficiles ?

B.A. : Cette garantie, proposée par Action Logement, aide les actifs à revenus modestes à trouver un logement pourvu d'un garant sûr. C'est un atout majeur pour les saisonniers, surtout en zones tendues, et une sécurité pour les bailleurs. Un an après son lancement, le dispositif progresse fortement, avec des différences régionales : les demandes sont les plus nombreuses en Île-de-France et les contrats les plus émis en Nouvelle-Aquitaine. Dans notre secteur, Visale séduit surtout les salariés en CDD saisonnier.

Comment accélérer, avec les collectivités, la création de logements pour saisonniers ?

B.A. : Un exemple tout récent illustre la

« Cette garantie, aide les actifs à revenus modestes à trouver un logement pourvu d'un garant sûr. »

BRUNO ARCADIPANE

réponse à votre question. À Porto-Vecchio, Action Logement s'associe à la commune pour faciliter l'accès au logement et donc à l'emploi des salariés locaux. Pour la période 2024-2026, le Groupe met en œuvre des solutions : soutien aux bailleurs sociaux et le dispositif Louer pour l'emploi. Parmi les premières réalisations, la résidence Les Jardins de Vignola proposera 89 logements d'ici 2026, dont les rez-de-chaussée seront dédiés aux saisonniers l'été puis aux étudiants et jeunes actifs le reste de l'année.

Contribuez-vous à des solutions innovantes pour loger les saisonniers ?

B.A. : Les acteurs publics et privés se mobilisent : hébergement intergénérationnel dans les Pyrénées-Atlantiques, résidence à Hendaye, guichet unique à Lannion. Les Résidences à Vocation d'Emploi (RVE), comme l'Estanc à Anglet, offrent 147 logements meublés à prix maîtrisés, attractifs pour les employeurs. D'autres projets suivent à La Rochelle, Capbreton, Luchon et Bordères Louron. Une évolution législative pourrait bientôt assouplir la durée du bail mobilité dans la PPL de simplification du droit de l'urbanisme et du logement.

73^e congrès



L'UMIH AU CŒUR DES ENJEUX DE L'HOSPITALITÉ !

Au 73^e congrès de l'Umih, une conviction a dominé : 2025 a été une année d'actions, menée au plus près des réalités du terrain. Une même énergie se dégage : protéger les entreprises, valoriser les métiers et préparer 2026 avec ambition.



Pour un avenir durable de l'hospitalité !

À Perpignan, le 73^e congrès de l'Umih a réuni plusieurs centaines de professionnels venus des quatre coins de France. L'objectif ? Interroger l'avenir de l'hospitalité française.

Trois jours intenses où s'est imposée une évidence : derrière les sourires et la passion du métier, les entreprises font face à une crise qui n'a plus rien de conjoncturelle. Charges qui explosent, marges qui fondent, difficultés de recrutement, normes qui s'empilent. Comment continuer à accueillir avec exigence quand le modèle économique vacille ? À la tribune, Thierry Marx a livré un message ferme et profondément humain. Pour lui, la France risque une « *dégastronomisation* » si l'on continue à fragiliser l'artisan-restaurateur face au low cost et au paracommercialisme. Il plaide pour une loi-cadre sur la restauration et les métiers de bouche, un texte capable de

protéger la qualité, la formation, les savoir-faire et, surtout, la rentabilité indispensable à la survie des établissements. En clair : le *“fait maison”*, les circuits courts, l'artisanat comme réponses à la crise mais aussi comme boussole. Défendre l'hospitalité, pour lui, ce n'est pas un slogan : « *c'est protéger des savoir-faire, des emplois non délocalisables, des cafés qui font battre le cœur des villages, des restaurants qui donnent une identité à nos quartiers, des hôtels qui font vivre des bassins entiers* », insiste le président. Cette dimension territoriale a d'ailleurs donné à ce congrès une tonalité chaleureuse, portée par l'accueil des équipes de l'Umih Pyrénées-Orientales et de Brice Sannac, son président, qui ont su faire de Perpignan un véritable carrefour d'échanges et d'énergie collective. L'hospitalité doit rester un bien commun et la voix de l'Umih continuera de porter haut et fort cette exigence.

Restauration Valoriser ceux qui cuisinent vraiment

La branche Restauration porte un chantier majeur : la création du titre Artisan Restaurateur, pensé pour mettre en lumière les établissements qui cuisinent sur place, sourcent localement et jouent la transparence. Elle s'est aussi fortement mobilisée sur le titre-restaurant, défendant son objet social, et s'opposant à sa transformation en « titre caddie ». Autre avancée structurante : l'Observatoire économique, développé avec l'Ordre des experts-comptables, qui donnera enfin au secteur des données fiables pour peser face aux élus et aux pouvoirs publics. En parallèle, le combat se poursuit contre le paracommercialisme et les tentatives de sur-fiscalisation.

En 2026, la feuille de route s'annonce dense et stratégique

Finaliser le titre *Artisan Restaurateur*, déployer l'Observatoire et lancer le Permis



Franck Chaumès,
président national Umih Restauration



d'Entreprendre (une formation de 35 heures destinée aux futurs dirigeants) constituent les chantiers prioritaires. Mais le calendrier ne s'arrête pas là. « *La lutte contre le paracommercialisme reste un front majeur, tout comme l'enjeu d'un encadrement plus strict des marchés gourmands estivaux. Objectif : prévenir les distorsions de concurrence et garantir que les restaurateurs sédentaires soient pleinement associés à leur organisation* », pose d'emblée Franck Chaumès président national Umih Restauration.

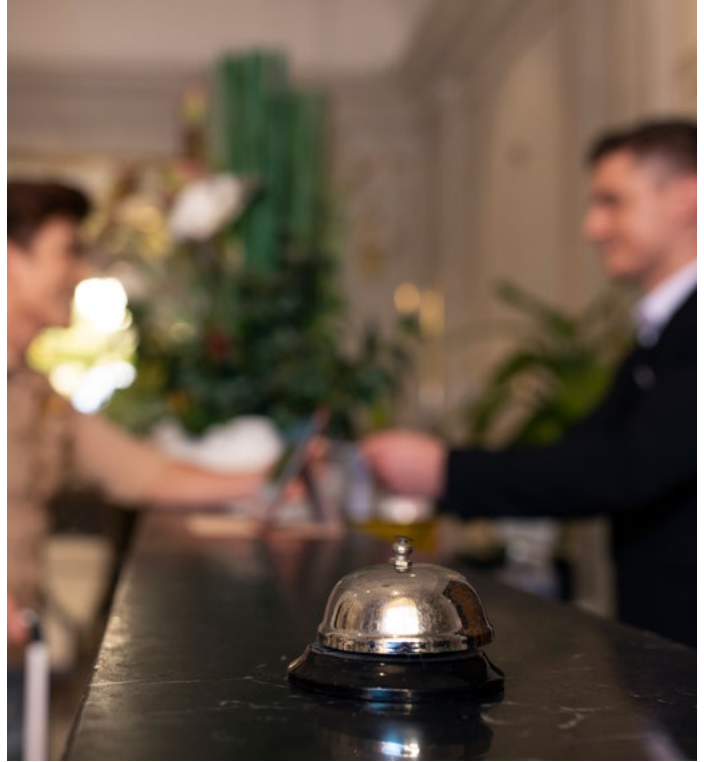
Hôtellerie

Rééquilibrer le rapport de force

En 2025, la branche est restée en première ligne pour garantir à ses adhérents des conditions sereines d'exercice, préserver leurs marges et défendre un modèle hôtelier fragilisé par le développement des meublés de tourisme, la puissance des plateformes et un cadre réglementaire toujours plus complexe. *« Nos actions ont porté leurs fruits : le vote de la Loi Le Meur qui permet aux élus locaux de réguler le marché selon les réalités de leurs territoires, et la limitation sévère des avantages fiscaux dont bénéficiaient les investisseurs est un premier aboutissement après des années de travail de l'Umih. Certes, nous attendons encore les décrets d'application mais nous sommes confiants. Nous avons aussi obtenu une victoire majeure contre Booking.com, sommé par la DGCCRF de revoir 44 clauses abusives. La lutte contre les hôtels clandestins a porté ses fruits avec des fermetures prononcées à Cannes cet été et nous avons alerté sur les dérives des*



Véronique Siégel,
présidente nationale Umih Hôtellerie



locations touristiques dans les résidences seniors et étudiantes », souligne Véronique Siégel, présidente nationale Umih Hôtellerie.

En 2026, priorité à la concrétisation.

Cap sur 2026 avec l'entrée en vigueur de la loi sur les meublés de tourisme et deux réformes clés : la protection juridique du terme « hôtel » et l'extension des normes incendie à l'ensemble des hébergements touristiques marchands. Le secteur devra aussi relever de nouveaux défis — intelligence artificielle, sécurisation des paiements, Certibiocide — tout en poursuivant sa transition écologique, appuyée par les outils opérationnels de la Commission Développement durable.

Saisonniers

Attractivité, logement et formation

La branche a remporté des avancées décisives en 2025, tout en posant les fondations d'une stratégie durable pour mieux former, accompagner et loger les saisonniers.

« Deux victoires majeures ont marqué l'année : la prolongation jusqu'en 2028 de l'exonération des pourboires, essentielle pour l'attractivité et le pouvoir d'achat, et l'exclusion des contrats saisonniers du bonus-malus, qui reconnaît enfin la spécificité d'un modèle fondé sur des cycles courts », insiste Laurent Barthélémy, président national Umih Saisonniers et président de la Commission formation. L'autre grand chantier, celui du logement, s'est intensifié : sensibilisation renforcée, mobilisation des élus, ouverture de pistes via Action Logement. Deux combats importants sont en cours : le recul du trait de côte et ses incidences financières avec la question de la prise en charge de l'accompagnement de nos entreprises et nos fonds de commerce. Les rythmes scolaires : notre forte



préoccupation concernant la proposition visant à instaurer un rythme 7 semaines de cours / 2 semaines de congés scolaires et à réduire de trois à deux zones les vacances d'hiver et de printemps. En parallèle, la branche s'est structurée : contribution conventionnelle à la formation pour un meilleur accès à la formation, le renforcement de la grille des salaires des apprentis pour plus d'ambition pour nos jeunes, cartographie des métiers, plus de certification adapter à nos métiers et nos entreprises.

En 2026, cap sur l'action

Avec le déploiement de la stratégie formation auprès des TPE-PME, la monter en compétence de nos salariés, la mise en œuvre de solutions de logement et la bataille politique pour anticiper les impacts du changement climatique sur les littoraux.



Laurent Barthélémy,
président national Umih Saisonniers



Cafés, bars, établissements de nuit Protéger des lieux essentiels à la vie sociale

« L'entrée à l'UFACS*, le rapprochement avec les Cafés et Bistrots de France ou encore les partenariats culturels avec la SACEM, Canal+ et le GIP Cafés Cultures ont rappelé le rôle essentiel des cafés et brasseries : des lieux de vie plus que de simples commerces », explique Laurent Lutse, président national Umih cafés, brasseries, établissements de nuit. Sur le terrain réglementaire, l'année a été marquée par deux fronts majeurs : la bataille autour de la consignation et la défense d'un cadre clair dans le projet de loi sur la simplification économique. La branche a obtenu le maintien de dispositifs clés comme

les commissions municipales des débits de boissons et s'est opposée à un élargissement incontrôlé des débits temporaires. 2025 aura aussi été celle de la prévention et de la responsabilité, avec la modernisation du cadre des clubs électro, le déploiement des bornes d'éthylotests Fline et un travail soutenu sur les nuisances, le voisinage et le dialogue avec les mairies. Le secteur Nuit a poursuivi sa structuration : caméras piétons, agrément SIS, fichier national des interdits d'accès, défense du contradictoire lors des fermetures administratives. Objectif : un cadre plus juste, sans renoncer à l'exigence de sécurité.



Laurent Lutse, président national Umih cafés, brasseries, établissements de nuit

Deux priorités 2026

L'accent sera mis sur la réforme du Code de la santé publique et la finalisation du Guide des débits de boissons. Et enfin, l'inscription des cafés et bistrots au patrimoine immatériel mondial de l'UNESCO est aussi au programme !

* Union Française des Acteurs de Compétence en Sécurité

Traiteurs & TOR La branche passe à l'action

2025 marque le passage à l'action pour les Traiteurs-Organisateurs de Réceptions. Après trois ans de structuration, la filière a livré des résultats visibles : création du premier Trophée national, désormais socle du futur Championnat de France, mise en lumière du métier et émergence d'un cadre commun partagé. Construit par les professionnels, le Trophée a innové en intégrant des élèves en situation réelle et un jury mêlant experts et "regard client". *« L'année a aussi permis de structurer une filière de 10 000 entreprises : définition des compétences clés, identification de 300 structures pionnières et préparation du futur Titre « Maître Traiteur », pensé pour garantir équité, montée en gamme et reconnaissance officielle »*, détaille Valérie Pons, présidente nationale Umih Traiteurs & TOR. Côté réglementation, plusieurs avancées ont été obtenues : accès aux zones à faibles



Valérie Pons, présidente nationale Umih Traiteurs & TOR



émissions, ouverture du dossier ERP/redevances, clarification des contrats courts, maintien de la carte professionnelle ambulante et progrès sur la gestion des déchets et la prévention. La visibilité nationale s'est renforcée grâce à une présence élargie sur les salons et dans les instances professionnelles.

En 2026, la dynamique se poursuit Lancement du Championnat de France, déploiement de la formation nationale TOR avec la Fondation Paul Bocuse, dépôt du Titre « Maître Traiteur » et adoption d'un cadre national pour les ERP.

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

f UMIH.France

@UMIH_France

in UMIH

umih
union des métiers de
l'hôtellerie restauration

UMIH : UNE VICTOIRE DÉCISIVE FACE AUX HAUSSES DE CONSIGNATION

Un an de négociations, des tensions à chaque réunion, et un enjeu crucial : éviter que les cafés, hôtels et restaurants ne subissent une explosion des tarifs de consignation. Depuis la réactivation de la Commission en novembre 2024 jusqu'au vote final d'octobre 2025, l'Umih a bataillé pour défendre ses adhérents. Retour sur une année sous haute pression où chaque décision pouvait faire basculer l'équilibre économique des CHRDT.

Tout commence le 28 octobre 2024

Un arrêté officialise la nouvelle Commission de la consignation, réunissant brasseurs, distributeurs, syndicats, coopératives, producteurs et commerçants. Une armée d'acteurs, appelée à redéfinir un système vieux de plus de vingt ans. Le 29 novembre, la DGCCRF appelle Laurent Lutse, président national Umih cafés, brasseries, établissements de nuit : il faut réactiver la Commission et revisiter l'arrêté de 2001. Le 16 décembre, la Commission s'installe : élection du président, premières discussions sur les catégories d'emballages consignés et sur la revalorisation des tarifs. « *Il fallait poser le décor avant de trancher* », insiste Laurent Lutse. L'Umih entre alors dans l'arène, déterminée à protéger la trésorerie des cafés, hôtels et restaurants, déjà sous tension. Le 13 février, les propositions commencent à se confronter entre le collège



Laurent Lutse, président national Umih cafés, brasseries, établissements de nuit

« Il fallait poser le décor avant de trancher »

LAURENT LUTSE

utilisateurs et le collège propriétaires. Le 25 mars, un groupe de travail s'attaque au cœur du sujet : les nouveaux tarifs. Le 25 avril : l'Umih remet ses propositions. Sa ligne, sans ambiguïté, soutenue par le GHR : refus de hausses brutales, défense pied à pied des exploitants.

Une plénière décisive

Le 29 avril, une plénière suit son ordre du jour : réduction des catégories d'emballages de 12 à 4 et proposition des nouveaux tarifs. Le 18 juillet, les positions sont réexaminées. Cap est mis sur la plénière du 20 octobre 2025 qui mettra au vote la refonte des catégories existantes et les tarifs des nouvelles catégories.

Le 20 octobre, le vote final tombe

En plénière, le résultat est clair : victoire du collège « utilisateurs », celui des défenseurs des CHRDT. Les hausses retenues sont modérées, ce que n'a eu de cesse de demander l'Umih durant cette année de négociations intenses. « *Un jeu d'équilibriste* », résume Laurent Lutse. Reste l'arrêté, ultime pièce du puzzle. Dès sa publication, une circulaire juridique précisera l'ensemble des tarifs appliqués.



promocash
À votre service !

**Plus qu'un grossiste,
votre allié
de tous les jours !**



Plus de 60 ans
au service des pros
de la restauration



150 magasins
partout en France

promocash.com



« Les équipes travaillent mieux quand les règles sont justes »

THIERRY MARX,
PRÉSIDENT CONFÉDÉRAL DE L'UMIH

Réconcilier exigence et respect au travail !

L'Umih consacre un guide complet à un enjeu devenu central dans les établissements : comment maintenir un haut niveau d'exigence tout en garantissant des pratiques et relations respectueuses au travail. Dans un contexte de pression économique, de gestion des pics d'activité et de tensions parfois fortes dans les équipes, **le message est clair : aucune contrainte ne peut justifier des comportements violents, humiliants ou irrespectueux.**

Une boîte à outils opérationnels

Ce guide propose aux employeurs des repères concrets pour prévenir, recadrer et protéger leurs équipes : politique de tolérance zéro, prévention du harcèlement, gestion des conflits, cohésion d'équipe, accueil des nouveaux salariés, formation des tuteurs et managers. Pour inscrire ces principes dans le quotidien, l'Umih invite les entreprises à faire signer à chaque salarié un texte d'« engagements partagés », annexé au contrat de travail ou au livret d'accueil, afin



de poser un cadre commun simple, lisible et partagé par tous. Dans la continuité du manifeste « Touche pas à mon commis » porté dès 2014 par le chef étoilé Gérard Cagna et réaffirmé en 2019, ce guide marque une nouvelle étape dans l'engagement de la profession contre les comportements inappropriés. « *Nos métiers sont des lieux d'apprentissage, de transmission et de dépassement de soi. L'exigence va toujours avec le respect. Les équipes travaillent mieux quand les règles sont justes, claires et bienveillantes* », insiste Thierry Marx, président confédéral de l'Umih, qui rappelle que la responsabilité managériale est d'abord une responsabilité humaine.

décryptage

ÉVÉNEMENTIEL ET CHRD : UNE CONCURRENCE À ENCADRER

Guinguettes estivales, marchés gourmands, festivals culinaires : en 2024, la fréquentation des événements gastronomiques a bondi de 18 %, dépassant les 9 millions de visiteurs. Un succès populaire incontestable, devenu l'un des principaux moteurs d'attractivité des villes. Mais à mesure que ces rendez-vous se multiplient, un malaise grandit chez les restaurateurs et dans les bars installés à l'année : celui de voir leur activité fragilisée par une concurrence à géométrie variable, fondée sur l'inéquité réglementaire voire la non-conformité. Dans l'agglomération orléanaise, par exemple, dix-huit guinguettes ont fleuri l'été dernier. *« On n'a rien contre l'animation, bien au contraire. Mais quand certaines bénéficient de subventions, utilisent des bénévoles ou dépassent des horaires qui nous seraient interdits, ce n'est plus équitable »*, alerte Jerry Gras, président de l'Umih 45. À peine l'été achevé, le scénario recommence sous une autre forme : food trucks, stands



Jerry Gras, président Umih 45

« On n'a rien contre l'animation si tout le monde respecte les règles pour que ce soit équitable ! »

JERRY GRAS

gourmands viennent capter un public déjà fragilisé par la baisse du pouvoir d'achat.

Une concurrence qui ne dit pas son nom

Derrière ces installations festives se cache un phénomène de fond : le paracommercialisme. Des associations, particuliers ou microentrepreneurs qui, sous couvert de convivialité ou de vente « maison », se livrent en réalité à une activité de restauration et/ou de vente d'alcool sans en respecter les règles. Pas de permis d'exploitation, pas de loyer commercial, pas de salariés, pas de charges sociales, pas de fiscalité, pas de contrôles d'hygiène. Autrement dit, toutes les recettes pour proposer des prix imbattables face à des professionnels qui, eux, supportent l'intégralité de ces obligations. *« Certains vendent gâteaux ou plats préparés via les réseaux sociaux. Pourquoi pas ? Mais si l'on impose des normes strictes aux professionnels, ces personnes doivent être soumises aux mêmes règles »*, insiste encore Jerry Gras. Dans ce contexte déjà tendu, chaque manifestation devient une menace

supplémentaire pour des établissements qui constatent des baisses de fréquentation allant jusqu'à 20 % lors d'événements saisonniers. Le problème dépasse largement le Loiret. Dans le Vaucluse, ce sont les marchés dans les villages, les soirées dans les domaines viticoles, les fêtes associatives, les food truck installés n'importe où : « 250 à 300 événements ont été recensés l'été dernier, la plupart sans licence III ou IV, sans Sacem, sans commission de sécurité. Ces événements détournent les flux de nos restaurants et bars. Nos adhérents sont étouffés par la réglementation, eux non », se désole Patrice Mounier, président Umih 84.

Quand les villes dynamisent... au prix du tissu économique

Les élus cherchent à attirer du monde, faire vivre les centres-villes, occuper l'espace public : un objectif légitime. Mais à force « d'événementialiser » la



Patrice Mounier, président Umih 84

« Nos adhérents sont étouffés par la réglementation, eux non. »

PATRICE MOUNIER



vie urbaine, ils créent un environnement où l'offre ponctuelle remplace lentement mais sûrement celle qui fait vivre la ville toute l'année. « On comprend l'envie de dynamiser. Mais quand un contrôleur passe dans un bar à minuit moins le quart pour vérifier que nous fermons, et qu'à quelques encablures, la fête bat son plein jusqu'au matin, ça énerve, ajoute le président Umih 45. Une ligne rouge est désormais franchie et nous voulons placer les collectivités devant leurs obligations. Les élus ne connaissent pas forcément les règles. À nous de les informer : lorsqu'ils prêtent des licences, quand il y en a, qu'ils ferment les yeux sur les horaires, sur le travail bénévole, sur l'hygiène ou la sécurité, ils se mettent parfois eux-mêmes hors la loi, alors



que la réglementation existe et qu'il suffirait de la faire appliquer. Et si ce n'est pas fait, nous nous réservons le droit d'utiliser les moyens juridiques à notre disposition. »

Mieux encadrer !

Face à ces dérives, l'Umih demande l'application de règles claires et préconise de mieux encadrer la fréquence et la nature des événements, de rendre obligatoire la vérification des licences, de l'hygiène et de la sécurité pour l'associatif aussi, de limiter clairement les horaires afin d'éviter qu'un événement éphémère dépasse ceux imposés aux bars et restaurants, encadrer l'usage des salles publiques, qui ne doivent pas devenir des concurrents municipaux, impliquer davantage les préfetures et renforcer les contrôles conjoints. Et pourquoi pas, associer systématiquement les restaurateurs du territoire, en leur réservant un accès

« Les élus ne connaissent pas forcément les règles. À nous de les informer. »

JERRY GRAS, PRÉSIDENT UMIH 45

prioritaire ou facilité à ces événements, afin qu'ils puissent eux aussi bénéficier de la dynamique. *« Il ne s'agit pas d'opposer vie festive et restauration traditionnelle, résume Patrice Mounier. Mais de garantir un cadre équitable. Trop d'événements, trop rapprochés, trop gourmands en offres alimentaires finissent par fragiliser ceux qui font vivre nos villes au quotidien. »*

✚ Pour toute question sur les réglementations, contactez votre **Umih départementale**



Éclairage avec Franck Chaumès

Président national Umih Restauration

Qu'est-ce que le paracommercialisme et pourquoi explose-t-il aujourd'hui ?

Le paracommercialisme, c'est l'exercice d'activités commerciales sans assumer les obligations légales, sociales ou fiscales imposées aux professionnels. Le phénomène s'est amplifié avec la pression sur les budgets locaux. Les communes voient depuis plusieurs années leurs marges financières se réduire, ce qui limite leur capacité à soutenir les associations. Faute

« On ne mange que deux fois par jour ! Et la multiplication des événements festifs détourne mécaniquement le public. »

FRANCK CHAUMÈS

de subventions, nombre de municipalités autorisent davantage d'événements festifs où s'exercent des activités de restauration ou de vente d'alcool sans la même réglementation ni les mêmes charges que dans le secteur professionnel. À force de laisser se développer ces offres parallèles, on prépare des fermetures d'entreprises, une perte de savoir faire sur les territoires et une protection moindre pour le consommateur.

En quoi ces événements pénalisent-ils concrètement les restaurateurs ?

On ne mange que deux fois par jour ! Et la multiplication des événements festifs détourne mécaniquement le public. Avec l'inflation, les clients se tournent vers les stands associatifs, moins chers que les



restaurants. La différence est simple : les professionnels assument des charges que ces événements temporaires n'ont pas. Ce phénomène se traduit très concrètement par moins d'embauches, des investissements reportés voire annulés et, pour certains, des fermetures pures et simples. L'un des risques du paracommercialisme est également la banalisation de l'activité de restauration comme simple activité accessoire, qui finit par dévaloriser le métier et fragiliser les établissements qui, eux, respectent les règles.

Qu'attendez-vous des maires pour faire face au problème ?

La première urgence est de sensibiliser les maires. Avec 34 875 communes en France, les pratiques et les degrés de contrôle varient fortement. L'enjeu n'est pas de brider la vie associative mais de rappeler que la vente de nourriture ou d'alcool obéit à des règles. À

« Il ne s'agit pas de s'opposer aux associations, mais de garantir l'équité des règles du jeu. »

FRANCK CHAUMÈS

l'approche des élections municipales, l'Umih a d'ailleurs publié un manifeste à destination des élus et des candidats afin de proposer un cadre commun et de prévenir les dérives. Pour peser davantage, l'Umih doit être plus présente dans les concertations locales, notamment dans les commissions commerce, pour imposer le respect des règles, et mobiliser ses adhérents pour porter un message unifié auprès des mairies et institutions territoriales. J'insiste, il ne s'agit pas de s'opposer aux associations, mais de garantir l'équité des règles du jeu et de défendre légitimement notre secteur d'activité.

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**

Formation hygiène alimentaire obligatoire

La formation spécifique en hygiène alimentaire est obligatoire afin de garantir la sécurité des consommateurs.

À qui s'adresse la formation ?

Depuis le 1^{er} octobre 2012, chaque établissement de restauration commerciale doit inclure au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire. « *Umih Formation recommande que le dirigeant suive cette formation* », conseille Christophe Brovarnik, responsable pédagogique chez Umih Formation.

La formation évolue

L'arrêté du 12 février 2024, relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire, apporte une évolution de poids. Le texte impose désormais 2 heures par jour de mise en situation avec manipulation de matériel en présence du formateur.

Déroulé de la formation

« Notre objectif est simple : transmettre des pratiques durables et efficaces pour garantir la sécurité des consommateurs, c'est pourquoi nous sommes très vigilants sur la



qualité des formateurs », insiste Christophe Brovarnik. Animée par des experts, la formation apporte toutes les connaissances nécessaires pour maintenir des standards d'hygiène élevés, élaborer et appliquer un plan de maîtrise sanitaire efficace et détaille les règles européenne et française et les obligations légales pour garantir la sécurité des consommateurs.

Objectifs

Les participants seront capables de :

- **Connaître les risques** d'intoxication alimentaire,
- **Mettre en place de bonnes pratiques** d'hygiène au sein de l'établissement.

UMiH
FORMATION

contact@Umihformation.fr

0806700701

Service & appel
gratuits

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

FICHE TECHNIQUE

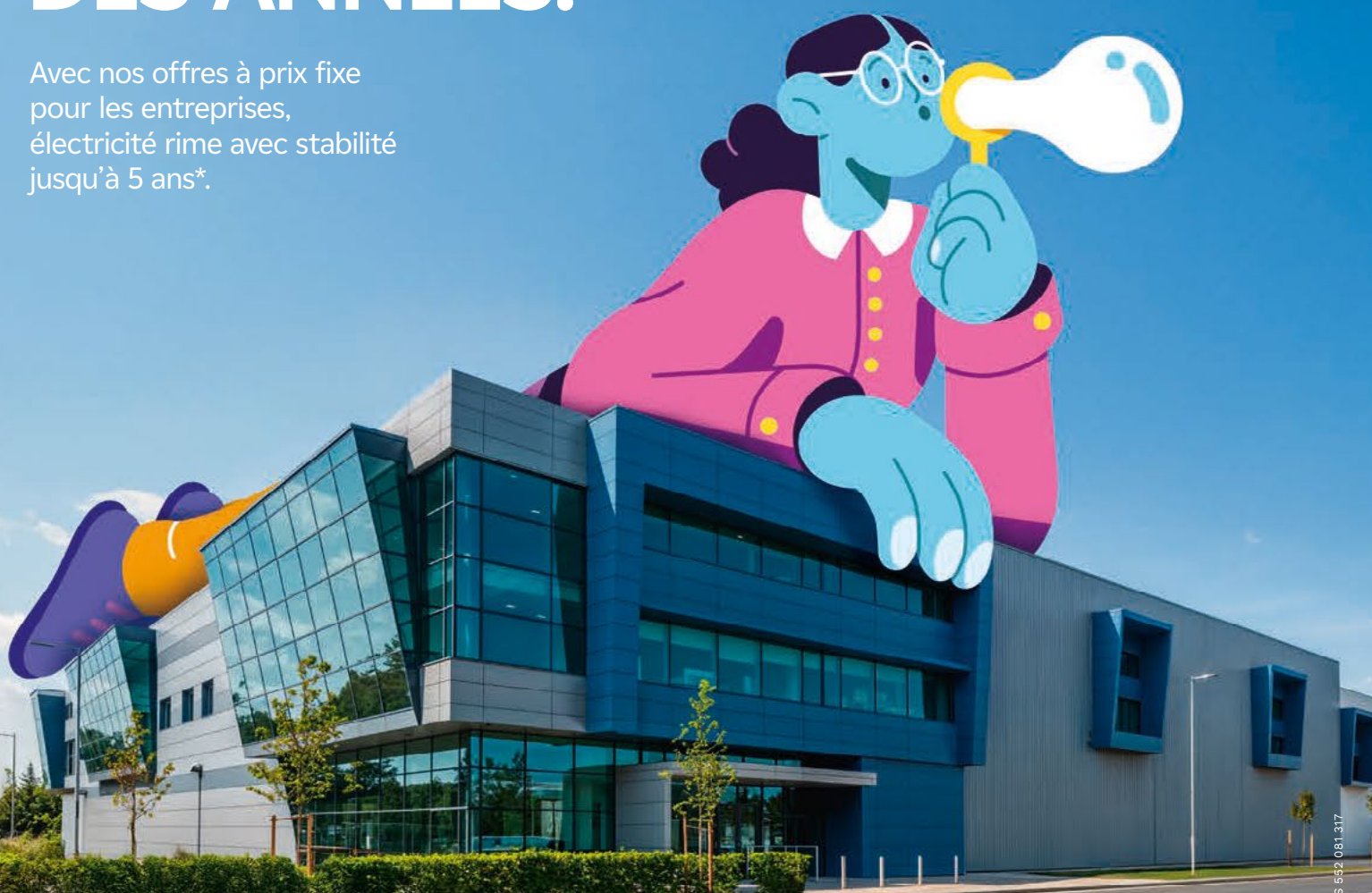
Public : de préférence le dirigeant.

Session : en présentiel. **Durée** : 14 heures.



OPTEZ POUR UN PRIX AUQUEL VOUS NE PENSEREZ PLUS PENDANT DES ANNÉES.

Avec nos offres à prix fixe
pour les entreprises,
électricité rime avec stabilité
jusqu'à 5 ans*.



L'ÉLECTRICITÉ, ÇA NE FAIT QUE COMMENCER

*Prix fixe de l'électricité à l'exception des évolutions réglementaires prévues au contrat (CEE, mécanisme de capacité, etc.). [edf.fr/entreprises/offre-a-moyen-terme](https://www.edf.fr/entreprises/offre-a-moyen-terme)
L'énergie est notre avenir, économisons-la!