

UmiH l'essentiel

LE MAGAZINE DES ÉLUS DE L'UMIH

Sommaire

- 2 Détournement du titre-restaurant
- 4 Locations meublées
Guide des bonnes pratiques RSE
- 6 Concours
- 8 Equiphôtel 2024
- 10 Course des garçons de café

Dans les départements

- 12 UMIH 04
UMIH 13
- 14 UMIH 19-23
UMIH 62
- 15 UMIH 80
UMIH ILE-DE-FRANCE
- 16 UMIH 82

Portrait

- 17 Lydia Fenoy, présidente UMIH 04

Agenda

3-7 novembre : Salon Equiphôtel à Paris Porte de Versailles

5 novembre : Conseil d'administration de l'UMIH

2 au 5 décembre : Congrès de l'UMIH à Lyon



LE MOT DE THIERRY MARX
PRESIDENT CONFEDERAL

Nous ne laisserons rien passer !

Depuis un mois, la France est enfin dotée d'un gouvernement, le tourisme d'une ministre de tutelle et l'UMIH d'interlocuteurs pour entendre nos revendications pour défendre un secteur qui fait vivre plus d'un million de personnes.

Dès sa nomination, nous avons intensifié nos actions de lobbying et enchané les rendez-vous ministériels durant lesquels nous présentons nos 18 mesures d'urgence pour sauvegarder et développer le secteur.

Halte au matraquage fiscal

Dans le cadre du PLF et PLFSS 2025, le gouvernement envisagerait d'augmenter les impôts sur les entreprises. L'UMIH a immédiatement réagi et dénoncé des mesures qui risqueraient d'aggraver la situation économique de dizaines de milliers de TPE/PME qui peinent à se relever des effets des crises successives.

Et comme si cela ne suffisait pas, la mesure « exceptionnelle et temporaire » d'extension de l'usage des titres-restaurant à tous produits alimentaires sera prolongée. Mesure qui a largement favorisée la grande distribution au détriment des restaurateurs.

23 entreprises ferment chaque jour

Ne nous étonnons plus que le nombre de défaillances d'entreprise a explosé sur les douze derniers mois, avec une augmentation de près de 20 % par rapport à juillet 2023, soit 8 373 entreprises qui ont définitivement baissé le rideau. (source : Banque de France.

Nous agissons au national, mais l'absence de majorité claire et solide doit nous pousser, et vous pousser, vous présidents départementaux, à porter nos idées auprès de vos députés et de vos sénateurs.

Titres restaurant

L'UMIH dénonce le détournement du titre restaurant au profit de la grande distribution

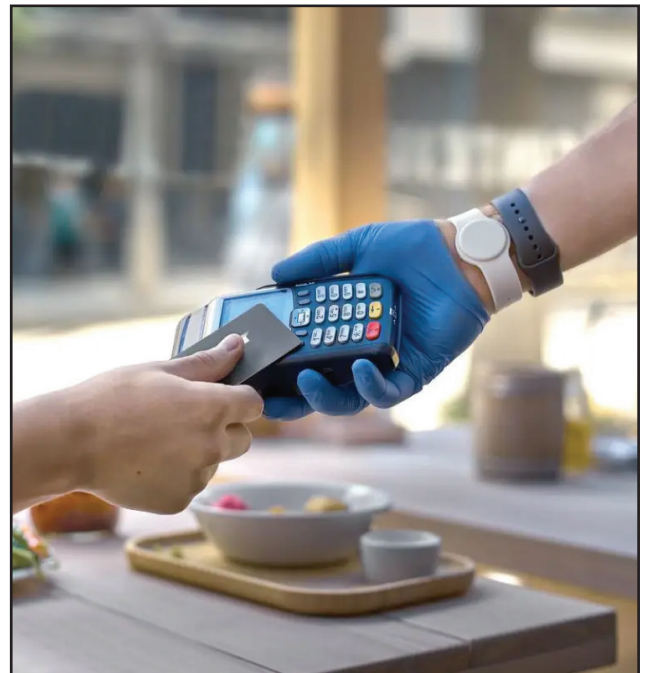
L'élargissement de l'usage du titre restaurant à tous produits alimentaires, était à l'origine une mesure de protection du pouvoir d'achat des salariés face à une inflation galopante. Malheureusement, cette décision qui devait être exceptionnelle et provisoire, a largement favorisé les grandes et moyennes surfaces (GMS) au détriment des commerces de proximité [1]. **A peine 40 % des titres restaurant sont dépensés dans les restaurants** (source : CNTR).

Dans un contexte où l'inflation est revenue sous la barre des 2 %, la reconduction de la mesure, entraînerait un manque à gagner très important pour la restauration qui a besoin du dispositif pour stimuler la fréquentation de ses établissements pour le service du midi.



« Nous ne pouvons accepter que le législateur continue de dévoyer l'objet social du titre-restaurant au profit de la grande distribution. Ce dispositif crée plus d'emplois et génère plus de recettes fiscales dans nos restaurants ».

FRANCK CHAUMES
PRESIDENT UMIH RESTAURATION



Par ailleurs, l'UMIH souligne que cette mesure médiatique est, en réalité, inadaptée pour répondre à l'objectif de préservation du pouvoir d'achat. En effet, 85 % des salariés français (soit environ 25 millions de personnes) et les personnes les plus fragiles (étudiants, demandeurs d'emploi, ...) ne disposent pas de titres-restaurant et ne sont donc pas concernés par la mesure.

[1] Depuis le 4ème trimestre 2022, la part de marché de la grande distribution a progressé de 8.4 points tandis que celles des restaurateurs a reculé de 6.4 points. Sur 1 an, cela représente un manque à gagner de 576 millions d'euros pour les restaurateurs et un transfert d'activité de 756 millions d'euros au profit de la GMS.

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



UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Locations meublées

La bataille continue

L'UMIH a pris acte de la décision rendue le 21 octobre 2024 par le Tribunal de Commerce de Paris, qui l'a déboutée dans l'affaire l'opposant à Airbnb.

Une première étape judiciaire

L'UMIH va faire appel de cette décision et reste pleinement mobilisée pour défendre les hôteliers face à une concurrence déloyale qui perturbe l'équilibre économique du secteur et de nombreux territoires.

Une décision à contre-courant

Cette décision parisienne contraste avec des évolutions favorables à la régulation dans les autres pays de l'Union européenne.

Par ailleurs, un règlement publié au Journal Officiel de l'UE le 2 mai 2024 visant à renforcer les mesures encadrant les locations de courte durée, devra être appliqué au plus tard le 6 mai 2026.

Une omission importante

En outre, la question du rôle d'éditeur de contenus, qui aurait dû être au cœur du débat, a été totalement écartée par le Tribunal de commerce, nous laissant perplexes face à une telle omission.

En savoir plus : umih.fr



« Il s'agit d'une première étape d'un long processus judiciaire, nous allons faire appel de cette décision pour poursuivre ce combat et protéger les intérêts collectifs des hôteliers. »

VÉRONIQUE SIEGEL, PRÉSIDENTE D'UMIH HÔTELLERIE

Développement durable

L'UMIH accompagne les entreprises dans la mise en place de leur politique RSE

Le guide pratique « La RSE en CHRD », conçu pour accompagner les professionnels du secteur dans leur transition écologique et sociétale, en leur fournissant des recommandations claires et concrètes, est disponible au téléchargement. Il vient compléter la collection de « Guide des bonnes pratiques » conçue par la commission Développement durable et son président Ludovic Poyau.



Consciente des fragilités écologiques et sociale de préserver la rentabilité des entreprises, l'UMIH cherche à repenser un modèle de croissance en intégrant à la fois le respect de l'environnement et de l'individu.

Télécharger le Guide des bonnes pratiques : la RSE en CHRD



«La RSE est une vision globale de l'entreprise. C'est prendre conscience de l'impact de notre activité sur la société qui nous entoure et nos collaborateurs. C'est simplement être responsable »

LUDOVIC POYAU, PRÉSIDENT DE LA COMMISSION DÉVELOPPEMENT DURABLE

PAR SALARIÉ(E)
46,37€*
PAR MOIS

Une couverture santé adaptée à vos métiers



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 23,19€ par salarié(e) et par mois.

Concours

L'excellence à l'honneur aux Worldskills

La compétition mondiale des WorldSkills s'est déroulée à Lyon du 10 au 15 septembre. Plus grand concours des métiers au monde, les WorldSkills organisés tous les deux ans, permettent à de jeunes professionnels issus de la formation professionnelle de mesurer leur savoir-faire. Cette année, plus de 1 400 champions nationaux venus de 70 pays du monde, ont concouru dans cinquante-neuf métiers en donnant le meilleur d'eux-mêmes.

L'UMIH a soutenu de talentueux candidats depuis le début de l'évènement en leur offrant tout le soutien nécessaire pour briller dans leurs épreuves !

Résultats

Cuisine : Laura Harnois (Auvergne Rhône-Alpes) a obtenu une médaille d'excellence.

Réception d'hôtel : Théo Chiquet (Île-de-France) a obtenu la médaille d'or.

Service en restauration : Denis Merlo (Hauts-de-France) a obtenu la médaille d'or.

Ces trois lauréats ont porté haut les couleurs de la France au WorldSkills Lyon 2024 !

La prochaine compétition mondiale des métiers Worldskills se déroulera à Shanghai en 2026. Revivez la compétition : cliquer [ici](#)



Thierry Marx est venu encourager les candidats.

Rabelais des Jeunes talents



Eric Abihssira sur scène aux côtés des 3 lauréats dans la catégorie cuisine – service.
©Cedric Doux – Vikensi Communication

La 12e promotion dévoilée le 25 septembre au cirque d'hiver Bouglione.

Chaque année l'UMIH soutient des jeunes et les encourage à participer aux Rabelais des jeunes Talents organisés par la CGAD. Cette manifestation est destinée à promouvoir l'apprentissage et les métiers de l'alimentation et met à l'honneur une trentaine de jeunes au talent prometteur. L'occasion de valoriser également les chefs d'entreprise et les centres de formation, véritables passeurs de savoirs au quotidien.

Les lauréats 2024 dans la catégorie cuisine-service, sont :

Théo Gimel, 18 ans. MAF d'or 2023 en cuisine froide. Formé au CFA Médéric à Paris.

Eléna Calzati, 17 ans. MAF Arts de la Table 2023. Formée au Campus de Groisy (74)

Laura Harnois, 21 ans. Médaille d'excellence en cuisine aux Worldskills Lyon 2024.

Retrouver l'ensemble des lauréats cliquer [ici](#)



verisure

PRO

PROTÉGEZ vos salariés et votre entreprise

offre UMIH du 04/04/24 au 31/12/24

-400€^{HT}

(frais d'installation + 200€ sur le matériel) *

J'en profite

*Remise de 200€ sur le matériel des offres Verisure Sécurité 24/7 Pro (à partir de 799€ HT avant remise) et Sécurité Totale Pro (à partir de 999€ HT avant remise). Frais d'installation et de mise en service (d'une valeur de 200€ HT) offerts. Abonnement mensuel associé aux services de maintenance et télésurveillance (à partir de 65€ HT par mois pour l'offre Sécurité 24/7 Pro et de 75€ HT par mois pour l'offre Sécurité Totale Pro) en sus à la charge du client. Les prix exprimés sont à majorer d'une TVA à 10% ou 20% (conformément aux dispositions de l'article 279-0 bis du Code Général des Impôts, TVA de 10% pour les locaux d'habitation achevés depuis plus de deux ans, à défaut TVA de 20%). Offre valable pour les contrats conclus avec VERISURE du 1er septembre au 31 décembre 2024 avec un engagement minimal de 24 ou 36 mois, non-cumulable avec toutes autres offres promotionnelles de VERISURE, réservée aux professionnels. La mise en relation doit être faite par l'intermédiaire de UMIH.

Verisure - Société titulaire de l'autorisation d'exercer n°AUT-092-2118-07-17-20190361822 délivrée par le CNAPS. L'autorisation d'exercice ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient.

EquipHotel 2024

Le salon se déroule du 3 au 7 novembre à Paris Porte-de-Versailles. Béatrice Gravier, directrice du salon nous donne un avant-goût du thème de cette année : Osons !

Quelles sont les grandes tendances d'EH 2024 ?

« Osons ! est une ode à l'audace collective pour construire l'hospitalité de demain. Nous mettrons en avant des entrepreneurs, des concepts, de produits, des solutions innovantes, voire audacieuses, pour inspirer la communauté. Cette année, nous avons aussi voulu prendre un angle plus économique pour notre programmation car l'hôtelier et le restaurateur sont avant tout des chefs d'entreprise. Nous avons cherché à apporter des clés, des pistes de réflexion concrète, des bonnes pratiques pour permettre aux professionnels d'optimiser leur gestion dans une logique de rentabilité et de durabilité.

L'IA sera également au cœur des échanges sur le salon. Nous donnerons des pistes sur comment s'emparer de cet outil IA pour le traitement des données mais aussi le service, la connaissance client, la fidélisation des équipes. Enfin, nous proposons un événement avec le réseau international Women in Hospitality ; table-ronde et cocktail de networking pour favoriser la mise en relation entre toutes les femmes qui travaillent dans le secteur et qui cherchent peut-être des appuis.

Pourquoi venir à EH 2024 ?

Nous proposons d'accompagner les professionnels dans leur besoin très concret d'idées et de conseils, d'expériences, de solutions pour la gestion et le développement de leurs établissements. Nous couvrons tous les univers : foodservice, design, bien-être, technologies



et aménagement, avec plus de 1100 exposants français et internationaux et plus d'une centaine de conférences, ateliers et think tanks. Nous proposons le temps d'une visite, une prise de recul sur le quotidien, une bouffée d'air et de façon plus pragmatique une boîte à outils, un carnet d'adresses pour mener à bien ses activités sur le long terme.

Les professionnels doivent calibrer leurs projets, veiller à leur rentabilité, y intégrer la RSE, la technologie... et l'IA. Sur Equiphotel, ils pourront trouver une pluralité de propositions, de l'innovation produits, des contacts fournisseurs, des experts et des intervenants de qualité, aussi bien pour comprendre le fonctionnement de concepts que pour obtenir des conseils.

EH 2024 en trois mots :

innovation – networking – émotion

Retrouvez le stand de l'UMIH décoré par Maison du monde, hall 4 G127.

Téléchargez votre badge UMIH gratuit.



EQUIPHOTEL

Home of Hospitality



PSMMHEH24

code valable à l'ouverture
de la billetterie

Built by
RX In the business of
building businesses

Foodservice
Design
Wellness
Tech & services

3-7 NOV 2024
Paris

Course des garçons de café

Une profession mise à l'honneur

Les courses de garçons de café se multiplient sur le territoire et c'est tant mieux. En effet, ces initiatives sont l'occasion de braquer les projecteurs sur les métiers de salle et du service, que le public prenne conscience des qualités, du savoir-faire que ce métier exige. L'occasion également d'animer les centres-villes, de présenter les formations et les établissements, de réaliser des démonstrations et de profiter de dégustation.

Le principe est simple

Les candidats parcourent une distance donnée avec un plateau chargé d'une tasse de café, d'un verre d'eau, d'une bouteille sans rien renverser sous peine d'être pénalisés.

La course nationale de Limoges

Depuis 10 ans, Limoges organise la course nationale des garçons de café. L'occasion pour tous les gagnants départementaux de se retrouver et de fêter leur profession.

A Limoges, avant la grande course se déroule la course des enfants devenue incontournable.

« Cette course renvoie une image positive de notre profession. C'est aussi une manière de mettre en valeur nos métiers et d'impliquer les acteurs », conclut Alain Guillout, président UMIH 87.



La foule grenobloise venue nombreuse encourager les candidats au départ de la course.

Grenoble 6e édition le 18 septembre

« La course rencontre toujours autant de succès. Nous en profitons pour faire la promotion des métiers de service pour donner envie aux jeunes de nous rejoindre », Danièle Chavant, présidente UMIH 38

L'Umih 38 a innové cette année en faisant la promotion de la scène cocktail à travers l'organisation d'un concours.

Chaque lauréat a reçu en récompense un plateau décoré par l'artiste iséroise Céline Robert.

Perpignan,
rendez-vous le
21 novembre



Limoges : les candidats concentrés avant le départ de la course.

Ambérieu-en-Bugey (01), le 30 septembre

Après Bourg-en-Bresse, c'est à Ambérieu que s'est déroulé la seconde édition. « C'est un métier qui reste en tension, précise Lætitia Prévalet, présidente de l'UMIH 01. Même si on est moins sujet à la saisonnalité que dans les endroits très touristiques. Mais on voudrait fidéliser davantage nos salariés et donner envie



Ambérieu : remise des prix catégorie étudiant.



Metz le 1er octobre

La 2e édition de la course a eu lieu dans le cadre de la Foire Internationale de Metz. Dans un premier temps, les concurrents ont dû effectuer une course chronométrée et dans un second temps une épreuve d'obstacles où l'agilité et la maîtrise étaient essentielles pour éviter les pièges. Difficulté supplémentaire : la course se déroule en binôme chevilles attachées. « Une façon sympa de mettre en avant les jeunes », estime Arnaud Barbier, représentant de l'UMIH 57.



Calais, le 23 septembre

Pour la 31e édition de la Marche des garçons de café, plus de 300 participants au départ de la course de Calais qui rassemble des serveurs de différents établissements de la ville, ainsi que des élèves d'écoles professionnelles de la région. « C'est une expérience formidable pour nos jeunes qui mettent en évidence leurs compétences et leur savoir-faire ». Pierre Nouchi, président UMIH 62 a donné le départ.

UMIH 04

Restaurant éphémère : créer un lien direct entre recruteurs et demandeurs d'emplois



© A. Vallauri

Le restaurant éphémère de l'UMIH 04 s'est installé le 25 septembre au sein du Lycée des Métiers Louis-Martin Bret de Manosque. Une initiative menée en partenariat avec France Travail, la Mission Locale, l'Union des Entreprises (UDE) 04 et Promocash.

Dans les cuisines, des demandeurs d'emplois encadrés par les formateurs du Lycée, ont concocté un repas servi par d'autres demandeurs d'emploi à une dizaine de chefs d'entreprise du territoire. Les 14 candidats en cuisine et en salle, n'ont pas été jugés sur leur CV, mais bien sur leur capacité, leur savoir-être. Une autre manière de recruter et d'attirer des candidats dans un secteur en tension. « *Nous avons d'énormes difficultés pour recruter dans notre profession. C'est un bon moyen de créer un lien entre les demandeurs d'emplois et les restaurateurs* », **Lydia Fenoy**, présidente UMIH 04. Le repas a été suivi d'un temps d'échange entre les recruteurs et les candidats. L'UMIH 04 prévoit de renouveler l'opération au moins deux fois par an, avant chaque saison.

UMIH 13

Réélection de Bernard Marty

L'AG de l'UMIH 13, présidée par **Bernard Marty** s'est déroulée le 7 octobre au Palais de la Bourse de Marseille en présence de Jean-Luc Chauvin, président de la CCI.

De nombreux professionnels et de présidents de la région Sud avaient fait le déplacement pour cette AG au cours de laquelle Bernard Marty et son conseil d'administration ont obtenu à nouveau la confiance des adhérents pour les trois prochaines années.

Bernard Marty et Philippe Carrion, directeur général, ont fait un tour d'horizon des dossiers d'actualité : titre restaurant, location de meublés touristiques, pénurie de main d'œuvre, situation économique des entreprises. Un chiffre a été rappelé : à fin juillet 2024, le nombre de défaillances cumulées sur un an dans le secteur est de 8 373, soit une augmentation de près de 20 % par rapport à juillet 2023 (source : Banque de France). Chaque jour, 23 établissements ferment. La séance s'est terminée par une présentation de la nouvelle offre santé et prévoyance dédiée aux professionnels de l'hôtellerie-restauration, UmiVitalité, réalisée par Xavier Colonna et Philippe Carrion.



N°1
DE LA FORMATION
EN HÔTELLERIE
& RESTAURATION

26
CENTRES
EN REGION

30 000
STAGIAIRES
PAR AN

112
SITES
DE FORMATION

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

NOS FORMATIONS :

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



FORMATIONS QUALifiantES EN ALTERNANCE :

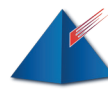
Barman, Réceptionniste, Commis de cuisine, Serveur en restauration,
Employé d'étage ...

0806700701 Service & appel gratuits

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



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



UMIH 19-23

Podcast « Les Palabres de l'Hôtellerie »



Le 23 septembre s'est déroulée l'AG de l'UMIH Corrèze-Creuse, présidée par **Valentin Prudon** à Brive.

En marge de l'AG s'est tenu le forum des partenaires. Les professionnels adhérents et non adhérents ont ainsi eu l'occasion d'échanger avec les entreprises et découvrir les avantages adhérent.

Lors de l'AG, Valentin Prudon a fait un point de situation sur l'actualité locale et a ensuite été relayé par **Franck Chaumès** et **Valérie Pons**, pour les dossiers défendus au national.

Initiative UMIH 19-23

Valentin Prudon a clôturé la session en présentant le podcast Les Palabres de l'Hôtellerie. De manière régulière, l'UMIH 19-23 organise des débats captivants et des discussions entre professionnels du secteur pour explorer l'actualité de l'hôtellerie et de la restauration. Des dernières innovations aux défis du quotidien, chaque épisode décrypte les problématiques clés de cette industrie en pleine mutation. Le premier épisode est consacré aux meublés de tourisme.

Retrouvez les épisodes sur la chaîne YouTube et les différentes plateformes de podcasts sur : <https://linktr.ee/pdlh.podcast>

UMIH 62

L'IA au cœur des échanges

Le 30 septembre, l'Assemblée générale de l'UMIH 62 qui avait lieu aux Jardins de La Matelote, avait pour thème l'IA.

L'assemblée s'est déroulée en deux temps. D'une part les interventions remarquées de **Pierre Nouchi**, président UMIH 62 et président Hauts-de-France, sur l'actualité et la situation économique locale et de **Franck Chaumès**, président UMIH Restauration, sur les dossiers nationaux, notamment sur la question des titres-restaurant, la promotion du « fait maison », et l'exonération sur les pourboires.

Dans un second temps, la société Accante a présenté les usages de l'Intelligence Artificielle dans nos métiers. Il est intéressant de se rendre compte que l'IA est déjà présente dans nombre de logiciels utilisés au quotidien dans nos professions et également les développements qu'il est possible d'envisager grâce à l'utilisation de l'outil IA.

Le sujet a suscité un grand intérêt et de nombreux échanges



UMIH 80

Quand le sport rencontre l'entrepreneuriat

L'UMIH 80, tenait son AG le 14 septembre dernier sous la présidence de **Bruno Asnar**, en présence d'**Eric Abihssira**. L'événement s'est démarqué par son thème original et inspirant : « *Gérer des entreprises, c'est du sport* ».

Pour illustrer le thème de l'AG, Bruno Asnar avait invité des sportifs de haut niveau. Les échanges entre ces athlètes d'exception et les adhérents de l'UMIH 80 ont mis en lumière les similitudes frappantes entre l'entraînement de haut niveau et la gestion quotidienne d'une entreprise, telle que la recherche constante de la performance, l'importance de la discipline et de la persévérance, la gestion du stress et des défis, l'adaptation aux changements rapides... Cette approche a ouvert la voie à une réflexion approfondie sur les stratégies de réussite, de management et d'adaptation au quotidien des chefs d'entreprise.



Bruno Asnar et ses invités d'honneur : Erika Sauzeau (2e en partant de la g) athlète paralympique, médaillée de bronze en aviron aux Jeux de Tokyo 2021, Jérémy Stravius (4e en partant de la g) Triple médaillé olympique et champion du monde de natation, Luka Lodmidze, judoka multi-champion de France, 5e aux championnats du monde et 3e par équipe et Guillaume Debart, arbitre international

FORMATION DES ELUS

UMIH Ile de France informe les élus sur la législation



Chaque année, une réunion d'information gratuite est organisée par l'UMIH Ile de France, en présentiel ou en visioconférence à destination des mairies et des polices municipales de Seine-et-Marne, portant sur la nouvelle législation concernant les restaurants et les débits temporaires de boissons. Cette initiative, pilotée par UMIH Ile de France est animée par UMIH Formation.

Cette année, grâce au soutien de l'Association des Maires et des Présidents d'intercommunalités de Seine-et-Marne, l'événement a rencontré un succès sans précédent : 96 mairies et polices municipales étaient connectées, représentant 127 participants, dont plusieurs maires de petites communes.

Cette participation accrue met en lumière un réel besoin d'accompagnement pour les petites collectivités, souvent dépassées par les exigences légales en matière de débits de boissons, notamment lors des mutations d'agents municipaux.

UMIH 82

Des jeunes réfléchissent à l'avenir de leur métier

Le 3e forum de l'hôtellerie-restauration-traiteur, organisé par la CCI du Tarn-et-Garonne et l'UMIH 82, présidée par **Pierre-Henri Vidal**, s'est déroulé le 7 septembre à Montauban en présence de Thierry Marx.

L'occasion pour les jeunes de venir découvrir un secteur attractif, à travers des conférences, des débats, des job dating, des échanges et bien sûr des dégustations proposées par les membres de l'Académie culinaire, les disciples d'Escoffier et les Maîtres restaurateurs.

Quant aux élèves du lycée Bourdelle de Montauban et de Jean de Prades de Castelsarrasin, déjà convaincu par l'attractivité du secteur, ils ont été mis à contribution. Répartis en plusieurs groupes de travail, ils ont réfléchi aux problématiques du secteur et créer des projets de mini-entreprise qu'ils ont ensuite soutenus devant un jury composé notamment de Thierry Marx et de



Rencontre entre Vincent Roberti, préfet du Tarn-et-Garonne, Thierry Marx et Valérie Pons.

Vincent Roberti, préfet du Tarn-et-Garonne. A l'issue de la soutenance, des prix ont été remis.

En marge du salon, s'est déroulée l'AG de l'UMIH 82 qui a mis en évidence les problématiques rencontrées par les professionnels : manque de personnel, problème de trésorerie et manque de soutien des banques, difficulté de transmission des entreprises, concurrence des meublés touristiques, etc.

Thierry Marx, Pierre-Henri Vidal et Valérie Pons, présidente UMIH Traiteurs ont insisté sur l'évidence du développement durable comme modèle économique, sur le fléau que représente la multiplication démesurée des meublés touristiques, le danger de l'ubérisation du travail pour le modèle social français. Un tour d'horizon riche et qui amène à réfléchir sur l'avenir que tout un chacun souhaite.



Thierry Marx, membre du jury projet mini-entreprise.

LYDIA FENOY

Présidente UMIH 04

« Le collectif, c'est la clé de la réussite »

Lydia Fenoy, restauratrice depuis toujours comme elle aime se définir, a pris les rênes de l'UMIH 04 en juin dernier, soutenue par l'ancien président Thierry Souêtre et l'ensemble du Conseil d'administration.

L'ESSENTIEL : Quel est votre parcours ?

Lydia Fenoy : J'ai passé un CAP/BEP cuisine, puis j'ai travaillé dans différents restaurants. En 2009, j'ai intégré la brasserie la Sisteron en service. Ensuite, j'ai aidé en cuisine et j'ai grimpé les échelons et en 2 ans je suis passée chef. En 2014, j'ai eu l'opportunité de racheter l'établissement. L'ancien propriétaire était adhérent

à l'UMIH et quand je me suis installée j'ai continué et l'UMIH m'a accompagné dans mon projet.

« J'aime profondément mon métier et je suis consciente des défis que nous devons relever. »

Pourquoi avez-vous décidé de vous présenter à la présidence de l'UMIH 04 ?

Quand Thierry Souêtre a annoncé son départ, je me suis dit : pourquoi pas moi ?

J'aime profondément mon métier et je suis consciente des défis que nous devons relever. Alors je me suis lancée. De prime abord, prendre la présidence d'un syndicat me semblait une charge lourde, mais avec le bureau et notre directrice, les choses sont fluides.

Depuis ma prise de fonction, nous avons déjà lancé plusieurs initiatives, notamment un restaurant éphémère à Manosque en partenariat avec France Travail. Je travaille actuellement sur le dossier du logement des saisonniers et de nos salariés en général. Le département 04 est un département rural, avec des villages où les commerces se meurent faute de salarié et de repreneur. Avec Action Logement, nous



essayons de monter un projet partagé avec le monde agricole. Nous organisons également une formation des élus du département avec UMIH Formation pour les sensibiliser à la réglementation concernant les licences temporaires.

Quels sont les grands dossiers à traiter en priorité ?

La mobilité, le logement, en particulier des saisonniers, le recrutement, le financement des entreprises. Le financement est un enjeu fondamental. Les banques sont actuellement très réticentes, même envers des entreprises viables traversant des difficultés temporaires. Nous devons trouver des solutions pour éviter que ces entreprises ne se retrouvent au Tribunal de Commerce pour un simple besoin de trésore-



Lydia Fenoy entourée de Christophe Esteves, président de la branche restauration, Jean-Philippe Abram, vice-président de la branche CBEN et Olivier de Roche, vice-président.

« C'est aussi le rôle de l'UMIH de trouver une articulation avec l'ensemble des parties prenantes pour accompagner les entreprises en difficulté, mais viables ».

« Action, humilité et intelligence collective. »

rie. Il est difficile pour un chef d'entreprise de dire qu'il est en difficulté et actuellement plus personne ne veut prendre de risque au niveau des institutions. Je pense que c'est aussi le rôle de l'UMIH de trouver une articulation avec l'ensemble des parties prenantes pour accompagner les entreprises en difficulté, mais viables avant d'en arriver à la liquidation.

Quelles sont les principales difficultés des professionnels du département ?

Le recrutement et le financement sont au cœur des préoccupations. La mobilité des salariés est également un défi majeur pour les entreprises isolées, surtout pour les jeunes qui n'ont pas toujours le permis de conduire. D'où la nécessité de traiter la question du logement. Nous étudions également la possibilité de mise en place de navettes qui a l'intérêt de participer à la décarbonation. Il faut voir ce qui se fait dans d'autres départements et adaptés les solutions aux contraintes locales.

Quels objectifs vous êtes-vous fixés pour votre mandat ?

- augmenter le nombre d'adhérents en allant directement à leur rencontre
- trouver des solutions pour le logement des saisonniers
- améliorer le recrutement, notamment via des opérations comme Restaurant éphémère
- collaborer avec le Tribunal de commerce pour soutenir les entreprises en difficulté.

Trois mots pour définir votre mandat ?

Action, humilité et intelligence collective. Je crois fermement que travailler ensemble nous fera toujours avancer.

ENSEMBLE ET SURTOUT AVEC VOUS!

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

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



L'ACCÈS À L'APPLICATION

SET NEWS 7/7

VOUS EST OFFERT PENDANT
TOUTE CETTE PÉRIODE

Téléchargez l'application



FRANCEBOISSONS
● ● ●

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

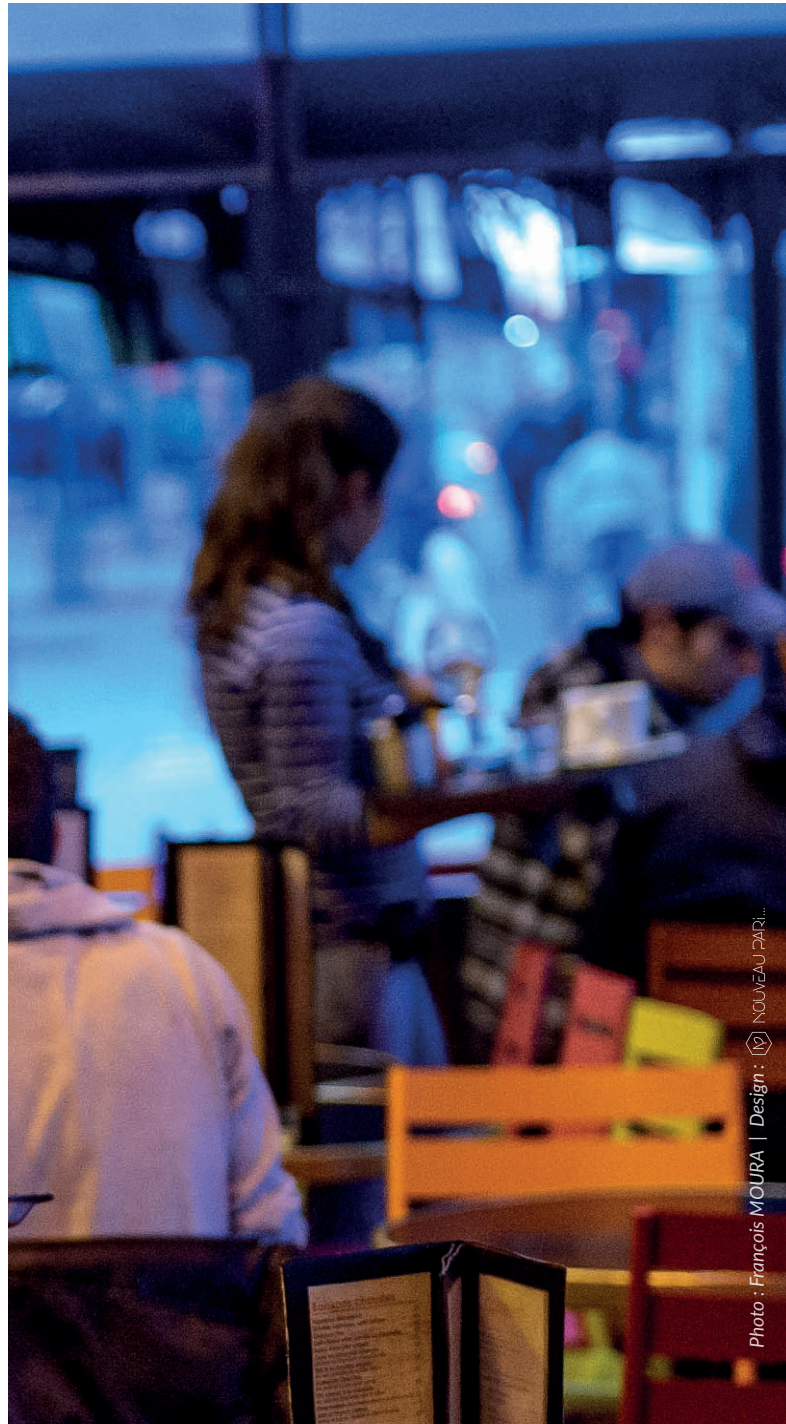


Photo : François MOURA | Design : NOUVEAU PARL...



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

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