

Umih *l'essentiel*

LE MAGAZINE DES ÉLUS DE L'UMIH

Sommaire

- 3 L'Umih, organisation patronale n° 1
Salaire des apprentis
- 4 Locations meublées
Caisses enregistreuses
- 5 Bistrots et cafés, joyaux du
patrimoine français
- 7 Maux et mots de femmes
RSE et formation

Dans les départements

- 8 Semaine des Métiers du Tourisme
- 11 Umih 57
- 13 Umih direct 70
Umih Berry
- 14 Umih 35 Côte d'éméraude
Umih 07

Carnet

UMIH 06 Menton Hôteliers : Nicolas Flament succède à Thomas Laurenti

Agenda

16-17 juin : Séminaire responsables administratives à Reims

17-19 novembre : Congrès de l'Umih à Perpignan.



LE MOT DE THIERRY MARX
PRESIDENT CONFEDERAL

Cher(e)s collègues,
Cher(e)s ami(e)s

Une immense fierté !

Nous avons mené la mère des batailles, celle de la représentativité. Et nous avons gagné. La campagne fut exigeante et de longue haleine. Nous avons réussi à mobiliser toutes les forces vives sur nos territoires. Cette victoire n'est pas seulement nationale, elle est également locale, car elle est le résultat du travail collectif des syndicats départementaux, des syndicats associés et des équipes. Elle signifie que l'Umih conserve sa place de 1er syndicat du secteur. Aujourd'hui, l'Umih est plus que jamais incontournable, notamment dans la négociation sociale.

Cette victoire nous donne une responsabilité envers tous les professionnels qui nous font confiance. Surtout dans cette période troublée par les propos et les prises de décisions intempestives du président Trump qui risquent de mener à une guerre commerciale entre les États-Unis et l'Europe. Ce conflit pourrait affecter le secteur du tourisme français au moment où il commençait à retrouver une activité similaire à celle d'avant covid. Bercy a organisé des réunions pour évaluer l'impact.

Les inquiétudes des différentes filières sont fortes concernant un nouveau risque d'inflation. Si pour la restauration traditionnelle, il n'y a pas de visibilité sur l'impact, pour l'hôtellerie un ralentissement des prises de réservations est déjà constaté.

Face à cette situation, souhaitons que les Européens qui prévoyaient de visiter les États-Unis changent leurs plans et décident de rester en Europe et de visiter la France.

En tant qu'acteur majeur du secteur, l'Umih continue d'être attentif à l'évolution des réservations pour la saison estivale, et de dialoguer avec Bercy pour trouver des solutions économiques.

Représentativité

L'Umih : 1ère organisation patronale



Quelle satisfaction après le travail fourni par les Umih départementales et l'équipe de l'Umih nationale : l'Umih confirme sa position de leader incontesté de la branche CHRDT.

Le 9 avril, le Haut Conseil du dialogue social a publié les résultats provisoires de la représentativité patronale. Ainsi, pour la 3e fois consécutive l'Umih est l'organisation majoritaire avec :

- 51,08 % d'audience salariés marquant une progression significative de 3,5 points par rapport à 2021. Ce résultat dépasse la performance de 2017 (50,31 %).
- 68.65 % des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle dans notre secteur. De plus, l'Umih double sa représentativité dans la restauration rapide par rapport à 2021.

Avec ces résultats, l'Umih dispose du pouvoir de conclure seule des accords ou d'exercer un droit d'opposition, dans le cadre de la négociation sociale.

« *Merci au SNEG & CO, à Culture Nuit et à l'UCHRA qui ont contribué à cette victoire. Avec cette position renforcée, l'Umih poursuivra avec détermination sa mission de représentation dans la négociation sociale et dans la défense des chefs d'entreprise* » **Thierry Marx**

Apprentissage

Un accord pour la revalorisation du salaire de l'apprenti

L'Umih et le GNC, côté patronal, FO, la CFDT, la CGC et la CGT, côté salarié, ont signé un avenant permettant la revalorisation du salaire des apprentis.

La loi de financement de la Sécurité sociale 2025 impose une hausse des cotisations sur les salaires des apprentis. Afin de compenser cette perte de salaire et par conséquent de pouvoir d'achat, l'Umih soutenu par le GNC et les organisations de salariés, a décidé de revaloriser les salaires des apprentis.

Cette augmentation des pourcentages de rémunération des apprentis a comme objectif affiché l'attractivité de la filière et la reconnaissance de l'apprentissage comme voie privilégiée de formation à nos métiers de savoir-faire et d'accueil.

La revalorisation du salaire des apprentis sera applicable à compter du 1er jour du mois suivant la publication au Journal Officiel de son arrêté d'extension. Une extension qui est en cours par le ministère du travail.



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

Locations meublées

La loi s'applique à tous

C'est ce que vient de réaffirmer la Cour d'appel de Poitiers par deux décisions en date du 8 avril 2025 à l'encontre de Airbnb et au profit de la Communauté de Communes de l'Ile d'Oléron. Pour rappel, les 19 octobre 2022 et 28 juillet 2023, la communauté de communes de l'Ile d'Oléron (CDCO), accompagné par le cabinet d'avocats Goldwin, avait assigné Airbnb devant le Tribunal de La Rochelle en raison du non-respect de ses obligations au titre de la taxe de séjour pour les années 2020, 2021 et 2022. Le Tribunal de La Rochelle avait alors rendu justice en faveur de la CDCO. Airbnb avait décidé de faire appel.

La décision vient d'être rendue et la Cour d'appel de Poitiers condamne Airbnb Ireland à verser 8,65 M€ à la CDCO pour ses graves manquements à la collecte de la taxe de séjour en 2021 et 2022.

Cette décision est une **victoire** et donne raison à l'Umih et renforce sa mobilisation pour une réglementation équitable, une collecte rigoureuse de la taxe de séjour, et des sanctions effectives en cas de manquement.

La loi s'applique à tous. L'Umih continuera à défendre une concurrence loyale et une réglementation équitable pour tous les hébergements touristiques marchands.



Caisses enregistreuses

Logiciels de caisse : vigilance !



L'article 43 de la loi de finances 2025 supprime la possibilité pour les éditeurs de logiciels de caisse de fournir une auto-attestation pour prouver la conformité fiscale de leur produit afin de renforcer la transparence dans les démarches administratives et fiscales.

Autrement dit, les entreprises qui enregistrent les paiements au moyen d'un système de caisse doivent dorénavant avoir recours à la certification INFOCERT ou LNE pour garantir qu'elles respectent les exigences fiscales en vigueur.

Aucun délai de transition ni date d'application n'est précisé dans le texte. Par conséquent, **la promulgation de la loi le 14 février 2025 fixe le point de départ de cette nouvelle exigence.**

Dans ce contexte, les professionnels doivent vérifier si leur logiciel remplit la certification INFOCERT ou LNE à partir des moteurs de recherche ci-dessous :

- Pour les certificats INFOCERT : <https://certificates.infocert.org>
- Pour les certificats LNE : <https://www.lne.fr/recherche-certificats/fr/274>

Dans le cas, où le logiciel n'apparaîtrait pas sur ces moteurs de recherche, il est conseillé aux professionnels de se rapprocher de leur éditeur de caisse pour s'assurer du maintien de la conformité de leur solution.

Patrimoine

Les bistrots et cafés, joyaux du patrimoine français !

Plus qu'un simple comptoir, un bistrot, un café, c'est un morceau d'histoire, une tradition ancrée au cœur de nos villes et villages. Ces établissements, véritables lieux de vie et de partage, façonnent notre culture et notre identité depuis des siècles.

Consciente de l'importance de cet héritage, l'Umih s'est engagée depuis de nombreuses années dans une démarche de préservation et de reconnaissance des bistrots et cafés comme éléments essentiels de notre patrimoine.

Aux côtés de l'Association des Bistrots et Cafés de France, fondée par Alain Fontaine, l'Umih a œuvré activement et avec succès, afin d'obtenir l'inscription des bistrots au Patrimoine culturel immatériel de la France. L'annonce en septembre 2024 par le ministre de la Culture a donné à Alain Fontaine et Laurent Lutse l'envie de se lancer un nouveau défi.

Ainsi, l'Umih est fière d'annoncer son partenariat avec cette association afin de poursuivre



« Les bistrots sont avant tout des lieux de vie, d'échanges, de socialisation. Dans les zones rurales, ce sont souvent les derniers lieux de vie. Ils sont essentiels. »

LAURENT LUTSE, PRÉSIDENT NATIONAL UMIH CAFÉS, BARS ET ÉTABLISSEMENTS DE NUIT



Laurent Lutse, Président national Umih Café, Bars et Établissement de Nuit, Alain Fontaine, fondateur de l'Association des Bistrots et Cafés de France, David Zenouda, Vice-président national Umih Café, Bar et Établissement de Nuit, Vice-président Umih Paris Île-de-France.

cette dynamique et de faire rayonner nos bistrots et cafés jusqu'à ... l'UNESCO !

Alain Fontaine le fondateur de l'Association des Bistrots et Cafés de France : « nous allons montrer au monde cette façon très française d'aborder tous les sujets au bistrot, qu'ils soient badins ou très sérieux, avec apaisement ».

L'Umih offre ainsi à ses adhérents la possibilité de rejoindre gratuitement l'association et de s'impliquer activement dans la préservation et pour l'inscription de ces établissements emblématiques au patrimoine mondial.

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.

Lutte contre la violence

Mots et Maux de femmes



L'Umih a participé au dîner caritatif organisé par l'ONG Mots et Maux de Femmes, sous l'égide de la cheffe étoilée Virginie Basselot, le 7 avril au Negresco à Nice. Participaient le vice-président **Eric Abihssira**, **Valérie Pons** en tant que cheffe engagée en cuisinant pour cette soirée et Laurent Lutse.

En participant à ce dîner, l'Umih agit aux côtés de cette association, pour intégrer dans nos entreprises ce combat essentiel en faveur de la santé et contre les violences faites aux femmes ainsi qu'à toutes personnes travaillant dans notre secteur.

Dans son intervention, Eric Abihssira a rappelé que l'Umih a fait de la sécurité et de la protection des personnes une priorité absolue, alertant les professionnels depuis de nombreuses années et participant activement au plan national de lutte contre le GHB dès 2022. L'organisation a mis en place des dispositifs concrets comme le «code Angela» et les couverts pour verres afin de protéger les clients, particulièrement les femmes. Il a réaffirmé l'engagement total de l'UMIH à continuer de sensibiliser, former et développer de nouveaux outils de protection.

Formation

La RSE au cœur de la formation

Dans le cadre du lancement de la Semaine des métiers du tourisme, **Thierry Marx**, s'est rendu à Saint-Malo, le 20 mars, au congrès de l'Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme (AFLYHT).

Il a notamment participé à une table ronde avec Nathalie Delattre, ministre déléguée au Tourisme et **Jean-Virgile Crance**, président de la Confédération des acteurs du Tourisme (CAT), Romain Raoul, proviseur du lycée hôtelier de Dinard.

Les discussions ont porté sur les approches pédagogiques et la nécessité d'intégrer les notions de transitions écologiques et sociales dans les cursus de formation ainsi que sur la problématique de l'attractivité des métiers de l'hôtellerie-restauration.

À l'issue de cette rencontre, Thierry Marx s'est entretenu avec la ministre et a abordé deux sujets cruciaux :

- Les pourboires, un levier essentiel pour valoriser les métiers du service.
- Le logement des saisonniers, un défi à relever pour faciliter l'accès à l'emploi dans nos territoires touristiques.



Emploi

Semaine des métiers du tourisme clap de fin

La semaine des métiers du tourisme vient de se terminer et le constat est plus que satisfaisant. Plus de 3 200 événements labellisés dans toute la France. Cette année encore, l'Umih, en partenariat avec France Travail et Promocash, s'est mobilisée. Les Umih départementales ont organisé des événements : forums, salons, portes ouvertes et ... restaurants éphémères, sur l'ensemble du territoire.



Umih 84

Le 24 mars, l'Umih 84 organisait sa 4^e édition du restaurant éphémère à Avignon. 12 entreprises ont pris place en tant que clients, offrant à 11 demandeurs d'emplois une opportunité de montrer leurs compétences et leurs savoirs être dans un cadre professionnel avant d'échanger sur leur parcours et leurs aspirations.

« Les échanges ont été riches, les talents révélés, et nous espérons que ces rencontres se transformeront en opportunités professionnelles », rapporte **Patrice Mounier**, président Umih 84.

Umih 04

Le 12 mars, c'est dans les locaux du CFA de Dignes-les-Bains, que l'Umih 04 a organisé un restaurant éphémère. 9 candidats et 10 employeurs étaient au rendez-vous. Après une immersion dans les métiers de la cuisine et du service, la journée s'est conclue par des entretiens fructueux qui ont débouché sur de nombreux contacts et pistes d'embauches.

Retrouver le reportage en cliquant [ici](#)





Umih 51

Le 17 mars, des jeunes de la Mission Locale de Reims ont participé, aux côtés de demandeurs d'emploi, à un restaurant éphémère qui s'est déroulé au Lycée Gustave Eiffel Reims. Les candidats étaient accompagnés de l'équipe du Restaurant pédagogique.

Umih 17

L'Umih Charente Maritime a organisé son restaurant éphémère dans le cadre de l'opération Place de l'emploi à La Rochelle, le 21 mars. 15 candidats se sont essayés aux métiers de la cuisine et du service devant des professionnels. Le geste plutôt que le CV. Nathalie Delattre, ministre déléguée en charge du Tourisme était présente.

Retrouver le reportage en cliquant [ici](#)

Le 10 mars, c'est à Vaux-sur-mer, près de Royan, que le restaurant éphémère s'est déroulé avec une thématique particulière sur les saisonniers. 9 candidats motivés se sont essayés en cuisine et au service sous le regard bienveillant d'une dizaine de professionnels.



Umih Corsica

À Bastia, l'opération de mise en situation a permis, le 26 mars, à des demandeurs d'emploi de (re)découvrir les métiers de la restauration. L'initiative tombait à point nommé alors que les professionnels constituent leurs équipes pour la saison. « Là, on confronte les candidats à une réalité. Et s'ils montrent leur envie, ça peut vraiment faire tilt chez les recruteurs », Amaury Maigret, président de la branche restauration de l'UMIH Corsica. Retrouver le reportage en cliquant [ici](#)

Umih 88

8 demandeurs d'emplois : 5 en cuisine et 3 en salle pour le restaurant éphémère au sein de l'Afpa de Golbey à Epinal, ce 17 mars. Un concept qui permet aux futurs employeurs de recruter dans des conditions différentes en cassant la barrière du CV



Umih 02

Le 1er avril, ce sont 30 candidats qui ont répondu présent et qui se sont essayé à la cuisine et à la salle encadré par deux formateurs du CFA de Laon. « En plus des acteurs de l'emploi, nous avons voulu associer les services de l'inclusion et de l'insertion du de l'Aisne. », précise Jean-Marie Serre, président Umih 02. Satisfaction : plusieurs candidats ont trouvé un emploi !

Umih 29

Le 18 mars, la Base de Brest a ouvert ses portes à l'emploi pour un job dating traditionnel organisé par l'Umih Finistère. conjointement avec la CCI de Brest et France Travail s'est déroulée. Grâce à cet accueil exceptionnel, plus de 20 professionnels du secteur ont pu rencontrer plus d'une centaine de candidats motivés et prêts à relever de nouveaux défis.

Des postes ont déjà été pourvus, et tout cela n'aurait pas été possible sans la présence, l'implication et l'accompagnement des collaborateurs de France Travail et des professionnels présents sur place.

« L'objectif est clair : continuer ensemble pour booster l'emploi dans le secteur de l'Hôtellerie-Restauration ! », a conclu **Hubert Jan**, président Umih Finistère.



UMIH 57

27^e Concours du Meilleur Apprenti de Moselle

La remise de prix s'est tenue le 30 mars sous les projecteurs du stade Saint-Symphorien.

Un moment unique s'est déroulé à la mi-temps du match de football opposant les anciens joueurs du FC Metz Stadium aux chefs étoilés. Gastronomie et sport unis autour de la performance et du dépassement de soi.

Présidée par **Thierry Marx** et en présence du grand chef Michel Roth, cette cérémonie a mis en lumière les apprentis des métiers de la salle et de la cuisine.



« Félicitations, à Benjamin Bououden, Emma Lang, Nelly Bot, Mattéo Reimel, Kristel Grenier et Théo Katschnig, pour leur talent et leur engagement, et un immense merci à nos partenaires pour leur soutien » a conclu **Christophe Thiriet**, président IUmih 57.

Parlons avenir

Le lendemain, Thierry Marx et tous les présidents et responsables de la région Umih Grand



Est étaient réunis pour une journée de travail sur l'avenir de notre secteur, de nos métiers et de l'Umih, en présence de Franck Leroy, président de la Région Grand Est, François Grosdidier, président-maire de Metz, et Cedric Gouth, vice-président du Conseil régional du Grand Est en charge du tourisme.

Les débats ont abordé différents thèmes dont :

- Recrutement et formation
- Mobilité et logement
- Attractivité touristique
- Défis et opportunités pour l'hôtellerie-restauration

Remise des étoiles

Parallèlement, s'est tenue à Metz l'annonce du palmarès des nouveaux étoilés Michelin. 2025. Christophe Thiriet et es élus de l'Umih 57 ont été mobilisés pour cet événement.

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



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

0 806 700 701

Service & appel
gratuits

UMIH Direct 70

Salon des Maires de Haute-Saône

L'Association des maires de France de Haute-Saône (AMF70) a organisé son premier salon le 3 avril à Vesoul. Umih Direct 70 et son président **Bernard Champreux** étaient bien sûr présents.

Cette manifestation a permis à l'Umih Direct 70 de rappeler aux élus présents l'importance de l'implantation territoriale de l'Umih, sa présence et son rôle auprès des établissements et des chefs d'entreprise du département. Un intermédiaire essentiel à la vie économique. Ce fut un bel événement pour l'Umih direct 70 en termes de lobbying et de représentativité.

« Environ 150 élus sont venus se renseigner sur la loi pour faciliter l'obtention de la licence IV dans les communes rurales de moins de 3 500 habitants. C'est dire l'importance de ce texte ! Certains m'ont même demandé s'il leur était possible d'adhérer à l'Umih ! ».



Alain Chrétien, président de l'Association des Maires de Haute-Saône aux côtés de Bernard Champreux, président Umih direct 70.

UMIH Berry

Concours Matisse Marchais



Les apprenants de CMA Formation - Châteauroux ont organisé le concours de cuisine «Matisse Marchais», en hommage à leur camarade assassiné de plusieurs coups de couteau le 27 avril 2024, et destiné aux apprenants de 1ère année.

Ce concours a été organisé avec le soutien des parents de Matisse, restaurateurs à Châteauroux et l'Umih Berry, présidée par **Véronique Gaulon**, afin de sensibiliser contre le fléau de la violence.

Durant 2 h 30, les 11 apprenants en 1ère année de CAP cuisine ont mis en pratique leurs connaissances et compétences afin de réaliser un suprême de volaille et sa sauce, accompagné d'un risotto, sous le regard d'un jury, composé de chefs emblématiques de la gastronomie berrichonne !

Thierry Marx avait fait le déplacement pour rendre hommage à Matisse, féliciter les jeunes de cette belle initiative à la fois touchante et pleine de promesse pour l'avenir et remettre les prix aux lauréats.

UMIH 35 Côte d'Emeraude

Projet logement



La problématique du logement des saisonniers et des apprentis est récurrente dans beaucoup de départements. L'Umih 35 Côte d'Emeraude, présidée par **Oscar Legendre**, a décidé d'être acteur sur le dossier et cette année les projets s'accroissent.

Le 27 mars, élus, acteurs et partenaires du territoire étaient réunis autour de **Thierry Marx** dans les locaux de La Rance - Groupe Action Logement où des partenariats ont été signés en faveur du logement des saisonniers et alternants.

Un premier engagement avec le Groupe La-motte, dirigé par Fabien Rolland qui met à disposition 2 maisons et où la CCI Ile-et-Vilaine et Cozigou participent à leur aménagement, permet d'envisager à court terme le logement de 9 alternants, à deux pas de leur établissement - tout cela sur l'impulsion du Sous-Préfet, Philippe Brugnot.

Quant au partenariat avec La Rance - Groupe Action Logement, il porte sur deux projets à Saint-Malo et Dinard, toujours pour faciliter le logement des travailleurs.

UMIH 07

Emploi et développement durable au programme



Sophie Elizeon, préfète de l'Ardèche et Raymond Laffont, président de l'Umih 07 entourés de Brigitte Bauland députée suppléante, Louis Masson président de U2P Aura, Mathieu Salel vice-président départemental en charge du tourisme et de l'agriculture, Michel Fargier (CMA), Richard Buffat directeur de l'ADT, Marie-Pierre Hilaire directrice du CDA, Anne Catherine Bosso. (DDETSPP), Olivier Perrot de UMIH formation.

L'AG de l'Umih 07 s'est déroulée le 18 mars à Chandolas à l'Auberge Les Murets, seul hôtel de l'Ardèche à avoir obtenu l'écolabel européen. A l'occasion de cette réunion, le président **Raymond Laffont** a fait un état du contexte économique : hausse des coûts, prolongation de l'utilisation étendue du titre restaurant, concurrence des boulangeries et des boucheries le midi, concurrence déloyale des meublés touristiques, etc.

Raymond Laffont a également abordé le problème récurrent du recrutement et de la formation. « *Le recrutement est un défi permanent et la formation un enjeu clé pour fidéliser nos salariés et professionnaliser nos métiers* ».

Invitée, la préfète de l'Ardèche, Sophie Elizeon a quant à elle, rappelé l'importance de l'engagement environnemental du secteur touristique. La séance a pris fin avec un atelier sur les éco-gestes, animé par Nathalie Sausse et Dominique Rignanese, pour découvrir des pratiques éco-responsables pour un tourisme plus vert.