

## Sommaire

**Plan Saisonniers P.2**

**MonCVnum' P. 4**

**Grille des salaires P.6**

**Sacem P.6**

**Henry Mathey : logement**

**saisonnier P.8**

**UMIH 22 P.9**

**UMIH La Réunion P.10**

**UMIH 87 P.10**

**UMIH 14 P.12**

**UMIH 02 P.13**

**UMIH 44 P.13**

**UMIH 62 P.14**

**Audrey Boquet UMIH 02 P.14**

## Edito

### Les saisonniers à l'honneur

Chers collègues,  
Chers amis,

La saison estivale a déjà débuté et s'annonce correcte. Pour autant, le contexte d'inflation forte et la hausse des coûts de l'énergie et de l'alimentaire pèsent depuis plusieurs mois sur nos marges qui diminue ainsi que sur la consommation et provoquent une chute de la confiance des Français qui se traduit par des arbitrages budgétaires notamment sur le budget vacances et loisirs.

Parallèlement, notre souci de pénurie de main-d'œuvre persiste. Nous sommes nombreux à ne pas avoir des équipes complètes. Certains risquent d'être obligés, comme l'an passé, de diminuer leurs horaires d'ouverture, de fermer des services voire des chambres, et cela, en pleine saison. En 2022, en moyenne 30 % des postes n'avaient pas été pourvus.

Depuis des mois, nous alertons le gouvernement à ce sujet.

Le **plan saisonnier** présenté le 31 mai dernier, donne des bases sur lesquelles nous pourrions construire, mais pour la saison 2023, il arrive un peu tard. Pour autant, c'est un premier pas positif vers la reconaissance du statut de saisonnier.

Afin d'enrayer le phénomène, l'UMIH a pris les choses en main avec l'application **monCVnum'** qui permet une mise en relation simple et rapide entre employeurs et demandeurs d'emplois. Le dispositif démarre très bien, la CVthèque se remplit.



Les vitrophanies sont à la disposition de tous pour faire la pro-motion de cette application web.

### "Un toit, un emploi

La réussite de notre saison passe par le recrutement bien sûr, mais aussi par le logement de nos salariés

saisonniers. L'UMIH a initié des actions avec Action logement et les collectivités et de belles réalisations ont vu le jour : la résidence de Juanles-Pins, le Lycée hôtelier de Dinard qui accueillent les saisonniers durant la période estivale, la résidence de Port-Barcarès et bientôt de Montpellier. Les UMIH départementales participent à d'autres initiatives parfois temporaires comme la location de mobile homes en Vendée, à Agde ou à Saint-Pol-de-Léon. Parce qu'il ne suffit pas de fournir un emploi à nos salariés saisonniers, encore faut-il qu'ils puissent se loger à proximité.

La résolution du problème du logement pour les salariés implique aussi une régulation des meublés touristiques. Le gouvernement a annoncé une révision de la fiscalité de ces locations à l'occasion de la prochaine loi de finances : très bien, allons-y ! Mais nous exigeons des mesures plus globales, nous demandons un inventaire exhaustif des hébergements et un numéro d'enregistrement centralisé afin de permettre aux collectivités de réguler cette offre et de libérer des logements pour les salariés.

Je vous souhaite à toutes et tous une excellente saison.

L'UMIH, c'est un collectif uni pour défendre les intérêts de tous et de chacun.

Thierry Marx  
Président confédéral

## Agenda

**26-27 juin : Formation des responsables administratives(fs)**

**12-16 juillet : l'UMIH partenaire des Francofolies de La Rochelle**

**28-30 novembre : Congrès de l'UMIH à Angers sur le thème du développement durable**

## Plan Saisonniers

**Le 31 mai dernier Olivia Grégoire, ministre du Tourisme et Olivier Dussopt, ministre du Travail, se sont déplacés dans les Landes pour présenter un plan saisonnier comportant 15 engagements. Eric Abihssira pour l'UMIH et Jean-Virgile Crance pour le GNC ainsi qu'Arthur Laborde, président UMIH 40 étaient présents.**

L'objectif affiché de ce plan est de faire face aux tensions de recrutement dans le secteur du tourisme et de prendre les mesures qui doivent permettre à chaque saisonnier de vivre de son travail, de se loger correctement et de se former. Il est à regretter la présentation tardive de ce plan pour la saison estivale 2023, pour autant, il a le mérite d'exister.

L'UMIH par l'intermédiaire de Laurent Barthélémy, président UMIH Saisonniers, a participé à l'écriture de cette feuille de route notamment sur la formation. Le plan saisonnier 2023-2025 est axé sur trois grandes problématiques : **accueil, orientation et accompagnement des saisonniers.**

- **Valoriser les métiers du tourisme.** En septembre 2022, une vaste campagne de communication a été lancée auprès des jeunes et des demandeurs d'emploi pour présenter et promouvoir les métiers du tourisme. Cette campagne a été complétée cette année par la première édition de la Semaine des métiers du tourisme.

- **Pérenniser la Semaine des métiers du tourisme** qui s'est déroulée cette année du 3 au 9 avril. L'objet de cette opération est d'accroître l'attractivité du secteur et susciter des vocations chez les jeunes et les demandeurs d'emploi. Cet événement constituait le complément.

- **Multiplier les guichets saisonniers** qui ont pour fonction de permettre un meilleur accès aux informations, notamment liées à la recherche d'emploi, de logement et de solutions de mobilité.

- **Accompagner les saisonniers dans la recherche de solutions d'emplois et de**



**Le 31 mai dans les Landes pour la présentation du plan saisonniers par Olivia Grégoire et Olivier Dussopt en présence de Jean-Virgile Crance et Eric Abihssira. Le plan s'inscrit dans la stratégie de valorisation des métiers du tourisme.**

**formations** pendant l'intersaison, notamment par des réunions organisées par Pôle emploi et les missions locales.

- **Accompagner et informer les employeurs par des réunions organisées par Pôle Emploi et les fédérations du**



**Le recrutement et la sécurisation des saisonniers est un des objectifs du mandat de Laurent Barthélémy, président national des Saisonniers UMIH.**

**secteur**, sur les solutions mises en place par leurs pairs pour fidéliser les saisonniers.

### Recrutement et formation

- **La plateforme «Immersion facilitée»**, mise à disposition par Pôle emploi, permet aux entreprises d'accueillir des candidats potentiels pour leur faire découvrir la réalité d'un métier, son quotidien, ses avantages et ses exigences.

- **monCVnum.fr** développé par l'UMIH met à disposition des employeurs une base de CV pour proposer des offres aux candidats et trouver ainsi leurs prochains saisonniers.

- **Développer des opportunités de contrats « complémentaires »** pour assurer une activité aux saisonniers tout au long de l'année. Il s'agit d'identifier les possibilités de collaboration entre des entreprises qui pourraient recourir de façon complémentaire aux compétences des saisonniers qui sont libérés de la saison touristique.

[Retour sommaire](#)

Protection, services, accompagnement social

**Souriez, vous êtes au cœur  
de nos engagements**

-  **Vous proposer** des solutions personnalisées en santé et en prévoyance
-  **Vous aider** à concilier bien-être des salariés et performance
-  **Être à vos côtés** dans les moments de fragilité
-  **Vous garantir** des soins de qualité au juste prix
-  **Agir** pour une société plus juste et plus inclusive

[malakoffhumanis.com](https://malakoffhumanis.com)



SANTÉ - PRÉVOYANCE - RETRAITE - ÉPARGNE

**On aime vous voir sourire**

## Le recrutement : le grand défi de l'hôtellerie-restauration

L'UMIH apporte la solution digitale et crée **monCVnum'**

Pour vous aider dans ce processus et résoudre le grand défi du recrutement de collaborateurs, l'UMIH a conçu la plateforme **monCVnum'**, en collaboration avec Pôle Emploi et les DREETS\*.

**monCVnum'** est une web application gratuite destinée à créer une CVthèque à disposition de l'ensemble des entreprises du secteur pour une relation rapide et efficace entre le demandeur d'emploi et le recruteur.

**Avantages de monCVnum' pour le chef d'entreprise :**

- gain du temps, maîtrise des solutions de recrutement (pas d'intermédiaire),
- sélection des compétences,
- choix directement des candidatures dans la CVthèque,
- présentation de l'établissement.

**Avantages de monCVnum' pour le demandeur d'emploi :**

- CV rempli directement sur la plate-forme et généré sous format QR code, - visibilité pour tous les recruteurs dans la CVthèque,
- possibilité de mise à jour instantanée. Bonus : vérification des compétences requises pour un poste, pour un métier, sinon **monCVnum'** propose les formations adéquates.

L'accès à la plateforme [monCVnum.fr](http://monCVnum.fr) se fait par le QRcode . Il sera apposé en vitrophanie sur les vitrines des établissements cafés, restaurants, hôtels et discothèques, sur une affiche dans tous les lieux, instances et acteurs du marché de l'emploi.

\* Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités

### Contactez votre UMIH départementale pour obtenir votre vitrophanie ou votre affiche.

Pour Thierry Marx, président confédéral de l'UMIH «*monCVnum' est le meilleur outil numérique en ressources humaines pour dynamiser et fluidifier les rencontres professionnelles. J'encourage nos chefs d'entreprise et nos futurs collaborateurs à l'utiliser pour construire des relations professionnelles gagnant-gagnant* ».

L'objectif premier en ce début de saison touristique est d'enrichir la CVthèque. Une campagne de communication et de promotion sera déployée dans et par chaque UMIH départementale pour inciter un large public à candidater dans nos métiers : jeunes et moins jeunes, étudiants, en reconversion professionnelle, avec le projet de découvrir nos métiers de service... pour une carrière courte ou longue.

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](http://www.umih.fr)

f UMIH.France  
@UMIH\_France  
in UMIH

UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE



Protection Juridique Indépendante

## LE PARTENAIRE QUI VOUS ACCOMPAGNE DANS LA GESTION DE VOS LITIGES



## UNE EQUIPE DEDIEE A L'UMIH ET SES ADHERENTS



Nathalie



François



Pauline



Joffrey

## Dialogue social : revalorisation de la grille des salaires

Dans le cadre des négociations sociales de la branche qui se sont tenues le 1er juin 2023 en CPPNI (Commission paritaire permanente de négociation et d'interprétation), les partenaires sociaux du secteur ont signé la grille de salaires proposée par les organisations professionnelles GHR, GNC et UMIH. Ainsi, la grille des salaires prendra en compte les deux augmentations du SMIC du 1er janvier 2023 (+ 1,8 %) et du 1er mai 2023 (+ 2,22 %). Le premier échelon est ainsi positionné 1 % au-dessus du Smic et les minima conventionnels revalorisés de plus de 5 % pour les

premiers niveaux. Globalement l'augmentation moyenne s'élève à un peu plus de 5 % par rapport à la grille actuelle. **L'application de cette nouvelle grille des salaires sera effective le 1er jour du mois suivant la publication au Journal Officiel de son arrêté d'extension.** Ce travail sur la grille des salaires répond à la volonté de l'UMIH, représentée par Eric Abihssira, Oliver Dardé notre négociateur social et du GNC, représenté par Jean-Virgile Crance de poursuivre le dialogue social, notamment sur le projet global de couverture sociale et d'animation du dialogue social de la branche.

Toujours dans un objectif de renforcer l'attractivité de la branche HCR, un deuxième texte a été mis à la signature qui prévoit un passage automatique du ni-veau 1 – échelon 1 au niveau 1 - échelon 2 après un an d'ancienneté, au lieu de 3 ans actuellement pour les salariés. Ce passage automatique à l'échelon supérieur est ainsi une reconnaissance de l'expérience du salarié dans son poste. L'UMIH et le GNC rappellent aussi leur volonté de poursuivre dans cet esprit constructif et autour de l'intérêt de la branche les négociations à venir.

**Du 21 juin au 21 septembre 2023 !**

## La Sacem met en valeur les cafés-hôtels-restaurants

**Pour remercier et valoriser les établissements qui diffusent de la musique dans le respect des droits d'auteur, la Sacem organise un grand jeu « Jouez en live avec votre commerçant ».**

L'objectif est de générer du trafic clientèle supplémentaire dans les lieux qui arborent le label « Ici on aime la musique » grâce à un jeu proposé aux clients :

1- Les adhérents apposent le sticker amovible « ENTREZ » à côté du label « ICI ON AIME LA MUSIQUE » ;

2- Les clients scannent le QR code au dos des stickers

3- Les clients jouent et découvrent immédiatement s'ils ont gagné

A gagner, des cadeaux 100 % musique : platines vinyles, abonnements Deezer premium, invitations pour la cérémonie des Grands Prix de la Sacem (voyage et hébergement inclus).

Une campagne de communication auprès du grand soutien par un vaste plan média destiné à faire préférer les

établissements labellisés « Ici on aime la musique » par les consommateurs : 4 millions d'impressions sur Facebook et Instagram, une opération d'influence avec PV Nova auprès de ses 800 000 followers et une campagne presse professionnelle.

**COMMENT LES ADHERENTS PEUVENT-ILS COMMANDER LEURS STICKERS ?**

L'envoi est gratuit. Toutes les informations et le lien vers le formulaire de commande se trouve sur [www.sacem.fr/entrez](http://www.sacem.fr/entrez)



[Retour sommaire](#)



# Votre fournisseur d'électricité et de gaz naturel

Bénéficiez d'une remise  
spéciale adhérent UMIH  
sur votre MWh de gaz ou  
d'électricité consommés



**TotalEnergies**

**L'énergie est notre avenir, économisons-la !**

Plus d'informations sur [totalenergies.fr/professionnels](https://totalenergies.fr/professionnels). TotalEnergies Electricité et Gaz France, SA au capital de 5 164 558,70 euros - Siège social : 2bis rue Louis Armand - Paris 15 - 442 395 448 RCS

UMIH 06 Antibes-Juan-les-Pins

## Henri Mathey :

### « le logement saisonnier, c'est un sujet que nous devons prendre à bras le corps »

Le 24 mars 2021, le Jardin secret, résidence pour salariés saisonniers, était inauguré à Juan-les-Pins, revenons sur le travail d'Henri Mathey, président de l'UMIH 06 Antibes-Juan-les-Pins pour arriver à ce résultat et faire le bilan après deux années de fonctionnement.

**La résidence a été inaugurée en 2021 en pleine période covid et fermeture des établissements. Le Jardin secret a dans un premier temps permis de loger les Compagnons du devoir et les étudiants. Quelle était la situation quand vous avez décidé de vous lancer dans le projet de la résidence pour travailleurs saisonniers ?**

Le littoral méditerranéen concentre la plus grande densité de saisonniers avec la montagne. Sur Juan-les-Pins, ce sont plus de 1 800 saisonniers dont nous avons besoin, dont environ 40 % viennent d'autres départements voire d'autres pays et par conséquent cherchent à se loger. Les propriétaires préfèrent louer les studios aux touristes qu'aux salariés et le phénomène s'est aggravé ces dix dernières années avec l'arrivée de la location de meublés touristiques. Il faut savoir que fin avril un studio se loue environ 500 euros/mois en centre-ville de Juan et 700 euros/semaine du 1er mai au mois d'octobre.

**Comment a démarré le projet ?**

Quand Thierry Grégoire a commencé à parler du logement des saisonniers (il y a un peu plus de 10 ans) comme un sujet primordial dans les années à venir, nous avons été peu nombreux à l'entendre. J'ai senti que c'était un vrai sujet pour la profession et j'ai été candidat pour monter un projet sur Juan-les-Pins. Au fil des années la difficulté pour les salariés saisonniers de se loger devenait de plus en plus criante. Il fallait trouver



des solutions. Pour débiter le projet, la condition sine qua non était de trouver un terrain pas cher. Le Conseil départemental et notamment le président Eric Ciotti qui soutenait notre projet, a pu mettre à notre disposition un terrain avec un bail emphytéotique. C'était un très bon début. Ensuite les choses se sont un peu compliquées pour obtenir le permis de construire parce que nous devons réaliser 58 logements, mais le service de l'urbanisme exigeait une place de parking par logement. Nous n'avions pas la place de faire un parking aérien plus grand et pas les moyens financiers de creuser un parking souterrain. La bataille a duré presque 2 ans pour arriver à un compromis de 35 logements et 35 places de parking.

**Avec quel partenaire financier avez-vous monté le projet ?**

Côté budget Action logement a financé la part la plus importante complétée

par la région, la communauté d'agglomération de Sophia-Antipolis, le conseil départemental qui a mis à disposition le terrain et l'UMIH à travers les actions sociales de nos mutuelles.

L'objectif était de ne pas dépasser 590 euros par mois pour un logement de deux personnes. La résidence est équipée d'une salle commune, d'une laverie avec séchoir, d'un local vélo sécurisé, d'un parking clôturé et d'une réception qui assure les services administratifs et chaque appartement comprend deux chambres, un bloc central avec une petite cuisine, une salle de bain, un wc séparé. C'est très bien pensé.

**Après deux années de fonctionnement, quel bilan faites-vous ?**

La résidence est gérée par API Provence. Elle est actuellement complète. Nos collègues de Cannes ont pris des logements.

Le problème pour ce type de rési-

[Retour sommaire](#)

dence est la rentabilité. Dans notre région, nous avons la chance d'avoir des contrats de travail qui débutent autour du 15 avril et se terminent au 1er novembre, soit une grande saison. Il reste trois/quatre mois où les logements peuvent être vacants et on a envisager de louer à des étudiants, des apprenants, des alternants, des stagiaires, ... Lors de la création de la résidence, nous avons émis une exigence en accord avec le gestionnaire : les chefs d'entreprise qui prennent un appartement le prennent à l'année. Ainsi, les établissements ouverts à l'année peuvent loger un extra, un apprenti ou encore un nouveau salarié le temps qu'il trouve un logement. Mais 35 logements c'est loin d'être suffisant et la course se poursuit pour héberger nos salariés. L'urgence est immédiate et construire des logements prend du temps : 3-4 ans.

### Comment régler le problème de logement ?

Si on ne prend pas ce sujet à bras le corps, nous risquons de voir certains établissements fermés faute de person-

nel. Les idées nous n'en manquons pas. Il n'y a pas de solution miracle. Je crois qu'il faut développer des solutions en fonction des contraintes locales.

Une des pistes pour répondre à l'urgence serait de dédier un quota de logements sociaux aux actifs du secteur par l'intermédiaire de l'UMIH. Dans notre commune les promoteurs sont obligés d'attribuer 40 % des logements au logement social. Ce serait une première solution rapide.

Une seconde solution serait la réhabilitation de bâtiments fermés. La mairie (ou autre collectivité) pourrait préempter ces bâtiments, les réhabiliter avec le soutien d'Action logement et faire des logements pour les actifs. Nous travaillons dans le département entre autre sur cette piste.

La défiscalisation pour les employeurs qui logent leur personnel, je n'y crois pas beaucoup parce que tous les chefs d'entreprise ne peuvent pas acheter des appartements. Je crois plus à une incitation fiscale pour les propriétaires qui décident de passer de la location meublée touristique à la location dédiée aux actifs.

Ce n'est pas une action contre les locations de meublés touristique qui répondent à une demande, mais c'est permettre à nos salariés et aux actifs en général d'être logés dignement.

Enfin, et je sais que cela se fait dans certains départements, il existe la solution de la location de terrain pour y installer des mobiles home dans l'idée d'une base de vie éphémère pour loger les actifs. Il faut travailler avec les collectivités et les élus, leur proposer des solutions.

### Votre prochain projet ?

Je suis passionné par le sujet. Je reste persuadé qu'il y a des solutions et qu'à force de travail et de persévérance on arrivera à les imposer. Actuellement, j'essaie de faire passer l'idée d'inclure dans les constructions de nouveaux logements, une garderie pour les jeunes enfants pour permettre aux mamans et/ou aux papas de travailler le mercredi et le samedi en fonction de leur emploi du temps. De la même manière que cela se fait dans les hôpitaux.

## UMIH 22

# Crêperie du Pêcheur, suite

**Dans le numéro 5 de L'Essentiel (février) nous avons relaté les déboires d'un couple de professionnel ayant repris une crêperie à Erquy. L'UMIH 22 soutient et accompagne ses adhérents.**

**M**arlène et Alexandre ont repris une crêperie en 2019 à Erquy (22) et, depuis lors, les ennuis avec leur voisin n'ont cessé de s'intensifier. Celui-ci se plaint des odeurs de la crêperie et des nuisances sonores provoquées par l'extracteur de fumée et les clients.

Afin d'apaiser leur voisin, les propriétaires de la crêperie ont réalisé des travaux s'élevant à



170 000 €, mais cela n'a pas suffi à calmer sa colère. Il a assigné les exploitants de la crêperie en justice.

Le 11 mai, la juge de Saint-Brieuc n'ayant pu véritablement se faire une opinion de la situation, a décidé qu'un expert devra mesurer les nuisances engendrées par la crêperie en termes d'odeur, de fumée et de bruit sur une durée d'un an. L'expertise sera réalisée aux frais du plaignant qui devra déposer une provision de 5 000 euros.

[Retour sommaire](#)

UMIH La Réunion

## « Fêtons la cuisine », 24e édition

L'UMIH La Réunion et le Club de la Restauration de la Réunion ont organisé la 24e édition de l'opération « Fêtons la Cuisine », le 8 juin dernier.

26 restaurateurs ont proposé un menu de leur choix composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert vendu exceptionnellement à moitié prix.

### Redonner le goût d'aller au restaurant

Après une crise sanitaire particulièrement éprouvante d'un point de vue économique autant que psychologique pour la profession, suivie par la hausse des coûts des matières premières et de l'énergie, le monde de la restauration veut redonner le goût et l'envie au public d'aller au restaurant, de découvrir la gastronomie réunionnaise et le savoir-faire des restaurateurs. « Il s'agit pour les restaurateurs bien évidemment d'une opération blanche, le but n'étant

*pas le profit, mais de se réinventer, de proposer une offre suffisamment attractive pour attirer à nouveau le client en semaine, les familles et de permettre à certains, qui n'ont que trop rarement l'occasion, de venir au restaurant »,* explique Patrick Serveaux, président de l'UMIH La Réunion

### Les produits locaux en avant

Avec cette 24ème édition, ces restau-



Patrick Serveaux lors de la conférence de presse du lancement de Fêtons la cuisine.

rateurs veulent valoriser les produits locaux réunionnais avec des menus, midi et soir, composés de produits locaux. Certains ont poursuivi l'opération le vendredi et le samedi.

UMIH 87

## Course nationale des serveuses et des garçons de café

Un événement exceptionnel, une ambiance unique !

Le samedi 30 septembre 2023, Limoges accueille la 9e édition de la course nationale des serveuses et des garçons de café.

Organisé par la chambre de commerce et d'industrie de Limoges et de la Haute-Vienne en partenariat avec l'UMIH 87 et le CHAL (le Cercle des hôteliers de l'agglomération de Limoges), cet événement professionnel, populaire et sportif rend hommage à la profession des serveuses et garçons de café.

Le point d'orgue de cette journée de fête sera la course nationale : près d'une centaine de participants venus de toute la France, s'élanceront en tenue traditionnelle dans les rues de Limoges sur un parcours de 4 km. Départ à 16h

Place de la République. De nombreuses récompenses seront remises par les partenaires aux meilleurs concurrents. Cette course est ouverte à toute personne exerçant le métier de serveuse ou de garçon de café ou travaillant au sein d'un établissement de café, d'hôtellerie ou de restauration.

Parallèlement, des animations seront organisées dès 14h place de la République, autour du village dédié aux cafés, hôtels et restaurants et à tous les acteurs liés à ces métiers.

L'occasion de découvrir un secteur qui recrute !

Serveuses et garçons de café, inscrivez-vous dès maintenant pour participer à cet événement.

Contactez Frédéric Fayette à la CCI au 05 55 45 15 15

ou l'UMIH 87 au 05 55 34 16 00

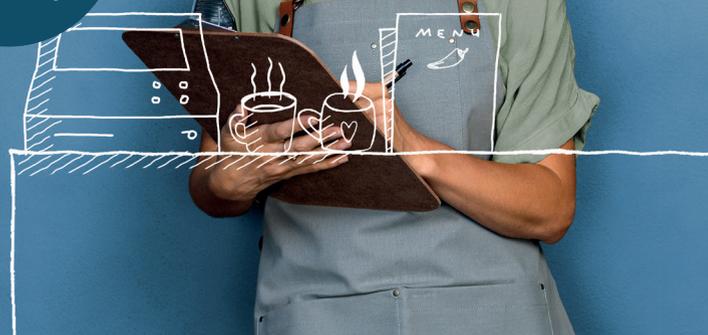


**N°1**  
DE LA FORMATION  
EN HÔTELLERIE  
& RESTAURATION

**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 ...

**0806 700 701** Service & appel gratuits

RETROUVEZ LES PROGRAMMES  
ET LES CALENDRIERS DE NOS  
FORMATIONS SUR :  
[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)



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

## Sur le terrain

**D**epuis le début de leur mandat, Thierry Marx et Eric Abihssira vont à la rencontre des adhérents en participant à nombre d'assemblées générales départementales ; l'occasion de se confronter à la réalité du terrain et d'échanger entre professionnels.

Les thèmes abordés à l'occasion de ces réunions sont de plus en plus variés et interrogent sur les sujets d'actualité : la hausse des coûts de l'énergie et des matières premières, le développement durable : l'eau, les circuits courts, les économies d'énergie, le tourisme vert, la pénurie de main-d'œuvre générale à tous les secteurs, les changements de conception de la vie professionnelle, la transition numérique, etc. Autant d'interrogations auxquelles les chefs d'entreprise du secteur sont confrontés et auxquelles les UMIH départementales apportent des réponses à l'occasion de leurs AG.

### UMIH 14

**E**ric Abihssira, vice-président de l'UMIH s'est rendu à Deauville dans le Calvados, le 12 juin pour l'Assemblée générale de l'UMIH 14, présidée par Yan France.

Les thèmes principaux de cette journée de travail : l'énergie, le développement durable et le recrutement.

Yan France établit ce bilan « *Les difficultés post-covid perdurent. On a plus de 50 % d'entreprises qui se disent en défaillance. On constate qu'il est difficile de sortir la tête de l'eau avec le remboursement des PGE, la hausse des coûts de l'énergie et les recrutements qui font défaut. Ce sont des freins qui nous empêchent d'exploiter nos entreprises à 100 %* ».

Eric Abihssira en a profité pour mettre en avant MonCVnum' qui rencontre un véritable succès tant du côté candidat qu'employeur et a fait un point sur les mesures que propose l'UMIH pour accompagner les entreprises dans leur transition écologique.



L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ORDINAIRE UMIH 14



[Retour sommaire](#)

## UMIH 02

La ruralité : attrait et difficulté, était le thème de cette assemblée générale de l'UMIH 02, présidée par Jean-Marie Serre et à laquelle Thierry Marx a participé. Attrait parce que le tourisme vert est aujourd'hui en plein développement « *L'UMIH est très attachée à la ruralité, défendre la ruralité est un de nos chantiers, les touristes ont découvert d'autres espaces que les zones capitale ou littorale. Nous devons les accueillir dans les meilleures conditions.* ». Difficulté parce que comment vivre d'un petit établissement en zone rurale tout au long de l'année ? A ce sujet, Thierry Marx a évoqué l'ouverture d'une discussion avec l'État pour envisager la création d'une aide à l'installation de jeunes entrepreneurs ou à la reprise d'affaires afin d'éviter une désertification en zone rurale. Le bilan de l'activité en 2022 effectué par Jean-Marie Serre est plutôt posi-

tif, malgré les difficultés rencontrées comme partout : PGE, hausse des coûts de l'énergie et des matières premières, difficultés de recrutement. La bataille menée par l'UMIH pour atténuer les effets de la hausse de l'énergie a porté ses fruits et éviter le pire à nombre d'entreprises.

Quant aux difficultés de recrutement, elles ont pénalisé les entreprises en 2022 et continuent de les pénaliser

malgré les efforts consentis par les chefs d'entreprise. Jean-Marie Serre fait le constat suivant : « *Qu'ils soient motivés et/passionnés par nos métiers, ils veulent gérer leur temps de travail afin de conserver une qualité de vie personnelle* ». Pour autant, l'UMIH 02 ne baisse pas les bras et participe à l'opération Place à l'emploi dans l'entrepôt Métro de Gauchy pour favoriser la rencontre candidat/employeur.



## UMIH 44

Le 12 juin, Thierry Marx s'est rendu à l'Assemblée générale de l'UMIH 44, présidée par Olivier Dardé où un programme chargé l'attendait. Outre la réunion statutaire, le président confédéral de l'UMIH a également participé à l'inauguration des nouveaux locaux de l'UMIH 44 au sein du MIN



Nantes Métropole et a été le témoin de la signature d'une convention de partenariat entre la Fédération des vins de Nantes et l'UMIH 44.

Le déjeuner fut l'occasion pour Thierry Marx et Olivier Dardé de rencontrer 14 jeunes en formation en CFA et lycée hôtelier et d'entendre leurs réflexions sur la filière qu'ils ont choisie, leurs interro-

gations sur l'avenir de cette profession et la manière dont ils conçoivent leur futur métier et le futur de leur métier. « *Ces moments sont d'une incomparable richesse. Ces jeunes sont passionnés par le métier qu'ils ont choisi, ils sont conscients des difficultés, mais surtout, ils veulent le pratiquer autrement. Nous devons les écouter.* ».

[Retour sommaire](#)

## UMIH 62

C'est dans le cadre exceptionnel du Château de Beaulieu à Busnes que s'est déroulé le 5 juin, l'Assemblée générale de l'UMIH 62, présidée par Pierre Nouchy et dont Thierry Marx a honoré de sa présence.

Le thème de l'emploi fut au cœur des débats. Les professionnels présents craignant de vivre une saison pire que celle de 2022 où 30 % des effectifs manquaient.

Thierry Marx a profité de l'occasion qui lui était offerte de présenter, en avant première, l'application développée par l'UMIH : **monCVnum'** qui permet une mise en relation rapide et simple des demandeurs d'emploi et des employeurs.

Les chefs d'entreprise ont ainsi accès à



une CVthèque de personnes disponibles et motivées.

### Convention pour les porteurs de projet

L'UMIH 62 et Réseau Initiatives ont signé un partenariat pour aider financièrement les porteurs de projet à se lancer dans le métier ou dans leur transition numérique ou écologique.

Cette aide s'accompagne d'un

travail en réseau (CMA, CCI, etc.) pour trouver les solutions les plus optimales et les plus performantes possibles pour créer ou développer leur entreprise.

En clôture de cette assemblée Christophe Défossé du Château de Beaulieu, chef doublement étoilé et étoile verte au Michelin a retracé son parcours et encouragé les restaurateurs présents à s'engager dans la transition écologique de leur établissement.



## UMIH 02

# Audrey Bocquet, 20 ans au service de l'UMIH

« ... mais surtout au service de mes adhérents et des professionnels »



« Audrey Bocquet a toujours su être discrète, à l'écoute et volontaire dans le travail » Thierry Marx.

Après un BTS Assistante de Direction en 1998, Audrey a l'opportunité de remplacer la responsable administrative de l'UMIH 02 (qui s'appelait encore FDI-HA), partie en congé maternité, grâce à son papa, Jean-Pierre Sorlin qui est à l'époque le président de la fédération départementale.

Après cette expérience, Audrey, multiplie les CDD sans trouver d'emploi à durée indéterminée, dans une région qui reste encore aujourd'hui la plus fortement touchée par le chômage. Pour autant, Audrey positive cette période « Ces différentes expériences professionnelles m'ont permis d'acquérir des connaissances dans de multiples domaines et d'approfondir mes qualités d'adaptation ».

En 2002, l'UMIH 02 n'a plus de responsable administrative et Audrey accepte de « revenir à ses premiers amours. D'autant plus que mes parents ont tenu un café-hôtel-restaurant pendant plus de 30 ans. C'est un secteur que je connais depuis toujours ».

Au fil des années, Audrey a observé l'évolution du rôle de l'UMIH, son développement, un changement dans les services rendus aux adhérents. Son rôle en tant que responsable administrative a également évolué. « Je me suis totalement investie dans mon travail. En plus de mon rôle de responsable administrative, je suis suppléante à la commission accessibilité, j'ai eu la chance d'être titulaire de la

commission paritaire du FAFIH pendant plus de 10 ans et d'être membre de jurys d'examen, je participe également avec le Président Serre aux différentes réunions en préfecture depuis 2020 ». Ces années de travail ont apporté à Audrey, une plus grande confiance en elle grâce aux rencontres professionnelles et aux connaissances acquises. Elle a également eu l'opportunité de transmettre ses connaissances et d'aider des jeunes en stage et de former une apprentie.

Après 20 ans au service de l'UMIH, Audrey exprime un regret : « les mentalités ont évolué et le regard que l'on porte sur notre profession n'est plus aussi flatteur. Le recrutement auprès des jeunes et moins jeunes est très difficile, mais je ne cesserai jamais de vanter les mérites de nos métiers auprès du jeune public et d'insister plus que tout auprès des professionnels à nous rejoindre toujours et encore. Parce pour moi, l'UMIH est une famille et l'intégrer fait notre force aujourd'hui ».

Thierry Marx a remis la médaille d'argent du Travail à Audrey Bocquet.

[Retour sommaire](#)

# 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

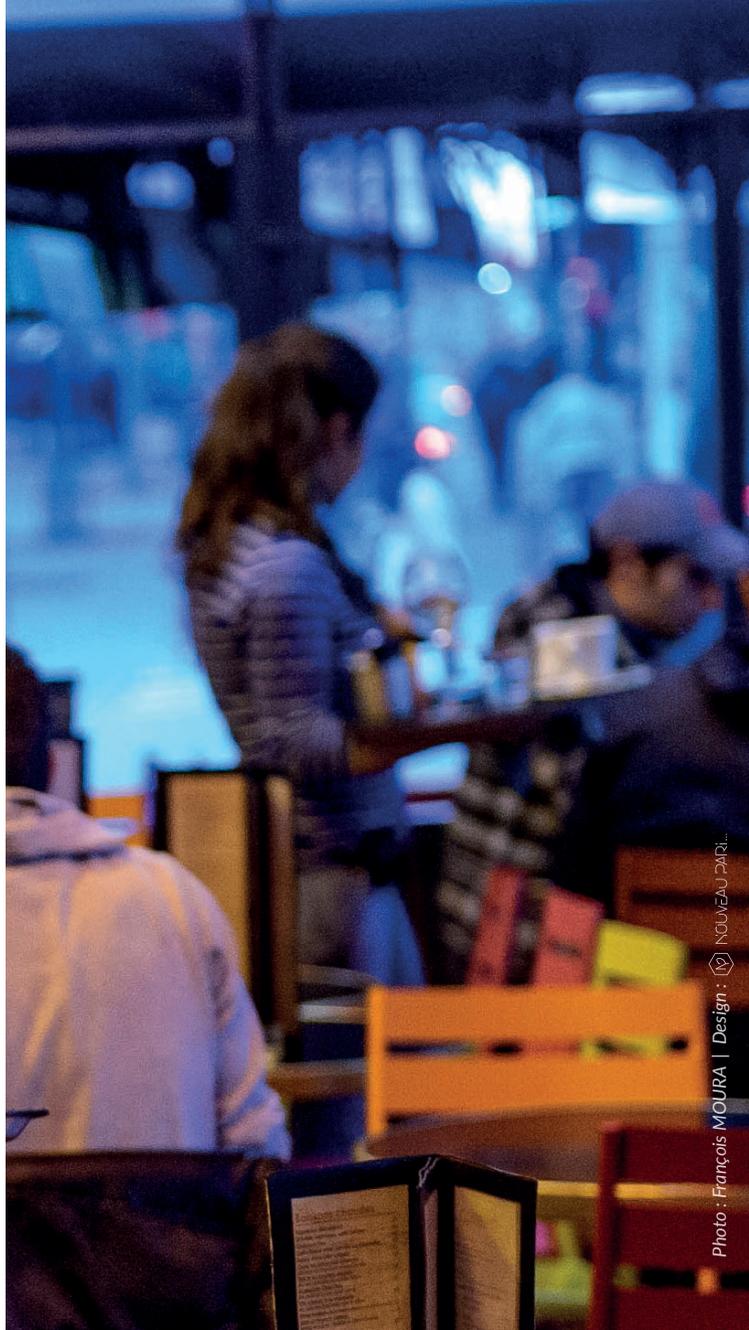


Photo : François MOURA | Design : NOUVEAU PARI...



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

EN LIGNE **24H/24 - 7J/7** :  
sur [myfranceboissons.fr](http://myfranceboissons.fr)