

Sommaire

interactif 

Commission ruralité P.2

L'UMIH choisit

HophopFood P.2

UMIH 45 P.4

UMIH 70 P.4

Les Nouvelles Pailles P.5

UMIH 60 P.6

UMIH 67 P.8

UMIH 66 P.10

Concours Show Devant ! P.10

UMIH Hauts de France P.11

UMIH 14 P.12

UMIH 61 P.12

UMIH 53 P.13

Carnet

UMIH 08 : Alain Leterme suc-

cède à François Béguin

UMIH 09 : Gianni Palmerio

succède à Philippe Raja

UMIH 30 : Eric Bouget succède

à Denis Allegrini

Agenda

17-18 juin : Séminaire formation des responsables adminis-tratives(fs)

3 au 7 novembre : EquipHotel Paris Porte de Versailles

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

n° 16 - avril 2024

Le mot du président

Le fait maison

Le gouvernement et quelques députés ont voulu nous imposer dans la précipitation, une proposition de loi obligeant les établissements à inscrire sur leur carte « non fait maison » plutôt que de valoriser le « fait maison ». A la lecture de ce texte, il apparaissait clairement qu'il avait été rédigé par des personnes qui ne connaissent rien à l'activité de restaurateur, à nos contraintes et à la situation économique de nos entreprises.



Thierry Marx

La profession unie a exprimé au gouvernement un NON ferme. Nous avons expliqué au gouvernement et aux député notre volonté de soutenir une mention valorisante pour notre activité le fait maison. J'ai défendu la position portée par UMIH restauration. Je l'ai fait avec engagement et conviction. Parce que c'est une position positive et que je suis persuadé que notre secteur a besoin de construire des modèles positifs. Il faut valoriser le

fait maison plutôt que de stigmatiser le non fait maison. Parce que derrière le fait maison, il y a la valorisation des savoir-faire et par conséquent des formations, il y a la valorisation des produits et par

conséquent la qualité de nos producteurs. Le fait maison, c'est tout un écosystème qui doit être valorisé, parce que derrière, il y a des hommes et des femmes qui travaillent et qui créent de l'emploi.

La qualité. Ce doit être notre mot d'ordre. La qualité dans l'accueil et dans l'assiette fidélisera la clientèle et nos salariés et agira tel un appel d'air pour rendre nos établissements et notre profession attractifs. Ne ménageons pas nos efforts dans ce domaine, notamment dans la période qui s'ouvre avec tous les événements sportifs et culturels que nous accueillons sur notre territoire.

Thierry Marx,
Président confédéral

Une co-présidence à la Commission ruralité

Thierry Perbet (UMIH 15) et Bernard Champreux (UMIH 70) ont été nommés à la tête de la commission ruralité par le président confédéral.

La ruralité est un sujet cher à l'UMIH. **Thierry Marx** en a fait un axe fort de développement de son mandat. C'est dire si la pression est forte sur les épaules des deux nouveaux coprésidents.

A peine nommés, **Bernard Champreux** et **Thierry Perbet** ont pris les choses en main et les travaux ont déjà démarré, notamment avec le Parlement rural où l'UMIH préside la commission économique qui a pour mission de trouver des leviers de développement et des axes de coopération entre les différents acteurs. Un commerce ne peut se développer seul, tout un écosystème doit se mettre en place pour viabiliser l'opération et attirer les investisseurs.



Au 1er juillet prochain, les ZRR deviennent des FRR, et ce jusqu'en 2029. Sans le combat mené par la précédente Commission ruralité de l'UMIH et le Parlement rural, les ZRR devaient dis-

paraître, alors qu'elles apportent un vrai soutien à la transmission et la création d'entreprise, notamment en termes de fiscalité avec une exemption d'IS et d'IR durant 5 ans années.

La feuille de route de la commission est bien remplie avec des sujets tels que la transmission, l'accessibilité, la formation en intra, le logement des saisonniers, les zones blanches, la sauvegarde des licences, les préenseignes, la concurrence des meublés touristiques, etc.

Pour Thierry Marx : « *Le tourisme ne doit pas reposer uniquement sur Paris, le littoral et la montagne. Il faut accélérer le développement du tourisme vert, cela permettra d'assurer la vitalité des territoires et l'avenir des villages* ».

L'UMIH choisit HopHopFood contre le gaspillage et la précarité alimentaires

Le 16 avril, **Thierry Marx** et Jean-Claude Mizzi, cofondateur et dirigeant d'HopHopFood (Association Loi 1901 reconnue d'intérêt général), ont signé une convention visant à promouvoir l'anti-gaspi solidaire dans les hôtels et restaurants en France métropolitaine.

Cette convention est une première illustration concrète de l'accord signé entre l'UMIH et l'Ademe le 28 février 2024, visant à réduire le gaspillage alimentaire à travers la gestion des invendus, la promotion de bonnes pratiques professionnelles et l'intégration de solutions digitales.

La solution

HopHopFood propose aux hôteliers et restaurateurs d'intégrer le réseau des commerçants solidaires. Pour ce faire, les professionnels désireux de lutter contre le gaspillage alimentaire en évitant de jeter leurs invendus (surplus de petits-déjeuners ou préparation de repas) peuvent les proposer aux personnes en précarité alimentaire via l'application HopHopFood.

Les bénéficiaires, étudiants, familles ou personne en difficulté, réservent les paniers gratuits sur l'appli et les récupèrent dans les établissements aux heures indiquées par le commerçant.

Ainsi, plus besoin de logistique complexe ou coûteuse, ni de camion de livraison.

L'UMIH encourage ses adhérents à utiliser la solution française HopHopFood, acteur majeur de l'Economie sociale et solidaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le professionnel peut obtenir une défiscalisation au regard de l'article 238 bis du CGI (don à des personnes dans le besoin).

Pour en savoir plus, contactez votre UMIH départementale.



[Retour sommaire](#)

200 000 emplois
à pourvoir
**le CV numérique
est une clé !**



Photo : Mathilde de l'Écotais

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

UMIH.France

@UMIH_France

UMIH



UMIH 45

60 ans d'excellence de l'UMIH 45

L'AG de l'UMIH Loiret qui s'est déroulée le 15 avril au Domaine de la Fontaine à Olivet, avait une saveur particulière : l'organisation fêtait ses 60 ans. 60 ans d'un engagement au service de ses adhérents, 60 ans de défense d'une profession, 60 ans d'union. Un événement sous le parrainage de Bernard Vaussion, ancien chef cuisinier de l'Élysée.

Le 17 janvier 1964, le syndicat "unique" départemental fut créé. En effet, les membres des trois syndicats des cantons de Orléans-Pithiviers, de Montargis et de Gien se regroupèrent et créèrent le Syndicat départemental de l'industrie hôtelière du Loiret.

Jérémy Gras, président UMIH 45, a souhaité faire de cet événement un moment de réflexion sur les défis et les opportunités auxquels fait face le secteur et envisager l'avenir prometteur de l'UMIH 45.

Les interventions de Thierry Max (en



vidéo), de Franck Chaumès, président UMIH restauration sur le Fait maison et les titres-restaurants, de Christopher Terleski sur le thème *Comment protéger la rentabilité de son établissement face à un monde en pleine mutation et aux changements de comportement des clients*, ont permis d'apporter des éclairages sur l'actualité

et mettre en perspective les enjeux que doit relever la profession dans les années à venir.

Pour célébrer les réalisations passées, Jérémy Gras a souhaité rendre hommage à ses prédécesseurs, ainsi Bernard Quartier,

Jean-Louis Jama, Gilbert Guttin et bien sûr Thierry Deraime disparu en 2023, ont été remerciés pour leurs actions et leur engagement pour l'UMIH 45 et ses adhérents.



L'UMIH 45 en chiffres

313 adhérents dont 76 % ont moins de 10 salariés

52 % sont des restaurants, brasseries et relais routiers.

L'UMIH 45 a traité 2 500 appels et 5 000 mails d'adhérents en

UMIH 70

Renaissance de l'UMIH 70

Après quelques moments difficiles qui se sont soldés par un dépôt de bilan en juillet 2023, l'UMIH 70 renaît sous l'égide de **Bernard Champreux**, nouveau président de l'UMIH 70 section UMIH Direct. L'AG constitutive s'est déroulée le 3 avril, au pôle d'excellence du Lycée Pontarcher à Vesoul, en présence de **Laurent Lutse**, président d'UMIH Direct.

Une nouvelle organisation pour l'UMIH 70 gérée administrativement par le national, mais avec des élus toujours présents sur le terrain pour répondre aux interrogations des adhérents. « *Le but n'est pas d'absorber le syndicat départemental, mais plutôt de ne laisser personne sur le bord de la route* », explique Laurent Lutse, président d'UMIH Direct.

« *Etre adhérent à un syndicat professionnel aujourd'hui est nécessaire, surtout dans nos territoires ruraux, pour trouver des réponses, des conseils que ce soit sur les économies d'énergie, l'emploi, la formation professionnelle, la ruralité, les droits Sacem, etc, et participer à la défense de notre profession.* », précise Bernard Champreux.

[Retour sommaire](#)

Les Nouvelles Pailles aspirent à séduire toujours plus les CHR

LES NOUVELLES PAILLES conçoit et fabrique en France des biomatériaux qu'elle transforme en objets à destination du contact alimentaire (pailles, couverts, etc). L'entreprise a déjà conquis plus de 6 000 clients CHR dans 12 pays et ne compte pas s'arrêter là.

C'est entendu, les pailles et les couverts en plastique sont désormais interdits. Alors que la plupart des produits de substitution sur le marché ne répondent pas aux exigences environnementales et aux attentes des clients. C'est en partant de ce diagnostic que Les Nouvelles Pailles entendent proposer des solutions alternatives responsables et de qualité.

Un produit réutilisable et compostable

Pierre Thomas, le P.-D.G. et co-fondateur, explique sa démarche : « *Nous avons souhaité que notre entreprise soit à notre image : respectueuse de la société. C'est pour cela que nous nous inscrivons dans une démarche RSE. Par exemple, nous avons ramené l'intégralité de notre production en France, nous produisons toutes nos pailles à quelques kilomètres de Saint-Etienne (42) et nos couverts à Villeurbanne (69). Nous avons choisi de ne faire ap-*



qui assurent le conditionnement de nos gammes. Mais notre principal atout réside dans nos produits.»

Une paille de qualité pour une expérience client réussie

En effet, les pailles et les couverts fabriqués par l'entreprise sont issus de l'économie circulaire avec l'emploi de déchets de canne à sucre. Ils sont aussi compostables à domicile. Mais avant d'en arriver là, ils sont réutilisables après un passage au lave-vaisselle.

Pierre Thomas est fier d'annoncer que son processus de fabrication lui permet de produire des pailles ayant un impact carbone plus de 3 fois inférieur à des pailles en carton venant de Chine !

Les Nouvelles Pailles ont un autre message pour les CHR :

leur produit est vertueux. Il permet à la paille de retrouver toute sa place dans le monde du CHR.

Quand on voit certains établissements qui retirent les pailles, car « on en a pas besoin », essayez de savourer un mojito sans paille : impossible de touiller pour mélanger les ingrédients... la paille est une composante du cocktail. Ou alors, essayez de boire votre milkshake ou smoothie

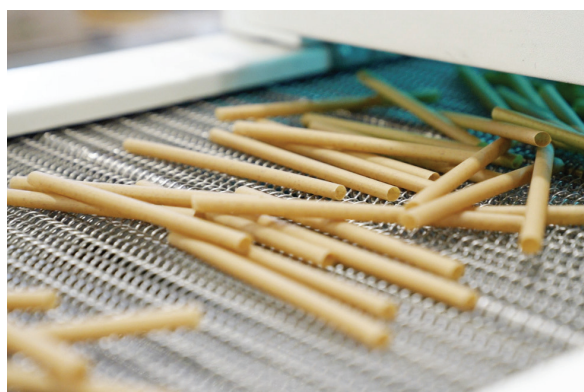
en marchant dans la rue et sans paille, il faut s'arrêter sous peine de s'en mettre partout. Ou les enfants qui boivent leur sirop.



L'unité de fabrication des Nouvelles Pailles dans le Maine-et-Loire : une démarche de RSE et d'économie circulaire.

La paille avec couvercle se multiplie aussi en boîte de nuit pour éviter que des substances soient mises dans le verre. Pour se maintenir dans l'univers CHR, la paille devait se réinventer. Fabriquée en France dans un matériau naturel et respectueuse de l'environnement. Les Nouvelles Pailles est au cœur de cette petite révolution.

Pour en savoir plus sur Les Nouvelles Pailles et leur offre spéciale restaurateurs : <https://lesnouvellespailles.fr/>



Une paille de qualité, végétale, élégante, emportable, lavable et réutilisable.

pel qu'à des fournisseurs locaux (moins de 50 km). Et enfin, ce ne sont que des collaborateurs en situation de handicap

UMIH 60

Le repas gastronomique de l'UMIH Oise : un projet pédagogique hors normes



L'UMIH 60, soucieuse de créer des liens entre les futurs professionnels du secteur et les talents du département, a organisé un dîner gastronomique concocté par huit chefs de l'Oise et réalisé avec l'aide d'apprentis issus de l'ensemble des CFA et écoles hôtelières du département. Ce dîner exceptionnel, servi pour 400 convives, s'est tenu le 9 avril au château de Nogent-sur-Oise en présence d'Eric Abihssira, vice-président confédéral.



Chefs et apprentis préparent ensemble un repas gastronomique pour 400 convives.

Cet événement imaginé et orchestré par l'UMIH 60 et son président Charles-Edouard Barbier a pour objet de mettre en valeur la qualité des produits locaux et donner l'opportunité à 80 apprentis de vivre une expérience professionnelle hors du commun aussi bien cuisine qu'au service en salle. « Les jeunes étaient bien sûr encadrés. L'objectif était de les inclure le plus possible et leur proposer un projet pédagogique fait de partage de la passion et de transmission des savoir-faire », précise Charles-Edouard Barbier.

Le dîner gastronomique, proposé à un prix accessible au plus grand nombre, s'est déroulé en 8 temps

chacun rythmé par un plat du menu concocté par l'un des huit chefs présents, avec accords mets et vins. Face au succès de cette première édition, une seconde est dans les esprits.



Eric Abihssira a remercié l'ensemble des chefs et des apprentis pour la réalisation de cette manifestation.

[Retour sommaire](#)

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



UMiH
FORMATION 

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

UMIH 67

Journée mémorable à l'UMIH 67

Deux temps forts le 15 avril pour l'UMIH 67 et sa présidente Véronique Siegel. La pose de la première pierre du nouveau Campus du Cefppa Adrien Zeller puis la réception de la Team France Bocuse d'Or, le tout en présence de Thierry Marx.

Un outil d'exception pour le secteur

Créé en 1989 par la Région Alsace, co-géré par la CCI, l'UMIH du Bas-Rhin, et l'Éducation Nationale, le CEFPPA Adrien Zeller est reconnu pour être un établissement de qualité et de sérieux : 87 % des étudiants de l'établissement sont embauchés dès la fin de leur cursus. Fort de son succès et afin d'assurer son développement, le coup d'envoi d'un vaste chantier de rénovation et d'agrandissement a été donné lundi 15 avril. Ce chantier d'ampleur (7 000 m²) intègre des principes de construction vertueuse. Le CEFPPA va se doter d'un outil performant comprenant un hôtel et un restaurant d'application ainsi que l'installation d'un verger d'application, d'un compostage des déchets ou encore la mise en place de ruches qui contribueront à l'exploitation globale des abords du campus. Le financement de l'opération, qui s'élève à 22 millions d'euros, est réparti entre la Région Grand Est, le Feder, la Collectivité européenne d'Alsace, l'Eurométropole de Strasbourg, et le CEFPPA. La livraison est prévue pour l'été 2027.



Thierry Marx a posé la première de cet ambitieux projet porté par Roger Sengel, président du CEFPPA, Sébastien Malgras, directeur du CEFPPA et Véronique Siégel, présidente UMIH 67 et soutenu par Josiane Chevalier, préfète du Bas-Rhin, Olivier Faron, recteur d'Académie, Thibaut Philipps, maire d'Illkirch, Frédéric Bierry, président Collectivité européenne Alsace, Pia Imbs, présidente de l'Eurométropole de Strasbourg.

sacienne pour apporter le soutien de ses pairs à Paul Marcon. A cette occasion, un chèque de 22 000 euros a été remis par Véronique Siegel à la Team France Bocuse d'Or, qui portera haut les cou-

leurs de la gastronomie française au Sirha de Lyon en janvier prochain. Cet événement s'est déroulé dans les salons de l'Hôtel de Klinglin, l'hôtel de la Préfecture.

En avant la Team France Bocuse d'Or !

La profession, mobilisée pour favoriser l'attractivité de la filière, s'engage auprès de la Team France Bocuse d'Or, son candidat Paul Marcon et sa commis Camille Pigot.

L'UMIH 67 a organisé un dîner, préparé et servi par les élèves de l'école hôtelière de Strasbourg et le Lycée Hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch, en présence de Thierry Marx, Régis Marcon et des représentants de la gastronomie al-

Véronique Siégel, présidente UMIH 67 remet le chèque à Romuald Fassenet, président de la Team France Bocuse d'Or et Paul Marcon.



[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

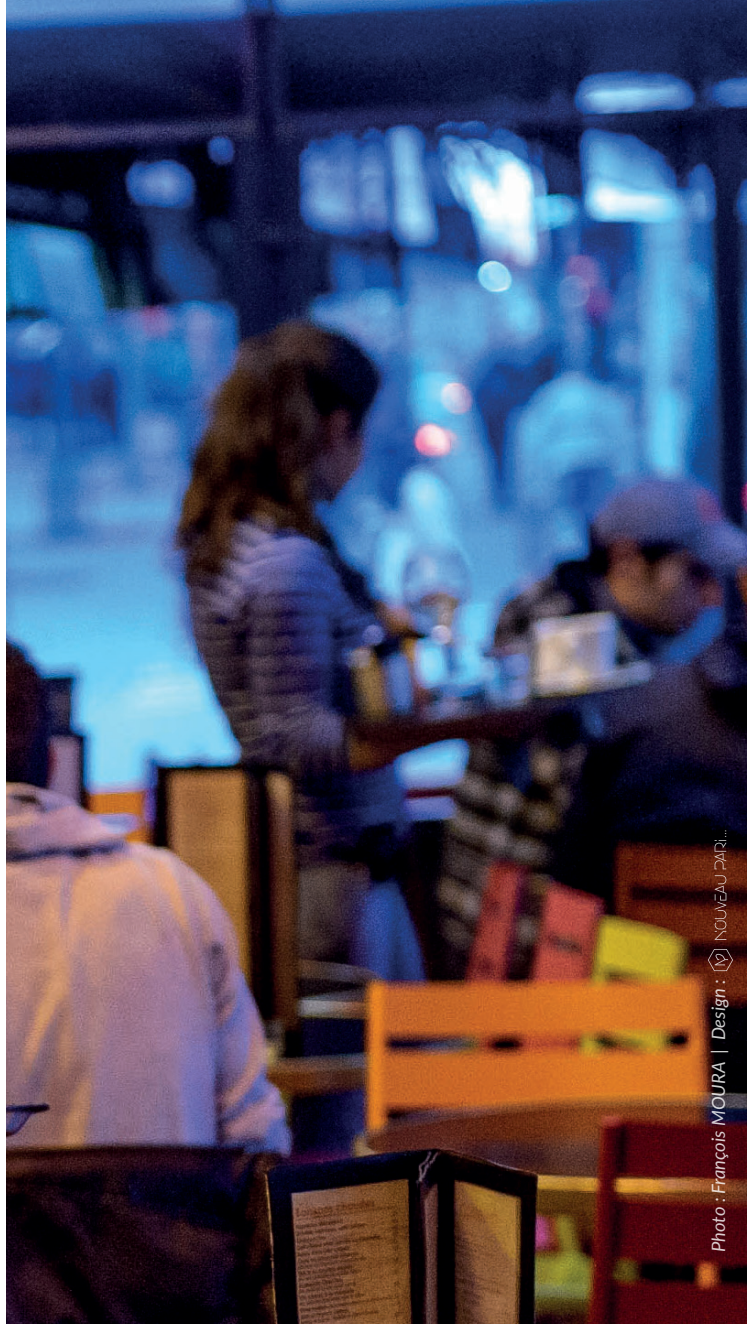


Photo : François MOURA | Design : NOUVEAU PATRI...



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

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

Pour un tourisme responsable

Le 9 avril, la préfecture des Pyrénées-Orientales et l'UMIH 66 ont signé une charte d'une trentaine d'engagements à court et moyen terme.

« *Un véritable engagement environnemental complet de notre économie* », précise **Brice Sannac**, président de l'UMIH 66. Selon le bulletin mensuel du Bureau de recherches géologiques et minières (BRGM), le niveau des nappes phréatiques en France s'est nettement amélioré au 1er avril par rapport à la même période de 2023, partout sauf dans le département des Pyrénées-Orientales (66).

Les élus et les acteurs économiques ont décidé de prendre les choses en main et s'engagent dans une gestion responsable de cette richesse naturelle : l'eau. Concrètement, la charte comprend une trentaine d'engagements, incluant ceux pris l'été dernier, pour la période



Signature de la Charte entre le Préfet des Pyrénées Orientales, Thierry Bonnier et le président de l'UMIH 66, Brice Sannac.

2025-2030. Parmi les critères les plus symboliques : les clients des hôtels ne pourront plus prendre de bain, des chaussettes pour refroidir les bou-

teilles, le retraitement des eaux de piscines qui pourront ainsi servir pour le nettoyage des sols, des rues, pour remplir les camions de pompier, la réutilisation des eaux de douches pour les sanitaires, etc.

« *Cette charte permet à nos clients d'avoir l'assurance de bénéficier du tourisme le plus responsable de France. Tout un territoire s'est mobilisé pour être le laboratoire de la France pour développer un tourisme responsable. Le tourisme de demain est un tourisme respectueux. On le doit à nos clients mais également aux habitants* », expliquait Brice Sannac sur RMC le 9 avril.

Attractivité des métiers : Show devant !

Le premier concours national de l'UMIH « Show devant » est officiellement lancé ! 25 départements participent déjà mais vous pouvez à tout moment décider de vous y associer.

Ce concours vidéo est destiné aux publics en formation dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans un lycée, un CFA ou un centre de formation et a pour but de promouvoir la diversité et la richesse des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Les participants sont invités à envoyer leur vidéo d'une minute maximum présentant de façon originale et créative leur futur métier, que ce soit en cuisine, en salle, à la réception d'un hôtel, au bar, ou comme gouvernante ou majordome, etc.

Les meilleures créations seront désignées par catégorie au niveau départemental, et participeront à une grande finale nationale.



Rappel du calendrier

Fin mai 2024 : Date limite d'envoi des vidéos. Puis un jury départemental annoncera les lauréats.

Été-septembre 2024 : Réunion du jury national pour désigner les lauréats par catégorie

Fin novembre 2024 : annonce des gagnants de la grande finale nationale et partage des vidéos lauréates sur les RS.

Toutes les infos et le lien d'envoi des vidéos : <https://www.showdevant-umih.fr/>

Votre contact UMIH pour le concours « show devant » : concours@umih.fr

UMIH Hauts-de-France : se regrouper pour trouver des solutions

Le 25 mars, les entrepreneurs des Hauts-de-France regroupés ont officialisé le lancement du GEIQ HRT et la création de la marque employeur Pépité. L'objectif : attirer des candidats dans les entreprises de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme dans les Hauts-de-France.

Le groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification hôtellerie-restauration-tourisme a été créé à l'initiative de l'UMIH Hauts-de-France, présidée par **Pierre Nouchi**, avec le soutien du Conseil régional et de la Direction du Travail.

Lors du lancement officiel qui s'est déroulé au Palais de la Bourse de Lille, en présence d'**Eric Abihssira**, différentes thématiques autour de trois temps forts ont été abordés :

- Une solution innovante pour recruter autrement
- Le tourisme comme levier à l'attractivité métier

AGORA °2

L'attractivité Métiers au coeur des enjeux

a partir de 18h
Hall du Palais de la Bourse
4 place du Théâtre
59000 Lille

Eric Abihssira
Vice Président
UMIH
Nationale

Yves Poletti
UMIH Lille Métropole
Hôtelier

Jean Philippe Gold
Directeur
Hauts de France
Tourisme

Geoffrey Leleu
Trésorier
GEIQ HRT
Hôtelier Restaurateur



- Accélérer les synergies sur nos territoires

A l'issue des échanges, l'identité de la nouvelle marque employeur a été dévoilée : Pépité, dont l'objet est de valoriser les talents motivés dans le milieu de l'hospitalité. **Jean-Marc Morez**, nommé à la tête du nouvel organisme, en

définit les ambitions : « On souhaite répondre à une problématique : la pénurie de salarié, en imaginant quelque chose d'innovant. Le GEIQ est un véritable employeur. Les jeunes en formations qualifiantes et rémunérées de 6 à 24 mois sont en alternance dans les entreprises qui en font la demande tout en étant salariés du GEIQ. Ce dispositif soulage l'entreprise de l'aspect administratif souvent très lourd ». Et de conclure : « Pour ceux qui sont motivés, l'hôtellerie, la restauration et le tourisme peuvent jouer le rôle d'ascenseur social ».

UMIH 14

L'UMIH 14 développe une solution pour loger les saisonniers

En saison, difficile de trouver des logements bon marché pour loger les salariés saisonniers. L'UMIH 14 a trouvé une solution : héberger les saisonniers à l'internat.



La région Normandie représentée par Sophie Gaugain (à gauche) et Nathalie Porte (à droite), le maire de Honfleur Michel Lamarre et Yann France, président UMIH 14.

© Radio France - Nolwenn Lejeune

solution trouvée par l'UMIH 14, la mairie et la région constitue une première expérimentation pour faire face au problème du logement dans les zones

touristiques de l'une des villes les plus touristiques de France avec 5,2 millions de touristes chaque année.

Ainsi, sur le modèle de Dinard (initiative de l'UMIH 35 Côte d'Emeraude), l'UMIH 14 a négocié avec la région pour obtenir cette solution. Le coût

de l'opération s'élève à 25 000 euros (essentiellement entretien et gardiennage) payés à parts égales par la région et la ville, et 3 000 euros par l'UMIH 14. Les employeurs auront un droit d'entrée de 100 euros à payer. Mais, pour Yann France, président UMIH 14 « Je n'ai aucun doute sur le fait que les 20 places vont trouver preneur. Le besoin est si criant. Si l'expérimentation se passe bien, l'année prochaine, nous pourrions utiliser les 20 places restantes de l'internat de Honfleur et éventuellement étendre l'opération à Dives s/Mer ».

Une première expérimentation

20 places de l'internat du Lycée Albert Sorel seront mises à la disposition des saisonniers de l'Hôtellerie-restauration pour un prix de 70 €/sem sur la période du 12 juillet au 25 août. Cette

UMIH 61

AG de l'UMIH 61 : optimisme et prudence

C'est dans le prestigieux Haras du Pin qu'a eu lieu l'AG de l'UMIH de l'Orne, le 25 mars. Roger Bellier, président départemental, a axé sa réunion sur les perspectives que peuvent offrir les événements sportifs ou culturels pour le secteur et plus généralement pour le tourisme.

Les JO avec 4 passages de la flamme olympique, les 150 ans de l'impressionnisme, les 80 ans du débarquement en Normandie, sans compter toutes les foires, fêtes et festivals, la Normandie devrait connaître une saison touristique intense. Plus modestement, le département de l'Orne compte bien également en profiter en mettant en valeur ses atouts à l'écart des sentiers battus et notamment sa gastronomie, ses paysages et son calme. « Nous sa-



vons que le Calvados commence à déjà bien se remplir. D'ici peu nous allons récupérer le reflux de touristes qui ne s'y sont pas pris à temps », explique Roger Bellier.

Côté recrutement

La situation reste tendue. Thierry Marx, invité de l'AG, précise « Il faut régler les problèmes d'attractivité du secteur. Pour cela, il faut mieux former et mieux rémunérer les salariés. Travailler doit être un épanouissement. Parallèlement, les charges patronales doivent diminuer, : les coûts des matières premières et de l'énergie pèsent trop lourd sur nos entreprises ».

Le secteur dans l'Orne

4 000 emplois directs et indirects
Env. 250 emplois sont à pourvoir pour la saison estivale

L'emploi au cœur de l'AG de l'UMIH 53

L'UMIH 53, présidée par Isabelle Girard, a accueilli à l'occasion de son AG le 16 avril, Eric Abihssira afin de faire le point sur les dossiers nationaux de la profession.

L'UMIH 53 a participé à l'opération Restaurant éphémère organisée par l'UMIH et France Travail à l'occasion de la Semaine des Métiers du Tourisme, qui s'est déroulée du 18 au 24 mars. Isabelle Girard, présidente UMIH 53 a fait un point sur le résultat de cette manifestation.

Bilan positif des Restaurants éphémères

Sur les 14 candidats qui avaient cuisiné et servi les professionnels en observation, 6 ont été recrutés et 3 sont en attente de réponse. Bilan très positif, ce qui donne bien sûr envie de renouveler l'essai.

Dans ce même esprit, les adhérents de l'UMIH 53 ouvrent leurs portes et

offrent la possibilité d'être formé en alternance au sein de leurs établissements. Les offres d'alternance proposées par les adhérents se trouvent sur le site de l'UMIH 53 : <https://umih53.fr/>

Les problématiques des professionnels ont été abordées : énergie, pénurie de main d'œuvre, logement des saisonniers, etc. **Eric Abihssira** a fait un point sur le fait maison en rappelant la position de l'UMIH qui se bat pour la transparence dans l'assiette et la valorisation des professionnels qui travaillent dans leur cuisine les produits bruts issus de circuits courts. L'idée n'étant pas de montrer du doigt ceux qui font autrement mais bien de mettre avant ceux qui font du fait maison.

Inquiétude sur les petits hôtels

Un point particulier a été soulevé : l'arrivée d'un hôtel haut de gamme de 70-80 chambres près de l'espace Mayenne. Le nom de l'investisseur sera connu en juillet, les candidatures étant closes depuis le 16 février. Pour **Isabelle Girard**, le besoin d'un tel établissement n'apparaît pas comme une évidence : « L'offre hôtelière en établissements haut de gamme existe déjà à Laval. Concernant le nombre de chambres disponibles, l'étude n'a pas pris en compte les meublés touristiques, qui sont sur le marché quand même. Mais ce qui m'inquiète surtout c'est que si on en lance un gros, avec 70-80 chambres, que vont devenir les indépendants de 10 - 12 chambres ? Vont-ils survivre ? »



Isabelle Girard, présidente UMIH 53 (à g) et son bureau.

[Retour sommaire](#)