

Fait Maison P.2

Partenariat Ademe P.2

Salon de l'Agriculture P.4

Show devant ! P.5

Restaurants éphémères P.6

UMIH 85 P.8

UMIH 48 P.8

UMIH 07 et UMIH 26 P.10

UMIHNormandie P.10

UMIH Occitanie P.11

UMIHNA P.11

Notel P.12

Carnet

UMIH Auvergne-Rhône-Alpes :
Martine Courbon succède à
Alain Grégoire

UMIH Centre Val de Loire :
Pascal Blaszczyk succède à
Sabine Ferrand

UMIH 41 : Ludovic Poyau
succède à Sabine Ferrand

UMIH 37 : Pierre-Henri Delmas
succède à Jean-Marie Gervais

Agenda

23 avril : CA de l'UMIH

17-18 juin : Séminaire formation
des Responsables administra-
tive(s)

3-7 novembre : EquipHotel
Paris Porte de Versailles

Le mot du président

Parlons projet

Le terme emploi ne passe plus auprès des jeunes aujourd'hui. Ils ne souhaitent plus entendre ce terme qui les cantonne à une activité dans un secteur donné. Il en est de même du métier-passion qui n'a plus véritablement de sens pour eux. Ils n'ont pas envie de ça. Ils ont besoin de construire leur vie autrement, dans le mouvement, d'avoir DES projets et leur futur métier doit être envisagé de cette façon. Alors changeons de sémantique, adoptons un vocabulaire finalement très positif et parlons, avec eux, de projet métier. Durant leur vie professionnelle, ils auront un, deux, trois ou plus de projets métier ; qu'importe, ce qui compte c'est qu'on leur donne suffisamment envie pour qu'un jour ils posent leur valise chez nous et que nous ayons la capacité de les accueillir, de les former rapidement aux techniques pour qu'ils puissent monter en compétence et vivre de leur travail.



Thierry Marx

Restaurant éphémère

Pour continuer sur le thème de l'attractivité métier, je me félicite du succès de cette opération que nous avons menée avec France Travail dans les départements à l'occasion de la semaine des métiers du tourisme et qui se poursuit. Nous avons besoin d'élargir nos recrutements et d'aller chercher des personnes motivées avec des aptitudes pour nos métiers. Je tiens à vous remercier pour votre mobilisation.

Fait maison

Un mot sur le sujet qui a fait le buzz. Je ne rentrerai pas dans la polémique. Je veux simplement réaffirmer la position de l'UMIH qui défend la transparence des cartes pour le consommateur et la valorisation de notre métier, de notre savoir-faire et les produits locaux fruits du travail de nos agriculteurs.

Thierry Marx,
Président confédéral

«Fait maison» : nous voulons un texte qui valorise nos métiers

Le 19 mars, la proposition de loi «non fait maison» a été retirée de l'ordre du jour de l'Assemblée nationale, sans que le débat ait pu avoir lieu.

UMIH, CGAD et GHR, nous défendons la qualité et la transparence pour les consommateurs, mais nous refusons de faire apparaître une mention négative sur nos cartes. Ensemble, nous appelons à la rédaction d'un nouveau texte favorable à la transparence des plats consommés. Un texte qui valorise nos métiers et les produits agricoles. La proposition de loi initiale aurait eu des répercussions économiques sévères. Nous proposons un affichage obligatoire dans les établissements et sur les cartes, permettant d'identifier clairement les plats «fait maison». Par consé-



quent ceux qui ne seront pas identifiés comme tels, seront considérés «non fait maison».

Thierry Marx : « Je comprends parfaitement les préoccupations soulevées par les parlementaires et leur combat contre la malbouffe, cette lutte a mon soutien inconditionnel ! Cependant, il est crucial que toute évolution

législative et réglementaire tienne compte des réalités de nos métiers. C'est pourquoi nous restons ouverts et engagés en faveur d'un texte positif».

Franck Chaumes, président UMIH restauration : «L'abandon de cette proposition de loi ne signifie pas une opposition à la transparence ou à la qualité, bien au contraire : il s'agit d'un appel à une approche collective, pour atteindre ces objectifs».

Le dialogue se poursuit pour élaborer un texte précis qui valorise le savoir-faire des cuisiniers et des artisans des métiers de bouche, les produits de nos agriculteurs et les vrais restaurateurs.

UMIH et Ademe : partenariat historique

Le 28 février dernier, l'UMIH représentée par **Thierry Marx** et Sylvain Wasserman, président de l'Ademe, ont signé une convention inédite qui vise à intensifier les efforts conjoints en matière de transition écologique. Pour Thierry Marx, « améliorer notre impact environnemental tout en maintenant la qualité de service et le confort pour nos clients est notre priorité. Nous devons également veiller à améliorer la qualité de vie au travail pour nos collaborateurs et renforcer la responsabilité sociétale de nos entreprises. Grâce à l'expertise de l'Ademe, nos adhérents pourront progresser dans leur démarche environnementale et renforcer la performance de leur entreprise.»

Initiée en Nouvelle-Aquitaine, cette coopération nationale s'inscrit dans une dynamique de transformation durable du secteur. Bien que l'Ademe apporte depuis plusieurs un soutien technique aux initiatives locales, ce



De g. à dr. : Sylvain Wasserman, président de l'ADEME, Thierry Marx et Alain Guillout président d'UMIH Nouvelle-Aquitaine.

partenariat marque une étape majeure dans la promotion d'une hôtellerie-restauration plus respectueuse de l'environnement.

Les axes principaux

Accompagnement environnemental : les entreprises HCR seront soutenues dans la réalisation de diagnostics environnementaux dans le but d'identifier les opportunités d'amélioration et réduire leur empreinte écologique.

Appel à projets «Hôtel du futur» : un défi passionnant est lancé pour encourager l'innovation en matière d'efficacité énergétique, de gestion de l'eau et de déploiement des

énergies renouvelables.

Alimentation durable et lutte contre le gaspillage alimentaire : un engagement concret est pris pour réduire le gaspillage alimentaire à travers la gestion des invendus, la promotion de bonnes pratiques professionnelles et l'intégration de solutions digitales.

« En unissant leurs forces, l'UMIH et l'Ademe s'engagent à créer un avenir plus vert pour l'hôtellerie-restauration », conclut **Alain Guillout** président d'UMIH Nouvelle-Aquitaine.

[Retour sommaire](#)

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



Photo : Mathilde de l'Ecotais

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



L'UMIH au Salon de l'Agriculture

Le salon international de l'agriculture qui s'est déroulé du 24 février au 3 mars, fut l'occasion pour l'UMIH de réaffirmer son soutien au monde agricole et sa volonté de valorisation des produits issus de l'agriculture française.

La présence de l'UMIH à travers les participations aux conférences de **Thierry Marx** et **Valérie Pons**, présidente de la branche UMIH Traiteurs, aux conférences sur le stand de Bleu Blanc Cœur ou encore la tenue de stands par certaines UMIH départementales, notamment l'UMIH du Var présidée par **Jean-Pierre Ghiribelli**, montrent encore une fois l'attachement de l'UMIH et de ses professionnels au monde agricole.

Thierry Marx en a profité pour rappeler « *il faut regarder ce qu'on peut faire pour faire de bons produits, [...] pour qu'on rémunère l'agriculteur à sa juste valeur. Et puis d'arrêter de faire en sorte que le prix de l'alimentation soit la variable d'ajustement du pouvoir d'achat.* »

Soutenir les éleveurs, garantir des produits de qualité

Pour aller dans ce sens, l'UMIH a renouvelé son soutien à la Charte 100 % Origine France de Métro, dont l'objectif est



d'augmenter la part des produits français et locaux dans la restauration en sensibilisant les acteurs et les consommateurs sur l'origine et la qualité des produits, en rémunérant les éleveurs à la juste valeur de leurs coûts de production. En contrepartie, le partenariat



implique des conditions d'élevage et de traçabilité irréprochables pour atteindre une meilleure qualité.

L'UMIH se félicite de cette démarche qui vise à apporter de la transparence entre éleveurs et distributeurs et qui va totalement dans le sens du décret entré en vigueur 7 mars 2024 qui impose désormais d'indiquer l'origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles utilisées dans les préparations de viande et de produits à base de viande proposés dans les établissements de restauration, sur place ou à emporter.

[Retour sommaire](#)

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.



Cliquez sur l'image pour écouter Thierry Marx

Rappel du calendrier

Février à avril : Promotion du concours par les équipes départementales auprès des établissements de formation

Fin mai 2024 : Date limite d'envoi des vidéos.

Annnonce des lauréats dans chaque département participant

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

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

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

ET SI VOUS GARDIEZ VOTRE ÉNERGIE POUR L'ESSENTIEL ?

Faites confiance à Butagaz pour gérer l'énergie dont vous avez besoin pour votre établissement.



CHOISISSEZ LE BIOPROPANE¹
ET ENGAGEZ-VOUS CONCRÈTEMENT
EN FAVEUR DE LA TRANSITION
ÉNERGÉTIQUE

- Un gaz vert issu de ressources renouvelables
- Avec Butagaz, la compensation carbone² est incluse pour un bilan carbone neutre pour la consommation de gaz liée à votre activité
- Disponible sur toute la France avec un approvisionnement assuré

Inscrivez votre établissement dans le développement durable afin de vous démarquer sur votre secteur et valoriser votre engagement auprès de vos clients.

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

¹ Le biopropane est une énergie renouvelable car produit à partir de biomasse, renouvelée et compensée de façon naturelle ou par l'intervention de l'homme. Selon le principe du bilan massique, au moins 20 %, ou 100 % selon l'offre choisie, de gaz biopropane (sur la capacité de la citerne) ont été injectés dans le réseau de distribution de Butagaz, certifié ISCC-PLUS.

² Plus d'informations sur butagaz.fr/compensation-carbone-gaz

³ Le prix fixe (hors TICPE) est valable pour toute signature d'un contrat professionnel de fourniture de gaz propane en citerne d'une durée de 3 ans minimale, avec un tarif de vente de gaz propane fixé pour une durée de 24 mois, quelle que soit l'évolution (hausse ou baisse) du barème en vigueur au jour de la livraison ou de la commande de gaz, hors évolutions de taxes et autres contributions obligatoires communes à tous les fournisseurs, telles que la TICPE et hors options.

⁴ Étude BVA réalisée par téléphone en 2023.

VOTRE ÉNERGIE EN TOUTE SIMPLICITÉ
AVEC L'OFFRE PRIX FIXE³



Visibilité
sur votre budget
énergie



Sécurité
avec un prix stable
sans hausse du prix
du produit³



Sérénité
garantie

BUTAGAZ
MARQUE PRÉFÉRÉE DES FRANÇAIS



- 95 % de nos clients professionnels se déclarent satisfaits⁴
- Politique RSE engagée et reconnue : médaille d'or Ecovadis, Butagaz fait partie du top 1 % des entreprises les plus performantes en matière de RSE
- Marque préférée des préférées des français et certifiée « Relation 100% Client France »

Semaine des métiers du tourisme

Le « Restaurant éphémère », une initiative innovante pour le recrutement

La seconde édition de la semaine des métiers du tourisme s'est déroulée du 18 au 24 mars. A cette occasion, l'UMIH en partenariat avec France Travail et Promocash a décidé de développer un projet novateur les « Restaurants éphémères », précédemment initié par l'UMIH 76 et l'UMIH 22.

Le principe en est simple : dans un espace dédié, restaurant ou restaurant d'application de CFA, des personnes en recherche d'emploi, formées ou non, se confrontent aux réalités du métier face à de potentiels recruteurs qui évaluent ainsi les aptitudes professionnelles, les savoir-faire, les comportements compatibles avec nos métiers.

Petit tour d'horizon (non exhaustif) des actions menées dans les départements et qui peuvent se poursuivre bien au-delà du mois de mars.

UMIH 15 : l'Institut de formation professionnelle et permanente d'Aurillac – le défi du recrutement en zone rurale.



UMIH 80 : «Restaurant éphémère» organisé par l'UMIH 80 et France Travail au collège Millevoye d'Abbeville.



UMIH 22 : au CFA de Ploufragan, une deuxième édition pour casser les codes du recrutement.



UMIH 60 : l'UMIH60, France Travail, Promocash et l'INFA le Manoir s'unissent pour organiser un Restaurant Éphémère le 19 mars, dans le restaurant d'application du CFA de Gouvieux.



UMIH 41 ; «restaurant éphémère» en Centre val de Loire. La Fabrique Normant de Romorantin a donc accueilli les 17 personnes venues découvrir les métiers de la restauration et du service et ont pu ensuite échanger avec les entreprises présentes

[Retour sommaire](#)

**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

35 000
STAGIAIRES
PAR AN

27
CENTRES
EN REGION



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

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

0 806 700 701

**Service & appel
gratuits**

UMIH 85

A la recherche de solutions innovantes

L'AG de l'UMIH 85 présidée par Tarek Tarouche s'est déroulée le 11 mars dans le cadre de la 2e édition du salon Vendéeprho au parc-expo de La Roche-sur-Yon.

Initié par l'UMIH Vendée, le salon a accueilli une centaine d'exposants de la restauration, des métiers de bouche et de l'alimentation. « *Nos adhérents sont enthousiastes d'avoir un salon vendéen de proximité à taille humaine, qui leur offre l'opportunité de rencontrer leurs fournisseurs dans un contexte professionnel et convivial* », explique le président.

Recrutement, logement des signes encourageants

Lors de l'AG, ces deux sujets ont largement été abordés. Malgré les difficultés, le président de l'UMIH Vendée reste confiant « *Des signes encourageants sont apparus. Nous constatons une augmentation des candidatures spontanées, que ce soit pour des postes permanents que saisonniers. Les employeurs font des efforts, les salaires ont été revalorisés de 21 % en deux ans, 2/3 étant désormais au-dessus de la convention collective* ».

Le défi majeur demeure le logement et pour remédier, en partie, l'UMIH Vendée a noué un partenariat avec l'entreprise angevine Lodge & Co qui ouvrira en mai à Apremont un « écovillage » dédié aux salariés en mobilité et aux saisonniers. Une partie des places est d'ores et déjà réservée à l'UMIH.

Autres axes de travail

Pour rester compétitif, le secteur doit également évoluer. Avec des évé-

nements importants tels que les Floralties et le Vendée Globe prévus cette année, la montée en compétences des entreprises est une priorité. « Nous devons insister sur l'innovation, l'intelligence artificielle et la digitalisation », a développé **Tarek Tarouche**.

Parallèlement, le secteur doit s'adapter aux nouvelles réglementations environnementales, en particulier en ce qui concerne la gestion des biodéchets et leur valorisation.



UMIH 48

Reprise et redémarrage

Tel était le thème de l'AG de l'UMIH 48 qui s'est déroulée à Mende le 11 mars.

Denis Carminat, président d'UMIH 48 a dressé un bilan de l'année écoulée sur fonds de manque de personnel qui contraint les entreprises à réduire leur activité et de hausse des coûts des matières premières et de l'énergie qui accentue la fragilité des établissements.

Attractivité et transition écologique

L'année 2024, démarre avec de nombreux projets pour l'UMIH 48, notamment sur le thème du recrutement et de l'attractivité métier avec la participation au concours national Show de-



vant ! pour inciter les jeunes à parler de leur métier, le concours régional Job Chef pour encourager les demandeurs d'emploi passionnés de cuisine à venir rejoindre le secteur, le salon TAF

qui s'est tenu le 14 mars sur les formations, les secteurs et les entreprises qui recrutent.

Le second dossier d'importance pour l'UMIH 48 : la mise en pratique au niveau local du partenariat national avec l'Ademe et faciliter la transition écologique des établissements.

Etaient également présents à cette AG : Philippe Castanet, préfet de Lozère, Sophie Pantel, présidente du département, et Pierre Morel-A-L'Huissier, député.

[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

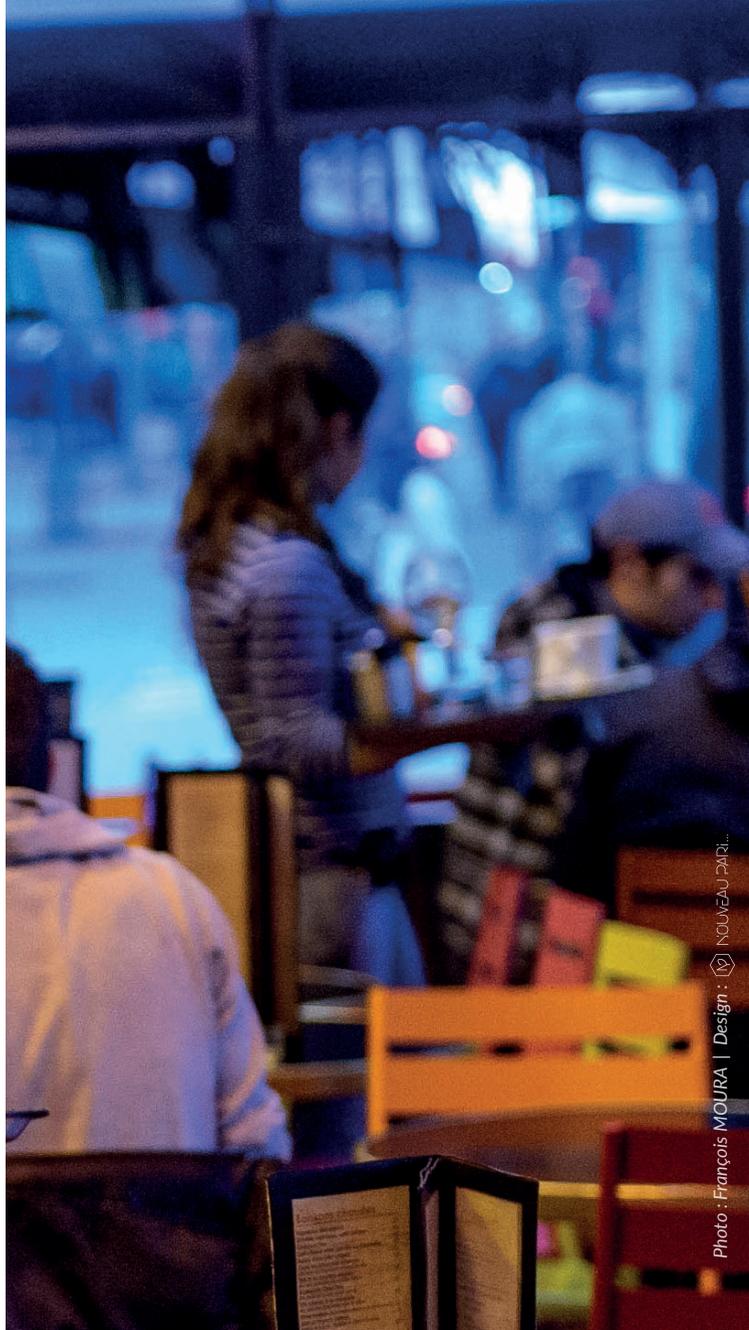


Photo : François MOURA | Design : NOUVEAU PATRI...



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

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

UMIH 07-UMIH 26

Et si on parlait projet métier ?

Lundi 11 mars, se sont déroulées les A.G. des UMIH ardéchoise (07) et drômoise (26) en présence de Thierry Marx et Thierry Perbet, président UMIH Cantal (15). Crise des vocations, développement durable, tourisme, tels furent les sujets abordés.



Thierry Marx a profité de cette double occasion pour rappeler l'importance d'envisager le travail autrement « *Dans ce pays, on a peut-être un peu trop parlé d'emploi. Il faut ramener les jeunes vers un projet. [...] Les jeunes doivent découvrir au plus vite les techniques pour*

monter en compétences et vivre de leur travail ».

L'AG de l'UMIH 07 s'est réunie au CFA de la SEPR d'Annonay. Le centre de formation dispense un enseignement de grande qualité, fruit de la grande cohésion qui règne entre la directrice, les professeurs, les professionnels et les apprentis.

Raymond Laffont, président de l'UMIH 07 a détaillé les axes de travail de l'année : « notre

rôle et notre mission est d'apporter des solutions concrètes à nos entreprises pour les aider dans le recrutement qui est notre premier sujet. Ensuite, dans un département rural comme le nôtre, nous devons intégrer la démarche de développement durable : la gestion du gaspillage alimentaire, les circuits

courts pour valoriser nos produits locaux, la gestion de l'eau, mais également la gestion des flux touristiques ».

Travailler sur l'attractivité

Edmond Abouzeid, président de l'UMIH 26 a mis l'accent, lors de l'AG qui s'est tenu au Centres des Congrès de Valence, sur les difficultés de recrutement, le déficit d'attractivité de nos métiers, la gestion des contrats de travail. Avec Laurence André, représentante de France Travail, ils « *encouragent les entreprises à poursuivre l'ouverture de leurs établissements pour faire connaître leurs métiers et accueillir des demandeurs d'emploi en immersion et/ou en apprentissage* ». Propos qui faisait écho à ceux de Thierry Marx : « *certains viennent sans passion, les garder, c'est déjà pas si mal [...] l'enjeu de nos trente-cinq métiers, c'est de ramener des jeunes et des moins jeunes vers un projet métier.* »

UMIH Normandie

150 ans de l'impressionnisme : l'UMIH partenaire

1874-2024 : 150 ans d'impressionnisme et pour célébrer cet anniversaire, le Festival Normandie Impressionniste organise en partenariat avec l'UMIH, un parcours culinaire unique dans toute la Normandie du 22 mars au 22 septembre.

Ce voyage intitulé les « 150 saveurs de Normandie Impressionniste » réunit 150 restaurants, bars, pâtisseries, hôtels, pizzerias... autour de créations culinaires réa-

lisées pour la durée du festival et inspirées de l'impressionnisme et de son lien étroit avec la Normandie. Les éta-



blissements participants arboreront le macaron réalisé pour l'occasion.

Pilotée par **Philippe Coudy**, président de l'UMIH Normandie, cette opération a pour objectifs de :

- rappeler l'excellence des produits et de la convivialité normande
- faire vivre l'esprit guinguette qui inspira tant les peintres impressionnistes.

« *Nous sommes enthousiastes d'être associés au Festival Normandie Impressionniste et partie prenante au parcours culinaire des 150 saveurs de Normandie Impressionniste. De la table étoilée au bistrot de village, il existe un lien intrinsèque entre le culinaire - un art de vivre et la culture* », commente Thierry Marx.

Pour en savoir plus : www.normandie-impressionniste.fr

[Retour sommaire](#)

UMIH Occitanie

Job chef

France Travail, la Région Occitanie et l'UMIH Occitanie organisent le concours de cuisine Job Chef qui se déroulera du 18 mars au 2 avril sur le territoire régional. L'objectif : faire la lumière sur le métier de cuisinier et susciter des vocations.

Le concours Job'chef s'adresse aux demandeurs d'emploi, amateurs de cuisine, sans diplôme ou expérience. Il s'agit de réaliser dans un temps imparti et dans une cuisine professionnelle, un plat avec des ingrédients imposés et un panier de légumes de saison. Un jury composé de professionnels du secteur sera chargé d'évaluer les réalisations et les qualités professionnelles : compétences techniques et comportementales. A l'issue du concours, une immersion

sera proposée aux participants qui souhaiteront découvrir les métiers de la restauration en situation réelle. La Région Occitanie finance une formation spécifique pour les participants aux concours.

En savoir plus : contacter votre UMIH départementale de la région Occitanie ou <https://www.francetravail.fr/region/occitanie/evenements/jobchef.html>



Epreuve à Nîmes orchestré par l'UMIH 30 le 18 mars.

UMIH Nouvelle-Aquitaine

Accompagner et innover au programme de l'UMIHNA

L'AG d'UMIHNA qui s'est tenue à Sarlat-la-Caneda le 4 mars, était une première pour Alain Guillout, en tant que tout nouveau président régional. Une réunion qui s'est déroulée dans le dialogue et les échanges.

L'ensemble des présidents et délégués départementaux de Nouvelle-Aquitaine était présent à cette réunion pour échanger sur le programme d'action pour 2024 afin d'accompagner au mieux les adhérents sur les sujets de formation, recrutement, développement du tourisme, impact social et environnemental de nos activités.

Alain Guillout a réaffirmé l'importance de l'échelon régional tout en le dissociant du travail dans



Laurent Barthélémy passe le flambeau de la présidence à Alain Guillout

le département. « J'ai démissionné de mon poste de président départemental pour me consacrer à ce nouveau poste. Les sujets traités au niveau régional doivent être calqués sur ceux de la région administrative pour être le plus efficace possible ». Un focus a été réalisé sur le pro-

jet hôtel du futur, mené en partenariat avec l'Ademe, qui permet à une dizaine d'hôteliers de Nouvelle-Aquitaine, sélectionnés sur dossier, d'être guidés techniquement par un bureau d'études spécialisé, dans leur démarche d'innovation, de décarbonation et de transition écologique.

« L'UMIHNA a également pour objet la valorisation de l'image des professionnels de l'industrie hôtelière et touristique. Avec l'aide des départements et des équipes, l'objectif est de continuer à œuvrer sur des solutions concrètes pour nos adhérents autour des principes et des valeurs de l'UMIH », a conclu Alain Guillout.

[Retour sommaire](#)

SAS ou SARL ? Quel statut juridique choisir pour votre entreprise ?

Par Maître Philippe Offner de la Wantzenau (67)

Lors de la création ou l'acquisition d'une entreprise, le choix du statut juridique est crucial. La SARL (Société à Responsabilité Limitée) et la SAS (Société par Actions Simplifiée) sont les options les plus courantes en France. Mais comment déterminer quelle forme juridique convient le mieux à votre situation ? Examinons de plus près les points communs et les différences de ces deux statuts.

Points communs entre la SAS et la SARL

Nombre d'associés

Dans les deux cas, la forme unipersonnelle est possible : EURL ou SASU, qui ne sont que des formes particulières de la SARL et de la SAS. Il peut s'agir d'une situation provisoire ou pérenne. Le nombre maximum d'associés pour la SARL est de 100 et n'est pas limité pour la SAS. Ils peuvent être personnes physiques ou morales, mineurs émancipés ou non, personnes étrangères.

Capital social

Aucun capital minimum n'est exigé, bien qu'un montant symbolique soit recommandé (1 €). Le capital social peut être variable et doit figurer dans les statuts.

Obligations Comptables

Les obligations comptables sont similaires, notamment en ce qui concerne l'approbation des comptes, le dépôt et la publication des comptes. Les règles relatives à la nécessité d'un rapport de gestion sont identiques. La nomination d'un commissaire aux comptes est requise dans les deux cas.

Obligations fiscales

Les impôts sur les bénéfices et les dividendes sont traités de manière



similaire, bien que des nuances existent. La différence notable concerne en SARL, la partie des dividendes excédant 10 % d'un total égal au capital social, les apports en compte courant d'associés et les primes d'émission sont assujettis aux cotisations sociales du régime des travailleurs non-salariés (TNS).

Critères différenciant la SAS et la SARL

Les organes de direction

Le type de direction

Pour la SARL, un seul gérant est prévu. Il est possible de prévoir aux termes des statuts, une co-gérance qui aura les mêmes pouvoirs de direction et pourra représenter la société à l'égard des tiers.

Pour la SAS, un seul président représente juridiquement la société. Il est possible de prévoir statutairement d'autres organes de directions qui assisteront le président et représen-

teront la société.

En pratique, il est possible de contourner l'impossibilité de co-présidence par la nomination d'une SARL comme président de la SAS.

Contrôle des dirigeants

Il n'existe pas de grandes différences entre les deux types de société.

Régime social du dirigeant

En SARL, si le dirigeant est associé majoritaire, il a le statut de TNS et relève de la sécurité sociale des indépendants, même s'il n'est pas rémunéré.

S'il est associé minoritaire ou égalitaire, il est assimilé salarié et affilié au régime générale de la Sécurité sociale s'il perçoit une rémunération.

Concernant la retraite le dirigeant de la SARL est soumis au régime TNS.

Le président de la SAS est toujours assimilé salarié et par conséquent affilié au régime général de la Sécurité sociale. Il en est de même pour la retraite.

Statut du conjoint du dirigeant

La SARL permet d'accorder au conjoint le statut de conjoint colla-

borateur, offrant ainsi une protection sociale similaire à celle du dirigeant. Cette possibilité n'existe pas en SAS.

Nomination et révocation du dirigeant

En SARL, le gérant est nommé et révoqué par décision collective des associés.

En SAS, les modalités de nomination et de révocation sont plus libres et prévues dans les statuts. La décision de révocation du président ne nécessite pas de juste motif contrairement à celle du gérant de la SARL.

Les associés/actionnaires

Les apports

Dans les deux formes de sociétés tous types d'apports sont possibles : en numéraire, en nature ou en industrie. La fiscalité des apports est identique.

Lors de la constitution de la société, la libération partielle des apports en numéraire est possible (50 % pour la SARL et 20 % pour la SAS) avec un délai maximum de 5 ans pour le solde.

Dans le cadre d'une augmentation de capital, 25 % doivent être libéré avec un délai de 5 ans pour le solde. La différence s'exprime sur les modalités de libération de la prime d'émission qui pourront être librement fixées pour la SARL, alors que pour la SAS, l'augmentation devra être totale.

L'information du conjoint en biens

Dans les deux types de société, si l'associé est marié en communauté de biens, il doit obtenir l'accord de son conjoint préalablement à l'apport de certains types de biens communs à la société : immeubles, fonds de commerce, droits sociaux non-négociables.

La publicité

Pour la SARL, la répartition des parts sociales doit figurer dans les statuts. Elle est donc facilement consultable par tous.

Pour la SAS, la publicité des associés est limitée aux signataires des statuts.

Dans les deux cas, il y a obligation de déclarer les bénéficiaires effectifs au registre du commerce, dans le cadre de la lutte contre le blanchiment de capitaux.

Les droits attachés au titre des associés/actionnaires

Le capital social de la SARL est réparti en parts sociales non-fongibles et d'une seule catégorie, disposant toutes des mêmes droits. Le droit de vote multiple est prohibé.

Pour la SAS, les actions peuvent être de catégories différentes et sont fongibles. Il est possible d'avoir un droit de vote multiple et un droit de veto.

Pour les droits financiers, il est possible dans les deux cas de prévoir une dissociation des bénéfices et des pertes par rapport aux apports.

Les décisions collectives

En SARL, les conditions sont prévues par les textes de loi avec la possibilité de les renforcer statutairement. Concernant les décisions ordinaires, la majorité absolue est requise pour la 1^{ère} convocation et la majorité relative pour la 2^{ème} convocation.

Concernant les décisions extraordinaires, il existe des règles de quorum et de majorité pour les sociétés constituées depuis 2005. L'unanimité ne peut être requise que pour certaines décisions. Pour la SAS, les statuts disposent librement des conditions de majorité de quorum et de l'unanimité pour certaines décisions.

Les cessions de titres

Les règles d'agrément

Pour la SARL, la procédure d'agrément

est obligatoire lors de cessions de parts sociales à des tiers à la société. Pour la SAS, le soin est laissé aux statuts de prévoir une éventuelle procédure d'agrément.

Le formalisme

Pour La SARL : un acte de cession écrit doit être passé et enregistré auprès des impôts.

Pour la SAS, il n'y a pas d'acte écrit obligatoire, sauf clause contraire des statuts. En pratique, il peut être utile de passer par un écrit en cas de litige.

La fiscalité.

Pour la SARL, les droits d'enregistrement correspondent à 3 % du prix avec application d'un abattement en trois temps. Il convient d'y ajouter les frais d'acte et le PFU de 30 %. Pour la SAS, les droits d'enregistrement sont de 0,10 % auquel il faut ajouter le PFU de 30 %.

Le choix entre une SARL et une SAS dépendra des besoins et des objectifs spécifiques du chef d'entreprise. La SAS offre une plus grande souplesse et s'adapte à une variété de situations entrepreneuriales. En revanche, la SARL conserve des avantages, notamment en ce qui concerne le régime social du dirigeant et le statut du conjoint collaborateur. Des passerelles existent entre les deux formes juridiques, offrant la possibilité de changer de statut en cours de vie sociale.

Globalement, la SAS apparaît comme une société à la carte alors que la SARL relève davantage d'un menu qui comprendrait plusieurs propositions.

Pour plus d'informations, contactez votre UMIH départementale ou le réseau de notaires Notel : contact@notel.fr

[Retour sommaire](#)