

N°1 juin 2024

Humih. magazine

Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos

L'invité

Laurent Gerra : « La
restauration, c'est
un métier de passion »

Mobilisation

Non à la mention
Non fait maison !

Décryptage

VIVRE À L'HEURE
DE L'INTELLIGENCE
ARTIFICIELLE





L'ASSURANCE PRÉVOYANCE MAPA

**EN CAS D'ARRÊT DE TRAVAIL,
ÉVITEZ LES TRACAS FINANCIERS !**

LA MAPA VOUS INDEMNISE DÈS LE 1^{ER} JOUR

FRAIS GÉNÉRAUX

- Assurez la pérennité de votre entreprise en cas d'absence prolongée : la rémunération du remplaçant, les heures supplémentaires des employés ou le paiement des charges fixes garantissent une protection complète pour l'avenir de votre restaurant.

INDEMNITÉS JOURNALIÈRES

- Protégez votre revenu pendant 1 an en cas d'accident ou de maladie par une indemnité journalière déterminée à la souscription.

DIAGNOSTIC PRÉVOYANCE MAPA

Obtenez votre Diagnostic
Prévoyance MAPA
en seulement 3 minutes



Ou



Flashez le QR code

UNE QUESTION ? 0 800 865 865 Service & appel gratuits



www.mapa-assurances.fr

MAPA

L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables. Entreprise régie par le Code des Assurances. Immatriculée au Répertoire National des Entreprises sous le numéro 775 565 088 000 66.

En partenariat
avec





PAR THIERRY MARX,
PRÉSIDENT
CONFÉDÉRAL

L'union fait la force

Umih magazine est lancé. Cette nouvelle publication s'adresse à tous les chefs d'entreprise : hôteliers, restaurateurs, traiteurs, patrons de café, de discothèque, de bowlings, de thalassos. Notre ambition ? Vous donner envie, à tous, de nous rejoindre en offrant un visage du syndicalisme patronal, au plus près de vos préoccupations quotidiennes.

Représenter et défendre les intérêts de la profession auprès des pouvoirs publics, promouvoir le dialogue social avec les salariés, développer des services utiles aux chefs d'entreprise, éclairer les transformations en profondeur de notre secteur, Umih magazine a vocation à traiter toutes ces questions.

Vous découvrirez, dans ce premier numéro, les coulisses de la bataille de l'Umih contre **le projet de loi « Non fait maison »** mais aussi les enjeux de l'intelligence artificielle pour nos métiers. Ici, pas de grandes déclarations mais des articles courts et concrets que l'on peut lire facilement sur mobile, et qui nous invitent à aller plus loin.

Bonne lecture d'Umih magazine !



GROUPE
enviro
DÉVELOPPEMENT

LE PARTENAIRE DE VOTRE STRATÉGIE DE MAÎTRISE DE L'EAU ET DE L'ÉNERGIE



Accompagnement décret tertiaire



Mobilisation de C2E



Expertise énergétique des bâtiments



Ingénierie des travaux de performance énergétique



Maîtrise de l'eau
Diagnostics réglementaires
Expertise légionelle

Services

- 26 **Juridique, fiscal & social**
Agrément dirigeant
Fin de la CVAE
- 28 **Banc d'essai**
La plaque à snacker
- 30 **Formation**
Hygiène alimentaire
Plan saisonnier
- 31 **Produits et boissons**
Malongo, torrefacteur équitable



- 6 **Actualités**
Les dernières infos de la profession



- 11 **L'invité : Laurent Gerra**
La restauration, un métier de passion

- 14 **Mobilisation**
Non à la mention
Non fait maison !

- 17 **On aime**
Association Umih Logement



- 18 **JO Paris 2024**
Hôtellerie restauration, à la conquête de l'or olympique



- 22 **Décryptage**
Vivre à l'heure de l'intelligence artificielle

- 32 **Témoignages**
Pourquoi ils ont rejoint l'Umih.

- 33 **Un peu d'histoire**
Et l'Umih créa Umih Nuit !



La consommation du bio s'effrite, selon le baromètre de l'Agence Bio

Lors du Salon de l'Agriculture, l'Agence Bio a dévoilé les chiffres de son baromètre* annuel de perception et de consommation des produits biologiques en France. Le constat est clair : la consommation de produits bio s'effrite. En 2023, 30 % des Français consomment du bio une fois par semaine (en baisse de 4 points) et 54 % en

66 %
des consommateurs bio hebdomadaire trouvent les produits trop chers

71 %
ont de fortes attentes en matière de bio dans les restaurants

consomment une fois par mois (en baisse de 6 points). Le contexte inflationniste pèse lourd sur le budget alimentaire des Français.

Une question de coût

À la question de savoir pourquoi les Français ne consomment pas plus de produits biologiques, ils sont 66 % à répondre qu'ils sont trop chers chez ceux qui en consomment chaque semaine, 80 % pour ceux dont la consommation est occasionnelle et 75 % pour ceux qui ne consomment pas de bio. **Malgré ce frein du prix, 71 % des Français ont des attentes fortes concernant des repas bio en restauration collective comme au restaurant.** Ils attendent que les professionnels de la restauration prennent le relais d'une transition alimentaire qu'ils ne peuvent porter seuls.

*Enquête menée avec l'ObSoCo auprès d'un échantillon représentatif de 4000 Français

« Éleveurs et Engagés » Metro France paie le prix juste

Metro France, la Fédération Nationale Bovine (FNB) associée à la FNSEA et aux Jeunes Agriculteurs, ont signé une convention de partenariat baptisée «Éleveurs et Engagés». Déjà liés par la Charte Origine France, ils consolident ainsi leur collaboration pour soutenir les éleveurs bovins français. L'objectif de la démarche est clair : garantir aux éleveurs une rémunération équitable qui reflète le coût réel de production de la viande bovine. En contrepartie d'un prix d'achat plus juste, les éleveurs s'engagent à respecter un ensemble de critères stricts en matière de bien-être animal, de conditions d'élevage et de traçabilité irréprochables pour atteindre une meilleure qualité.



un logo spécifique

La viande bovine issue de la démarche est reconnaissable à un logo spécifique. Le projet «Éleveurs et Engagés» se déploie, au fur et à mesure, dans le réseau Metro afin de proposer une offre toujours plus large de viande bovine de qualité aux clients professionnels de la restauration. L'Umih, signataire de la Charte Origine France depuis l'origine, se félicite de ce partenariat, qui apporte de la transparence entre éleveurs et distributeurs et en fait un vrai atout sur la carte des restaurateurs.



Partenariat

Gîtes de France et l'Umih, ensemble en faveur du tourisme rural

Le 14 février, l'Umih et le réseau Gîtes de France, ont signé un partenariat d'envergure. Pour Thierry Marx, « ce partenariat accentue notre engagement et notre action au service de tous les territoires. » En effet, son objectif est clair : développer des synergies afin de déployer des actions communes mettant en lumière les territoires ruraux et leur richesse. La force des deux réseaux réside dans leur maillage territorial et dans la proximité avec les adhérents qui leur permettent une connaissance fine du terrain. « La défense d'un tourisme local est notre priorité », conclut Sylvie Pellegrin, présidente de la Fédération Nationale Gîtes de France.

42 000
propriétaires de gîtes
dans toute la France.

550
collaborateurs répartis
dans toute la France.



Protection sociale

Une offre santé et prévoyance labellisée Umih

Les difficultés rencontrées depuis plusieurs années concernant le régime de protection sociale complémentaire ont incité l'Umih à travailler à une offre de régime santé et prévoyance complémentaire dans l'intérêt de ses adhérents. En créant une société de courtage, l'Umih a l'ambition de proposer une offre globale adaptée aux professionnels CHRD aussi bien en santé, prévoyance, qu'en contrats d'assurance dédiés aux chefs d'entreprise. À travers ces nouveaux produits, l'Umih a pour objectif d'apporter des garanties de qualité à ses adhérents à des tarifs compétitifs. La présentation officielle de ces nouvelles offres devrait avoir lieu fin juin 2024.



Plan saisonnier Où en est-on un an après ?

Le 31 mai 2023, le gouvernement, par la voie d'Olivier Dussopt, ministre du Travail, et d'Olivia Grégoire, ministre déléguée chargée des Entreprises, du Tourisme et de la Consommation, annonçait un Plan saisonnier, pour la période 2023-2025, comprenant 15 mesures articulées autour de trois axes : l'accompagnement, la formation et le logement. Son objectif ? Relancer le secteur et « permettre à chaque saisonnier de pouvoir vivre de son travail, de se loger correctement et de se former ». Une enveloppe de 10 millions d'euros par an était prévue pour former les travailleurs sans prérequis ou pour

permettre à des saisonniers de monter en compétences. De même, côté logement 1 300 chambres universitaires devaient être mises à leur disposition ainsi que 6 000 logements d'ici 2025. *« Je me réjouis que ce plan existe. Il va dans le bon sens. C'est ce que nous avions demandé, même si pour la saison d'été 2023 ce plan n'aura aucune incidence. Nous constaterons ses effets surtout sur la saison d'été 2024 à compter des premiers recrutements en mars ou avril 2024 »*, a réagi Laurent Barthélémy à cette annonce.

Qu'en est-il un an après ?

Pourtant, *« à ce jour rien n'a été fait. Les annonces n'ont pas été suivies d'effets »*, se désole Laurent Barthélémy. *Le ministère du Travail n'a pas débloqué les 10 millions prévus, faute de ressources. Nous essayons de relancer le dialogue, sans résultat pour le moment »*. L'Umih a donc, de son côté, avancé sur le logement et signera prochainement une convention nationale avec Action Logement. Sur le terrain, d'autres opérateurs comme Villogia peuvent également nous apporter des solutions. Des mesures indépendantes du plan saisonnier.



Laurent Barthélémy,
Président de la branche Saisonniers,
Président de la commission
Formation, Président d'Akto



JOP 2024 : le *Parcours des savoir-faire français*, passe près de chez vous !

Depuis le 8 mai et pendant 4 mois, le *Parcours des savoir-faire français*, ce sera plusieurs centaines de portes ouvertes, visites d'ateliers, de marchés dominicaux et saisonniers, foires, salons, villages gastronomiques ou encore de pique-niques fermiers. Vous êtes intéressé à présenter vos spécialités ? Sachez que le

Parcours des savoir-faire français continuera à s'enrichir, puisqu'il restera possible d'enregistrer de nouvelles opérations sur la plateforme nationale de référencement jusqu'à la clôture du dispositif, le dimanche 8 septembre prochain.

Toutes les infos sur : [parcours-savoir-faire-](#)

Notre sélection d'articles



[Ohmyseason](#)



[showdevant](#)



[HopHopFood](#)

A man in a dark suit and white shirt is sitting in a restaurant, smiling. He is surrounded by round tables with white tablecloths and set with plates and glasses. The restaurant has a warm, orange-toned interior with arched windows and framed artwork on the walls.

**« LA RESTAURATION,
C'EST UN MÉTIER
DE PASSION ! »**

Laurent Gerra,
humoriste et restaurateur

Humoriste et imitateur, l'homme aux cent voix partage une autre passion : la gastronomie. En effet, Laurent Gerra est également un restaurateur accompli, à la tête de trois établissements lyonnais. Interview.

D'où vous vient ce goût pour la gastronomie ?

Je suis tombé dans la marmite depuis ma tendre enfance ! J'ai eu la chance d'être nourri de recettes d'une arrière-grand-mère, d'une grand-mère et d'une mère, toutes excellentes cuisinières. Ma mère était serveuse chez Georges Blanc, à Vonnas (dans l'Ain) et moi, j'étais copain de classe avec son fils Frédéric. Alors on passait notre temps dans les cuisines, à soulever les couvercles des « galetouses » (NDLR : les gamelles) ! L'odeur du beurre aillé, pour la farce des grenouilles, est encore très vive. Je crois même que cette mémoire olfactive ne s'effacera jamais.

Choisissez-vous les villes de vos tournées en fonction des restaurants ?

Pas forcément, mais c'est vrai que j'aime bien découvrir de nouvelles tables lors de mes déplacements. Après plus de 30 ans de carrière, j'ai tissé des liens forts avec des restaurateurs ! Et pourtant, je vous assure que c'est pas toujours simple de manger après 22 h. Mais je trouve toujours un patron heureux et fier de nous recevoir. C'est une façon de prolonger le plaisir de la scène et de rencontrer des gens passionnés.

De la tournée d'artiste à la tournée des popottes, y a-t-il des similitudes entre les deux ?

Pour moi, il n'y a pas de frontière.

L'humoriste aime faire rire les gens.

Le restaurateur aime faire plaisir aux gens avec de la bonne nourriture. Entre la scène et la Cène..., il y a des pianos, des batteries, des mandolines, un rythme, une mise en scène, du trac, un rapport direct avec le public. Il y a toutes sortes de rituels : une ambiance, la rumeur de la salle, la musique des fourchettes, le chef qui fait son tour de table pour s'assurer que ses convives font marcher leurs papilles. Surtout, dans les deux cas, il y a un formidable travail d'équipe.

Pourquoi des restaurants et pourquoi à Lyon ?

Avoir un restaurant était vraiment un rêve de gosse et puis la cuisine lyonnaise est le fruit d'une longue tradition de transmission des savoir-faire. C'est ce qui fait son identité et sa richesse. Alors, imaginez un peu, lorsque j'ai repris les commandes du fameux Léon de Lyon, 120 ans d'histoire culinaire ! Pour moi, il est essentiel de sauvegarder ce patrimoine.

« Je voulais créer des lieux où l'on puisse se régaler ! C'est ça le concept de mes restaurants. »



Quelle est la situation des restaurateurs Lyonnais ?

Les professionnels ont souffert pendant la crise du Covid et ça continue avec les prix de l'énergie qui explosent, l'inflation, les remboursements du prêt garanti par l'État (PGE), les difficultés de recrutement. Le secteur est fragilisé et les restaurants qui proposent une cuisine traditionnelle sont les plus impactés : près de 120 établissements ont cessé leur activité en 2022. Il y a des ouvertures, c'est vrai, mais majoritairement en restauration rapide. La restauration, c'est un métier de passion. Comme disait Georges Blanc, « sans passion, pas d'élévation ».

Prochaine tournée de l'artiste

Qu'on se le dise : Laurent Gerra sera en tournée dans toute la France en 2024 ! Il se produira dans de nombreuses villes et salles de spectacles à commencer par Annecy, en mai jusqu'au Casino de Paris de novembre à janvier 2025.

Toutes les infos sur :

www.laurentgerra.fr

Mais c'est aussi un métier difficile. Il faut être prêt à travailler dur, c'est le seul moteur.

Quel est le concept de vos restaurants et pourquoi ?

Je voulais créer des lieux où l'on puisse se régaler ! C'est ça le concept de mes restaurants. Entre la bonne brasserie et le restaurant gastronomique. Nous travaillons avec nos producteurs qui nous assurent de bons produits.

Quel est votre rôle dans vos restaurants et vos relations avec les chefs ?

Quand on a réouvert Léon de Lyon, j'avais le même trac qu'avant de monter sur scène ! Avec l'exigence d'être à la hauteur de la réputation de cette maison. Dès que je peux, je suis dans mes restaurants pour soutenir les équipes. On fait des réunions pour échanger sur la bonne marche des établissements, sur les menus et les recettes. Je goûte tout, j'éduque mon palais et j'adore ça !

Une petite dernière pour la route : votre plat culte ?

Le poulet à la crème, aux morilles et vin jaune.

mobilisation



NON À LA MENTION NON FAIT MAISON !

Olivia Grégoire, ministre déléguée chargée des Entreprises, du Tourisme et de la Consommation, souhaite, contre l'avis des organisations professionnelles représentatives du secteur, que tout plat « *non fait maison* » soit signalé sur les cartes des 175 000 restaurants de France tout comme pour les métiers de bouche, les boulangers, charcutiers. Retour sur les coulisses d'une bataille engagée et à suivre de près.

Février 2024, la proposition de loi est lancée

Ils étaient pourtant partis sur une volonté commune : la transparence dans les assiettes des consommateurs et étaient résolus à travailler dans ce sens avec la ministre Olivia Grégoire. Seulement voilà, le 27 février, à l'annonce du dépôt de la proposition de loi (PPL) pour la mention obligatoire du « non fait maison », les syndicats professionnels montent au créneau. Pour Franck Chaumès, président de l'Umih 33 et patron national de la branche restauration du syndicat, la bataille ne fait que commencer. *« Nous avons clairement manifesté notre désaccord, partagé par la CGAD et l'ensemble des syndicats professionnels du secteur. Notre position était claire : un oui ferme et définitif pour*



Franck Chaumès,
Président national Umih Restauration
Président Umih 33

la mention obligatoire du « Fait maison » sur les menus mais non, pour une inversion du label ! Nous refusons de faire apparaître une mention négative sur nos cartes. »

Début mars, des auditions pour convaincre

« Nous avons été auditionnés par Christopher Weissberg, rapporteur du projet de loi et, propositions concrètes à l'appui, l'avons convaincu qu'une mention négative, mise en place par la proposition de loi, serait insupportable pour notre secteur déjà mal en point alors qu'au contraire, nous sommes ouverts à un renforcement du label « fait maison ». »

Le 20 mars, retrait du projet de loi

La proposition de loi est finalement retirée de l'ordre du jour à l'Assemblée nationale. *« Le 10 avril, nous avons rencontré le député Richard Ramos qui, malgré son projet de proposition de loi, a compris nos enjeux. Nous avons été heureux de constater notre accord commun sur l'importance de la transparence et de la qualité dans l'assiette des consommateurs. Nous lui avons cependant réaffirmé notre engagement indéfectible envers la valorisation du « Fait maison ». Nous avons également eu le plaisir de recevoir Périco Legasse, dont les conseils précieux sont toujours appréciés et nous ont permis d'être force de proposition. »*

Les artisans des métiers de bouche montent au créneau

Interview

Joël Mauvigney, président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), s'explique sur les raisons du refus de la proposition de loi « non fait maison » et présente les alternatives défendues par la Confédération.

Pourquoi la CGAD s'est-elle opposée à La proposition de loi « non fait maison » ?

Tout d'abord, à l'instar de l'ensemble des syndicats professionnels, nous sommes contre une dénomination négative. Le « *Fait maison* », au contraire, valorise ceux qui font du bon et peut amener ceux qui n'en font pas encore, à s'y mettre petit à petit. Ajouter une nouvelle loi ? Elle est où la simplification qu'on nous promet ?

La CGAD a évoqué la nécessité de trouver des solutions « plus adaptées et constructives » ?

Nous avons, notamment, travaillé à un

« Le fait maison valorise ceux qui font du bon. Les autres s'y mettront petit à petit. »

JOËL MAUVIGNEY

système d'étiquetage plus précis, pour mieux informer les consommateurs sur la provenance des plats et la qualité des produits utilisés. Nous avons également établi une liste de dérogations aux règles du « *Fait maison* » en vigueur, qui tiennent compte de nos contraintes, de personnel, de formation, etc.

Vous soutenez la mention « fait maison » obligatoire. Êtes-vous confiant sur l'issue de cette bataille ?

Oui, je reste résolument optimiste. Nous parlons d'excellence, de valorisation des savoir-faire artisanaux et des produits locaux. Nos 441 000 entreprises réunissent ces critères et créent une véritable dynamique au cœur des villes et des quartiers. C'est essentiel de ne pas le perdre de vue.



Joël Mauvigney, président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail



12 euros

par jour, c'est le prix de la location de la chambre en internat pour les saisonniers.

Association Umih Logement L'hébergement des saisonniers, la base pour recruter sur la côte bretonne !

La problématique du logement des salariés, notamment les saisonniers, en zone touristique est un frein à l'embauche. L'Umih 35 Côte d'Emeraude développe une solution.
« Quand on n'a pas tous nos collaborateurs cela crée une décroissance économique et tout le monde en pâtit : l'entreprise, la ville, l'Etat », explique Anthony Rambaud, président des restaurateurs et chef de projet d'Umih 35 Côte d'Emeraude. Forte de ce constat, l'organisation départementale a créé Umih logement pour développer des projets et assurer la gestion locative.



« Des projets, nous en avons quelques-uns... La réglementation sur les meublés à Saint-Malo pousse certains propriétaires à se tourner vers nous. »

ANTHONY RAMBAUD,
PRÉSIDENT DES RESTAURATEURS
ET CHEF DE PROJET D'UMIH 35
CÔTE D'EMERAUDE.

L'internat

Un partenariat avec la région Bretagne permet la mise à disposition des internats des lycées de Dinard, Saint-Malo et Dinan de fin juin à début septembre. Les salariés saisonniers louent la chambre 12 € par jour et une participation est demandée aux employeurs de l'ordre de 2 € par jour.

La colocation

La ville de Cancale a décidé de rénover le logement de fonction de l'ancienne trésorerie municipale et de le destiner à la location pour les salariés saisonniers. Les chambres peuvent être louées trois mois renouvelables une fois. Umih logement en assure la gestion et assume la vacance durant la période creuse. Deux autres appartements à Saint-Malo fonctionnent selon le même principe. Au total, les deux dispositifs permettent de loger entre 120 et 150 salariés, soit autant d'emplois créés, du CA supplémentaires pour les entreprises et autant de consommateurs supplémentaires.

JO Paris 2024

**HÔTELLERIE
RESTAURATION,
À LA CONQUÊTE
DE L'OR OLYMPIQUE !**

Après la Coupe du monde de rugby place aux Jeux Olympiques. L'évènement va captiver le monde entier avec des performances sportives spectaculaires. Une autre victoire en coulisses sera-t-elle remportée par les hôtels et les restaurants ?

51 jours de compétitions, 48 villes et métropoles qui ont accueilli les équipes, 10 villages rugby qui ont attiré 1,9 million de visiteurs, dont 600 000 visiteurs étrangers venus de 115 pays, souvent prêts à dépenser sans compter : la Coupe du monde de rugby 2023 a été une formidable aubaine pour les bars, les hôteliers et les restaurateurs de doubler leur chiffre d'affaires.

Comment ? En imaginant des stratégies gagnantes : une forte présence sur les

réseaux sociaux pour toucher un large public et attirer de nouveaux clients. C'est le cas d'Hippopotamus et sa campagne Hippo fait son XV. D'autres ont lancé le « kit supporter », avec bières locales et gobelets réutilisables en édition spéciale, décoré leurs restaurants ou leurs chambres aux couleurs des équipes. À l'hôtel Hoxton Paris, dans le 2^e, des DJs set ont chauffé les fans avant les matches de l'équipe de France, pendant que des Bandas ont animé en fanfare le bar sportif Le Long Hop, dans le 5^e. Cette fête du sport devrait se poursuivre lors des JO Paris 2024. Les établissements qui ont su tirer profit de la Coupe du monde de rugby ont donc une bonne chance de transformer l'essai !



10 500
athlètes olympiques

206
nations olympiques
représentées

Ils en parlent à Lille

« Pas moins de cinq matchs se sont déroulés sous les projecteurs du stade Pierre-Mauroy, accueillant 250 000 spectateurs ! Un contexte super favorable pour nos établissements car l'Umih Lille Métropole était membre officiel », insiste Sébastien Vermeulen, vice-président de l'Umih Lille Métropole. Sous le slogan « On est Umih, on joue Rugby ! », 120 adhérents se sont ainsi mis à l'heure de la Coupe du monde. « Les bars et restaurants ont reçu un kit, avec des éco-cups, des sous-bocks, des affiches, deux fanions et deux vitrophanies. Pour les hôtels, nous avons prévu des cravates de portes et des chevalets. Une campagne qui a porté ses fruits puisque, pour les plus de 100 établissements sondés, le chiffre d'affaires a été multiplié par 3 ! », poursuit le vice-président. Lille s'apprête à vivre un autre



Adhérents, gagnants du jeu concours - 20 places pour 2 - pour le match Angleterre Samoa.



« Le mot d'ordre est clair pour nos adhérents : on reste ouvert et on profite de l'esprit olympique ! »

GÉRARD DE POORTER,
PRÉSIDENT DE L'UMIH 59 LILLE MÉTROPOLE
ET SÉBASTIEN VERMEULEN, VICE-PRÉSIDENT
DE L'UMIH LILLE MÉTROPOLE

moment historique : les Jeux Olympiques de Paris 2024 avec 52 matches de basket-ball et de handball. « Des collectifs de chefs et de brasseurs présenteront des menus spéciaux «Mets et Bières» pour valoriser la scène culinaire de Lille. Nous travaillons avec la Préfecture pour obtenir des extensions des horaires d'ouverture et une bonne gestion des flux de visiteurs. En tout cas, le mot d'ordre est clair pour nos adhérents : on reste ouvert et on profite de l'esprit olympique ! ».

Ils en parlent à Toulouse

À Toulouse, les berges de la Garonne se sont enflammées pour la Coupe du monde de rugby. « Nous avons accueilli la plus grande fan zone de France avec 40 000 visiteurs », sourit Thomas Fantini, président des restaurateurs à l'Umih 31. Des établissements mobilisés au maximum avec une multitude d'activités : menus spécifiques, cours de langue pour la cuisine. « Nous avons aussi organisé des cours de cuisine japonaise car Toulouse était la ville d'accueil du Japon. Un vrai succès. D'ailleurs, nous avons eu une vague de touristes d'Afrique du Sud après l'évènement. Un effet Coupe du monde qui s'est ressenti sur nos recettes ! », poursuit



Une magnifique fan zone sur les bords de la Garonne.

le président. Et qui devrait se prolonger avec les JO de Paris 2024. Toulouse fait partie des centres de préparation aux Jeux 2024 pour recevoir des délégations étrangères. « On en attend beaucoup. Nous savons que l'emploi de la communication nationale est très règlementé, nous allons donc utiliser la symbolique ! Déco des établissements, tenues des personnels aux couleurs des anneaux, menus spécifiques, ateliers culinaires, interventions de sportifs de très haut niveau, on sera dans l'esprit de cet évènement planétaire. Ce que nous voulons, c'est créer des expériences visiteurs pour que l'évènement reste gravé dans les mémoires. »

« L'emploi de la communication nationale est très règlementé, nous allons donc utiliser la symbolique des JO ! »

THOMAS FANTINI,
PRÉSIDENT DES RESTAURATEURS
À L'UMIH 31



décryptage

A man in a dark tuxedo and white shirt with a bow tie is shown in profile, looking towards a white humanoid robot. The robot has a smooth, glossy finish and glowing blue eyes. It is standing in a modern, brightly lit interior space with large windows in the background. The robot's chest has a small blue logo that reads "RABBIT".

**VIVRE À L'HEURE
DE L'INTELLIGENCE
ARTIFICIELLE**

L'intelligence artificielle est née dans les années 50

L'intelligence artificielle (IA) est loin d'être un concept récent. Nous sommes dans les années 50 : imaginez une machine capable d'échanger avec vous si naturellement que vous ne pouvez pas savoir si vous parlez à un être humain ou à un programme informatique. C'est le test de Turing et de ses « machines pensantes », dont l'objectif était de déterminer si les machines pouvaient atteindre un niveau d'intelligence comparable à celui des humains. Un scénario digne de la science-fiction et pourtant, ça ne vous rappelle rien ? Depuis, l'IA connaît une évolution fulgurante, nourrie par des progrès considérables en informatique et en mathématiques, et s'imisce subtilement mais sûrement dans tous les aspects de notre quotidien. Messageries électroniques, réseaux sociaux, moteurs de recherche, sites d'e-commerce : l'IA est devenue le moteur qui alimente et façonne ces plateformes. Elle permet, par exemple, de trier les informations, d'offrir des recommandations personnalisées.



ChatGPT : un bouleversement technologique

Lancé en novembre 2022, ChatGPT ouvre la voie à un nouveau type d'intelligence artificielle entraînée sur des quantités massives de données textuelles pour pouvoir dialoguer avec ses utilisateurs. Doté d'une interface conversationnelle facile d'accès, que l'on peut interroger simplement, Chat GPT est capable, selon ses propres mots, de « *comprendre les nuances subtiles de la langue, de saisir le contexte des conversations, pour fournir des réponses encore plus précises et pertinentes dans un langage très proche de celui d'un humain* ». Pas seulement préprogrammé comme un simple ChatBot, il peut générer de nouvelles réponses en fonction de ce qu'il a appris selon un modèle d'apprentissage profond développé par Google. 18 mois après son lancement, ChatGPT revendique 180 millions d'utilisateurs mensuels. Qui dit mieux ?

Une nouvelle alliée pour l'hôtellerie ?

A l'heure où l'intelligence artificielle bouleverse donc en profondeur à peu près tous les secteurs professionnels et la pratique de nos métiers, ses applications dans l'hôtellerie-restauration en sont juste à leurs débuts. Mais prometteurs ! « *L'IA contribue, par exemple, à une gestion plus efficace des réservations, à une réduction du temps d'attente, et à une réponse rapide aux requêtes des clients, améliorant ainsi leur satisfaction globale. Lorsque vous avez un hôtel de 80 chambres, vous recevez en moyenne près de 10 commentaires par jour auxquels il faut répondre. L'IA générative le fait en 1 clic de façon circonstanciée, positive et polie, insiste* Véronique Siegel, présidente Umih Hôtellerie Française. *Les chatbots intelligents (ou assistants virtuels) sont les applications les plus répandues dans nos établissements. Ils fournissent une assistance 24h/24 et 7j/7, répondant instantanément aux questions*

« L'IA contribue à une réponse rapide aux requêtes des clients améliorant ainsi leur satisfaction globale »

VÉRONIQUE SIEGEL



Véronique Siegel, Présidente Umih Hôtellerie française

des clients et dans toutes les langues. Dans mon hôtel, celui que nous testons via un QR code, s'appelle Léon. » L'IA peut ainsi être utilisée pour améliorer l'efficacité des opérations hôtelières et libérer du temps pour que le personnel puisse se concentrer sur l'interaction avec les clients. « *Ce qui nous permet, par exemple, l'optimisation des ventes additionnelles : offres autour du spa, du bar, présentation des menus, etc.* », ajoute la présidente.

L'IA prédictive, une réponse au gaspillage alimentaire

Le défi du gaspillage alimentaire encourage l'innovation et de nombreuses start-ups proposent aujourd'hui des solutions durables. Leurs missions ? Accompagner les hôtels et les restaurants, dans leur chasse au gaspillage alimentaire, en favorisant à la fois la durabilité environnementale et la rentabilité. Comment ? Grâce à l'IA prédictive qui peut, comme son nom

l'indique, prédire le nombre de clients qui vient au restaurant, les plats commandés et la quantité exacte d'ingrédients nécessaires à leur préparation. Sa solution est connectée au logiciel de caisse et de gestion du stock pour analyser finement les commandes du restaurant et anticiper les ventes en intégrant les paramètres qui impactent le quotidien d'un établissement, notamment les événements sportifs et culturels à venir, les fêtes et les prévisions météo. Côté cuisine, la solution d'Orbisk basée sur l'IA, contribue à la gestion des déchets en reconnaissant automatiquement le type de nourriture jeté, les quantités et le moment de la journée. Plus de 2 000 ingrédients sont identifiés automatiquement et catégorisés par sources de déchets. De quoi aider les restaurateurs à faire des économies en réduisant le gaspillage alimentaire.



Avec Orbisk, augmentez vos marges et réduisez vos déchets !

Solution Orbisk



La promesse de Plato ? Délester les serveurs des tâches répétitives.

Et quand la robotique s'en mêle

Si les voitures volantes ne sont pas encore tout à fait au point, les robots dédiés au service en salle sont au rendez-vous, comme Plato, un robot de 3^e génération, fabriqué en France.

Grâce à une commande vocale ou à une saisie sur tablette, il peut transporter un maximum de 30 kg au total, est conçu pour livrer ou débarrasser plusieurs tables à la fois et multiplier les allées et venues. Le plus : il réalise lui-même la cartographie de l'environnement et donc le positionnement des tables. Plato libère du temps aux serveurs, plus disponibles donc pour accueillir leurs clients. « *Il est important de noter que l'IA ou la robotique ne remplacent pas l'aspect humain de l'industrie. Au contraire, elle complète et renforce la valeur ajoutée et les capacités du personnel, offrant ainsi le meilleur des deux mondes pour les clients et les professionnels de l'hospitalité* », conclut Véronique Siegel.

Tous les adhérents de l'Umih bénéficient d'une veille réglementaire avec une **assistance juridique, fiscale et sociale** gratuite.

Agrément dirigeant - activités de sécurité privée : la VAE possible

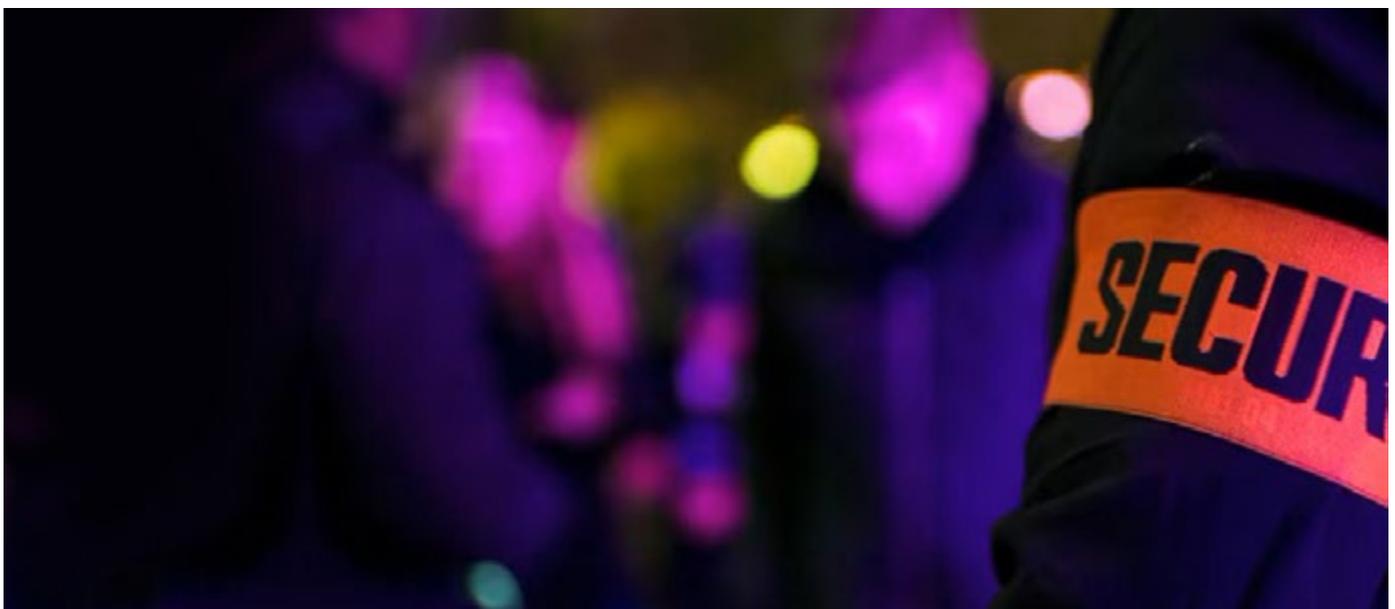
Depuis le **26 novembre 2022**, la **personne assurant la direction ou la gestion d'un service interne de sécurité** devra être titulaire de **l'agrément délivré aux dirigeants ainsi qu'aux gérants d'entreprises de sécurité privée**, prévu par l'article L. 612-6 du code de la sécurité intérieure.

Dorénavant, comme alternative aux parcours de formation, vous pouvez utiliser la Validation des Acquis de l'Expérience

(VAE). La VAE est une démarche qui vous permet d'obtenir une certification grâce à votre expérience, sans retourner en formation.

Cette certification peut être un diplôme, un titre ou un certificat de qualification professionnelle qui doit être inscrite au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP).

➕ Pour plus d'informations contactez votre **Umih départementale**





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

1330-CVAE-SD
n°C.E.R.F.A – 14030*14

COTISATION SUR LA VALEUR AJOUTÉE DES ENTREPRISES
Déclaration de la valeur ajoutée et des effectifs salariés
(Articles 1585 ter à 1585 nonies du code général des impôts)

Dénomination _____

Adresse _____

Code postal _____

Ville _____

LA DECLARATION N° 1330-CVAE-SD DOIT IMPERATIVEMENT FAIRE L'OBJET D'UN DEPOT DEMATERIALISE
Vous trouverez toutes les informations utiles sur www.impots.gouv.fr / Rubrique PROFESSIONNELS

SIRET _____

Période référence _____ / _____ / 2 0 _____ / _____ / 2 0 _____

Date de cessation **WW** _____ / _____ / 2 0 _____

I. CAS SPECIFIQUE DES ENTREPRISES MONO-ETABLISSEMENT

Fin progressive de la Cotisation sur la valeur ajoutée des entreprises (CVAE)

La loi de finances 2024 porte modification de la loi de finances 2023 concernant la suppression totale de la CVAE. En effet, la suppression de la CVAE sera bien effective dès 2024 pour les TPE, mais sa disparition sera désormais étalée sur quatre années pour les autres entreprises et prendra pleinement effet à compter de 2027. Ainsi, la CVAE minimum qui n'excède pas 63 € est supprimée pour les entreprises dont le CA annuel HT est inférieur à 500 K€.

Ces dispositions s'appliquent à la CVAE due par les redevables au titre de 2024 à 2026. Pour les autres redevables, la suppression de la CVAE est repoussée à 2027. D'ici là, le taux d'imposition à la CVAE est progressivement abaissé selon le montant du CA HT réalisé par l'entreprise suivant un calendrier.

➕ Pour plus d'informations contactez votre **UMIH départementale**

banc d'essai

J'ai testé pour vous : la plaque à snacker chrome ou inox avec allumage séquentiel



Essentielle à notre activité, la cuisson représente le poste le plus consommateur d'énergie. Adopter un équipement moins énergivore nous permet de réduire significativement nos charges.

La plaque chrome/inox à allumage séquentiel permet une économie importante en électricité/gaz. Le KWh consommé est divisé par quatre. Autre conséquence, la chaleur dans la cuisine



« Sobriété énergétique et durabilité : le meilleur matériel est celui qui nous permet de faire des économies à long terme. A nous de faire la bonne équation ».

LUDOVIC POYAU, PRÉSIDENT UMIH 41
PRÉSIDENT COMMISSION
DÉVELOPPEMENT DURABLE

est moindre ce qui procure un plus grand confort pour nos collaborateurs. Il est possible de snacker aussi bien les viandes, les légumes, les poissons. L'utilisation de poêle s'en trouve réduite. Pas de poêle = économie d'eau et de produit d'entretien. Il suffit d'un litre d'eau pour déglacer et nettoyer la plaque après chaque service. Dans mon établissement, cela me permet d'économiser environ 50 poêles par an, environ 50 litres d'eau par jour de lavage de poêle et le produit d'entretien. Le produit est un peu plus cher à l'achat, mais on s'y retrouve très vite.

**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

formation

Hygiène alimentaire : une éthique professionnelle

Depuis le 1^{er} octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

Christophe Frécheville, formateur Umih Formation, nous explique sa manière d'envisager la formation en hygiène alimentaire. « J'ai à cœur de transmettre aux stagiaires l'importance de la prévention en matière de sécurité alimentaire et de l'éthique professionnelle que représente chaque geste d'hygiène. L'attention qu'ils portent au respect strict des règles d'hygiène est primordiale pour garantir la qualité des préparations servies, la sécurité alimentaire et la satisfaction des clients. Cette approche globale vise à sensibiliser les stagiaires à l'impact de chaque geste sur ces aspects, ainsi que sur leur propre sécurité lors de la manipulation des produits alimentaires et d'entretien. En outre, elle contribue à forger la réputation des établissements et à assurer leur conformité par rapport à la réglementation, essentielles pour maintenir leur activité ».



Objectifs

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Identifier **les grands principes de la réglementation** applicables en restauration commerciale ;
- **Analyser les risques** (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration ;
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le **Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**.

FICHE TECHNIQUE

Durée : 14 h. **Public** : exploitant, futur exploitant, équipe de cuisine, équipe de salle, etc. **Pré-requis** : aucun.

Session : inter-entreprise, intra-entreprise, visio ou présentiel. **Le +** : Nombreux ateliers de mise en pratique.

UMiH
FORMATION 

contact@umihformation.fr

0806700701

Service & appel
gratuits

Lundi au jeudi : 08h45-20h00 • Vendredi : 08h45-19h00



Torréfacteur français, Malongo est devenu l'un des leaders du commerce équitable



Démarré, dans les années 30, avec une brûlerie de quartier à Nice, le torréfacteur français est devenu, en quelques années, assez robuste pour entrer dans la cour des grands de l'arabica. 60 ans plus tard, en mission au Mexique, Jean-Pierre Blanc, alors directeur

général, rencontre le père Francisco Van der Hoff, apôtre du commerce équitable. Ce prêtre-ouvrier jésuite aide alors les petits producteurs à se regrouper en coopératives, à vendre le café au juste prix et à le faire savoir aux clients via le label Max Havelaar dont il est le co-fondateur.

Un engagement pour le commerce équitable

Conquis, Jean-Pierre Blanc fait de Malongo l'un des pionniers du commerce équitable (et bio) en France et lance les cafés éthiques (dont le Café des Petits Producteurs), servis dans les restaurants, hôtels, bars, cafés, palaces... De quoi séduire une clientèle plus attentive que jamais à l'origine des produits, des valeurs et des saveurs. Le pari est gagné : en 2022, ce sont 4 516 tonnes de café Fairtrade / Max Havelaar, large gamme de cafés certifiés biologiques et équitables, de 16 pays différents pour 1,9 million de dollars de primes de développement versés aux coopératives caféières.



témoignages

UMIH BAS-RHIN

**« Hier, aujourd'hui, demain,
une épaule sur laquelle
s'appuyer... l'Umih mon
meilleur second !! »**

François Golla restaurateur, adhérent depuis de nombreuses années à l'Umih 67



UMIH CANTAL

**« J'ai créé mon entreprise à
l'âge de 27 ans. J'ai adhéré à
l'Umih au bout de trois mois
pour recevoir le soutien de mes
pairs, pour être informé des
normes, des réglementations,
pour bénéficier de formation.**

Thierry, restaurateur à Aurillac,
adhérent Umih 15 depuis plus de 20 ans

UMIH BAS-RHIN

**« L'Umih, le seul syndicat
représentatif de notre
profession au niveau
départemental et national, au
plus proche de ses adhérents.
Le partenaire obligatoire de
toute entreprise. Ensemble on
est plus fort »**

Elisabeth & Eric, hôteliers à Haguenau,
adhérent à l'Umih 67





Et l'Umih créa Umih Nuit !

Il y a près de 70 ans, les premières boîtes de nuit ont rapidement séduit les fêtards. La recette du succès ? De la musique, de la danse et de la boisson !

2018, après les Rencontres européennes de la nuit, à Lyon, l'Umih crée Umih Nuit, premier syndicat interdépartemental. En cause ? L'urgence de se regrouper pour envisager les meilleures conditions du développement. En effet, en 30 ans, la France a perdu la moitié de ses discothèques et a subi de plein fouet la crise sanitaire.



Thierry Fontaine, Président Umih Nuit
Président de l'Umih Rhône

« Aujourd'hui, nous devons accompagner les professionnels dans l'évolution des métiers »

THIERRY FONTAINE

Pour Thierry Fontaine, président Umih Nuit, le constat est clair : *« La bataille d'Umih Nuit, pour obtenir des aides de l'Etat, a permis de limiter la fermeture définitive de nombreux établissements après 15 mois d'arrêt ! Aujourd'hui, nous devons accompagner les professionnels dans l'évolution des métiers, les défendre face à la forte concurrence des soirées privées qui ont explosé depuis le covid et de les informer de l'évolution des réglementations. »*

Le monde de la nuit affiche près de deux milliards d'euros de chiffre d'affaires par an et compte plus de 50 000 emplois directs. Sans compter les droits d'auteur générés pour les éditeurs de musique et les auteurs-compositeurs.

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.

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 Français et certifiée « Relation 100% Client France »

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 2022.



GAZ DE VILLE



ÉLECTRICITÉ



GAZ EN CITERNE



GRANULÉS DE BOIS



GAZ EN BOUTEILLE



ÉNERGIES RENOUVELABLES