

Prix de l'électricité P.2

Meublés de tourisme P.2

Hôtel du futur P.4

#Accessibilité P.4

Sandwich & Snack Show P.5

Partenariat UMIH/Gîtes de France P.6

Restaurants éphémères P.6

Emploi handicapés P.8

Championnat de France

des écaillers P. 8

UMIH 35, UMIH 60 P.10

UMIH Paris IdF, UMIH06-

Nice P.11

UMIH 79, UMIH 07 P.12

Notel P.13

Carnet

UMIH 60 : Charles-Edouard Barbier a été réélu à la présidence.

UMIH 87/23 : Gilbert Labarde

est le nouveau Président général par intérim.

Décès de Pascale Quessart, directrice de l'UMIH 35-Rennes.

Agenda

24 février au 3 mars : Salon de l'agriculture

13 et 14 mars : Salon Sandwich & Snack Show Paris Porte de Versailles – stand UMIH

3 au 7 novembre : EquipHôtel

Le mot du président

La coupe est pleine

Nous en faisons tous, le constat, l'année débute dans une conjoncture morose. Même si la situation économique est très contrastée d'une entreprise à l'autre et d'un territoire à l'autre.



Thierry Marx

Dans ce contexte de forte inflation et de baisse du pouvoir d'achat des ménages, l'augmentation des prix, quand elle est possible, ne compense pas l'augmentation de nos charges d'exploitation. Alors, quand une nouvelle hausse des tarifs de l'électricité est annoncée, c'est la consternation ! En 2023, près de 7 760 TPE/PME ont fermé leurs portes. Qu'en sera-t-il à la fin de l'année ?

Le gouvernement ne nous facilite pas la tâche. Notre avis est très peu pris en compte, malgré les nombreuses réunions. Derrière chaque décision prise qui semblerait favorable se cache une autre mesure contraire. Pour les PGE, nous avons un nouvel échelonnement supplémentaire possible, mais la cotation des entreprises concernées sera dégradée par la Banque de France : être en restructuration bancaire est considé-

ré comme un défaut de paiement.

Autre point, la loi de finances 2024 a modifié la fiscalité applicable à la location meublée de tourisme mais dans le même temps l'administration fiscale a fait

passer une note indiquant que cette réforme pourrait ne pas s'appliquer aux revenus 2023. Incroyable !

Déjà, la colère gronde chez les agriculteurs qui ne vivent plus du fruit de leur travail et qui ressentent ce déclassement. Nous ne pouvons que nous sentir concernés par ce mouvement et le comprendre. Bien sûr, il faut redonner du pouvoir d'achat aux consommateurs, mais pas au détriment des agriculteurs et de la qualité des produits. Nous savons que nous ne devons pas tout attendre du gouvernement et de l'Etat. La crise du monde agricole, nous montre que nous devons prendre les choses en main et continuer inlassablement de proposer des solutions économiques, sociales et fiscales dans l'intérêt de nos adhérents, de nos entreprises et de nos salariés.

Thierry Marx,
Président confédéral

Électricité : encore une hausse !

Quand cela s'arrêtera-t-il ? Alors que l'électricité sur les marchés de gros diminue, le prix de l'électricité pour les professionnels a encore augmenté depuis le 1er février.

L'UMIH se mobilise pour que les mesures d'accompagnement se poursuivent dans un contexte économique, particulièrement défavorable à l'activité. « Il faut continuer à mettre la pression auprès de nos interlocuteurs pour que les aides soient à la hauteur des préjudices » affirme **Thierry Marx**.

La situation est grave. Des entreprises sont en péril. Selon l'enquête menée par l'UMIH et le GHR auprès de leurs adhérents fin janvier 2024, plus de la moitié des professionnels (59 %) restent tenus par des contrats d'approvisionnement en énergie à des prix supérieurs à 180 € le MWh, alors sur le marché de gros, le prix du MWh a fortement diminué depuis la fin 2022 et se situe à moins de 90 €/MWh.

Trouver des solutions

Actuellement, le coût de l'énergie représente en moyenne 3,8 % du chiffre d'affaires des professionnels de l'hôtellerie-restauration. Ce poste pèse sur la rentabilité des entreprises, voire sur leur viabilité.



Face à cette augmentation vertigineuse, les professionnels essaient d'ajuster leur prix. « *Mais, les augmentations ne peuvent être la seule réponse d'autant qu'elles se heurtent à un pouvoir d'achat des Français qui se contracte* », explique Thierry Marx. La restauration enregistre une baisse d'activité de l'ordre de 3 % depuis novembre 2023 selon Food Service vision.

Renégocier les contrats

Ou le combat de David contre Goliath.

Beaucoup ont tenté, mais peu ont réussi à renégocier leur contrat. 53 % des professionnels ont pu renégocier les termes de leur contrat et seulement 32 % sont satisfaits de l'issue de la négociation.

Le constat est navrant. La renégociation du contrat de fourniture en électricité par un professionnel est une opération perdue d'avance tant le rapport de force entre les parties est disproportionné. Que peut faire un petit restaurateur de province face aux géants de l'énergie ?

« *Nous sommes prêts et demandons au gouvernement de nous aider. C'est dans l'intérêt de tous y compris des distributeurs s'ils veulent conserver leurs clients aujourd'hui menacés de disparition* » conclut Thierry Marx.

Meublés de tourisme : un pas en avant, deux pas en arrière !

L'UMIH s'insurge du maintien de la niche fiscale pour les revenus 2023 des meublés de tourisme

La loi de finances 2024 a modifié la fiscalité applicable à la location meublée de tourisme en abaissant le régime du micro BIC à 15 000 € par an et l'abattement forfaitaire à 30 %. Ça c'est la bonne nouvelle.

La mauvaise vient de l'administration fiscale qui a confirmé que cette réforme de l'imposition pouvait ne pas s'appliquer aux revenus 2023.

Ce revirement de position sème le trouble sur la volonté réelle du gouvernement d'encadrer les meublés de tourisme et de mettre fin à la niche fiscale dont cette activité bénéficie.

Selon **Véronique Siegel**, présidente UMIH Hôtellerie Française « *Cette décision est d'autant plus incompréhensible en pleine crise du logement. Dans les zones les plus tendues, de nombreux*

travailleurs ne peuvent plus vivre à proximité de leur lieu de travail. Des locataires, en règle, sont exclus de leurs logements qui sont transformés en meublés saisonniers ».

En effet, loin de l'économie du partage vantée par les plateformes et d'une nouvelle manière de voyager, le logement est devenu un outil de rendement permettant une exonération exagérée de l'impôt.

[Retour sommaire](#)

LE SECTEUR HÔTELLERIE-RESTAURATION

INNOVE

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



Lancement du projet Hôtel du futur

Dans le cadre de son partenariat national avec l'ADEME, l'UMIH s'engage dans un projet ambitieux et fédérateur, le programme Hôtel du futur.

Ce programme permet à des hôteliers adhérents, installés en France métropolitaine ou en Outre-mer d'être guidés techniquement et financièrement par l'UMIH et un bureau d'études spécialisé dans leur démarche d'engagement dans une trajectoire globale d'innovation, de décarbonation et de transition écologique.

Cet appel à candidatures vise à sélectionner des hôtels souhaitant :

- Réduire ses factures d'énergie et d'eau et augmenter ses marges ;
- Valoriser et faire progresser son patrimoine, et attirer une nouvelle clientèle ;
- Imaginer une meilleure gestion de ses déchets et repenser ses circuits d'approvisionnement.



Une sélection sera effectuée sur dossier et une trentaine d'hôtels bénéficieront d'un accompagnement sur mesure pendant un an minimum, pour définir un projet ambitieux et en accord avec les enjeux environnementaux de demain.

A terme, l'objectif du programme est de donner à chaque hôtelier bénéficiaire, les outils décisionnaires nécessaires pour savoir comment engager ou renforcer sa transition de manière efficace et rentable et tout en envisageant des innovations futuristes.

Déposez votre dossier de candidature avant le 29 février en cliquant ICI

Vous souhaitez plus d'information cliquez ICI

#Accessibilité : gagnez en visibilité et en fréquentation

J-150 jours (environ) avant l'ouverture des Jeux olympiques et paralympiques de Paris, l'accessibilité des lieux recevant du public et plus particulièrement de nos établissements est au cœur de la réussite de cet événement !

Hôteliers, restaurateurs, que votre établissement soit totalement accessible, partiellement ou bénéficie d'une dérogation, enregistrez-vous sur la plateforme AccesLibre pour aider vos clients en situation de handicap à préparer leur voyage. Cette plateforme a été choisie par le Comité d'organisation des JOP de Paris 2024 comme référence nationale pour communiquer sur l'accessibilité.

Remplissez le formulaire en cliquant sur le lien suivant <https://tally.so/r/3yN58W> et profitez de cette opportunité pour promouvoir l'accessibilité de votre éta-

blissement auprès de vos clients et augmenter votre fréquentation.

Vous souhaitez améliorer l'accessibilité de votre établissement, mais vous craignez le coût des travaux à réaliser. L'État financera à hauteur de 50 % les dépenses éligibles engagées par les propriétaires ou gestionnaires des établissements de proximité concernés dans la limite de 20 000

euros. Plus d'informations, [cliquez ici](#) : [Fonds accessibilité | economie.gouv.fr](#)



[Retour sommaire](#)

Sandwich and Snack Show et Parizza, 13 et 14 mars à Paris-Porte de Versailles

Rencontre avec Béatrice Gravier, directrice des salons

Quelles sont les nouveautés ?

Comme chaque année, les Salons Sandwich & Snack Show et Parizza réservent une salve de nouveautés, et c'est d'ailleurs la raison pour laquelle le salon attire autant !

Plus que jamais, les professionnels clés du snacking, chefs, boulangers, artisans-métiers de bouche seront présents. Des têtes d'affiche ont prévu de venir pour transmettre leur savoir faire comme Eric Kayser, Hugo Riboulet, Moïse Sfeiz, Norbert Tareyre... tous sont des entrepreneurs passionnés et talentueux, aux profils très différents mais tous ont ce point commun : ils misent sur la restauration rapide pour développer leurs activités ! Côté nouveautés, nous allons donner la parole aux nouveaux réseaux qui se lancent en franchise lors des Pitches Franchise. Les Grands Prix du Snacking vont aus-



si se structurer en accueillant de nouvelles catégories, comme l'Innovation de l'année. Et parce que le snacking est une fête, nous lançons la Snack Hour : les visiteurs pourront prendre part à des cocktails et moments de rencontre

Téléchargez votre invitation gratuite en cliquant [ICI](#)

conviviaux aux 4 coins du salon le premier jour en fin de journée.

Quelles sont les 3 raisons pour visiter Sandwich & Snack Show 2024 ?

Ce salon est résolument une mine d'or pour networker, s'inspirer et réaliser du business. Dans chaque allée il y a une idée, une opportunité...

C'est un gain de temps phénoménal à la fois pour les porteurs de projets qui souhaitent s'informer, le lieu idéal pour sourcer ses produits et solutions pour être à la pointe de l'innovation et c'est aussi une source d'inspiration incroyable pour les visiteurs professionnels. Avec tous les concours, compétitions et démonstrations, les restaurateurs ne peuvent être que reboostés.

Sandwich & Snack Show en trois mots?

Innovation, dynamisme, entrepreneuriat.

[Retour sommaire](#)

Sandwich & Snack Show

reinventing food moments

13-14 mars 2024
Paris - Porte de Versailles

[sandwichshows.com](#)
salon réservé aux professionnels

Build by **IBX** In the business of building businesses.

Facebook, Twitter, LinkedIn, Instagram, YouTube, Email icons

© 2024 IBX. Tous droits réservés. Le contenu est protégé par la loi sur le droit de la propriété intellectuelle.

Gîtes de France et l'UMIH signent un partenariat en faveur du tourisme rural

Le 14 février, l'UMIH et le réseau Gîtes de France, spécialiste de l'hébergement chez et par l'habitant, ont signé un partenariat d'envergure, qui vise à favoriser et développer le tourisme rural.

« Ce protocole entre les deux organisations va faciliter la mise en place d'actions communes pour mettre en lumière les territoires ruraux et leur richesse », explique Eric Abihssira.

Une force commune : le maillage territorial

La force des deux réseaux réside dans leur maillage territorial et dans la proximité avec les adhérents qui permettent une connaissance fine du terrain.

Le réseau Gîtes de France représente 42 000 propriétaires et plus de 550 collaborateurs, répartis dans 92 agences départementales. Son ancrage territorial participe au dynamisme du tourisme en France et contribue à son développement.



Signature de la convention de partenariat entre Sylvie Pellegrin, présidente des Gîtes de France et l'UMIH représentée par Thierry Marx et Eric Abihssira.

« Nous sommes heureux aujourd'hui de tisser ce partenariat qui devrait permettre de faire émerger partout en France de nouvelles formes de visibilité.

La défense d'un tourisme local reste notre priorité. » précise Sylvie Pellegrin, présidente de la Fédération Nationale Gîtes de France.

« Ce partenariat avec un acteur touristique reconnu accentue notre engagement et notre action au service de tous les territoires. Les enjeux

autour du slow-tourisme, notamment, sont des axes du partenariat » précise Thierry Marx, président confédéral de l'UMIH.

Restaurants éphémères pour emploi durable

L'embauche des collaborateurs dans notre secteur demeure un enjeu de première importance. Pour tenter de remédier à cette problématique, l'UMIH propose une nouvelle expérience de recrutement développée par les UMIH départementales. Le principe est simple : créer un job-dating, une rencontre professionnelle entre recruteurs et personnes en recherche d'emploi, sur une journée, dans un « Restaurant éphémère ». Le lieu peut être un restaurant ou le restaurant d'application d'un CFA.

Le fonctionnement

Dans un premier temps, mettre des candidats, formés ou non, intéressés, par nos métiers en situation professionnelle afin, pour le recruteur, de détecter les aptitudes professionnelles, les

savoir-faire, les comportements compatibles avec nos métiers.

Dans un second temps, faciliter la rencontre entre candidat et employeur grâce à l'accompagnement de l'UMIH et de France travail.

Notre partenaire Promocash participe à l'opération avec la fourniture de produits, issus des circuits courts et respectueux de l'environnement.

Semaine des métiers du tourisme

L'opération « Restaurant éphémère » s'inscrit dans la logique de la Semaine des métiers du tourisme. Il est possible d'inscrire jusqu'au 15 mars 2024, votre opération « Restaurant éphémère » et demander la labellisation si l'opération se déroule entre le 26 février et le 31 mars 2024.

Initiée par l'UMIH 76 en 2022, cette opération rencontre un franc succès. Le 5 février, l'UMIH 14 organisait une opération Restaurant éphémère à Bayeux (14).

N'hésitez pas à contacter votre UMIH départementale pour toute information complémentaire.

[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 ...

0806700701 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

Emploi des travailleurs handicapés

La déclaration d'emploi des travailleurs handicapés est à effectuer avant le 15 mai 2024.

Les établissements de 20 salariés ou plus ont l'obligation d'employer des travailleurs en situation de handicap à hauteur de 6 % de leurs effectifs. Dans le cas où ce seuil ne serait pas atteint, l'entreprise doit verser une contribution.

Dans ce cadre, l'URSSAF indique qu'elle communiquera aux employeurs concernés d'ici le 15 mars prochain les informa-

tions suivantes :

- L'effectif d'assujettissement ;
- Le nombre de bénéficiaires devant être employés au titre de l'obligation d'emploi ;
- Le nombre de bénéficiaires effectivement employés (hors salariés mis à disposition par les entreprises de travail temporaire et groupements d'employeurs) ;
- Le nombre de salariés relevant d'un

emploi exigeant des conditions d'aptitude particulière (ECAP).

L'entreprise doit faire sa déclaration avant le 5 ou le 15 mai 2024 au plus tard selon les cas.

Pour de plus amples informations, rapprochez-vous de votre UMIH départementale

Anthony Van Veghel, champion de France des écaillers

La finale du Championnat de France des écaillers s'est déroulée le 5 février au Café Français, place de la Bastille à Paris.

Organisée par France Ecaille présidée par Hélène Cloutour et syndicat associé à l'UMIH, la compétition annuelle a pour objet de promouvoir la culture des coquillages et l'art de l'écaillage en mettant en avant le métier d'écailler, indispensable à la chaîne de production.

Après 10 épreuves en sélections régionales en Normandie, Bretagne Sud, Bretagne Nord, Pays de la Loire, Charente-Maritime, Arca-

chon, Méditerranée, Ile-de-France, Lyon et Colmar, les deux meilleurs écaillers professionnels de chaque région se sont affrontés lors de la grande finale autour de trois épreuves :

- une épreuve de rapidité d'ouverture d'huîtres ;
- une épreuve surprise ;



- une épreuve de réalisation de buffet de fruits de mer en 1 heure.

Les candidats étaient jugés sur la rapidité, la technicité, le savoir-faire, le souci du détail, le sens artistique, la connaissance des produits. Une contrainte obligatoire était également à respecter : la mise en avant des 7

bassins conchylicoles français.

Et le gagnant est : **Anthony Van Veghel**, originaire de Roubaix et exerçant sa profession à Perpignan.

Hélène Cloutour, présidente de France Ecaille : « Je suis ravie que ce concours prenne de l'ampleur. Le métier d'écailler correspond à une vraie connaissance des produits et un vrai savoir-faire. Il est

en contact direct avec le producteur et peut à ce titre conseiller et expliquer les produits aux clients. Il faut de l'habileté et de la rapidité, mais aussi un sens artistique pour préparer un beau plateau. Il faut remettre un peu de théâtre dans nos restaurants. Cela participe à la mise en valeur des produits ».

[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



FRANCE BOISSONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



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

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

UMIH 35

Pascale Quessart

Après 10 ans passés en hôtellerie-restauration, notamment à Cancale, Pascale fut pendant plus de 30 ans directrice de l'UMIH 35 Saint-Malo, dans un premier temps, puis de l'UMIH 35 Rennes. Jacques David, président de l'UMIH 35-Rennes lui rend hommage.

« Pascale, nous a quittés le 4 février dernier (foudroyée par un cancer en 6 semaines), elle avait 61 ans. Récemment, elle m'avait indiqué qu'elle n'était pas pressée de partir à la retraite, parce que, tout simplement, disait-elle *«j'aime ce que je fais»*. Elle n'avait pas besoin de le préciser tellement, elle dégagait une sérénité, une maturité et une bienveillance auprès de ses proches collègues du 35, du régional ou encore auprès des adhérents. Soutenue et respectée par ses élus, ensemble, nous étions très attachés à la défense de nos adhérents. Pascale détestait par-dessus tout l'injustice, ce qui nous valait des discussions franches en mairie, en préfecture



où parfois des autorisations de complaisance de licence temporaire provoquaient des distorsions de concurrence auprès de nos adhérents.

J'ai eu le plaisir et la chance de la côtoyer dès son arrivée à Rennes en septembre 2008. Elle arrivait du bureau de Saint-Malo.

Son dernier projet, en voie d'achèvement, fut la rénovation et l'agrandissement de nos bureaux. C'est d'ailleurs dans ce lieu que nous nous sommes réunis à l'issue de la cérémonie de départ.

Pascale nous manquera beaucoup, nous formions le fameux binôme «Président-(e) Directeur(trice)», nous avions respect et confiance réciproques ».

UMIH 60

UMIH 60 : tous unis !

Le 22 janvier s'est déroulée l'Assemblée Générale de l'UMIH Oise, présidée par Charles-Edouard Barbier, dans les locaux de la C.C.I. et en présence d'Eric Abihssira

Cette réunion fut l'occasion d'aborder de nombreuses thématiques au cœur des préoccupations de nos métiers : gestion des biodéchets, fonds de tourisme durable, délégation des contrôles, les coûts de l'énergie qui plombent les résultats des entreprises et ne font pas envisager l'avenir proche avec sérénité. Un point particulier a été effectué sur les difficultés de recrutement notamment en ruralité, où l'absence de mo-

bilité des jeunes est un véritable frein à l'embauche. *« Cette AG fut un bel événement grâce à la bonne volonté et l'investissement de tous : adhérent, partenaire, intervenant. »* a conclu **Charles-Edouard Barbier**.



[Retour sommaire](#)

La course des cafés revient à Paris

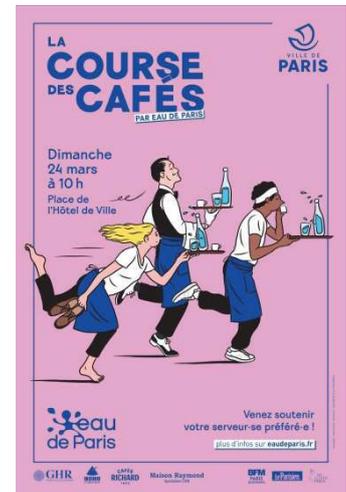
Après 13 ans d'arrêt, la course des cafés organisée par Eau de Paris, en partenariat avec la Mairie de Paris, l'UMIH Paris Ile-de-France et le GHR revient dans la

La Course des garçons de café a vu le jour en 1914. Depuis 2011, faute de partenaires financiers suffisants, le journal professionnel l'Auvergnat de Paris a cessé d'organiser cette compétition. Elle est de retour cette année

sous un format et un nom légèrement différent : la course des cafés.

Le 24 mars les concurrents seront attendus place de l'Hôtel de Ville pour un parcours de 2 km dans le quartier du Marais. Apprentis ou plus expérimentés, les serveurs et serveuses, habillés d'un haut blanc, d'un bas noir et d'un tablier, devront faire preuve de rapidité (sans courir) et d'équilibre en portant sur leur plateau, un café et un verre d'eau à ne pas renverser et un croissant.

Nicolas Bonnet-Oulaldj, adjoint à la maire de Paris en charge du Commerce a rappelé le rôle de cette course populaire, « *mettre en avant ce service à la française, ces établissements que le*



monde entier nous envie, cette manière de vivre à Paris ».

David Zenouda, président de la branche cafés, bars, établissements de nuit à l'UMIH Paris-Ile de France a précisé « *C'est avec joie que nous participons à l'organisation de cette course qui met en valeur nos métiers et nos savoir-faire.* ».

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 20 mars : [cliquer ici](#)



UMIH 06-Nice

Quand UMIH rime avec générosité

Le 2 février, la cérémonie de clôture de l'opération Pièces jaunes s'est déroulée au Kiosque à musique de Nice en présence de Brigitte Macron, présidente de la Fondation des Hôpitaux et de Didier Deschamps, parrain de l'opération.

L'occasion pour **Eric Abihssira**, président d'UMIH 06 Nice-Azur et Alpes et **Christian Estrosi**, maire de Nice, de remettre à **Brigitte Macron** et **Didier Deschamps** le montant des dons recueillis par l'UMIH 06 Nice-Azur et Alpes, d'une valeur de 31 100 €. « *Cette collecte pour aider les enfants hospitalisés à retrouver le sourire, réalisée par les professionnels adhérents à l'UMIH démontre encore une fois la générosité des chefs d'en-*

treprise du secteur."a rappelé Eric Abihssira.

La collecte financera des activités sportives en extérieur ainsi que dans les hôpitaux avec des terrains de sports adaptés. Au total la récolte niçoise a représenté près d'une tonne de pièces.

Brigitte Macron, la Première dame, en discussion avec Eric Abihssira



UMIH 79

« Nos métiers sont épanouissants » !

Thierry Marx était à Niort le 12 février à l'occasion de l'AG de l'UMIH Deux-Sèvres présidée par Fabrice Girard.

Deux points d'actualité ont occupé l'AG : la pénurie de main-d'œuvre et l'augmentation du coût de l'énergie. Face à ces deux fléaux, les professionnels sont désarmés et tentent de trouver des solutions avec le soutien de l'UMIH 79. Deux projets ont été présentés : le Fonds tourisme durable qui soutient la réalisation d'un diagnostic environnemental gratuit et propose des financements d'investissements et/ou d'études.

Le second, « Je filme ma formation », soutenu par l'Education nationale et la CPME, est un concours qui s'adresse aux jeunes en formation. Le principe consiste pour le jeune à filmer sa formation pour donner envie à d'autres de venir dans le secteur. Les meilleures vidéos seront récompensées le 26 mars au Grand Rex à Paris.

Nombreux étaient les présidents de la région Nouvelle-Aquitaine présents à l'occasion de cette AG, **Alain Guillout**,



président UMIH Nouvelle-Aquitaine, **Franck Chaumès**, président UMIH restauration et président UMIH 33, **Hugues Baalouch**, président UMIH 86, **Adrien Pedrazzi**, président UMIH Lot-et-Garonne et **David Seheux**, vice-président UMIH 17.

L'apprentissage

En marge de l'AG statutaire, **Thierry Marx** et **Fabrice Girard** ont visité le laboratoire des métiers de bouche du CFA

de la CMA Nouvelle-Aquitaine-Deux Sèvres, rencontré les apprentis en formation et évoqué avec eux leur parcours, partagé des idées et les jeunes ont pu bénéficier de conseils précieux.

« Aujourd'hui, on voit, et j'en suis particulièrement ravi, que l'artisanat revient sur le devant de la

scène. C'est important de leur montrer que dans ces métiers de l'artisanat, il y a une possibilité d'épanouissement », a rappelé Thierry Marx.

L'enjeu de la formation des apprentis est un sujet crucial non seulement dans l'immédiat face au manque de main d'œuvre, mais aussi parce que 30 à 35 % des chefs d'entreprises du secteur ont plus de 55 ans. Pour l'avenir de la profession, il faut donc former pour assurer la reprise des entreprises et pérenniser les métiers.

UMIH 07

La Truffe pour séduire les jeunes

Depuis plusieurs années, l'UMIH 07 organise une formation pour les jeunes apprenants sur un produit noble, rare et local : la truffe.

Cette formation qui se déroule auprès des jeunes apprenants dans les deux centres de formation et les deux LEP du département.

« L'objectif de cette opération, explique **Raymond Laffont**, président de l'UMIH 07, au-delà de la valorisation de notre secteur, est d'amener un contact entre le monde de la formation et le monde de l'entreprise pour limiter les défections des jeunes dans nos métiers ».

Pour cela, l'UMIH Ardèche demande à des chefs du département, impliqués dans la valorisation de notre savoir-faire et de notre département, assure un cours de cuisine auprès d'apprentis pour les sensibiliser au produit, à leur patrimoine culinaire local, à autre vision de la profession. Cette année, les chefs Richard Rocle de l'Auberge de Montfleury, Claude Brioude Restaurant Brioude & Bistrot, Gérald Coissieux le



Pavillon de l'étang, ont joué le jeu et transmis leur connaissance et leur savoir-faire.

[Retour sommaire](#)

Les difficultés pour obtenir un prêt bancaire

par Maître Clémentine Delafontaine, notaire à Chambéry

Comment se financer et obtenir un prêt d'une banque ? Afin de répondre à cette problématique, Maître Delafontaine a réalisé une étude auprès de sept banques et a établi cette fiche conseil.

Le constat

Les projets qui rencontrent des difficultés pour obtenir un prêt sont essentiellement les projets :

- jugés trop audacieux ; soit trop grand ou trop cher. Il est important que le projet soit cohérent et envisage un développement crescendo.
- présentant un plan de financement déséquilibré : la banque ne veut pas être la seule à prendre le risque.
- portés par un ou plusieurs créateurs n'ayant pas l'expérience professionnelle requise.
- ne semblant pas répondre aux besoins du marché.

Le projet qui a toutes les chances d'aboutir doit être :

- bien préparé et cohérent : étude de marché, business plan
- porté par un commerçant motivé et expérimenté
- réunir un apport personnel suffisant : 30 % du financement du projet

Marche à suivre pour convaincre la banque

Le pré-requis : un prêt bancaire ne peut être octroyé sans apport personnel, soit environ 30 % du montant du financement du projet et sans fournir de garantie à la banque.

Réunir un apport personnel

Quand l'apport personnel n'est pas suffisant, il est possible de :



- solliciter les proches, notamment les parents qui peuvent faire des donations-partage.

Attention : il est important que la donation soit réalisée par acte notarié dans le cadre afin de figer la donation.

- prêt : la famille, les amis peuvent octroyer un prêt. Il est important de réaliser un écrit sécurisé auprès d'un notaire. Sinon, le prêt peut être requalifié par l'administration fiscale en donation et être taxé.

Faire réaliser des actes notariés permet également de prouver à la banque la réalité de l'apport personnel.

- participation au capital de la future société. Les particuliers qui investissent au capital d'une société, notamment lors de sa constitution (ou d'une augmentation de capital social) peuvent bénéficier d'un avantage fiscal appelé réduction

sur le revenu loi Madelin IR-PME, égale à 18 % des sommes investies chaque année dans la limite d'un plafond et sous conditions.

- demander une aide publique www.aides-entreprises.fr. L'Etat, les régions, les communautés de communes, etc., peuvent proposer des aides, notamment lors d'une reprise.

- solliciter un prêt d'honneur auprès de réseaux d'accompagnement : Initiative France, Réseau entreprendre, Association pour le droit à l'initiative économique. Il faut présenter un projet concret, structuré au comité d'engagement. Le prêt d'honneur peut aller de 3 000 à 50 000 euros, il est à taux zéro, sans garantie personnelle. Ce dispositif rassure particulièrement la banque qui constate que toutes les démarches ont déjà été faites et que le projet a convaincu d'autres chefs d'entreprise.

[Retour sommaire](#)

Etablir son dossier de présentation

Il est conseillé d'être accompagné par un expert-comptable afin d'établir un dossier de présentation clair et précis pour séduire le banquier. Le business plan doit balayer toutes les éventuelles questions et doit faire ressortir la faisabilité du projet. L'expert-comptable pourra aider à la compréhension de la gestion d'une entreprise, la lecture d'un bilan, des enseignements qui permettront au professionnel d'échanger avec le banquier.

La rencontre avec le notaire est également déterminante afin d'envisager l'impact de la création d'entreprise sur la vie personnelle du porteur de projet, notamment pour :

- envisager l'impact du projet sur le patrimoine personnel et familial
 - vérifier si le régime matrimonial est adapté au futur statut du chef d'entreprise
 - mettre en place le statut juridique adapté de l'entreprise en collaboration avec l'expert-comptable
- L'objectif est d'élaborer un dossier de présentation solide où tous les cas de figure ont pu être anticipé.

Prendre rendez-vous avec les banques

Il existe deux types de banque :

- celles où la décision du prêt est prise au niveau local. Il s'agit de réseaux de proximité avec des caisses régionales. La décision revient au directeur d'agence qui a la connaissance de l'environnement économique local et du marché. Si le dossier est convaincant, il est plus facile d'obtenir le prêt.



- celles où la décision du prêt est prise au siège. La décision est délocalisée et prise par une personne qui n'a pas de connaissance de l'environnement économique local. Le délai est également plus long.

Il est important de mettre en concurrence plusieurs banques.

En résumé

Pour mettre toutes les chances de votre côté et convaincre votre banquier, il faut :

- anticiper !

o être proactif, faire toutes les démarches, se renseigner sur les aides possibles auprès des CCI, les prêts d'honneur ;

o réunir au moins 25 à 30 % d'apport personnel et pouvoir le justifier ;

o établir un dossier de présentation complet, clair, précis et soigné (avec notamment un business plan réaliste, plutôt pessimiste que trop optimiste) ;

o connaître le langage financier pour être capable de répondre aux questions du banquier. Eventuellement être accompagné de l'expert-comptable ;

o se faire accompagner pour « pitcher » son projet : les CCI, BPI proposent ce type de formation.

- éventuellement, recourir à un



courtier en financement professionnel, pour monter le dossier de financement et pour une simplification des démarches.

- **prendre rendez-vous avec la banque en présence de son expert-comptable** (ou du courtier) pour lui présenter le projet et la rassurer.

Les éléments à fournir

Le dossier de présentation du projet doit être clair, précis et faire envie. Il ne faut pas hésiter à le rendre attrayant en y ajoutant des photos, un plan de géolocalisation, vidéo, étude de marché, etc. En dehors du dossier, il faudra également fournir des éléments, qui seront précisés par la banque en termes de justificatif d'identité, situation matrimoniale, situation patrimoniale, structure juridique, etc.

En conclusion, si le professionnel est motivé et expérimenté, s'il maîtrise son projet, a un apport personnel de 30 % du projet, apporte l'ensemble des pièces, est accompagné par un expert-comptable sur les aspects de gestion, il n'y a pas de raison d'essayer un refus, dicit les banques.

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

[Retour sommaire](#)