

De 15 à 29 ans !!!

ZAPPEZ
LE CHÔMAGE



AVEC UNE FORMATION EN ARDÈCHE



CAP - BP - BAC PRO
HÔTELLERIE
RESTAURATION

UN MÉTIER, UN AVENIR, UN SALAIRE



04 75 29 80 08

Les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie tirent la sonnette d'alarme : les jeunes ne sont plus intéressés par ces secteurs d'activité. La situation se dégrade chaque année un peu plus. C'est une question générationnelle. Les X et Y, arrivés sur le marché du travail refusent certaines conditions imposées par le secteur de l'hôtellerie, tel le stress, les horaires décalés ou la contrainte du week-end. Au profit de leur vie privée.

Une génération pressée, de plus en plus diplômée et amère de démarrer avec des salaires qu'elle juge trop bas. « Impatients d'évoluer, ils refusent de passer les étapes comme leurs aînés ».

Ces métiers ne sont pas assez valorisés auprès des jeunes. Des professions pourtant évolutives avec des salaires intéressants ».

Ne laissons pas notre profession sans avenir, informons les jeunes à nos métiers, aux possibilités de se former, d'évoluer ».

Mettez cette affiche sur votre devanture
pour les informer



Raymond Laffont, président, le bureau, les élus et la responsable administrative de l'UMIH07 ont le regret de vous annoncer le décès de leur ami et confrère Derradji Benhalilou à Issarlès à l'âge de 61 ans.

Entré au syndicat en 2002 en tant que trésorier adjoint. Elu vice-président des hôteliers en 2004 puis en 2008, il reste membre du conseil d'administration jusqu'en 2016 puis il est élu au poste de secrétaire.

L'UMIH07 s'associe à tous ceux qui prennent part à votre affliction. Veuillez recevoir nos condoléances très sincères et croire en nos respectueux sentiments.



FORMATION À VENIR

Après la formation sur l'utilisation de poissons frais et entiers dans la cuisine de nos jours et celle des desserts à l'assiette l'UMIH07 continue auprès des jeunes apprenants avec une journée dédiée à valoriser la cuisine faite maison avec des produits frais, bruts et le plus possible locaux.

4 JOURNÉES SONT PROGRAMMÉES :

- Lundi 17 février 2020 Lycée professionnel Marie Rivier à Bourg Saint Andéol
- Lundi 24 février 2020 CFA SEPR Ardèche Nord à Annonay
- Lundi 2 mars 2020 Lycée professionnel de Largentière
- Lundi 9 mars 2020 CFA André Fargier à Lanas

Vous avez envie de vous investir auprès des jeunes, de partager votre passion et vos savoir-faire ?

Nous vous sollicitons une nouvelle fois pour participer en faisant don de votre temps et de votre passion au travers de démonstrations. Si vous êtes intéressés contacter Valérie au 04 75 29 80 08 ou Raymond sur mobile 06 73 88 77 93.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'UMIH ARDÈCHE



Raymond LAFFONT, président UMIH07

Le Président Raymond LAFONT a ouvert la séance de cette matinée de travail en souhaitant la bienvenue, a remercié les membres présents toujours aussi nombreux à participer à nos travaux. Il a remercié également Aurélie SOZET COUX qui nous a accueilli dans son bel établissement. Présentation par notre comptable Gilles DELARBRE

des comptes de l'exercice 2018 en soulignant l'augmentation du poste «informatique» avec la création du site internet www.umih07.fr et l'augmentation du poste «documentation» avec la création de notre gazette.

M. Patrick CHAUVIERE a présenté le rapport de la commission des finances qui s'est tenue à PRIVAS le 11 mars 2019. Elle a pour mission de vérifier la tenue des comptes de notre organisation.

Il est ensuite procédé au vote. Les comptes de l'exercice 2018 ont été adoptés à l'unanimité.

Le président a continué son allocution en présentant le rapport d'activité 2018 et à conclure sur les combats engagés pour 2019.

ETAIENT PRÉSENTS :

- M. Frédéric SAUSSET, maire de Tournon et président de Arche Agglo
- M. Fabrice BRUN, député de la 3ème circonscription de l'Ardèche
- M. Alain GREGOIRE, président de l'UMIH AURA et Mme Martine COURBON, secrétaire générale de l'UMIH AURA
- M. Philippe COSTET, président du Centre de Développement Agroalimentaire, présent au titre d'Ardèche Le Goût

- Mme Corinne AUDOUARD, au titre d'Emerveillés par l'Ardèche
- Mme Véronique CHEVALIER, qui représente la CCI de l'Ardèche
- M. Gil BREYSSE au titre de l'ADT
- M. Nicolas BRISSET, directeur de la délégation Drôme Ardèche de la SACEM
- M. Christophe MUZZIN, directeur adjoint LEP de LARGENTIERE
- Mme Laurence THERON, directrice de la SEPR ANNONAY

AINSI QUE NOS PARTENAIRES :

- M. Gabriel BOURNOT, qui représente KLESIA
- Mme Pascale MARION et M. Laurent BOULET, qui représentent EDF
- M. FLAVIN Laurent et M. COLAS Olivier, qui représentent ALLIANZ
- M. Guillaume VIDIL de la MAPA Assurance
- M. Jean-Marc MENIS, qui représente METRO Valence
- M. Sébastien MOULIN, qui représente O7Vins
- M. Anthony BEGOT qui représente Rouge Raisin

RAPPORT DE BRANCHE

L'HÔTELLERIE PAR DOMINIQUE RIGNANESE



«Concernant l'hôtellerie en Ardèche, la saison 2018 a été bonne ; je me félicite des bons chiffres de notre hôtellerie qui remonte en nombre de nuitées grâce aux efforts de modernisation, d'accueil, de sécurité de nos hôteliers.

Continuons à travailler sur l'hygiène dans nos établissements, sur la formation de nos salariés et investissons pour rénover.

Les autres hébergements ont connu une saison plus compliquée ; je me suis permis lors de la rencontre de fin de saison mi-septembre en sud Ardèche avec notre député Fabrice Brun et tous les hébergeurs, de souligner les tarifs excessifs de certains campings, gîtes et chambres d'hôtes.

Je pense qu'il faut vraiment faire très attention à ce sujet car l'Ardèche doit rester une terre d'accueil au tarif raisonnable, nous n'avons pas besoin d'hébergements sur équipés, certes nous avons besoin d'un chiffre d'affaire plus élevé afin de faire face à nos charges toujours plus élevées mais c'est sur les ailes de saison que nous devons aller chercher ce chiffre d'affaire, pas en augmentant sans cesse nos tarifs. Chaque année je redonne le même exemple ; le samedi 16 mars, 25°C, aucun établissement ouvert sur Vallon ??

Et les clients roupètent, ne comprennent pas... C'est le mauvais exemple ; je demande à notre président de travailler avec l'ADT et les OT afin que des établissements soient ouverts. C'était le coup de gueule.

Suite au congrès de Saint Etienne, quelques infos à vous présenter :

Unisoap, collecte de savon

ROOMOKAY

Umih travaille sur la ruralité ; nos entreprises situées dans nos campagnes sont souvent la seule vie d'un village ; il faut en être fier, il faut le revendiquer et il faut le communiquer à nos clients, à nos élus et à tous ceux qui vivent autour de nous.

Arrêtons d'être timide ; il faut s'imposer, être fort et solidaire.

Je reviens sur la hausse prochaine de la TVA ; oui ça va nous arriver ; et ça va être très compliqué pour certains d'entre nous !!!

Alors agissons dès maintenant sur les réseaux sociaux, via la presse, via nos élus pour contredire ces fausses rumeurs.

Et encore,

La taxe de séjour ; pour les hébergements non classés, c'est l'apothéose ; je n'ai rien compris, impossible de la calculer et de la facturer, et le pire c'est que personne ne sait le faire.

Bravo à notre gouvernement. Fabrice doit réagir à ce sujet.

Les Ota et les avis en ligne, Umih travaille toujours dessus et ne lâche rien. C'est justement dans les congrès que l'on ressent la difficulté de négociation sur tous ces sujets ; c'est compliqué mais les solutions existent et sont possibles.

Umih et Logis se sont rapprochés, enfin je dirais ; pour les hôteliers indépendants, Logis est une solution d'aide pour vos établissements, force d'une centrale de réservation, force d'un référencement fort, force de mise en place d'outils, force d'une fidélisation, force d'une centrale d'achat, force d'une équipe à votre écoute.»

LA RESTAURATION PAR RICHARD ROCLE

«Un petit retour en arrière sur l'année 2018, qui vous en conviendrez, je pense, est à oublier très vite. Une météo pas au rendez vous, ou qui fait des siennes quand elle est là ! Donc une activité (si on peut parler d'activité !) qui est, elle, tronquée et la cerise sur le gâteau... de fin d'année « les gilets jaunes ! »

Je ne pouvais pas ne pas aborder ce sujet. Je n'ai certainement pas la volonté de créer une quelconque polémique, mais encore une fois se sont des minorités qui empoisonnent (pour rester poli) la vie de la majorité.

Mais il faudra m'expliquer comment dans un pays soit disant de liberté, comment des individus peuvent, sous quelques raisons que ce soit, empêcher à ce point d'autres individus de travailler !! à exercer librement leur activité, afin de maintenir l'emploi dans leur bassin de vie, de payer des taxes qui font pour la plupart du temps vivre ces « gilets jaunes », et les autres bien sûr ;

Et lorsque l'on voit les dérives honteuses de ces dernières semaines on ne peut que se montrer en colère !!

Je ne veux pas m'attarder sur ce propos, mais il exprime le sentiment, je pense partagé, de quelqu'un qui a vu son entreprise mise en difficulté par ces mouvements...

Je voudrais également reprendre un thème qui m'est cher, et je pourrais dire que dans mon esprit il fagocite tout !!!

Le recrutement dans nos métiers ;

Notre profession ne fait plus rêver !! Nous sommes des Dinosaures !!

Une espèce en voie d'extinction !! Ce n'est malheureusement pas toutes ces émissions de TV, cette mode mondiale du manger qui trust tous les médias qui font changer les choses. Je dirais plutôt que c'est l'arbre qui cache la forêt !!!

Il n'y a pas un moment lorsque j'échange avec un confrère ou la discussion sur ce sujet n'est abordé, quelque soit le type de restauration. Toujours les mêmes motifs : trop d'heures, trop dur, trop de travail !!! C'est un métier de dingue !!

Et bien oui c'est un métier de dingue ! Mais pas plus qu'avant ! C'est simplement un métier qui, à mon sens, par son ADN, ne peut être qu'à contre courant d'une

société où le loisir, le travailler moins est au cœur des préoccupations. Nous travaillerons toujours quand les autres seront off, nous attendrons toujours (enfin je l'espère !) que nos clients, venus passer un beau moment dans nos maisons, quittent leur table alors que nous nous reprenons notre deuxième service dans une heure.

On prône le fait maison ! Mais le fait maison c'est du boulot !! Les légumes bio de notre petit maraîcher du coin, il faut les laver, les éplucher, les tailler, les cuire... Et les fonds de sauce maison ça demande du temps aussi !! Etc. etc. !!

Je pourrais continuer comme ça encore longtemps ; à mon humble avis, la solution est de remettre les mots travail, labeur, belle ouvrage au centre de notre éducation ! Et ce dès le plus jeune âge. Je ne veux pas être rétrograde, mais nous sommes nombreux ici à avoir été élevé avec ces valeurs ; Notre jeunesse est belle !! Elle est hyper connectée ! Mais par définition le virtuel ne veut pas dire réalité !!!

Alors à NOUS, par nos activités quotidiennes, par nos implications associatives et professionnelles de montrer le meilleur de nos métiers, sans rien cacher, de donner envie, de créer des passions.

Lorsque nous avons des jeunes en stage, à nous de susciter l'envie, la petite flamme qui brillera au fond des yeux de ces jeunes, afin qu'ils comprennent que l'effort fini toujours par payer ! Le travail fini toujours par payer !!!

Nous avons tous un rôle à jouer ! Nous professionnels, vous monde enseignant, et vous et nous parents !!

Je reste convaincu que notre profession ne s'en sortira que par le retour de ces valeurs-là !!

Pour illustrer mon propos et parce que l'attractivité de nos métiers passe aussi par une adaptation au modernisme de notre société, j'attire votre attention sur l'aide « Stop Essayage », et les 50% de subvention pour l'achat de lave-verre avec osmoseur. Cette subvention est attribuée par la Caisse d'Assurance Maladie suivant un cahier des charges précis.»



Jean-François Chanéac, président de la branche TOR a fait le point sur le développement durable et Céline Vernet, présidente des cafetiers monde de la nuit a mis en évidence la possibilité pour nos cafés de devenir «bar à thème» et ainsi se diversifier pour maintenir le lien social qu'il génère dans le monde rural.

FORMATION

PERMIS D'EXPLOITATION

9 formations de 2,5 jours ont été organisées pour les créateurs et repreneurs de licence de débits de boissons à consommer sur place : 2 sur ANNONAY et 7 sur AUBENAS soit un total de 87 stagiaires accueillis.

FORMATION EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

L'UMIH 07 propose ces formations de 2 jours en collaboration avec la CCI de l'Ardèche. Elle a envoyé 6 personnes en formation.

FORMATION «DESSERTS À L'ASSIETTE»

«L'UMIH 07 en partenariat avec Ardèche le goût ont lancé une formation pour apporter un élément supplémentaire au programme scolaire de nos jeunes en apprentissage.

L'UMIH07 et Ardèche le goût souhaitent rapprocher les professionnels de l'agroalimentaire et de la restauration et les centres de formation du territoire au sein d'un réseau dynamique afin de permettre une meilleure adaptation de l'offre de formation.

4 formations ont eu lieu en 2018 :

- 16 octobre au Lycée professionnel de Largentière
- 06 novembre au CFA André Fargier à Lanas
- 12 novembre au Lycée Marie-Rivier à Bourg saint Andéol
- Et le 03 décembre au CFA Ardèche Nord SEPR à Annonay

Une vidéo a été réalisée lors de la formation sur LARGENTIERE et un publi reportage dans le Dauphiné au mois de novembre 2018.

SYNDICALISATION

«Les journées de syndicalisation :

- Le 14 mai 2018 en nord Ardèche.
- Visite de 7 établissements de Andance à Peaugres en passant par Serrières et Félines.
- Le 6 juin 2018 en vallée du Rhône et ses environs (Alba La Romaine, Saint Thomé, Maysse, Viviers, Rochemaure)
- Visite de 7 établissements. Notre journée a été interrompue par un épisode cévenol.
- Le 24 juillet 2018 de Thueyts à Lanarre
- Visite de 12 établissements.
- Le 20 août 2018 de Bourg Saint Andéol à Saint Martin d'Ardèche. Rencontre avec Pascal TERRASSE et M. MONIER, président de la communauté de communes DRAGA
- Visite de 6 établissements.

LES COMBATS POUR 2019

Constitution de notre OPCO (pour notre secteur en remplacement du FAFIH)

La loi du 5 septembre 2018 relative à la liberté de choisir son avenir professionnel prévoit la création à partir du 1er avril 2019 d'opérateurs de compétences rassemblant des branches professionnelles qui présentent une cohérence de champ économique et social.



M. Frédéric SAUSSET, maire de Tournon et président de Arche Agglo



M. Fabrice BRUN, député de la 3^{ème} circonscription de l'Ardeche

Il est demandé de « trouver un accord permettant de regrouper, au sein d'un même opérateur de compétences, les branches professionnelles, notamment des services, partageant les mêmes problématiques en matière de niveau général des qualifications et d'évolution des compétences ».

- de se rapprocher afin de constituer un seul opérateur de compétences sur le champ « des services à forte intensité de main d'œuvre ».

Ses missions : Elles sont, notamment, les suivantes :

- développer les contrats d'alternance dont les contrats d'apprentissage auprès de l'ensemble des entreprises du champ, et en assurer le financement, selon les niveaux de prise en charge fixés par les branches ou l'instance compétente pour les entreprises non rattachées à un code IDCC
- assurer un service de proximité au bénéfice des entreprises et particulièrement des TPE/PME permettant d'informer les entreprises, de faciliter l'accès de leurs salariés à la formation, d'accompagner et de conseiller les entreprises dans l'analyse et la définition de leurs besoins en matière de formation professionnelle,
- développer et promouvoir toutes modalités de formation auprès des entreprises telles que la formation ouverte ou à distance ou en situation de travail,
- apporter un appui technique aux branches adhérentes pour établir la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences, et pour déterminer les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage et de professionnalisation
- assurer un appui technique aux branches adhérentes pour leur mission relative à la certification ;
- assurer une représentation et développer des partenariats auprès des instances régionales compétentes en matière d'emploi et formation ;
- assurer la gestion, sous réserve d'un accord de branche de la contribution relative à la formation des travailleurs indépendants dans le cadre d'un conseil de gestion dédié tel que prévu dans les statuts.

Un accord vient d'être signé dans ce sens il y a quelques jours.

En clair de plus de 20 OPCA, nous allons passer à 11 OpCo (voir à 6 d'après les bruits de couloir).

UMIH AURA

Début 2019, les Umih départementales de l'Auvergne Rhône-Alpes se sont regroupées dans l'UMIH AURA et je vais laisser son président Alain Grégoire nous en parler, je le remercie ainsi que Martine Courbon, présidente de l'UMIH Puy de Dôme et membre du bureau de l'UMIH AURA d'être présents à notre AG.

LES PRÉ-ENSEIGNES

Comme vous le savez, le Conseil constitutionnel a censuré 20 articles de la loi ELAN (qui porte sur l'évolution du logement, de l'aménagement et du numérique), dont l'article 161 qui prévoyait le rétablissement des préenseignes dérogatoires pour les établissements en zone rurale. Le Conseil Constitutionnel a jugé notre disposition (comme 19 autres du texte) comme étant un « cavalier législatif » ; c'est-à-dire sans rapport avec l'objet initial de la loi.

Malgré cette décision de la plus haute instance de l'Etat, nous ne nous résignons pas. Dès l'annonce de cette nouvelle, l'UMIH a demandé au Gouvernement d'appeler les préfets à la sagesse et à la souplesse et l'a rappelé lors d'un rendez-vous au cabinet de Jacqueline Gourault, ministre de la cohésion des territoires et des relations avec les collectivités territoriales en décembre 2018.

Pour réponse le cabinet de Mme GOURAULT a parfaitement compris l'enjeu des préenseignes pour nos activités, et nous a assuré de leur soutien.

Le 14 février dernier, Véronique Gaulon, présidente de l'UMIH 37 est intervenue dans le cadre du Grand débat national devant le Président et le ministre de l'économie Bruno Le Maire. Ce dernier lui a apporté une réponse indiquant qu'il s'agissait d'une injustice à laquelle il fallait remédier dans les prochains mois.

Le 26 février, nous avons pu constater à nouveau l'implication du Gouvernement sur les préenseignes en lisant la réponse apportée par Madame Wargon, secrétaire d'Etat auprès du ministre de la transition écologique, à une question écrite : (je vous lis la réponse)

S'agissant des préenseignes dérogatoires, le Gouvernement a bien pris la mesure de l'impact du changement de réglementation sur les différentes activités ne pouvant plus bénéficier de ces dispositifs depuis le 13 juillet 2015. Cette question a été débattue et votée conforme par les deux chambres parlementaires en juillet 2018 dans le cadre du projet de loi portant évolution du logement, de l'aménagement et du numérique (Elan). Le Parlement a réservé aux seuls restaurants la réintroduction de la possibilité de se signaler hors agglomération par des préenseignes dérogatoires. La signalisation des autres activités en milieu rural, notamment des hôtels de plein air, doit continuer à passer par le biais d'une signalisation d'information locale (SIL), sur le domaine public routier.

Le ministère de la transition écologique et solidaire et le ministère de l'intérieur étudient comment améliorer cette signalisation pour en augmenter la visibilité et tenir compte des besoins exprimés par les professionnels et des enjeux du tourisme. Il convient de souligner que la loi portant engagement national pour l'environnement (ENE) a étendu des préenseignes dérogatoires dans les agglomérations de moins de 10 000 habitants ne faisant pas partie d'une unité urbaine de plus de 100 000 habitants, où toute autre forme de publicité scellée au sol ou posée au sol est interdite ; celles-ci avaient aussi pour objectif la préservation de la qualité du cadre de vie et des paysages. Enfin, concernant la limitation à 4 m² des dispositifs muraux dans ces mêmes agglomérations, il est précisé que la surface et la hauteur maximum des publicités sont liées au nombre d'habitants de l'agglomération.

M. le député, à l'instar de votre homologue le député du Loiret M. Ramos, je sais que nous pouvons compter sur vous pour porter notre parole et nous défendre.

LA TAXE DE SÉJOUR

Début septembre 2018 nous avons reçu de l'UMIH nationale un courrier nous expliquant la loi de finances rectificative pour 2017 a apporté plusieurs modifications aux textes relatifs à la taxe de séjour avec notamment la création à compter du 1^{er} janvier 2019, d'une taxation proportionnelle (comprise entre 1% et 5% par personne et par nuitée HT) pour les hébergements en attente de classement ou sans classement. Cette mesure vise principalement la location de meublés de courte durée et permet de rétablir une meilleure adéquation entre le montant de la taxe de séjour collecté par cette famille d'hébergement et les prestations proposées.

Les collectivités avaient jusqu'au 1er octobre 2018 pour adopter ce nouveau tarif sur leur territoire afin qu'il puisse s'appliquer à compter du 1er janvier 2019 aux hébergements non classés.

À défaut, aucun touriste séjournant dans un hébergement en attente de classement ou sans classement, ne serait soumis à la taxe de séjour à compter du 1er janvier 2019.

Nous avons alerté l'ensemble des communes et communautés de communes et agglomérations de cette mesure le 18 septembre 2018 car l'absence d'une telle délibération porterait atteinte au principe d'égalité devant l'impôt et créerait de graves distorsions de concurrence entre les différentes familles d'hébergement.

L'article 45 de la loi de finances rectificative pour 2017 contraint les plateformes qui agissent pour le compte de loueurs non professionnels (environ 80% de l'offre de location meublée qui est non-déclarée) et qui sont intermédiaires de paiement à collecter et à reverser à la collectivité la taxe de séjour à compter du 1er janvier 2019.

Ce principe d'équité fiscale pour tous les hébergements est une victoire pour l'UMIH. Toutes les locations non professionnelles que l'on voit fleurir sur Airbnb, qui sont des concurrents directs de nos hôteliers, vont devoir s'acquitter de la taxe de séjour.

Cependant cette victoire ne nous satisfait pas pleinement.

Les textes qui ont été apportés dans cette loi de finances rectificatives ont englobé tous les hébergements non classés de notre secteur.

Or nos hôteliers qui ne sont pas classés et nous en avons sur le département sont touchés de plein fouet par cette mesure.

Rappelons que ces hôteliers ont déjà subi :

- la mise aux normes de la sécurité incendie,
- la mise aux normes accessibilité handicapés
- les pré-enseignes

Beaucoup n'ont pu supporter ces mises aux normes et ces réglementations et ont mis ou vont mettre la clé sous la porte.

Ces très petits commerces sont souvent le dernier endroit où on trouve un peu de vie, il participe à la vie économique du territoire alors laissons le continuer à faire son travail.



M. Alain GREGOIRE, président de l'UMIH AURA



Une assemblée nombreuse et à l'écoute

L'UMIH07 SUR TOUS LES FRONTS

REPRÉSENTATIVITÉ

L'UMIH 07 par le biais de ses élus et de sa responsable administrative ont été présents :

- Aux rencontres du tourisme sur AUBENAS le 19 mars 2018
- Information sur la méthode de recrutement par simulation le 3 avril 2018 à ANNONAY
- 9 et 10 avril : assises de la ruralité à RODEZ «Le cœur battant de nos villages»

L'UMIH se mobilise pour le café, le restaurant ou l'hôtel dans le monde rural. Souvent le dernier commerce, le seul lieu de rencontre qui subsiste et qui amène de l'animation. Leur présence est un rempart contre la désertification, contre le départ des jeunes et des actifs. Ils contribuent à l'attractivité de nos petites communes.

- Salon des Métiers de l'Artisanat le 26 avril 2018 au TEIL
- Participation des élus au brunch agricole et tourisme le 28 mai 2018 au LEP de LARGENTIERE
- Signature d'un partenariat avec Ardèche le goût «

- Conférence de presse sur le statut d'artisan cuisinier le 16 juillet 2018 à l'Auberge de Montfleury à SAINT GERMAIN
- 18 et 19 juillet 2018 permanence UMIH 07 à METRO VALENCE

- Réunion à la demande du Préfet pour l'insertion de personnes en situation régulière qui bénéficient de la protection de l'Etat afin de pallier la demande de main d'œuvre dans notre secteur nous avons également rencontré en début d'année Mme Françoise SOULIMAN, notre nouveau préfet de l'Ardèche pour une réunion de travail.
- Visite de l'hôtel du Couvent à VAGNAS le 28 septembre 2018 sur une rénovation de bâtiment bénéficiant de l'aide régionale à l'hôtellerie en présence du député Fabrice Brun et du conseiller régional M. Jean Claude Flory

- Forum de l'emploi organisé par Pôle Emploi le 11 octobre 2018 à GUILHERAND GRANGES
- Réunion avec Pôle Emploi le 5 novembre 2018 à VALENCE pour mettre en place le projet POEC FAFIH prévu sur le 1^{er} semestre 2019
- Participation au conseil de perfectionnement de la SEPR à ANNONAY et au CFA André Fargier»
- Participation au salon Food'Ardèche à Guilhaud le 19 mars 2018

- 66^{ème} Congrès de l'UMIH du 03 au 06 décembre à St Etienne sur le thème «ici on recrute» en présence de Jean Baptiste Lemoyne, secrétaire d'état.
- Participation aux bureaux et conseils d'administration de l'ADT et aux réunions d'Emerveillées par l'Ardèche.»

Mais aussi :

Comme vous avez pu le voir dans vos boîtes aux lettres, l'UMIH07 a lancé sa gazette semestrielle, j'espère qu'elle répond à vos attentes. Pour 2019 il a été décidé que nous allons la continuer et essayer de l'étoffer encore un peu plus. D'ailleurs si vous avez des sujets qui vous intéressent nous sommes preneurs.

Comme vous le voyez nous essayons d'être sur tous les fronts et de représenter, vous et les intérêts de la profession au maximum. D'ailleurs j'en profite pour faire un appel aux personnes qui seraient désireuses de participer avec nous à la défense de nos professions de nous rejoindre de faire connaître en me contactant ou en contactant Valérie au bureau de l'UMIH. Nous avons besoin de sang neuf.



L'hôtel les azalées



Alain Grégoire prend les rênes de l'Umih Auvergne-Rhône-Alpe lors du Sirha de Lyon, le 29 janvier. La nouvelle entité est le résultat de la fusion récente de l'Umih Auvergne et de l'Umih Rhône-Alpes. Hôtelier au Mercure de Saint-Nectaire, dans un village de 750 habitants, Alain Grégoire entend défendre les intérêts des professionnels installés en milieu rural. Il a d'ores et déjà tendu la main à ses collègues des territoires de montagne, en Savoie comme en Ardèche. Son engagement syndical date de son arrivée dans le métier.

LE BUREAU :

- Le Président : Alain Grégoire (63),
- Les vice-présidents : Pierre Lecroisey (42) et Thierry Perbet (15),
- Le trésorier : Raymond Laffont (07),
- La secrétaire générale : Martine Courbon (63)

PLAN D' ACTIONS 2019/2021

- La formation : Mieux valoriser nos métiers (en lien avec le rectorat, CCIR, MEDEF ...)
- La formation et l'emploi
 - Métiers en tension
 - Recrutement à pourvoir
 - Montage des POE avec leurs financements
 - Engagement des entreprises
- Communication externe
 - Site internet UMIH AuRA
 - Réseaux sociaux (FB et Instagram)
 - Course des garçons de café
- Attractivité de nos territoires
 - Renforcement de notre « emprise » auprès du CRT
 - Projet de communication / réussites dans nos territoires au plan Régional : National

COMITÉ INTERMINISTÉRIEL DU TOURISME

Les organisations HCR en faveur de la qualité de vie au travail 17/05/19

Comme d'autres secteurs professionnels, celui des HCR est en tension, entre 80 000 et 100 000 postes sont à pourvoir, et rencontre des difficultés pour recruter qualitativement et quantitativement. Dans le cadre de la 4e édition du comité interministériel du tourisme du 17 mai, présidée par le Premier ministre, Edouard Philippe, les organisations ont souhaité répondre aux défis d'attractivité des métiers de leur secteur.

Problème d'attractivité, de politiques RH, d'organisation du champ contractuel... il y a de multiples raisons à cette situation. De natures conjoncturelles autant que structurelles, ces éléments doivent être considérés rapidement et faire l'objet d'un traitement opérationnel.

Une déclaration commune des organisations a été signée ce matin autour de 4

leviers jugés prioritaires pour concourir à une meilleure attractivité des métiers et des emplois du secteur :

- Création d'une plateforme unique de valorisation des métiers et des formations
- Une amélioration du cadre des emplois par le dialogue social
- Améliorer la qualité de vie au travail (QVT) grâce à une approche contractuelle
- Diminuer les postes non pourvus en formant autrement

Cette déclaration engage les organisations aux côtés de l'Etat et les Régions pour améliorer d'ici trois ans très concrètement les conditions d'emploi et de formations du secteur.

Lors du comité interministériel du tourisme, le Premier ministre a annoncé le prolongement de la mission de la députée Frédérique Lardet pour la mise en place du comité de filière du tourisme. Accueilli très favorablement par les organisations, ce comité de filière devra s'organiser de manière très opérationnelle autour de projets porteurs pour le tourisme français.

RÉFORME DE L'ASSURANCE CHÔMAGE

Pourquoi seulement sept secteurs concernés par le bonus-malus ?

Le gouvernement a pris ses responsabilités et a présenté sa réforme de l'assurance - chômage. L'UMIH salue les objectifs affichés par la réforme qui doit faire évoluer le marché du travail, encourager le retour à l'emploi à travers un accompagnement des demandeurs d'emplois adapté aux territoires, baisser la précarité des salariés et faire des économies dans le budget de l'Etat.

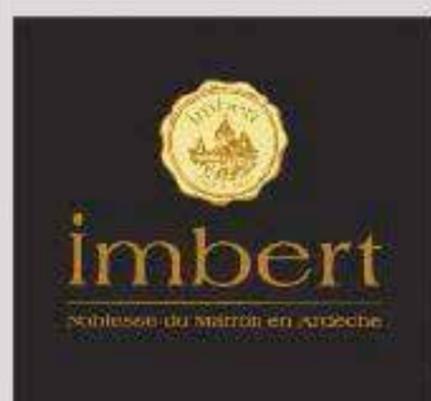
Même si le dispositif du bonus-malus ne s'appliquera pas aux entreprises de moins de 11 salariés dans le secteur CHR, l'UMIH regrette que cette réforme fasse supporter sur seulement sept secteurs le poids de la dette de l'assurance chômage en instaurant le bonus-malus. Cette mesure apparaît comme discriminatoire. Le recours au contrat court est inhérent au pic d'activité dans l'hôtellerie-restauration.

L'UMIH, premier syndicat représentatif de la branche CHR, souhaite que cette réforme réponde au besoin du recrutement du secteur, entre 80 000 et 100 000 emplois non pourvus.



Tél : 04 75 42 52 17
www.boquet-et-fils.com

- Systèmes d'encaissement
- Terminaux carte bancaire - Balancas
- Vidéo surveillance - Logiciel de gestion
- Vente - Occasion - Location
- Fournitures toutes marques - Service après vente



l'exigence de la
qualité

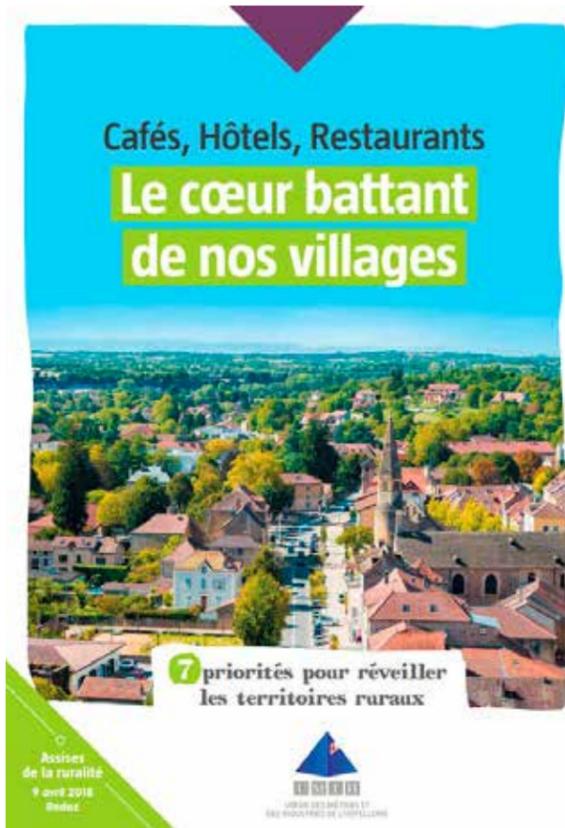
La crème du marron
pour la crème
des chefs



Chemin du Lac 07200 Aubenas • France
Tél. 04 75 35 13 39 • Fax : 04 75 35 57 49
www.marrons-imberr.com • contact@marrons-imberr.com

LA RURALITÉ

LA MISSION AGENDA RURAL



La mission Agenda rural a remis son rapport à Jacqueline GOURAULT, ministre de la Cohésion des territoires et des Relations avec les collectivités territoriales ce jour. Ce rapport de 200 propositions en faveur de la ruralité, reprend pour le volet CHR celles défendues par l'UMIH. Il faut une mobilisation de tous : acteurs économiques, parlementaires, gouvernement, société civile, en faveur du monde rural.

Pour l'UMIH, défendre la ruralité, c'est défendre l'intérêt général, ainsi les propositions formulées par la mission sont bien de nature à donner le nouvel élan tant attendu par nos territoires ruraux.

L'UMIH salue le travail réalisé par les membres de la mission Agenda rural et se félicite de voir plusieurs de ses propositions, aujourd'hui portées et défendues dans le rapport remis au Gouvernement. Comme *le prolongement jusqu'en 2022 des zones de revitalisation rurale (ZRR), *le dispositif des emplois francs élargi aux territoires ruraux ou encore *la création de nouvelles licences IV pour les communes qui en sont dépourvues, *un registre national des licences, *la création d'une 6e catégorie d'ERP (établissement recevant du public),...

Il ne faut plus tarder pour mettre en oeuvre les différentes mesures qui viennent répondre aux attentes de nos citoyens qui vivent et travaillent dans les territoires ruraux.

« A l'UMIH, nous portons une vision moderne de la ruralité. Derrière ce mot, il est question de dynamisme économique, d'emploi et de développement des circuits courts. Nos établissements CHR sont de vrais remparts contre la désertification, ils sont des capteurs, des miroirs d'une économie locale et de ce qui se vit dans les territoires. » Roland Héguy, président confédéral de l'UMIH.

CRÉATION D'UN PARLEMENT RURAL

Des forces vives de la ruralité se sont réunies le 4 juin et ont décidé la création d'un Parlement Rural Français dont les premières décisions sont présentées ce jour. Ces mesures seront mises en place immédiatement en lien et avec les acteurs ruraux accompagnés par l'administration centrale à la disposition de la société civile et des élus pour appliquer les décisions et non les réécrire à leur place !

Il a été décidé :

- La création d'une 6^e catégorie d'établissement recevant du public (ERP) dans laquelle les contraintes de mise aux normes seront adaptées aux petits établissements et accompagnées d'un soutien technique et financier,
- La promotion du dispositif des zones de revitalisation rurale (ZRR) trop méconnu par les communes et chefs d'entreprise, l'étendre aux établissements déjà installés et pérenniser le dispositif au-delà de 2020. Présentation par Roland Héguy, Président de l'Union des métiers et des Industries de l'hôtellerie.

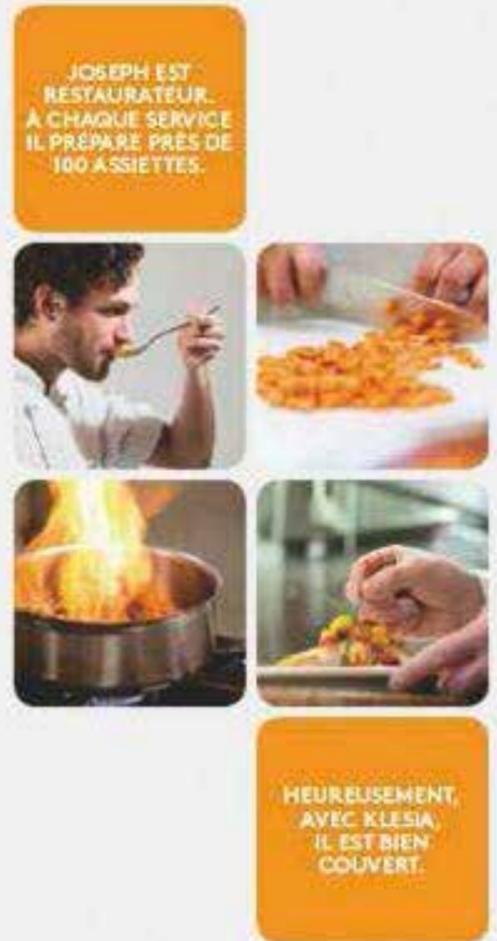
- Il est décidé de soumettre au Parlement une loi sur la réduction des écarts de dotations su la DGF de base dite part forfaitaire, en vue d'aboutir à une égalité pour chaque citoyen Français.

- Il est décidé que toute compétence transférée doit être volontairement par les communes afin de rendre un pouvoir d'agir aux élus.

- Il est décidé que la future loi de révision de la Constitution contiendra un article qui introduit la notion de territoires et d'espace dans la Constitution française. Présentation par Michel Fournier, Premier vice-président de l'Association des Maires ruraux de France.

- Sera soumis au Parlement un projet de loi d'orientation et de programmation pour la ruralité traduisant une stratégie nationale d'équilibre en capacité de garantir aux territoires à la fois une reconnaissance de leur diversité et une égalité des chances. Cette loi cadre comportera une démarche horizontale et interministérielle, une programmation financière stable sur 10 ans, une articulation avec l'agence nationale des territoires et un fonds national de revitalisation avec un financement dédié ;
- La «ruralisation» des politiques publiques par le parlement rural pour adapter et les élaborer avec la participation des citoyens et de leurs organisations, (associations, élus locaux, citoyens tirés au sort, instances de démocratie participative...). La déclinaison de ces politiques s'appuiera sur une gouvernance et des moyens humains partagés dans chaque territoire organisé. Présentation par Patrice Joly, Président de l'Association des nouvelles ruralités.

KLÉSIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES



La ruralité en France

32 212 communes rurales en France

91,4 % des communes sont des communes rurales < 3 500 habitants

1 Français sur 3 réside en zone rurale

85 % des personnes qui s'installent en zone rurale sont des actifs

Les CHR* dans les territoires ruraux

26 000 communes n'ont plus de cafés aujourd'hui en France

52 000 emplois directs

6 milliards d'euros de chiffre d'affaires (moins de 10 % du CA global)

Le secteur des CHR en France

229 000 entreprises (110 000 restaurants, 12 000 hôtels, 40 000 débits de boissons)

80 milliards d'euros de chiffre d'affaires

1 million d'actifs

-92% de cafés et débits de boissons en un siècle

Cafés et débits de boissons en France (1900, 1960, 2017)

Ce que les Français pensent de leurs CHR...

90 % des Français pensent que, dans une commune rurale, la présence d'un CHR contribue à la vie économique et au lien social.

88 % des Français souhaiteraient trouver un point de vente de produits locaux dans les CHR en zone rurale.

93 % des Français pensent que les pouvoirs publics devraient davantage accompagner l'installation ou le maintien des CHR dans les communes rurales.

EN CHIFFRES

- La prise de conscience collective de l'importance des fonds européens pour les territoires ruraux et le déblocage des crédits européens actuels dans le cadre du programme de développement rural LEADER.
- La ruralisation des politiques européennes de la France pour la prochaine période de programmation 2021-2027 pour permettre une véritable prise en compte des enjeux des ruralités et rendre accessible les financements européens dans le cadre de l'intégralité des fonds structurels et d'investissement. Présentation par Thibaud Guignard, président de Leader France.
- La création d'un fonds d'investissement immatériel, accessible aux acteurs de la société civile et des territoires en capacité d'innover en faveur de l'emploi, de coopérer pour offrir une diversité de filières de formation et faciliter l'accès à l'enseignement supérieur en espace rural. Présentation par Dominique Ravon, Président des Maisons Familiales rurales.
- L'accélération de la couverture numérique en très haut débit et le déploiement de la 5G prioritairement dans les zones rurales.
- La création d'un grand plan télétravail pour permettre aux habitants des zones rurales de vivre dans leur territoire (tiers-lieux, centre de coworking, incitation fiscale dans les entreprises)
- La mise en place d'un véritable dispositif de médiation numérique : pas de dématérialisation ou de fermeture de guichet sans un accompagnement des usagers. Présentation par Dominique Marmier, président de Familles rurales.

Les premiers membres du Parlement rural appellent chaque acteur du monde rural à les rejoindre dans cette instance. Ils donnent rendez-vous régulièrement à la presse et l'opinion publique ainsi qu'aux décideurs pour faire le point sur les suites données à ces décisions et sur les actions nationales relatives au développement rural et l'équilibre entre les territoires.

KLESIA, Groupe de protection sociale, gère les retraites complémentaires de plus de 4 millions de salariés et de retraités et couvre en santé et prévoyance 3 millions de personnes à titre individuel ou au travers de nos 300 000 entreprises clientes. Avec vos partenaires sociaux, le Groupe accompagne la branche Hôtels-Cafés-Restaurants depuis la mise en place de son régime. Notre ambition est d'offrir à vous employeur et à vos salariés des garanties santé et prévoyance optimisées par rapport à leurs besoins actuels – comme l'inclusion en 2018 d'une nouvelle garantie "rente handicap", l'amélioration du remboursement des lentilles correctrices et la prise en charge de l'acupuncture et de la pédicure podologie non remboursées par la Sécurité sociale. Nos garanties sont assorties de services à la personne utiles et d'un accompagnement adapté et efficace sur la prévention et l'action sociale

Plus d'information
au 09 72 72 11 45 (appel non surtaxé)
www.klesia.fr/hotels-cafes-restaurants

TRANSMETTRE SON ENTREPRISE

La clé du succès d'une transmission réussie ?

La préparation... ! Tous les ans, des milliers de dirigeants d'entreprises prennent leur retraite. Pourtant, seul un dirigeant sur deux se pose la question de transmettre son entreprise...

Parce que plus 1/3 des chefs d'entreprises ardéchois ont + de 55 ans, il est important d'accompagner les entreprises pour leur transmission.

Qui plus est, les entreprises familiales ont des atouts indéniables :

- Elles développent des modèles très résilients, notamment lors des crises
- Elles affichent une supériorité économique par rapport aux autres formes capitalistiques

LES PRE-REQUIS :

- ANTICIPER la transmission, la préparer dans tous ses aspects (sociaux, fiscaux, financiers...) et lever les éventuelles appréhensions des repreneurs (surtout familiaux). Minimum 6 à 7 ans avant...
- Laisser ensuite le « champ libre » au repreneur, pour un éventuel repositionnement de l'entreprise / une diversification des activités (important que le cédant « passe à autre chose » ; faire le deuil de l'activité, aider le cédant à se projeter dans l'après). Passer de l'acte de « transmission » (pourquoi je m'en vais ; on est dans l'affect) à l'acte de « cession » (pourquoi je vends et ce que ça va me rapporter ; on est dans l'intérêt) ; important que le repreneur ait ses propres intérêts et ses propres méthodes. Céder son entreprise, pas organiser la vie d'après lui. Vigilance sur la nouvelle gouvernance mise en place après la cession : avoir un seul patron.
- En synthèse... : que les 2 (cédants et repreneurs) soient dans la projection : le cédant dans une nouvelle vie, le repreneur dans un nouveau développement.
- Valeur ajoutée de l'accompagnement du cédant et du repreneur à la transmission / reprise (via les organismes consulaires par exemple) : audit de l'entreprise à céder, coaching du cédant, mise en relation cédant / repreneur (si en dehors du cadre familial), accompagnement du repreneur dans le développement de l'entreprise
- Soutien financier éventuel de la BPI
- Avoir travaillé ailleurs avant de reprendre l'entreprise familiale peut constituer un facteur clé de succès de la reprise (autre expérience)

AVOIR UNE VERITABLE VOLONTE DE TRANSMETTRE, CELA NECESSITE :

- Une PREPARATION réfléchie et anticipée, ceci notamment afin d'éviter que, faute de repreneur, votre entreprise cesse purement et simplement son activité
- Une interrogation sur les situations que vous aurez à gérer après la cession, sur la manière dont vous utiliserez les capitaux générés par la vente de votre affaire
- De vous faire à l'idée que vous devrez céder l'autorité et le pouvoir à votre successeur
- De savoir ce que vous souhaitez faire une fois que la transmission sera accomplie

AVOIR DU TEMPS

La transmission d'entreprise est une opération complexe qui revêt tout à la fois des aspects psychologiques, juridiques, fiscaux, économiques et humains.

Vous devez vous donner le temps nécessaire pour aborder sereinement ce problème, envisager toutes les solutions à choisir, celles qui conviendront le mieux à votre entreprise et à vous-même.

Même si on associe généralement la prise de retraite à l'acte de cession, le chef d'entreprise peut l'envisager à tout âge et à tout moment de la vie de son entreprise pour des raisons qui lui sont propres : opportunité, difficultés, croissance importante, lassitude...

S'ENTOURER DE PROFESSIONNELS COMPETENTS EN MATIERE DE TRANSMISSION

- Pour vous orienter à toutes les phases d'avancement de votre projet
- Pour évaluer le prix de votre affaire
- Pour vous aider à trouver un repreneur en toute confidentialité



Pour déterminer le montage juridique et fiscal le plus adapté Les Chambres Consulaires sont là pour vous guider tout au long de ces étapes.

■ A ses côtés, d'autres partenaires sont mobilisables :

- Les experts-comptables
- Les avocats/ avocats spécialisés en fiscalité
- Les notaires

Ainsi que d'autres professionnels :

- Les conseils en rapprochement d'entreprises, les experts en évaluation, les conseils financiers, les banquiers.

DETERMINEZ LE JUSTE PRIX DE VOTRE ENTREPRISE

Evaluer une entreprise ne relève ni du hasard, ni d'une quelconque formule magique : seule la prise en compte d'éléments économiques et financiers permet d'aboutir au juste prix.

Face à la complexité de la démarche, le recours à des conseils spécialisés s'avère indispensable, d'autant que la détermination du juste prix dès le départ pourra faire gagner du temps dans la négociation.

COMMENT VALORISER MON ENTREPRISE ?

Au-delà du diagnostic, vous êtes le mieux placé pour mettre votre entreprise sur les rails et en faire un véritable investissement à long terme pour le repreneur. Cela peut signifier : embaucher, former du personnel, réinvestir dans un outil de production plus performant, remettre à jour des contrats commerciaux qui avaient été renouvelés oralement, vérifier que vos fournisseurs sont toujours les plus compétitifs, effectuer une opération de croissance externe... Bref, mettre en œuvre toutes les actions qui vous permettront de mieux valoriser votre entreprise.

Il vous faudra ensuite consigner l'issue de votre réflexion — diagnostic et aménagements opérés - dans un dossier de présentation. Il vous permettra de donner une vision claire de l'historique et de l'existant de l'entreprise tout en insistant sur ses perspectives de développement, chères au repreneur.

Plus vous mettrez d'éléments par écrit, plus la négociation se déroulera facilement. En effet, ce dossier sera mis en regard du business plan de reprise que le repreneur aura rédigé. Vous pourrez alors discuter sur des bases concrètes et formalisées, ce qui permettra de laisser de côté les aspects subjectifs et affectifs de cette phase délicate, tout en optimisant le temps de chacune des parties.

EVALUATION DE L'ENTREPRISE

Trop souvent, l'évaluation est menée en amont de la phase de diagnostic alors qu'elle doit intervenir après. Les conclusions de votre diagnostic permettent en effet d'affiner les résultats purement arithmétiques calculés par votre expert-comptable.

Comment choisir sa méthode d'évaluation ?

Il existe aujourd'hui de nombreuses méthodes : aucune n'est meilleure qu'une autre, votre entreprise étant unique. Il convient donc de choisir celles les plus adaptées à votre affaire et à son activité.

Ce travail vous permettra de proposer, au repreneur, une fourchette de valeurs (et non un prix, qui lui, sera déterminé à l'issue des négociations entre les parties) qui servira de base à la négociation.

C'est à vous et au repreneur de trouver le meilleur compromis possible, car il n'existe évidemment aucune méthode d'évaluation type, chaque société ayant ses propres particularités.

Compte tenu de l'absence de valeur objective, il convient de procéder à plusieurs chiffrages afin de mesurer l'amplitude des valeurs qui pourrait se dégager.

Encadrer ou mis en avant :

Quelle que soit la méthode d'évaluation utilisée, elle doit prendre en compte les réalités économiques et faire apparaître des valeurs à la fois raisonnables et réalistes, assurant une possibilité de négociations importantes.

Il faut se mettre à la place de celui qui achète, et qui devra sans doute compléter son apport personnel par un crédit bancaire.

La rentabilité actuelle de l'entreprise doit être suffisante pour couvrir l'investissement occasionné par la reprise. Le prix doit tenir compte de cette réalité.

Ce dernier achète l'avenir, et non pas le passé de votre entreprise.

LA PREPARATION INFLUE SUR LA VALORISATION

La valorisation et la « cessibilité » de votre entreprise est également dépendante des compétences conservées ou non en interne.

SÉNARIO 1

VOTRE ENTREPRISE EST DU GENRE « INTUITU-PERSONAE » : VOUS EN ETES LA COMPOSANTE ESSENTIELLE

Tout repose sur vous, vous avez le savoir-faire et les clients viennent parce que c'est vous. C'est le cas de beaucoup de TPE et aussi de certaines PME.

L'entreprise aura beau afficher une situation prospère, elle ne vaudra pas grand-chose puisque c'est l'homme qui en est la valeur et il s'en va.

Pour y remédier, envisagez une passation de relais progressive avec transmission du savoir-faire et du savoir-être. S'il n'y a pas de relève en interne, embauchez à l'avance la personne qui pourra reprendre le flambeau

SÉNARIO 2

LA MAJORITE DE VOS SALAIRES VONT PARTIR EN RETRAITE JUSTE AVANT OU JUSTE APRES LA CESSIION

Vous imaginez peut-être qu'un repreneur va accepter de payer quelque chose pour une entreprise qui va être privée de sa moelle ! Dans ce cas, votre entreprise si belle soit-elle ne vaut pratiquement rien.

Que faire ? Si vous en avez la possibilité, anticipez, embauchez les remplaçants suffisamment à l'avance pour qu'il y ait transmission du savoir-faire et aussi d'une partie de la mémoire de l'entreprise et pour que les clients puissent avoir une impression de continuité. Si besoin, vous gagnerez probablement à reculer la date de cession envisagée et / ou à rallonger la période d'accompagnement.

Ce ne sont que des exemples mais ils amènent à deux conclusions :

La phase de préparation est utile. Anticipez !



OUVRIER OU REPREDRE UN RESTAURANT



ORGANISER VOTRE TRANSMISSION

Vous devez vous appuyer sur une méthodologie précise en travaillant soigneusement 3 volets : juridique, fiscal et social. Un certain nombre de possibilités juridiques se présentent à vous :

LE JURIDIQUE

TRANSMISSION A TITRE GRATUIT

Ce processus est essentiellement adopté en cas de transmission à un membre de la famille. Il suit les règles définies par les techniques du régime matrimonial, du testament ou de la donation. Vous pouvez bien entendu faire appel à un professionnel (notaire, avocat...).

- Donation simple
- Donation-partage

TRANSMISSION A TITRE ONEREUX

Il s'agit de transférer l'entreprise à un repreneur en contrepartie d'un prix à payer au vendeur. La cession n'est jamais instantanée, c'est pourquoi elle ne doit pas être regardée comme une solution de réserve en cas d'urgence.

Il existe plusieurs modalités pour réaliser cette opération :

- Vente du fonds
- Cession de parts sociales
- Cession de droit-au-bail ou pas-de-porte

LOCATION-GERANCE

Ce n'est pas à proprement parler un mode de transmission, mais c'est une solution, généralement provisoire, parfois envisagée par le chef d'entreprise pour préparer la cession de sa société.

LE FISCAL

Les paramètres fiscaux sont à prendre en compte car ils peuvent influencer sur le prix de votre entreprise.

DROITS DE MUTATION

Selon le type de transmission envisagée, l'acquéreur ou vos héritiers auront des droits de mutation à régler, également appelés droits d'enregistrement. Ces droits sont dus sur le prix de vente du fonds ou sur les cessions de parts. Vous aurez sans doute quant à vous des plus-values professionnelles et des impôts à régler.

RÉGIME DES PLUS-VALUES PROFESSIONNELLES

Lors de la cession de votre entreprise, vous pouvez être passible d'une taxation sur les plus-values réalisées. Les plus-values professionnelles concernent les éléments d'actifs de l'entreprise : fonds de commerce, matériel, mobilier et parfois stock... Il est primordial de vous faire conseiller sur l'imposition des plus-values à court et long terme et les dispositifs d'exonération.

AUTRES IMPOTS ET TAXES LIÉS A LA CESSION

Quel que soit votre régime fiscal, les bénéfices constatés à la date de cession de l'entreprise sont immédiatement taxés.

Taxation du bénéfice, contribution économique territoriale et taxe foncière, TVA

LE SOCIAL

Intégrez le repreneur dans votre équipe, favorisez une bonne entente et une bonne compréhension de part et d'autre.

QUEL DEVENIR POUR VOTRE PERSONNEL ?

2 cas se présentent : l'acquéreur conserve votre personnel ou bien il ne le reprend pas. Il faut néanmoins savoir que les contrats de travail en cours doivent être maintenus en cas de cession de fonds de commerce, s'il y a poursuite d'une activité de même nature et persistance des mêmes possibilités d'emplois. Référez-vous au Code du Travail et des Conventions Collectives.

PENSEZ A VOTRE RETRAITE

Informez-vous sur le mode de calcul de votre retraite et sur les démarches à accomplir en amont.

Un certain nombre de mesures spécifiques sont liées au départ à la retraite : indemnités de départ éventuelles, cumul emploi retraite, convention de tutorat entre cédant et repreneur.

A QUI ? QUOI ? COMMENT ? QUAND ?

Le chef d'entreprise doit s'efforcer de répondre à la question : « Mon entreprise est-elle vendable ? A qui ? »

A partir de l'analyse des points forts / points faibles de l'entreprise et des objectifs recherchés dans le cadre de la transmission, le dirigeant doit dresser une liste de candidats potentiels, et rassembler tous les documents qui leur seront nécessaires pour faire l'étude et le diagnostic de son entreprise.

L'objectif pour vous, chef d'entreprise, est de réaliser votre plan de transmission, c'est-à-dire répondre à plusieurs questions :

REALISER UN DIAGNOSTIC

L'évaluation est incontournable dans le processus de transmission d'une entreprise.

Cependant, elle intervient après une phase de réflexion et de diagnostic préalable, permettant de prendre en compte tous les aspects de l'entreprise et de son environnement.

Le diagnostic d'entreprise constitue le cœur du projet de cession et répond aux questions que tout repreneur ne manquera pas de vous poser le moment venu : historique de l'entreprise, activités, marchés, faits marquants, points forts, points faibles, menaces, potentialités, approche de la valorisation...

RECHERCHER UN REPRENEUR

Le marché de la cession d'entreprise est particulièrement opaque, et non organisé. Plusieurs réseaux s'offrent à vous : attention : ils n'offrent pas tous le même degré de confidentialité et de professionnalisme !

Quel est le premier réseau à exploiter ?

Le premier réseau à exploiter est celui dit interne : au sein de votre propre entreprise, y va-t-il des collaborateurs, des cadres qui sont susceptibles de reprendre votre affaire ?

Cette catégorie de repreneurs potentiels dispose d'avantages sur les candidats venus de l'extérieur : ils connaissent le métier, les produits, les fournisseurs, les clients.

Qui de mes fournisseurs ou clients ?

Prudence... la conduite à privilégier est fonction du secteur d'activité de votre entreprise, de l'antériorité et de la qualité de la relation entretenue avec vos fournisseurs ou clients et le degré de dépendance de l'entreprise vis à vis de chacun d'eux.

Puis-je me tourner vers mes concurrents ?

Concernant les concurrents, les opérations de croissance externe peuvent être

effectuées à partir du même métier, sur la même zone géographique ou plus largement, pour agrandir une couverture territoriale. La réunion client - concurrent offre la possibilité d'acquiescer un métier complémentaire de nature à renforcer la pérennité de l'ensemble.

Ce type de cession peut financièrement s'avérer intéressant, l'acheteur pouvant accepter une survaleur lui permettant d'atteindre au plus vite ses objectifs de développement.

Qui d'autre est susceptible de m'aider ?

Les personnes extérieures à l'entreprise peuvent être enfin de possibles acquéreurs de votre entreprise.

Parmi les réseaux importants, pensez aux conseils de l'entreprise, votre expert-comptable, votre avocat, votre notaire, vos banquiers, tous connaissent particulièrement bien votre entreprise et parmi leurs clients, figure peut-être un repreneur.

Il existe aussi un grand nombre de cabinets spécialisés : prenez le temps de faire votre choix et exigez des preuves de résultats.

Les Chambres consulaires peuvent vous aider, en toute confidentialité, dans la réalisation du diagnostic, la rédaction/diffusion d'une annonce et votre mise en relation avec des repreneurs qualifiés.

2 offres sont proposées :

- DIFFUSION ANNONCE (Rendre visible votre offre de vente sur la France entière)
- OBJECTIF TRANSMISSION (Diagnostic - Annonce - Mise en relation)

LA DIFFUSION D'ANNONCES

Votre chambre consulaire vous aide à vendre votre entreprise, en donnant une visibilité de votre offre sur la base de données des Chambres de Commerce et d'Industrie et des Chambres de Métiers et de l'Artisanat :

Entreprise à vendre France : 7635 offres d'entreprises à reprendre - Transentreprise

Une mise en relation s'effectue ensuite avec des repreneurs potentiels.

L'OBJECTIF TRANSMISSION

Votre chambre consulaire vous aide à définir les forces et les faiblesses de votre entreprise et disposer d'un plan d'action personnalisé pour en optimiser la vente.

Elle donne une visibilité maximale à votre annonce de cession d'entreprise et vous met en relation avec les repreneurs qualifiés via le site Entreprise à vendre France : 7635 offres d'entreprises à reprendre - Transentreprise

Les rendez-vous entre le chef d'entreprise et le conseiller transmission, en entreprise ou à la CCI, permettent de recueillir les éléments nécessaires à l'établissement d'un diagnostic.

5 grandes thématiques sont abordées :

- Votre projet de cession
- L'activité de l'entreprise
- Les ressources humaines
- Les performances économiques
- L'environnement juridique et réglementaire

Le diagnostic, la fiche de présentation et l'annonce de l'entreprise réalisés, une mise en ligne est effectuée sur le site Transentreprise.

Les mises en relation sont réalisées ensuite sur la base de repreneurs qualifiés.



POUR VOUS AIDER

■ **Marc FULACHIER** à la CCI d'Aubenas
marc.fulachier@ardeche.cci.fr
T. +33475361674 - M. +33607138525

■ **Cécile GREFFE** à la CMA Guilhaumand Granges
c.grefte@cma-ardeche.fr - T. +33475075413

■ **Valérie VIARD**, responsable administrative à l'UMIH07
umih07@free.fr - T. +33475298008 - M. +33768622945



alpha communication impression

LA SOLUTION POUR TOUS VOS PRODUITS DE COMMUNICATION

Catalogues, Brochures, Affiches, Flyers, Bâches, Enseignes, Covering, Sites Web...

Z.A. la Boissonnette - 07340 Peaugres
04 75 67 01 53 - www.alpha-com.eu

METRO

Métro et ses équipes écoutent et agissent constamment pour faire gagner les restaurateurs et commerçants indépendants en leur mettant à portée de mains un choix incomparable et durable de solutions et de produits de qualité.

METRO Cash and Carry - Avenue Maurice Simonet 26000 VALENCE



LES PLATEFORMES EN LIGNE

L'Union européenne renforce la protection des droits vis-à-vis des pratiques déloyales en ligne

L'Union européenne renforce la protection des droits des consommateurs avec un projet de directive qui modifie quatre directives existantes dans le domaine de la protection des intérêts des consommateurs.

L'UMIH et le GNC saluent la validation par le Conseil de l'UE de l'accord trouvé avec le Parlement Européen relatif à la modernisation du droit de la consommation européen. Cette réforme constitue une étape importante dans la lutte contre les pratiques déloyales et non-transparentes des plateformes numériques.

En effet, selon le projet de directive :

- Les liens rémunérés cachés dans les classements des produits sur les plateformes seront interdits ;
- Les plateformes en ligne et les comparateurs devront informer le consommateur des principaux paramètres déterminant le référencement des produits ;
- Les comparateurs devront être plus transparents quant à l'authenticité des avis publiés ;
- Les plateformes en ligne devront informer le consommateur si le produit est vendu par un particulier ou non et si la transaction est protégée par le droit de la consommation ou non ;
- De nouvelles règles viendront garantir les consommateurs contre les fausses promotions publiées sur les plateformes en ligne.

« Le soutien du Conseil est fondamental pour s'assurer que le Parlement européen adopte rapidement cette nouvelle réglementation. Le secteur européen de l'hôtellerie-restauration a, depuis le début, soutenu fermement ce texte. La nouvelle directive aidera les consommateurs à réellement prendre une décision éclairée, à avoir un accès efficient aux meilleures offres et permettra de prévenir la manipulation des avis en ligne. Tant les consommateurs que les professionnels bénéficieront de ces dispositions. » a commenté Jens Zimmer CHRISTENSEN, résident de l'Hotrec, l'association européenne dont l'UMIH et le GNC sont des membres actifs.

« L'obligation d'information des consommateurs au niveau européen non seulement sur les critères de classement mais aussi sur la qualité de l'offre, particulier ou professionnel, comme ce que nous avons obtenu en France avec la loi République Numérique d'octobre 2016, est nécessaire et urgent afin de restaurer un juste équilibre sur le marché de l'hébergement touristique. » ont rajouté Roland HEGUY, président de l'UMIH, et Jean-Virgile CRANCE, président du GNC.

L'UMIH et le GNC appellent de leurs vœux une adoption rapide de ce projet de directive par le Parlement Européen et ce avant le renouvellement des élus.



LES PRÉ-ENSEIGNES

Vote à l'Assemblée de la proposition de loi sur les préenseignes : Une victoire pour les restaurateurs en zones rurales

09/05/19

Les députés ont voté à l'unanimité la proposition de loi déposée par le député du Loiret Richard Ramos, pour le rétablissement des préenseignes dans les zones de moins de 10 000 habitants.

Cette proposition de loi a reçu un avis favorable du gouvernement qui était représenté dans l'hémicycle par Jacqueline Gourault, ministre de la cohésion des territoires et des relations avec les collectivités territoriales.

Ce vote est une grande victoire pour les restaurateurs. Le retrait des préenseignes avait entraîné, entre 20 et 45% de perte de chiffres d'affaire selon les territoires. Au-delà de la survie de l'activité d'un restaurant et de ses emplois, les députés de tous bords ont, tous, témoigné qu'un restaurant participe pleinement à l'attractivité touristique d'une ville ou d'un village ainsi qu'à son développement économique.

Ce vote est une grande victoire pour l'UMIH dont la mobilisation n'a pas faibli depuis le vote de la loi Grenelle 2 en juillet 2015 qui avait supprimé les préenseignes à travers *des enquêtes menées auprès de ses adhérents, *une campagne pour sensibiliser les élus locaux et l'opinion publique sur les conséquences du retrait des préenseignes, appelée « S'afficher c'est exister » et *de nombreuses rencontres avec les ministères concernés et les parlementaires pour démontrer le bien-fondé de ce dispositif.

« La qualité et la pertinence des débats menés dans l'hémicycle a fait chaud au cœur. L'ensemble des groupes politiques a su se retrouver et défendre leur attachement aux restaurants ruraux qui font la richesse de nos territoires. Ils ont tous affirmé un soutien sans faille à ces acteurs locaux primordiaux. Je tiens à saluer le travail remarquable du député Richard Ramos qui a porté cette proposition de loi avec toute la conviction et la compréhension de notre profession. » Roland Héguy.

L'UMIH souhaite que la prochaine étape au Sénat puisse se faire prochainement, dans le même esprit de consensus constructif, dans l'intérêt de nos territoires et de nos professionnels.

L'UMIH Ardèche remercie les députés du département pour leurs soutiens et en particulier à M. Fabrice BRUN député de la 3^{ème} circonscription de l'Ardèche très impliqué dans ce dossier.



Des préenseignes pour les cafés, hôtels, restaurants et l'attractivité de nos territoires.



VA VOIR TON MAIRE

Appliquons la loi sur les meublés touristiques dans nos villes !

La mobilisation de l'UMIH et du GNC a été constante sur le sujet de la locations des meublés via les plateformes et toute une série de mesures (dont des possibles sanctions) ont été inscrites dans la loi: obligation d'un numéro d'enregistrement pour chaque annonce, période maximum de 120 jours de location, la communication à l'administration fiscale des flux financiers, la transparence pour les clients de savoir si le loueur est un particulier ou un professionnel. 18 villes aujourd'hui ont mis en place le numéro d'enregistrement mais Airbnb et les autres plateformes ne respectent pas ce cadre légal.

Le temps est désormais à l'appropriation par les communes de ses dispositifs. C'est pourquoi, l'UMIH et le GNC lancent une nouvelle campagne sur tout le territoire afin de sensibiliser les municipalités aux dispositifs législatifs et aux sanctions encourues par les plateformes de locations meublées en cas de non-respect de la législation. Aujourd'hui, la loi et les sanctions existent, il est impératif que les villes les mettent en œuvre !

Laurent Duc, président UMIH de la branche hôtellerie et Béatrice Randy, présidente du GNC Rhône-Alpes Auvergne Lyon, ont tenu vendredi 22 février à Lyon la première conférence de presse du tour de France des mairies pour le contrôle efficace des locations. A titre d'exemple, rien que pour la seule ville de Lyon, les plateformes qui ne respectent pas la loi pourraient payer jusqu'à 105 425 000 d'euros d'amendes (l'amende pour non-respect du numéro d'enregistrement d'une annonce en ligne s'élève à 12 500 euros).

90 % des locations meublées en France ne sont ni enregistrées, ni déclarées, l'UMIH et le GNC rappellent que la mise en place du numéro d'enregistrement

pour une ville, c'est :

- Pouvoir connaître précisément l'offre locative dédiée à la location meublée,
- Conduire une véritable politique touristique locale en adéquation avec l'offre réelle,
- Encadrer la location meublée pour éviter la dérégulation du marché immobilier,
- Augmenter les recettes budgétaires à travers la taxe de séjour et/ou les amendes civiles. Plus de 150M€ de taxe de séjour pourraient être collectés.

L'UMIH et le GNC lancent une nouvelle campagne sur tout le territoire afin de sensibiliser les municipalités aux dispositifs législatifs et aux sanctions encourues par les plateformes de locations meublées en cas de non-respect de la législation.

TOUR DE FRANCE UMIH-GNC « VA VOIR TON MAIRE » CONTINUE !

Après le lancement à Lyon, Laurent Duc, président UMIH de la branche hôtellerie, continue à faire le tour des municipalités aux côtés des présidents départementaux UMIH. Le 22 mars à Biarritz avec Roland Héguy, président confédéral et Jean-Pierre Istre, président UMIH 64, le 25 mars à Troyes où Thierry Galy, président UMIH 10 a décidé d'ouvrir son Assemblée générale à la presse et le 26 mars lors d'une conférence de presse avec Joël Oudin, Président UMIH 51.

Chiffres à l'appui, grâce à la société Trackeet, logiciel de mise en conformité des meublés touristiques et d'aide à la collecte de la taxe de séjour, l'UMIH rappelle l'importance pour une ville de connaître l'offre locative dédiée à la location meublée afin de pouvoir conduire une politique touristique en lien avec l'offre réelle. L'UMIH incite les municipalités à se saisir des dispositifs législatifs qui permettent d'encadrer les meublées touristiques et des sanctions qui existent en cas de non-respect de la loi pour les plateformes et les loueurs.

RECYCLAGE

A l'occasion de la Semaine européenne de réduction des déchets, l'association UNISOAP et l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) ont signé une convention de partenariat afin de sensibiliser les hôteliers adhérents de l'UMIH à recycler le savon des hôtels.

UNISOAP est la première association française à recycler le savon des hôtels à des fins humanitaires. Elle collecte les savons usagés des hôtels, les recycle dans un ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) et se charge de leur distribution auprès des personnes dans le besoin via des associations partenaires. La démarche d'UNISOAP répond ainsi à trois enjeux majeurs chers à l'UMIH :

- Environnemental via la réduction des déchets,
- Humanitaire en donnant accès à l'hygiène au plus grand nombre,
- Social, en créant de l'emploi auprès de travailleurs handicapés via le recyclage des savons dans un ESAT.

L'association a débuté la collecte des savons en mars dernier et a déjà amorcé la phase de nettoyage. Plus de 800 kg de savons ont déjà été collectés. UNISOAP

lance une campagne de crowdfunding le 3 décembre pour financer ses machines et ainsi distribuer les premiers savons recyclés en 2019.

L'UMIH, 1^{re} organisation professionnelle des cafés, hôtels, restaurants et établissements de nuit, a créé en janvier 2016 une Commission Développement durable qui se donne pour objectif de promouvoir le développement durable comme levier de performance et de création de valeurs. Les bonnes pratiques de la profession sont ainsi valorisées pour inciter le plus grand nombre de professionnels à adopter des solutions responsables et rentables. La réduction des déchets constitue un des enjeux majeurs de sa feuille de route.

Chaque année, 949 millions de savons sont jetés par les hôtels dans le monde et plus de 2 millions d'enfants meurent de maladies liées à un manque d'hygiène dans les pays défavorisés. L'UMIH a souhaité établir un partenariat avec UNISOAP car leur démarche répond véritablement aux dimensions environnementales et sociales du développement durable en tenant également compte de la dimension économique. Les hôtels partenaires sont les premiers mécènes de l'association en les soutenant financièrement via un don numéraire (réduction fiscale de 60% du

don). Avec ce partenariat, l'UMIH contribuera à la promotion de la démarche en informant les professionnels hôteliers et en les encourageant à y adhérer.

Depuis octobre, l'actrice Emmanuelle Devos, très sensible à la démarche, est devenue marraine officielle de l'association.

« C'est le rôle de l'UMIH de soutenir et de promouvoir toutes les initiatives qui apportent des réponses concrètes et faciles à mettre en œuvre pour répondre au défi environnemental. UNISOAP s'inscrit totalement dans cette démarche et nous sommes très fiers de les soutenir. Nous espérons que tous les hôteliers s'engageront pour qu'il n'y ait plus de savons usagés jetés dans nos établissements. » indique Roland HEGUY, président confédéral de l'UMIH,

« L'association UNISOAP répond aujourd'hui à une réelle problématique rencontrée par les hôteliers. La collecte des savons est facile et ne représente aucune contrainte pour le personnel. Les équipes housekeeping sont motivées et fières de participer à cette action durable et solidaire » précise Pauline GRUMEL, directrice d'UNISOAP.





CrediPro
ISÈRE
DRÔME - ARDÈCHE
Le courtier des pros

« Les entrepreneurs méritent la meilleure offre bancaire disponible sur le marché et adaptée à leur projet. »

TVA EN RESTAURATION

« Nous ne toucherons pas à la TVA en restauration » Bruno Le Maire, Les Echos, 3 mai 2019

Le ministre de l'Economie a par ailleurs exclu de revenir sur la TVA réduite dans la restauration, soulignant que le président de la République avait été clair à ce sujet: «il ne veut pas de hausse d'impôts mais des baisses d'impôts», a-t-il assuré aux Echos. «Nous ne toucherons pas à la TVA restauration, car in fine, c'est une taxe sur les ménages», a-t-il affirmé.

La baisse de TVA pour les restaurateurs a été décidée en 2009, durant la présidence de Nicolas Sarkozy. A l'issue d'un long bras de fer avec Bruxelles, Paris avait à l'époque obtenu de passer le taux en vigueur de 19,6% à 5,5%. Il a depuis été remonté à 10%. Les professionnels s'étaient engagés en échange à créer 40.000 emplois sur deux ans, et à répercuter la baisse de TVA sur certains produits. Le Figaro, 3 mai 2019



L'UMIH se félicite de voir que sa mobilisation, auprès du gouvernement et des organisations interprofessionnelles, a porté ses fruits.

La confirmation du maintien de la TVA restauration à 10% par Bruno Le Maire, ministre de l'économie et des finances, va permettre à nos entreprises d'aborder l'avenir avec sérénité et confiance.

« L'assurance d'une stabilité fiscale donnée par le gouvernement à nos professionnels est primordiale pour poursuivre les actions menées par le secteur sur l'emploi et la formation pour attirer, former et garder les talents dans nos entreprises. Pour nos professionnels, c'est aussi leur permettre de continuer à investir sur l'avenir avec des embauches ou la modernisation de leurs outils de production. » Roland Hégu

L'UMIH restera vigilante quant aux débats parlementaires à venir et rappelle que le secteur de la restauration commerciale est l'un des secteurs qui a connu la plus forte progression en nombre de salariés ces 10 dernières années, avec plus de 159 600 créations d'emplois.

- Votre courtier CrediPro traite toutes vos recherches de financement
- Création et reprise d'entreprise
- Reprise de fonds de commerce
- Réalisation de travaux
- Montage de LBO
- Rachat de parts sociales
- Acquisition de murs professionnels



Vous pensez renouveler votre matériel ou investir dans de nouveaux équipements ?

Envisagez la solution CrediPro Location

Notre expertise vous permet de financer vos équipements sous la forme d'une location quel qu'en soit le type de matériel : véhicules utilitaires, informatique, mobilier, aménagement...

Protégez
votre trésorerie

Profitez
d'une fiscalité
avantageuse

Bénéficiez
d'une solution
souple et flexible



VOTRE INTERLOCUTRICE EN DRÔME ET ARDÈCHE

04 76 93 29 86 - nathalie.huard@credipro.fr

credipro.com

Réseau national de Courtiers, spécialistes du financement professionnel

LES DÉMARCHES QUALITÉ EN ARDÈCHE

Des reliefs contrastés et des terroirs spécifiques et préservés offrent à l'Ardèche une grande diversité de produits alimentaires de qualité.

L'activité agroalimentaire a une place considérable dans l'économie ardéchoise. Elle s'appuie d'une part sur une agriculture variée et qualitative et d'autre part sur un réseau d'entreprises de transformation et de chefs cuisiniers, valorisant et sublimant les produits par des savoir-faire reconnus.

Elle contribue très largement à une présence humaine répartie sur l'ensemble du territoire, au maintien d'emplois stables et ancrés localement, à l'entretien de paysages originaux, et donc plus largement à l'attractivité même du territoire ardéchois, sur laquelle s'appuie efficacement le développement touristique, autre activité essentielle de l'économie locale.

La filière alimentaire ardéchoise est valorisée par de nombreux produits sous signes de qualité avec 10 AOP, 14 IGP, de nombreux produits bio et sous dénomination Montagne.

LES PRODUITS AOC/AOP EN ARDÈCHE



- AOP Châtaigne d'Ardèche. L'Ardèche est le premier département producteur de France.
- AOP Fin Gras du Mézenc (viande de bœuf)
- AOP Picodon Drôme Ardèche (fromage de chèvre)
- AOP vins Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Saint-Joseph, Cornas, Condrieu, Saint-Péray

L'A.O.C., l'appellation d'origine contrôlée est la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. Le produit AOC présente une typicité liée à son terroir.

L'A.O.P., l'appellation d'origine protégée, correspond à l'appellation d'origine contrôlée au niveau européen.

LES PRODUITS IGP EN ARDÈCHE



- Vin IGP Ardèche
- Vin IGP Collines Rhodaniennes
- Vin IGP Méditerranée

- Vin IGP Comtés Rhodaniens
- IGP Saucisson sec de l'Ardèche
- IGP Jambon sec de l'Ardèche
- IGP Agneau de Lozère
- IGP Poulet des Cévennes ou Chapon des Cévennes
- IGP Poulet ou Chapon ou Pintade de l'Ardèche
- IGP Miel des Cévennes
- IGP Thym de Provence

L'indication géographique protégée concerne tous les produits agroalimentaires européens. Sa spécificité réside dans la délimitation de l'aire géographique, les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique. Attention, toutes les étapes de fabrication d'un produit IGP n'ont pas forcément lieu dans cette zone délimitée. C'est la connotation du produit avec une zone géographique identifiée qui est mise en valeur par ce signe distinctif.

LES PRODUITS LABEL ROUGE EN ARDÈCHE



- Volailles (poulet, pintade, dinde, chapon)
- Agneau de l'Adret
- Le Vedou - Veau du Velay
- Abricot (cantons limitrophes à la Drôme)
- Pêche nectarine (cantons limitrophes à la Drôme)

Le Label Rouge est une marque collective contrôlée par le ministère de l'agriculture et réservée à des produits agricoles. Pour l'obtention et le maintien du Label Rouge, l'ensemble des acteurs d'une filière doivent se conformer à un cahier des charges.

LES PRODUITS BIO EN ARDÈCHE



L'agriculture biologique ardéchoise est très diversifiée, avec cependant peu de céréales. Certaines productions spécifiques au département se distinguent : la châtaigne, la myrtille sauvage ou le fromage de chèvre.

On compte 543 producteurs bio en Ardèche, 80 entreprises de transformation et 28 distributeurs.

L'Ardèche est le 5^{ème} département français en nombre de producteurs bio.

niveau européen

Un produit biologique est un produit issu de l'agriculture biologique, autrement dit qui revendique la non-utilisation totale de produits chimiques. En France, il doit contenir au moins 95 % d'ingrédients issus d'un mode de production biologique « mettant en oeuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels de l'environnement et du bien-être animal ». L'appellation est contrôlée par des organismes indépendants dont la caution peut se traduire par la mention du logo AB sur le packaging des produits (respect du règlement CEE n° 2092/91 du 24 juin 1991 modifié et de la norme NF EN 45011). L'apposition du logo de l'UE est obligatoire à dater du 1^{er} juillet 2010 pour les aliments préemballés.

LES PRODUITS « PRODUIT ALIMENTAIRE DE MONTAGNE » EN ARDÈCHE



- Pomme de terre du Gerbier de Jonc
- Cerise et abricot « Montagne d'Ardèche »
- Certains produits laitiers...

La dénomination « Montagne » a pour objectif d'assurer que l'ensemble des étapes d'élaboration du produit jusqu'au conditionnement, y compris les matières premières utilisées et l'alimentation des animaux sont bien situées en zone de montagne. Le tout doit être défini dans un cahier des charges.

MARQUES COLLECTIVES



- Maîtres restaurateurs®
Titre décerné par l'Etat attestant du professionnalisme du chef et garantit l'utilisation de produits bruts et frais.



- Logis®
Les hôteliers s'engagent à respecter la charte qualité. Près de 500 critères sont évalués pour valider le classement de l'établissement en « cheminées » et en « cocottes ». Un menu « terroir » est proposé dans ces établissements.



- Les Toqués d'Ardèche
Véritables ambassadeurs de l'Ardèche, dix chefs ardéchois s'investissent dans la représentation de leur métier et de leur département.



- Goûtez l'Ardèche®
Marque collective qui sélectionne des produits ardéchois de qualité et atteste de leur origine, leur goût et leur méthode de fabrication. Plus de 400 produits sont estampillés Goûtez l'Ardèche® et près de 120 entreprises sont impliquées dans la marque. Plus d'une quarantaine de chefs et de traiteurs proposent un menu Goûtez l'Ardèche®.



- Bistrots de pays®
Ambassadeurs de leur territoire, relais multi-services, lieux de vie culturelle... Les Bistrots de Pays c'est tout cela.



- Baguette Ardéchoise®
Une baguette 100% ardéchoise (farine de blé, seigle et châtaigne).



- Lou Pisadou®
Spécialité à la châtaigne du syndicat des pâtisseries de l'Ardèche, à base d'ingrédients ardéchois.

- La Truffole®, la Gerzenc® et la Violine de Borée
Pommes de terre cultivées en Ardèche.

- Bienvenue à la Ferme®

Des agriculteurs vous proposent les produits de leur exploitation en vente directe.

- Ferme auberge

Menu proposé et élaboré à partir de produits essentiellement issus de l'exploitation agricole



- Accueil Paysan
Association qui rassemble des paysans et des acteurs ruraux, qui prennent appui sur leur activité agricole ou leur lieu de vie, mettent en place un accueil touristique, pédagogique et social dans le but de continuer à vivre décemment sur leurs terres.

Article de référence. Pour retrouver cette information actualisée sur le site d'Ardèche le goût : des informations sur les différents produits ardéchois sous démarche officielle de qualité. : <http://pro.ardechelegout.fr/les-demarches-qualite/>



©Fabrice Demurger - Ardèche le goût

Allianz

Jean-Jacques DUCHATEL

jean_jacques.duchatel@allianz.fr
46, Avenue de la République
07110 LARGENTIÈRE
Tél. : +33(0) 4 75 39 11 38

www.allianz.fr

N° ORIAS : 07021074 - www.oraiz.fr - ACPR : 63, Rue Taitbout - 75436 Paris Cedex

ÉMERVEILLÉS PAR
L'ARDÈCHE

TOUS ÉMERVEILLÉS,
TOUS ÉMERVEILLEURS!

WWW.EMERVELLESPARLARDÈCHE.COM

VOUS SOUHAITEZ BÉNÉFICIER DE TOUS LES SERVICES DE VOTRE SYNDICAT, ADHÉREZ A L'UMIH 07 ET RETOURNEZ NOUS CE COUPON



Nom : _____ Enseigne : _____

Adresse de l'établissement : _____

Tél : _____ Fax : _____

Mail : _____

- Café (254€)
- Restaurant et TOR (321€)
- Hôtel (352€) ■ HT 2 (454€) ■ HT 3 (497€) ■ HT 4 (674€)
- Discothèque (510€)

NOUS VOUS RAPPELONS ÉGALEMENT L'ENSEMBLE DES SERVICES AUXQUELS VOUS POUVEZ ACCÉDER :

La "Protection Juridique" (un contrat spécifique adapté à notre secteur d'activité), des réductions (SACEM et SPRE), des avantages chez nos fournisseurs et via la plateforme UMIH PASS, le magazine mensuel "Nous CHR..."

OBTENEZ DES RÉPONSES ET DES INFORMATIONS À VOS QUESTIONS :

Sociales, juridiques, fiscales et des formations techniques et professionnelles dont : le "permis d'exploitation" pour les nouveaux débitants de boissons et restaurateurs, la formation en hygiène alimentaire (méthode HACCP). Nous sommes aussi votre relais AGEFICE et FAFIH pour vos demandes de prises en charge de vos actions de formations professionnelles.

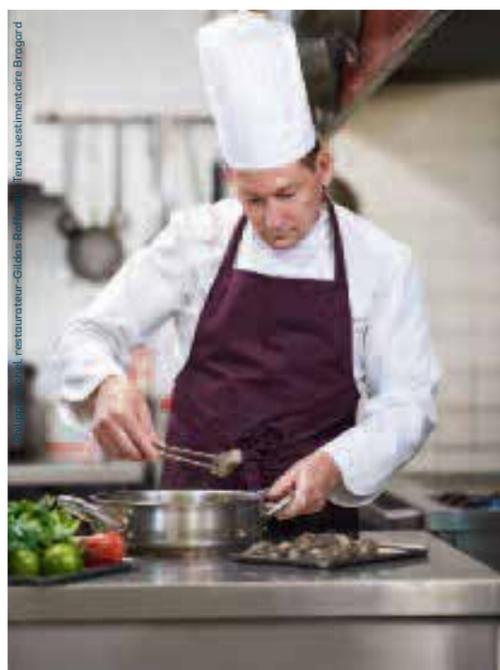
ENSEMBLE NOUS SOMMES PLUS FORTS POUR FAIRE ENTENDRE NOS VOIX !

S'UNIR POUR DÉFENDRE NOS INTÉRÊTS ET POUR L'AVENIR DE NOS MÉTIERS, REJOIGNEZ NOUS !

AVEC VOTRE ADHÉSION L'UMIH VOUS OFFRE :

- la convention collective nationale CHR,
- le guide des bonnes pratiques d'hygiène restaurateur
- le guide d'évaluation des risques professionnels,
- la plaque de licence (nous fournir la déclaration de la mairie)
- 1 affiche prix des boissons

Détachez ce coupon et renvoyez-le, accompagné de son règlement à :
UMIH de l'Ardèche 640 chemin de Saint-Clair 07000 - Privas
Ou inscrivez-vous sur le site <https://www.umih07.fr/rubrique/Adhérer>



CAISSE VOLÉE AVEC AGRESSION
SUR LE CHEMIN DE LA BANQUE,
LA MAPA ME REMBOURSE MES ESPÈCES.



Pour contacter votre agence :

MAPA AUBENAS
04 75 35 34 34

MAPA
Assurances CHR
L'assureur des professionnels
Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables
Entreprise régie par le Code des Assurances

Nombre de tirages : 1250 exemplaires

Directeur de publication : UMIH Ardèche

Conception et Impression Alpha Communication - Peaugres
www.alpha-com.eu - 04 75 67 01 53

De 15 à 29 ans !!!

**ZAPPEZ
LE CHÔMAGE**



AVEC UNE FORMATION EN ARDÈCHE



**CAP - BP - BAC PRO
HÔTELLERIE
RESTAURATION**

UN MÉTIER, UN AVENIR, UN SALAIRE



☎ 04 75 29 80 08