

# L'UMIH

## Ardèche

CAFÉS  
HÔTELS  
RESTAURANTS  
DISCOTHÈQUES



Les pré-enseignes qui indiquent la présence d'un restaurant ou d'un commerce, vont rester interdites. L'article de loi qui devait les autoriser à nouveau a été censuré par le conseil constitutionnel.



**Le bonheur, la paix et la réussite se construisent chaque jour.  
Alors commençons déjà par y croire, afin de mettre toutes les chances de notre côté.**

**Que cette nouvelle année qui commence, soit remplie de bonnes résolutions et d'espérance.  
Qu'elle rime avec sérénité, épanouissement et prospérité.**

Le Président Raymond LAFFONT, Céline VERNET, présidente des cafetiers  
Richard ROCLE, président des restaurateurs, Dominique RIGNANESE, président des hôteliers,  
Lucien DELAVELLE, président des saisonniers,  
Jean-François CHANEAC, président des traiteurs organisateurs de réceptions,

**ainsi que Valérie VIARD, responsable administrative vous souhaitent une excellente année 2019  
ainsi qu'à vos proches.**

## Édito

### Congrès National de l'UMIH

Le 66<sup>e</sup> Congrès National de l'UMIH s'est tenu à Saint-Etienne du 4 au 6 décembre 2018 sur le thème : "Ici, on recrute !" devant Jean-Baptiste Lemoyne, Secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères.

### Formation desserts à l'assiette

Nos apprentis sont les cuisiniers de demain et nos futurs repreneurs. Acquérir de bonnes bases en apprentissage, élargir leur champ de compétences leur donnera d'autant plus d'assurance pour leur avenir.

### Syndicalisation

Les journées de syndicalisation continuent en 2019 dès le printemps.



Rencontre avec Françoise SOULIMAN, préfet de l'Ardèche pour une réunion de travail sur la problématique de l'emploi sur l'Ardèche, les pré-enseignes, la fiscalité, la ruralité ainsi que la transmission et la reprise de nos établissements



L'UMIH 07 et Ardèche le goût se mobilisent pour rapprocher les professionnels de la restauration et les organismes de formation et promouvoir les métiers auprès des jeunes avec une formation "desserts à l'assiette" Retrouvez les vidéos sur la page Facebook umih07.....p.2



66<sup>e</sup>me Congrès National de l'UMIH à St Etienne Ici, on recrute Entre 50 000 et 100 000 postes n'ont pas été pourvus à l'été 2018, entraînant des conséquences économiques importantes pour nos entreprises..... p.8



**Mardi 16 octobre 2018 au Lycée Professionnel Hôtelier de Largentière.**  
Par sa petite taille, il permet aux professeurs une reconnaissance particulière de chaque élève qui bénéficie d'un suivi personnalisé durant tout son cursus de formation.

**Lycée Professionnel Hôtelier de Largentière**  
Route de Tauriers BP 52 - 07 110 LARGENTIERE  
04.75.39.13.64



**Mardi 6 novembre 2018 au CFA André Fargier à Lanas**  
En misant sur les jeunes, par le biais de l'apprentissage, l'entreprise anticipe : préparer les compétences dont elle a besoin tout en transmettant un savoir-faire. Faire progresser un jeune réellement impliqué doit renforcer le potentiel de l'entreprise afin que celle-ci reste compétitive.

**CFA André Fargier**  
Route de l'Aérodrome - 07200 LANAS  
04.75.36.16.00



**Lundi 12 novembre 2018 au Lycée professionnel Ecole Hôtelière Marie Rivier à Bourg Saint Andéol**

Toute l'équipe éducative se mobilise pour la réussite des élèves, pour les aider à acquérir les apprentissages tout autant que le savoir vivre ensemble.

**Lycée professionnel - Ecole Hôtelière Marie Rivier**  
21, Avenue Notre Dame - 07700 BOURG SAINT ANDEOL  
04.75.54.52.50



**Lundi 3 décembre 2018 à la SEPR Ardèche Nord à Annonay**  
La SEPR Ardèche Nord accueille et forme plus de 400 apprentis et stagiaires dans différents métiers, en alternance ou en formation continue. Elle souhaite apporter aux élèves, une meilleure connaissance de la vie des entreprises afin de favoriser leur insertion professionnelle.

**SEPR Ardèche Nord**  
58 Chemin de Villedieu à ANNONAY  
04.75.32.40.20.



# Boutique d'atelier & glacier

Ouvert tous les jours  
de 14h à 23h en haute saison

UCEL - ZA Chamboulas - 04 75 37 69 69 - [glacesdelardeche.com](http://glacesdelardeche.com)



## Formation dessert à l'assiette



Plus léger qu'un gâteau, plus raffiné qu'une coupe glacée, plus moderne qu'un entremet... le dessert à l'assiette inspire nos chefs

### Formation "desserts à l'assiette" à destination de nos apprentis

Pour cette deuxième édition, l'UMIH 07 s'est associé à Ardèche Le Goût pour l'organisation de cette formation "desserts à l'assiette".

#### Ensemble ils souhaitent :

- apporter un élément supplémentaire au programme scolaire de nos apprentis,
- développer leur engagement sociétal en faveur de l'orientation et de l'insertion professionnelle des jeunes au travers de différentes actions menées auprès de certaines écoles du territoire et en participant aux grands événements dédiés à ce public.
- 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.

Nos apprentis sont les cuisiniers de demain et nos futurs repreneurs. Acquérir de bonnes bases en apprentissage, élargir leur champ de compétence leur donnera d'autant plus d'assurance pour leur avenir.

L'UMIH 07 et Ardèche Le Goût remercient leurs partenaires pour leur soutien dans la réalisation de ces journées de formation :

**ARDÈCHE LE GOÛT**  
4 Avenue de l'Europe Unie  
07000 Privas  
04 75 20 28 08

**ardèche**  
LE GOÛT

**MARRONS IMBERT**  
Chemin du Lac  
07200 AUBENAS  
04 75 35 13 39



**Laiterie CARRIER**  
Route d'Arlix - Chamblas  
07600 VALS LES BAINS  
04 75 37 40 20



#### LES CHEFS :

- **Claude BRIOUDE**,  
Restaurant Brioude,  
Neyrac Les bains à MEYRAS  
04.75.36.41.07
- **Geoffrey CHARMASSON**,  
La Gare aux Saveurs,  
Quartier de la Gare à BEAULIEU  
04 75 93 61 06
- **Rémy CHAIZE**,  
Restaurant L'Essentiel,  
29, Avenue Marc Seguin à ANNONAY  
04 75 33 46 97
- **Yann ESPENEL**,  
Restaurant La Carabasse,  
Pléoux à BEAULIEU  
06 17 89 73 58
- **Alban GUILLEMIN**,  
Le Mas de la Madeleine,  
Chemin de la Madeleine à LARGENTIERE  
04 75 39 23 18
- **Matthieu MILLARDET**,  
ça mijote dans les cocottes  
11 Place de la République à RUOMS  
06 48 00 88 28
- **Richard ROCLE**,  
Auberge de Montfleury,  
200, Route des Cépages à SAINT GERMAIN  
04.75.94.74.13.
- **Olivier SAMIN**,  
Le Carré d'Aléthus  
4 Rue Paul Bertois à CHARMES SUR RHONE  
04 75 78 30 52
- **Johann SARTRE**,  
Bistrot Cayou, Route de Salavas à  
VALLON PONT D'ARC  
04 75 88 13 09

Merci également aux directeurs des deux centres de formation et des deux lycées d'enseignement professionnel sans qui rien ne se serait fait.



**imbert**  
Noblesse du Marron en Ardèche

l'exigence de la  
**qualité**

La crème du marron  
pour la crème  
des chefs

Depuis 1920



Chemin du Lac 07200 Aubenas • France  
Tél. 04 75 35 13 39 • Fax : 04 75 35 57 49  
[www.marrons-imberty.com](http://www.marrons-imberty.com) • [contact@marrons-imberty.com](mailto:contact@marrons-imberty.com)

## Fréquentation touristique 2018 en Ardèche

### MAINTIEN D'UN BON NIVEAU DE FRÉQUENTATION POUR L'ARDÈCHE APRÈS L'ANNÉE RECORD DE 2017

Au global, le niveau de fréquentation sur notre département reste très élevé à 5,63 millions de nuitées marchandes un très près du niveau exceptionnel de 2017 (5,75 millions de nuitées).

Après plusieurs années de hausse et une fréquentation record enregistrée en 2017, l'Ardèche connaît une baisse modérée de sa fréquentation touristique de 2,1% enregistrée entre avril et septembre. Cette baisse a été plus marquée pour le secteur de l'hôtellerie (-3%) que pour les campings et les meublés en centrale de réservation exclusive Gîtes de France (-1%).

La fréquentation des clientèles étrangères est quasiment stable (-0,3%) et a mieux résisté que celle des clientèles françaises en recul de 2,1%. On observe des disparités suivant les nationalités.

Les Pays Bas sont en progression (+3%).

Le Royaume Uni, surtout présent en août, accroît son nombre de nuitées (+6%).

La Belgique, toujours plus présente en juillet qu'en août, est stable.

L'Allemagne est en revanche en recul (-8%).

Le niveau de fréquentation a globalement été morose au printemps (-4%) à l'exception du mois de mai. La saison estivale en dépit d'un démarrage tardif des réservations a finalement bien résisté (+1% par rapport à 2017).

L'analyse des flux touristiques globaux (marchands et non marchands) par la téléphonie mobile montre le bon niveau de fréquentation par les visiteurs français sur les ponts et week-ends prolongés de printemps, et confirme leur arrivée tardive après le 14 juillet.

La Caverne du Pont d'Arc, premier site touristique d'Ardèche affiche d'avril à septembre une fréquentation de 276.000 entrées soit plus d'1,7 millions de visiteurs depuis son ouverture.

Avec près de 470.000 nuitées, les hôtels ardéchois finissent la saison 2018 en baisse de 3% ; un constat également fait par l'INSEE à l'échelle nationale sur l'ensemble des hôtels en espace rural. La baisse est plus forte pour la clientèle étrangère que la clientèle française. Le mois de mai, qui a bénéficié de plusieurs ponts, est le seul mois en progression.

*1 Nuitées marchandes = nuitées en hôtels, campings, autres hébergements collectifs de tourisme (INSEE) et meublés en centrale de réservation exclusive Gîtes de France. Les résultats par marché et par saison n'incluent pas les hébergements collectifs de tourisme. Bilan établi par l'Agence de Développement Touristique de l'Ardèche – mission observation-évaluation  
Tous les bilans et études sur : <http://observatoire.ardeche-guide.com>*

## Aide à l'hôtellerie indépendante



**Fin des travaux Hôtel du Couvent à Vagnas en présence de Fabrice Brun - Député de la 3<sup>ème</sup> circonscription de l'Ardèche, de Jean-Claude Flory, Maire de Vals-les-Bains, Conseiller régional et de Valérie Viard responsable administrative à l'UMIH07.**

Modalités d'intervention régionales :

Le Conseil régional soutient les projets de création, de rénovation et d'extension d'hôtels indépendants selon les modalités suivantes :

Sont éligibles à l'aide régionale les établissements classés dans la catégorie "hôtel de tourisme" (classe-



ment national - Atout France) ou visant ce classement à l'issue des travaux.

Sont exclus les établissements de chaînes hôtelières intégrées liés par des conventions ou mandats de gestion et/ou toutes formes de participations au capital.

Sont déclarés inéligibles les projets localisés sur (ou à proximité) d'une zone d'activités (artisanale, commerciale ou industrielle) et/ou en sortie ou à proximité d'une autoroute.

Pour les établissements localisés en milieu urbain, seront ainsi privilégiés les établissements situés en centre-ville et correspondant aux stratégies touristiques de la commune ou de l'intercommunalité. Les demandes seront étudiées au cas par cas.

## Prêt Artisan à taux 0

Lancé en Ardèche fin mai 2018, le prêt Artisan Auvergne-Rhône-Alpes a connu un vif succès à son démarrage. Sur les cinq premiers mois, plus de 30 chefs d'entreprise ont adressé une demande à la CMA et fin octobre, un total de 189 K€ avaient été accordés par la Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes. Au niveau régional, 3,5M€ de prêts avaient été engagés en cinq mois, soit plus du tiers de l'enveloppe initiale prévue (10 M€). Le prêt Artisan est le fruit d'un partenariat entre la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes, la SOCAMA Auvergne Rhône Alpes et le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat. Le Prêt Artisan à taux 0, d'un montant de 3 à 20 K€ sur une durée de 5 ans, finance les projets d'entreprise artisanale, qu'elles soient en création ou reprise ou en développement. Il est accordé sans frais de dossier ni besoin de garantie personnelle. Il représente 1/5 des financements bancaires octroyés et débloqués. Le financement complémentaire peut être souscrit à la Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes ou dans une autre banque. Depuis le lancement, le montant moyen des investissements incluant un Prêt Artisan dans le plan de financement est de 70 K€.

Pour plus d'information, vous pouvez vous adresser à la CMA ou aux agences Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes. La CMA se charge de monter votre dossier avant transmission pour instruction par la Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes. Le Prêt Artisan devient un levier économique intéressant pour la réalisation de projets qui n'auraient peut-être pas pu voir le jour sans cela.

**Pour en savoir plus rapprochez-vous de la CMA Ardèche - Edouard de POMMERY Responsable du pôle Entreprises et Territoires 04 75 07 54 11 - [e.depommery@cma-ardeche.fr](mailto:e.depommery@cma-ardeche.fr)**

Le projet d'investissement devra :

- s'intégrer à une approche globale du projet de l'entreprise,
- nécessiter un programme global de travaux pouvant inclure les mises aux normes réglementaires (sécurité-incendie, accessibilité) et les parties du bâtiment dédiées au service de restauration, Par conséquent les projets de mise aux normes et/ou de création/rénovation des espaces de restauration seules ne sont pas éligibles.
- permettre, après travaux, d'ouvrir l'établissement pendant une période minimum de 6 mois par an, comprenant au moins 2 saisons.

L'aide est limitée à une subvention par établissement dans un délai de 3 ans à partir de sa date d'attribution et sous réserve qu'elle ait été soldée avant le dépôt d'une nouvelle demande.

**Retrouver l'ensemble des critères sur le site :**

[www.umih07.fr](http://www.umih07.fr)

**Pour en savoir plus rapprochez-vous de la CCI Ardèche COURTIER Richard Conseiller Technique Tourisme +33475361703 RAGUET Cédric – Responsable tourisme +33475361701**

**BOQUET**  
depuis 1962

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

Tél : 04 75 42 52 17  
[www.boquet-et-fils.com](http://www.boquet-et-fils.com)



**CASIO** devlyx **KSD** **EXA**  
10 rue lafontaine - 26000 VALENCE  
[boquet@boquet-et-fils.com](mailto:boquet@boquet-et-fils.com)



Tarifs adhérents UMIH

## L'hôtellerie en Ardèche

### L'hôtellerie de demain, un avenir certain.....

Depuis une dizaine d'années, notre secteur d'activité a subi de nombreuses modifications.

Nous devons à chaque fois nous adapter aux nouveaux modes de réservation, à la nouvelle législation sur la sécurité incendie, sur l'accessibilité et les ressources humaines.

Il faut donc bien comprendre que nous ne gérons plus nos hôtels comme avant.

Pour la réservation, aucuns canaux de réservation ne doivent être sous évalués et sous-estimés ; vous devez optimiser chacun d'entre eux afin de créer une chaîne égale dans les tarifs et les conditions de réservation en valorisant la réservation en directe via son propre site Internet en élaborant une politique tarifaire attractive.

Concernant les normes, il faut les appliquer petit à petit selon vos moyens. La mise aux normes est une obligation pour votre clientèle qui veut séjourner en toute sécurité dans votre hôtel. Pensez à communiquer sur ce sujet.

L'accessibilité concerne une part importante de nos clients. C'est aussi le rôle de l'hôtelier de rendre plus facile l'accès de son établissement à une clientèle jeune ou moins jeune ayant des problèmes d'accessibilité plus ou moins sérieux.

Le poste marketing et communication est devenu le poste principal de la gestion de nos hôtels.

Il faut à tout prix vous mettre autour d'une table pour élaborer une stratégie pour mieux connaître votre clientèle, comment pouvez-vous communiquer avec elle, définir votre cible de clientèle afin d'élaborer un plan de communication. N'hésitez pas à faire appel à une société extérieure spécialisée afin d'être encore plus professionnel.

Regardez vos concurrents afin de s'enrichir de leur point faible et de leur point fort. Attention ne les copiez pas, le client recherche un hébergement avec des émotions que vous seul pouvez proposer.

Les ressources humaines sont un poste que vous devez valoriser. La difficulté pour trouver des salariés doit nous remettre en question sur nos plannings, notre rémunération, notre formation, sur la valorisation de nos employés. La fidélisation de nos salariés est en phase avec la fidélisation de nos clients.

L'investissement dans nos infrastructures doit être constant afin de créer une amélioration de confort, une modernisation de nos installations, un entretien de l'hôtel afin de créer un climat de confiance avec le client car celui-ci voit que son argent est utilisé



Dominique Rignanese  
président pour l'hôtellerie à l'UMIH07

pour l'amélioration de son confort. L'hôtelier ne doit pas avoir peur d'exposer ses projets à son banquier afin de trouver ensemble des solutions de financement. Rien n'est impossible. ...

L'appartenance à un réseau peut constituer une force pour un hôtelier en zone rurale mais aussi en zone urbaine où la concurrence est parfois plus existante.

Cette appartenance permet de ne plus être seul, d'avoir des contacts avec d'autres hôteliers afin de trouver des solutions à certaines problématiques

ou tout simplement pour se rendre compte que nous avons presque tous les mêmes soucis. Un réseau vous apportera aussi des outils pour mieux réussir.

Vous voyez que nos très petites entreprises (TPE) doivent se gérer comme des PME et que l'exploitant seul ne pourra s'occuper de tous ces dossiers en profondeur ; l'aide de personne ou entreprises extérieures sera nécessaire. Votre syndicat umih 07 vous proposera une table ronde avec des partenaires départementaux.

Gardez le cap, seuls les meilleurs survivront

## L'Hôtellerie Haut de Gamme en Ardèche : une terre à vivre les sens en éveil !

L'Ardèche se vit de l'intérieur. Cette terre ardente et vive mérite que l'on s'y attarde et que l'on s'y attache. Le 07 est l'un des départements les plus prospères de France, la région se distingue par sa diversité et par l'excellence de ses produits. Véritable ancrage naturel entre le nord et le sud de l'Europe, traverser l'Ardèche c'est vivre plusieurs vies en même temps : c'est s'émerveiller de son patrimoine culturel, historique et œnologique ; c'est revivre l'Histoire de France au travers d'un héritage solidement ancré dans la pierre,

les rivières et les paysages à couper le souffle que l'on peut découvrir en toute saison ; c'est rencontrer ses producteurs aux talents incroyables dont l'attachement viscéral à leur département raconte l'incroyable variété de l'offre gastronomique que l'on peut découvrir en traversant ce pays aux cœurs sincères et fidèles. Acteur majeur d'un Tourisme dynamique, l'Ardèche voit éclore depuis quelques années une Hôtellerie Haut de Gamme multiple et pointue. Qu'elle soit de plein air ou dans son format classique, on constate que l'extraordinaire qualité de vie proposée sur ce territoire attire une clientèle au pouvoir d'achat conséquent en quête d'expériences sur-mesure. Dans le 07, la forte valeur ajoutée de l'offre touristique (sites culturels, activités de loisirs, caves et domaines de vins emblématiques, espaces naturels, événements musicaux et sportifs,...) et de l'offre gastronomique (3 restaurants étoilés sur le seul département) permet de capter des clients venant du monde entier, à majorité anglo-saxonne mais aussi russe et asiatique, en quête d'expériences inédites. Leur souhait le plus clair : être guidés par des connaisseurs, être accompagnés dans leurs attentes, être pris en charge d'un bout à l'autre de leur séjour et vivre pleinement leur émerveillement ardéchois.

Les sites naturels que propose le département permet à d'audacieux investisseurs pour la plupart français de

créer des hébergements techniquement aboutis et soucieux du confort le plus propice à capter cette clientèle habituée aux standards des hôtels 4 ou 5 étoiles et aux palaces. On évoque ici et en priorité un équipement des chambres et des espaces publics au confort moderne et en adéquation avec les protocoles qu'impose la norme de classement en catégories "Luxe" : literie et linge impeccables, wifi gratuit, minibar, mais aussi une conciergerie disponible 24h/24h, bagagerie et parking à disposition sur site ou à proximité, ascenseurs desservant tous les niveaux, normes PMR parfaitement bien agencées, Spa, jardins, piscine et, bien entendu, un décor naturel qui allie beauté et harmonie. Le client en quête

d'un séjour "haut de gamme" s'attache à l'esthétique d'un lieu mais il est aussi (et surtout ?) très attentif à la manière dont le professionnel de l'hébergement saura répondre à ses attentes. Il veut être séduit d'abord par une atmosphère, un décor – celui-ci peut être tantôt authentique tantôt très imprégné d'un paysage naturel et organique fort mais le tout doit rester équilibré et répondre à des critères de volumes adaptés et fluides. Il souhaite ensuite que l'accueil et l'échange avec le professionnel de l'hébergement soient sincères, proactifs – dès la première interaction avec le client, l'Hôtelier doit lui porter une attention efficace et anticiper chacune de ses demandes, l'accompagner dans ses attentes et le guider vers des expériences originales qu'il aura pris soin de construire avec les ressources de son activité ou en s'associant avec les acteurs de son territoire. L'Hôtelier incarne alors le rôle d'une agence de développement touristique dans son propre périmètre géographique et au-delà car c'est tout le département qui devient alors source de découvertes et de possibilités infiniment variées d'imprégnation de ce que le 07 comporte d'excellence. La séduction s'opère en amont, pendant et bien après le séjour de ces clients exigeants et connaisseurs : une communication performante et dynamique

permet de maintenir une attention constante sur le produit hôtelier haut de gamme. L'outil Internet devient une arme absolue et incontournable pour un hébergement qui veut se démarquer : un site Internet bien construit, des visuels évocateurs du lieu et de son atmosphère, des contenus qui détaillent une offre claire permettent de capter rapidement et efficacement ces clients en quête du "Luxe made in Ardèche". Une présence dynamique et régulière sur les réseaux sociaux est également vivement recommandée tout comme le fait de s'impliquer activement dans les événements phares du territoire – événements sportifs, culturels, gastronomiques, etc... Il s'agit alors de maîtriser un subtil alliage entre discrétion et mise en lumière, entre confidentialité et audace événementielle pour rendre l'adresse incontournable : le client "Luxe" est avisé, veut être surpris, veut être emporté par l'émotion d'un lieu mais aussi par un échange humain chaleureux et expert.

L'Ardèche offre toutes ces possibilités. Le département est résolument tourné vers l'avenir et ose depuis quelques années les transformations nécessaires pour se familiariser avec le segment du Luxe : infrastructures d'accès modernisées, décors naturels protégés, voie d'itinérances équipées et sécurisées, mise en valorisation des produits issus du terroir et leur filière, aides aux investissements porteurs de projets hôteliers audacieux mais également l'accueil de délégations d'entrepreneurs étrangers désireux d'installer leurs forces vives dans le 07.

Les valeurs ajoutées multiples qu'offre l'Ardèche en fait assurément le département où dans la prochaine décennie on peut s'attendre à être témoins d'une profonde mutation des profils des voyageurs qui la traverse avec une nette tendance vers un positionnement "Luxe" qui pourrait s'apparenter aux "success stories" de la Drôme Provençale ou le Luberon il n'y a pas si longtemps. Restons en éveil !



Valérie Antomarchi,  
directrice Hôtel de la Villeon



# Cafés, Hôtels, Restaurants

## Le cœur battant de nos villages

### L'UMIH s'engage pour réveiller les territoires ruraux

- Être un facilitateur entre les professionnels et les élus locaux en recherche d'informations concernant les aides financières existantes, les réglementations en vigueur sur le plan juridique, fiscal, social et environnemental, les bonnes pratiques et les expériences réussies.
- Mettre en place une Commission "Ruralité et Territoires" présidée par Michel Morin qui se réunira une fois par trimestre afin d'établir un suivi des dossiers en cours.
- Apporter son savoir-faire en nommant un expert dédié "Ruralité et Territoires" afin d'accompagner les professionnels, les élus locaux et les guider vers les solutions les plus adaptées pour la pérennité et la rentabilité des établissements.
- Apporter aux professionnels et aux élus locaux son réseau de partenaires avec lesquels elle collabore sur ces sujets (Sacem, France Boissons et Services en Tête Territoires, Vival, PMU, METRO etc.).
- Apporter une aide adaptée et circonscrite selon les territoires afin de maintenir ou créer un établissement CHR en zone rurale.

#### Comment un maire peut-il agir en faveur des cafés, restaurants et hôtels de leur commune ?

*D'abord en faisant travailler chaque fois que c'est possible ! En organisant un vin d'honneur à chaque manifestation, à chaque commémoration. Mais aussi en accompagnant les gérants, en rachetant la licence IV, en mettant à disposition un bâtiment communal qu'on transforme. Mais il serait aussi nécessaire d'imaginer des allègements fiscaux et des exonérations tenant compte de la situation d'un commerce en milieu rural. Il faudrait aussi moins d'acharnement sur les normes qui obligent à des dépenses disproportionnées avec l'activité des commerces. Je pense à tous ces cafés qui ont fermé parce que la pompe à essence voisine avait arrêté faute de pouvoir se mettre aux normes. Du jour au lendemain, les cafés ont perdu les clients de la station-service et ont disparu. Je pense aussi à la responsabilité de la disparition des préenseignes qui étouffe beaucoup de petites entreprises.*

*Vanik Berberian. Président de l'association des maires ruraux de France (AMRF)*



Roland Héguy  
président confédéral de l'UMIH

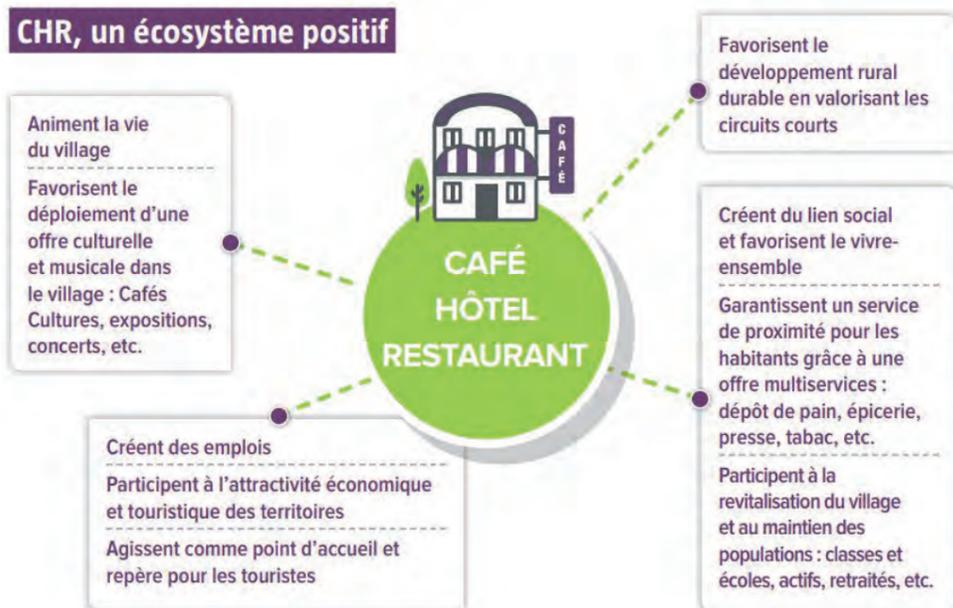
#### Pourquoi cette mobilisation de l'UMIH pour les établissements ruraux ?

Tout simplement parce qu'il y a un avenir pour ces établissements et pour le monde rural dans son ensemble. Le café, le restaurant ou l'hôtel sont le cœur battant d'un village. Ils sont souvent le dernier commerce, riche en identité, le seul lieu de rencontre qui subsiste et qui amène de l'animation. Et partout on le vérifie, 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.

À travers les petits établissements de campagne, nous nous engageons pour une cause beaucoup plus large qui est celle de la ruralité. J'ai donc bien conscience de m'attaquer à un enjeu de société. Mais avec la conviction qu'il y a un avenir en dehors des grandes métropoles et que la ruralité est porteuse d'espoir. S'installer, vivre dans une commune rurale, c'est aussi un choix de vie. Bien sûr, on ne saurait sous-estimer la difficulté d'avoir un commerce dans une petite commune. Mais on y rencontre aussi de belles réussites.

Et on pourrait y réussir encore mieux si on mettait en œuvre les mesures que propose le manifeste "cafés, hôtels, restaurants : le cœur battant de nos villages" (téléchargeable sur le site : [www.umih07.fr](http://www.umih07.fr)). Il y a tant d'énergies qui ne demandent qu'à être libérées. Et plein de jeunes professionnels qui voudraient se lancer. Il y a une envie, une volonté de réussir et notre responsabilité est de les y aider en créant les conditions d'une gestion viable. Cela demande évidemment une mobilisation d'envergure. La nôtre et bien sûr celle des communes, des collectivités locales, de tous les agents économiques et, surtout, de l'État.

#### CHR, un écosystème positif



# METRO

*Méto 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**

## Assouplir les contraintes et favoriser la transmission

Chaque année en France, 1 200 cafés et débits de boissons font l'objet d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire (source : ALTARES 2017). Il est urgent d'instaurer des conditions économiques et législatives favorables pour les entreprises situées en zone rurale avant que nos hôtels, auberges, cafés, restaurants ne disparaissent définitivement.

### Assouplir, pérenniser et promouvoir le dispositif des zones de revitalisation rurale (ZRR)

#### L'UMIH demande

- L'élargissement de l'exonération d'impôt attachée au mécanisme des ZRR, aux repreneurs descendants, pour favoriser la transmission familiale en zone rurale.
- La pérennisation du dispositif ZRR après le 31 décembre 2020.
- Une campagne de communication auprès des élus et des entreprises pour mieux les informer sur le dispositif ZRR.

### Créer une 6<sup>e</sup> catégorie d'ERP (Établissement Recevant du Public) pour alléger les contraintes

Les petits établissements CHR font face à une réglementation contraignante, complexe et de plus en plus dense ; des normes impliquant des investissements qu'ils ne peuvent effectuer. Il existe des aménagements aux réglementations sécurité incendie et accessibilité pour les établissements hôteliers accueillant au maximum 20 personnes.

#### L'UMIH milite pour :

- Relever ce seuil en créant une 6<sup>e</sup> catégorie d'ERP\* pour les établissements accueillant au maximum 30 personnes (notamment pour les hôtels qui ont au maximum 15 chambres).
- Accompagner les professionnels dans la réalisation de travaux allégés de mise aux normes afin de leur permettre de poursuivre leur activité, en leur apportant un soutien technique, des aides financières et des délais supplémentaires.

### Supprimer le tarif majoré pour la contribution à l'audiovisuel public

Depuis un décret de 1960, les téléviseurs installés dans les débits de boissons à consommer sur place de 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> catégories sont soumis au tarif majoré

(tarif normal x 4) concernant le paiement de la contribution à l'audiovisuel public.

Cette mesure a été instaurée il y a près de 60 ans quand seulement 13 % des ménages français étaient équipés d'un appareil de télévision (source : Insee, 2017). À cette époque, la détention d'un téléviseur justifiait à elle seule le déplacement de la clientèle dans un café équipé.

Aujourd'hui, alors que le taux d'équipement des ménages est supérieur à 95 % (source : Insee, 2017) et que le nombre de cafés a, quant à lui, été divisé par 5, cette mesure apparaît aussi anachronique qu'injustifiée.

L'UMIH demande la suppression du tarif majoré pour les téléviseurs installés dans les débits de boissons à consommer sur place de 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> catégories.

### Mettre en place un dispositif "Entreprise Apprenante" pour les cafés, hôtels, restaurants en zone rurale

La mobilité est un frein chez les jeunes pour accéder à des formations qualifiantes. Elle est également une difficulté pour nos établissements en zone rurale qui peinent à recruter des jeunes en alternance. L'UMIH propose d'expérimenter en zones rurales un dispositif "Entreprise Apprenante" pour dispenser une Formation en Situation de Travail (FEST), sous contrat d'alternance, conduisant à un contrat de qualification professionnel (CQP).

Ce dispositif de formation répond à un triple objectif :

- Réduire les contraintes logistiques (déplacements, hébergement) en apportant une formation à proximité des entreprises et des jeunes.
- Adapter les modalités de formation à la demande d'un public peu mobile.
- Professionnaliser le management et la gestion des ressources humaines dans nos entreprises.

## Mieux gérer les licences IV

### • Créer un registre national des licences

Il n'existe aucune donnée précise sur le nombre de licences IV sur le territoire national, qu'elles soient exploitées, non-exploitées ou détenues par les administrateurs judiciaires.

L'UMIH demande la création d'un registre national des licences, géré par l'administration (au niveau national), afin de connaître précisément le nombre de licences IV en France et dans chaque commune.

### • Limiter le transfert aux départements limitrophes

Le transfert de licences peut se réaliser à l'intérieur d'une même région depuis l'ordonnance du 17 décembre 2015. Les nouvelles régions ont redistribué la donne géographique et une licence à Guéret peut maintenant être transférée sur la Côte Basque, déstabilisant l'équilibre des territoires.

L'UMIH demande l'autorisation du transfert des licences, dans le périmètre régional, uniquement vers les départements limitrophes. Cette mesure permettrait une redistribution plus efficace et éviterait la concentration des licences sur certaines zones au détriment des zones rurales.

### • Créer une nouvelle licence IV pour les communes qui n'en ont plus

L'UMIH demande l'autorisation de créer une licence de débit de boissons de 4<sup>e</sup> catégorie à consommer sur place dans les communes dépourvues de licence IV. Cette licence IV serait attachée à la commune pour une activité commerciale de débit de boissons et/ou multi services et ne pourrait jamais faire l'objet d'un transfert hors de la commune. Cette licence ne serait pas soumise au quota, ni aux zones protégées ni à la péremption.

### • Mettre un terme au commerce illégal

Le commerce illégal lié à la vente d'alcool sans licence se multiplie sur tout le territoire (vente à emporter, associations, etc.) sans respecter les obligations législatives et réglementaires.

L'UMIH demande aux maires, compétents en matière de police générale des débits de boissons, d'assurer un meilleur contrôle des activités de vente d'alcool sur leur commune. S'inspirant de l'expérimentation mise en place dans les Pyrénées-Atlantiques, l'UMIH préconise que tout demandeur d'une autorisation temporaire de débit de boissons, non titulaire du permis d'exploitation, soit sensibilisé aux obligations et aux risques liés au service de l'alcool.

## Développer le tourisme rural

Gastronomie, patrimoine, tourisme vert, œnotourisme... La richesse de nos territoires est un potentiel de croissance inestimable pour les touristes à la recherche d'authenticité et d'expérience. Pour assurer sa place de première destination mondiale, la France doit attirer les touristes sur tous ses territoires. Au-delà de l'accueil des touristes dans les aéroports, le réseau des infrastructures routières et ferroviaires doit être maintenu et entretenu pour contribuer à la qualité de l'accueil et à la mobilité dans les territoires. Les Français partent de plus en plus en vacances, privilégiant davantage la France et les destinations offrant un contenu supplémentaire : la mise en valeur d'un patrimoine historique, les événements culturels, les festivals, les circuits sportifs, les découvertes gastronomiques et œnologiques... Cette tendance est une formidable opportunité pour le tourisme rural et nos établissements.

#### L'UMIH milite pour :

- Mettre en avant la richesse de nos territoires dans la construction de l'offre touristique et pérenniser la stratégie de marque mondialement connue.
- Simplifier la gouvernance du tourisme au niveau local, en réduisant le millefeuille territorial (Office du Tourisme, Agence de développement touristique, Comités régionaux du Tourisme...) et en clarifiant les compétences de chacun. L'offre touristique territoriale gagnerait en efficacité, en compétitivité et en visibilité.

## Agir pour le développement durable



Par leur activité de restauration, nos établissements sont les prescripteurs des produits du terroir, ils sont donc particulièrement sensibles à la prise en compte du développement durable dans les territoires ruraux. La gestion des déchets devient un enjeu majeur, avec l'évolution des obligations réglementaires et la mise en place de tarifications particulières de collecte dans un certain nombre de communes.

**L'UMIH soutient :** • La proximité entre producteurs et restaurateurs qui constitue un écosystème unique à chaque territoire. L'authenticité et la qualité des produits

recherchés dans les circuits courts mettent ainsi en valeur notre gastronomie, notre artisanat et nos savoir-faire.

- Des solutions locales et moins coûteuses pour accompagner les établissements dans la mise en place du tri, de la collecte et de la valorisation des déchets alimentaires, par compostage ou méthanisation.
- La réduction des déchets à la source, ce que nombre de nos chefs de cuisine font déjà au quotidien en utilisant intégralement leurs produits dans leurs recettes. Cette problématique pourrait aussi être traitée via des bonnes pratiques qui ont longtemps été délaissées, comme la consigne des bouteilles en verre, encore plébiscitée aujourd'hui dans nos métiers.

## Développer le numérique

Nos établissements situés en zone rurale sont dépendants de la couverture numérique pour attirer les clients et ainsi développer leur activité, mais également pour satisfaire la demande de la clientèle d'être connectée en permanence. Le très haut débit, en complément du bouche à oreille et des réseaux de proximité, représente l'outil idéal pour le déploiement promotionnel et économique des établissements CHR et du tourisme rural.

**L'UMIH soutient :** • L'engagement de l'État à couvrir l'intégralité du territoire en très haut débit d'ici 2022, dans le cadre du Plan France Très Haut Débit.

- L'association du secteur CHR au programme Transition Numérique lancé par le Gouvernement à destination des TPE/PME.

# 66<sup>e</sup> congrès de l'UMIH à Saint-Etienne

## Ici, on recrute !



Le 66<sup>e</sup> Congrès National de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) s'est tenu à Saint-Etienne du 4 au 6 décembre 2018 sur le thème : "Ici, on recrute !".

Extrait du discours d'ouverture de Roland Héguy : "J'aborde ces trois journées avec la certitude qu'elles déboucheront sur des propositions audacieuses.

Des propositions qui viendront apporter de l'huile dans les rouages de notre marché du travail, actuellement grippé. Mais aussi des propositions d'avenir pour trouver nos collaborateurs et repreneurs de demain.

Des propositions que vous porterez auprès des chefs d'entreprises de vos départements.

L'UMIH va montrer une nouvelle fois qu'elle sait être force de proposition"



Extrait du discours de Roland Héguy devant Jean-Baptiste Lemoyne, Secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères. [...]

Au moins 100.000 postes restent non pourvus. Et d'autres secteurs majeurs de l'économie connaissent la même crise du recrutement. Dans un pays qui compte 6 millions de chômeurs, c'est un comble.

Tous dans cette salle, sont concernés par cette pénurie, monsieur le Ministre. Tous ont refusé des clients parce qu'ils n'avaient pas assez de personnel pour assurer le service durant la saison. [...] Cette crise du recrutement révèle un double enjeu.

L'enjeu à court terme, c'est de sortir nos entreprises de la sous-exploitation pour cause de manque de personnel.

Et sur le long terme, l'inquiétude est encore plus

grande. A qui, demain, transmettre nos métiers et nos entreprises ? L'avenir de notre profession se joue maintenant. [...]

Aujourd'hui, il est normal que la 1<sup>ère</sup> OP consacre tous ses efforts à cette question. [...] Dans le passé, nous avons agi principalement dans le domaine de la formation et de l'orientation.

Des efforts importants ont été faits au profit des salariés, comme la mutuelle, l'amélioration des rémunérations, les jours fériés garantis. Aujourd'hui, nous voyons la nécessité d'agir depuis l'orientation jusqu'aux conditions de travail, en passant par la formation et la mise en relation de l'offre et de la demande. Notre réponse sera globale.

Ce plan emploi, c'est un plan de conquête. [...]

La volonté est là mais c'est évidemment une action de long terme que nous devons mener pour adapter nos entreprises aux évolutions de la société.

La journée des branches est toujours, lors de nos Congrès, un moment particulier. Vraie journée de travail, c'est l'occasion pour nous d'aborder nombre de sujets d'actualité et de problématiques métier.

**UMIH Cafés-brasseries-etablissements de nuit** : Lors de l'atelier sur la Mildeca, le lieutenant-Colonel Cédric Gervais a abordé la réforme de la réglementation des débits de boissons, le nouveau plan gouvernemental de lutte contre l'alcoolisme, le plan d'actions global contre les drogues et les conduites addictives à destination des jeunes et la plateforme RSE sur l'engagement des entreprises pour la prévention des conduites addictives.

Pascal Gérard, directeur adjoint du service central de contrôle a évoqué le rôle de l'agent de sécurité dans les CHR, en termes de réglementation et de contrôles.

Enfin, un point sur le partenariat avec la Sécurité routière, concernant la lutte contre l'alcool au volant, a été fait par Emmanuel Barbe, délégué interministériel à la sécurité routière.

**UMIH Hôtellerie** a innové cette année en organisant un atelier numérique.

Une dizaine de start-ups ont présenté durant cinq minutes leurs services et répondu à trois questions du jury qui a sélectionné la plus attractive.

C'est Hotelkit présentée par Agatha Czyzykiewicz qui a remporté ce petit challenge. Hotelkit propose de simplifier les opérations et les communications internes hôtelières entre les employés via un ordinateur, un smartphone ou une tablette.

Cet atelier a également été ponctué par une présentation de bonnes pratiques.

**UMIH Restauration** a abordé les titres restaurant et a présenté les modalités du concours UMIH-Jeunes Talents Maîtres restaurateurs.

L'atelier a été largement consacré aux Assises de la restauration. Bernard Boutboul du cabinet Gira conseil a présenté les leviers d'actions pour assurer la stabilité et garantir le dynamisme du secteur sur le long terme et la marque employeur pour construire sa notoriété.

Un point a également été fait sur les actions environnementales entreprises par l'UMIH : la formation portant sur la réduction du gaspillage alimentaire et le Calendrier "Les fruits et légumes de saison".

**UMIH Saisonniers** : Après avoir traité les thèmes transversaux aux différentes branches, un temps conséquent a été consacré au social, avec un point sur la formation professionnelle, HCR Santé et prévoyance, le régime social des indépendants ainsi que sur les négociations sociales au niveau de la branche et de l'interprofession.

Charles de Froment a abordé la problématique de l'environnement social de l'économie des plateformes et des économies traditionnelles.

Enfin, une présentation du dispositif Mieux loger vos salariés a été effectué par Tristan Hénaut.

Thierry Grégoire a conclu sur le décret plage et le calendrier scolaire.

### Les temps forts du 66<sup>e</sup> Congrès de l'UMIH

Les discours d'ouverture de Roland HEGUY, président confédéral de l'UMIH, et Gaël PERDRIAU, maire de Saint Etienne.

**Mardi 4 décembre matin**

La plénière "Ici, on recrute !", en présence de Régis MARCON et Thierry MARX, et conclue par Jean-Baptiste LEMOYNE, secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères.

**Mardi 4 décembre après-midi.**

Le grand témoin Daniel HERRERO.

**Jeudi 6 décembre matin**

La journée des branches professionnelles de l'UMIH : UMIH Cafés Brasseries Etablissements de nuit, UMIH Hôtellerie, UMIH Restauration.

**Mercredi 5 décembre**

Les Trophées NOUS CHR

**Mercredi 5 décembre soir**

Le Rapport des branches professionnelles de l'UMIH et des structures associées

**Jeudi 6 décembre matin**

Pour son clôturer son 66<sup>e</sup> Congrès à Saint-Etienne, l'UMIH a reçu le joueur et entraîneur de rugby, Daniel Herrero. Avec son franc-parler, il a évoqué les thèmes de la convivialité, du vivre ensemble, du management d'équipe.

Extraits : "Pour ceux qui se sont trompés de route ou qu'ils l'ont prise par obligation, ceux-là ils n'échangent pas bien, ils communiquent mal. Si tu n'aimes pas le monde ne prends pas ce boulot". [...]

# Compte rendu d'activité

## Artisan cuisinier



Le 16 juillet à Saint-Germain, la Présidente de la CMA Fabienne Munoz a remis un certificat attestant la qualité d'artisan cuisinier à 2 chefs d'entreprise ardéchois : Raymond Laffont (Restaurant Le Panoramic à Ozon) et Richard Rocle (Auberge de Montfleury à Saint-Germain). Cette cérémonie, à laquelle était conviée la presse, s'est tenue en présence du Président de la communauté de communes Berg-et-Coiron Jean-Paul Roux et du Maire de Sain-Germain Joseph Fallot. La CMA a renouvelé à cette occasion son partenariat avec AG2R La Mondiale, représentée par son Directeur régional Olivier Simonin. Ce partenariat porte sur l'accompagnement des métiers de l'alimentaire, la sensibilisation des Ardéchois au bien-être et au bien-manger, ainsi que la transmission des savoir-faire et la promotion de l'apprentissage. Il s'agissait de la première remise officielle du certificat de la qualité d'artisan cuisinier depuis l'entrée en vigueur du décret du 10 mai 2017 instituant cette qualité.

### Artisan cuisinier, c'est :

- Des critères exigeants :
  - Être immatriculé au répertoire des métiers pour exercer une activité de fabrication de plats à consommer sur place,
  - Être le chef d'entreprise (personne physique) ou le dirigeant social,
  - Détenir un diplôme de niveau V minimum (type CAP) dans le domaine de la restauration ou justifier de 3 années d'expérience dans le métier
  - Proposer une carte 100 % "fait maison".

Les plats doivent être élaborés sur place à partir de produits bruts.

- Des avantages :
  - Valorisation du métier de restaurateur et des démarches de qualité auprès de la clientèle et des jeunes et futurs apprentis
  - Garantie pour le consommateur de la qualité de la cuisine servie
  - Identification claire de la restauration artisanale
  - Accompagnement par la CMA

Les démarches à effectuer : Tout cuisinier souhaitant valoriser son activité en tant qu'Artisan cuisinier peut choisir de s'immatriculer au Répertoire des Métiers de l'Artisanat. L'ensemble des critères à justifier feront l'objet d'un contrôle par le service d'immatriculation.

**Contact : Josiane Deloche, 04 75 07 54 02, j.deloche@cma-ardeche.fr**

### Formations dans les CFA et les lycées hôteliers sur le thème "DESSERTS À L'ASSIETTE"

4 formations ont eu lieu :

- 16 octobre au LEP de LARGENTIERE
- 6 novembre au CFA de LANAS
- 12 novembre au LEP de BOURG SAINT ANDEOL
- 3 décembre à la SEPR d'ANNONAY

Une vidéo a été réalisée lors de la 1<sup>ère</sup> formation sur LARGENTIERE, un publi-reportage sur le Dauphiné le 18 novembre et enfin France Bleu est venue faire son émission de radio à ANNONAY.

### Formation "PERMIS D'EXPLOITATION"

2 formations de 2,5 jours ont été organisées pour les créateurs et repreneurs de licence de débits de boissons à consommer sur place à AUBENAS soit un total de 11 stagiaires accueillis.

### Formation EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Nous proposons ces formations de 2 jours en collaboration avec la CCI de l'Ardèche. L'UMIH 07 a envoyé 1 personne en formation.

## Journées de syndicalisation

**Le 6 juin 2018 dans la vallée du Rhône** : visite de 7 établissements de Alba La Romaine à Roche-maure en passant par Saint Thomé, Viviers, Meysse. A cause d'une météo désastreuse (pluie diluvienne), nous avons dû arrêter notre journée de bonne heure.

**Le 24 juillet 2018 à Thueyts et Lanarce** : visite de 12 établissements.

**Le 20 août 2018 à Bourg Saint Andéol et Saint Martin d'Ardèche**. Rencontre avec Pascal TERRASSE et M. MONIER, président de l'OT DRAGA. Visite de 6 établissements. Beaucoup d'établissements fermés sur Bourg Saint Andéol. Visite des adhérents sur Saint Martin d'Ardèche et beaucoup d'échanges avec eux.



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

- Conférence de presse sur le statut d'artisan cuisinier le 16 juillet 2018 chez Richard Rocle
- Permanence de syndicalisation avec l'UMIH 26 à METRO les 18 et 19 juillet 2018
- Réunion sur l'intégration des réfugiés dans notre secteur CHRD en préfecture en présence du Préfet, de la DIRECCTE, des membres de l'Office français de l'immigration et de l'intégration, de la DDCSPP
- Invitation avant inauguration de l'Hôtel du Couvent à VAGNAS le 28 septembre 2018.
- Forum de l'emploi organisé par Pôle Emploi le 11 octobre 2018 à GUILHERAND GRANGES



- Réunion sur le réseau d'établissements hôtellerie tourisme restauration le 15 octobre 2018 au CFA de LANAS
- Réunion avec Pôle Emploi le 5 novembre 2018 à VALENCE en présence du FAFIH pour mettre en place un projet de préparation opérationnelle à l'emploi collective prévue au 1<sup>er</sup> semestre 2019
- Participation au conseil de perfectionnement de la SEPR à ANNONAY et au CFA André Fargier
- Participation aux bureaux de l'ADT et aux réunions d'Emerveillées par l'Ardèche

Toute votre communication

depuis 1981

DÉPLIANTS  
FLYERS  
ADHÉSIFS

CARTES DE VISITE  
CARTES POSTALES  
BROCHURES

CALENDRIERS  
FACTURIERS  
AFFICHES

SETS DE TABLE  
ENVELOPPES  
ETIQUETTES ...

463, route d'Aubenas  
07110 MONTRÉAL  
contact@editions-pignol.com  
www.editions-pignol.com



Editions  
**Pignol**

04 75 36 93 71

## La RGPD

### 1- Constituez un registre de vos traitements de données

Ce document vous permet de recenser tous vos fichiers et d'avoir une vision d'ensemble.

**Identifiez les activités principales de votre entreprise** qui nécessitent la collecte et le traitement de données. Exemples : recrutement, gestion de la paye, formation, gestion des badges et des accès, statistiques de ventes, gestion des clients prospects, etc.

### Appuyez-vous sur le modèle de registre de la CNIL.

Le registre est placé sous la responsabilité du dirigeant de l'entreprise.

**En constituant votre registre, vous aurez une vision d'ensemble sur vos traitements de données.**

### 2- Faites le tri dans vos données

La constitution du registre vous permet de vous interroger sur les données dont votre entreprise a réellement besoin.

### Pour chaque fiche de registre créée, vérifiez que :

- les données que vous traitez sont nécessaires à vos activités
- vous ne traitez aucune donnée dite "sensible"
- seules les personnes habilitées ont accès aux données dont elles ont besoin ;
- vous ne conservez pas vos données au-delà de ce qui est nécessaire.

### 3- Respectez les droits des personnes

Le RGPD renforce l'obligation d'information et de transparence à l'égard des personnes dont vous traitez les données (clients, collaborateurs, etc.).

### Informez les personnes

A chaque fois que vous collectez des données personnelles, le support utilisé (formulaire, questionnaire, etc.) doit comporter des mentions d'information.

### Permettez aux personnes d'exercer facilement leurs droits

Les personnes dont vous traitez les données (clients, collaborateurs, prestataires, etc.) ont des droits sur leurs données, qui sont d'ailleurs renforcés par le RGPD : droit d'accès, de rectification, d'opposition, d'effacement, à la portabilité et à la limitation du traitement.

Vous devez leur donner les moyens d'exercer effectivement leurs droits.

**À l'issue de cette étape, vous serez en capacité de répondre aux demandes des personnes concernées.**

### 4- Sécurisez vos données

Si le risque zéro n'existe pas en informatique, vous devez prendre les mesures nécessaires pour garantir au mieux la sécurité des données. Vous êtes en effet tenu à une obligation légale d'assurer la sécurité des données personnelles que vous détenez.

Vous garantisiez ainsi l'intégrité de votre patrimoine de données en minimisant les risques de pertes de données ou de piratage. Les mesures à prendre, informatiques ou physiques, dépendent de la sensibilité des données que vous traitez et des risques qui pèsent sur les personnes en cas de d'incident.

**Pour en savoir plus :**  
<https://www.umih07.fr/>  
**onglet : Actualités**

## Le prélèvement à la source

### Comment garantir la confidentialité aux salariés ?

Le salarié ne donnera aucune information à son employeur. C'est l'administration fiscale qui restera l'interlocuteur unique du contribuable, et sera la seule à transmettre les taux aux collecteurs. La seule information transmise au collecteur sera le taux de prélèvement, qui ne révèle aucune information spécifique.

En effet, un même taux de prélèvement à la source peut recouvrir des situations très variées. La grande majorité des contribuables (90 %) aura un taux de prélèvement à la source compris entre 0 et 10 %. En outre un même taux (seule donnée transmise à l'employeur) peut recouvrir des situations différentes. La confidentialité reste donc garantie.

JOSEPH EST RESTAURATEUR. À CHAQUE SERVICE IL PRÉPARE PRÈS DE 100 ASSIETTES.

HEUREUSEMENT, AVEC KLESIA, IL EST BIEN COUVERT.

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)**  
<https://www.klesia.fr/hotels-cafes-restaurants>

**VOUS SOUHAITEZ BENEFCIER DE TOUS LES SERVICES DE VOTRE SYNDICAT,  
ADHEREZ A L'UMIH 07 ET RETOURNER 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 réduction (SACEM et SPRE), des avantages (Editions Pignol, Boquet & Fils, APODIS, MAPA, SD 07, Laboratoire CERES...) le magazine mensuel "Nous CHRD..."

**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 CHRD,
- 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, accompagnez 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 : 1300 exemplaires  
Directeur de publication : UMIH Ardèche  
Conception et impression : Les Editions Pignol • Tel. 04 75 36 93 71

## Avantages réservés aux adhérents UMIH

**COMMENT ÉCONOMISER AU MINIMUM  
1500 €\* GRÂCE À VOTRE ADHÉSION UMIH ?**

	Tarif général	Tarif adhérents UMIH	Gains annuels
 <b>SACEM</b>	1314,31 €	757,04 €	557,27 €
 <b>PROTECTION JURIDIQUE</b>	A partir de 1500 €	900 € pris en charge par votre protection juridique	600 € minimum
 <b>CONSEIL JURIDIQUE</b>	Avocat 150 € / heure	Conseil et expertise juridique, fiscal et social	Conseil permanent
 <b>MÉDIATION</b>	400 €	50 € de frais de dossier	350 € minimum
 <b>JOURNAL NOUS CHR D</b>	30 €	15 €	15 €
 <b>UMIH PASS</b>	Équipement professionnel Culture et loisirs	15 à 30 % d'économie 20 à 30 % d'économie	
 <b>TITRES RESTAURANT</b>			minimum 50 € d'économie

\* Exemple d'économies réalisées par un café - restaurant de 31 à 60 places dans une ville de plus de 50 000 habitants qui paie 300 € de cotisation annuelle départementale (dont 53 € à l'UMIH nationale) et qui a eu recours à 1 médiation et 1 contentieux prud'homal dans l'année écoulée.

Plus de renseignements ? Contactez votre UMIH départementale

**UMIH DE L'ARDÈCHE**  
640 chemin de Saint-Clair  
07000 Privas - France  
04 75 29 80 08  
E-mail : umih07@free.fr  
www.umih07.fr