

NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

UMIH PAYS BASQUE

# NEWSLETTER



## A LA UNE

### ● LANCEMENT DE NOTRE NEWSLETTER

Nous sommes ravis de lancer notre Newsletter UMIH Pays basque, un rendez-vous pensé pour vous !

Retrouvez-y des actualités essentielles, des conseils pratiques, et des analyses pour faire face aux enjeux de notre secteur.

Ensemble, restons informés, engagés, et à l'écoute de ce qui compte pour nos métiers.

**Jean Pierre Istre,**  
Président UMIH  
Pays basque



### ● LES MEUBLES DE TOURISME

**Adoption de la loi sur les meublés de tourisme : une avancée pour l'encadrement local !**

L'UMIH se félicite de l'adoption définitive de la loi visant à renforcer la régulation des meublés de tourisme au niveau local, votée par l'Assemblée nationale.

Depuis 10 ans, l'UMIH est engagée pour une meilleure régulation des meublés de tourisme, avec des premières avancées concrétisées en 2016 par la loi République numérique. La loi adoptée renforce ces dispositifs, en donnant aux élus des moyens adaptés pour gérer les spécificités de chaque territoire.

#### Nouveautés :

- **Enregistrement national** de tous les meublés touristiques.
- **Outils juridiques et fiscaux** pour une régulation locale.
- **Maintien d'un abattement fiscal** pour les meublés classés, pour encourager la qualité et structurer l'offre.

« Cette loi est une avancée majeure pour les acteurs des meublés touristiques et pour les collectivités locales. Elle offre les outils nécessaires pour concilier développement touristique et qualité de vie des habitants et salariés saisonniers. L'UMIH accompagnera les élus dans la mise en oeuvre de cette régulation au service des territoires et de leurs résidents. »  
Thierry Marx, Président confédéral de l'UMIH



## ● LE LABEL MAITRE RESTAURATEUR

Valable 4 ans, ce label d'Etat est délivré au terme d'un audit réalisé par un organisme agréé. En plus de l'accompagnement à l'obtention du titre, les conseillers de la CCI permettent aux restaurateurs de bénéficier de tarifs d'audit préférentiels et élaborent une stratégie de communication optimisant la visibilité et la réputation du titre Maître restaurateur.

Le 30 septembre 2024, la CCI a remis ou renouvelé ce titre à **11 restaurateurs du Pays Basque**, reconnaissant leur engagement pour une cuisine authentique, locale et durable, axée sur les circuits courts et les plats faits maison : Goxoki à Bayonne, Xoko Goxoa à Saint-Michel, Villa Harriet à Uhart-Cize, Hôtel Arraya à Sare, Ilura - Hôtel La Réserve à Saint-Jean-de-Luz, Pottoka à Espelette, Les Jardins de Bakea à Biriartou, Luz Grand Hôtel à Saint-Jean-de-Luz, La Table d'Agerria à Mauléon, Le Xamango à Mouguerre, Bajadita à Bayonne.

Après une interruption due au Covid, cet événement annuel honore les lauréats de 2021 à 2024.



Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).



### QUE FAIRE EN CAS DE CYBER ATTAQUE ?

Contactez rapidement la plateforme [Cybermalveillance](#) pour un diagnostic et des conseils. Portez plainte pour fraude informatique au commissariat, en mentionnant les articles 323-1 à 323-7 du Code pénal.

Signalez toute faille de sécurité à la CNIL dans les 72 heures en indiquant l'OTA comme partie impliquée via [le formulaire en ligne](#).

**Informez clients et employés** si des données personnelles ont été compromises.

Pour une attaque liée à un extranet de Booking.com, contactez le [service client](#) pour signaler le problème de sécurité.

## ● HOTELIERS : VIGILANCE – CYBER ATTAQUE BOOKING

Nous vous informons régulièrement de tentatives d'arnaque sur les plateformes et notamment BOOKING.

### RAPPEL POUR IDENTIFIER UNE ARNAQUE SUR BOOKING

- 1/ Booking.com ne vous contactera jamais par téléphone ou par e-mail pour vous demander d'effectuer un virement vers un IBAN différent de celui utilisé habituellement.
- 2/ Booking.com ne vous demandera jamais d'envoyer une copie de vos factures de commissions.
- 3/ Booking.com ne vous demandera jamais vos coordonnées de carte de crédit, des informations personnelles ou vos identifiants de connexion, que ce soit par téléphone ou par e-mail.
- 4/ Vous ne devez jamais effectuer de paiement ni fournir d'informations personnelles (numéros et dates d'expiration de cartes de crédit, numéros de comptes bancaires, numéros de Sécurité sociale, etc.) à une personne que vous ne connaissez pas ou qui ne vous inspire pas confiance.
- 5/ Toutes les adresses e-mail de Booking.com se terminent par **@booking.com**.
- 6/ Si vous avez des doutes quant à l'identité d'une personne affirmant travailler pour Booking.com, vous pouvez contacter l'équipe Sécurité. Faire un signalement à BOOKING [ici](#).

→ Partagez ces informations avec vos collaborateurs et encouragez-les à prendre les mêmes précautions.

**Si vous souhaitez protéger votre activité grâce à la cybersécurité, n'hésitez pas à contacter notre partenaire Buroteam64.**

## Le saviez-vous ?

### ● Focus sur les jours fériés

Les salariés ayant **un an d'ancienneté** (pour les salariés permanents) bénéficient de **10 jours fériés par an**, en plus du 1er mai, dont **6 jours fériés garantis**.

Concernant la réglementation conventionnelle de ces jours, l'avenant du 15 décembre 2009 précise que :

1. Les **6 jours fériés garantis** sont :

- soit chômés et payés ;
- soit compensés en temps ou indemnisés et ce, même s'il tombe un jour de repos du salarié (à la différence des autres jours fériés non garantis, y compris le 1er mai)

1. Les **autres jours fériés** sont :

- soit chômés et dans ce cas, aucune réduction de salaire ne doit avoir lieu ;
- soit travaillés et dans ce cas, le salarié bénéficie d'une journée de compensation.
- soit le jour férié coïncide avec un jour de repos et dans ce cas, il donne lieu ni à compensation, ni à indemnisation.

La seule obligation conventionnelle incombant à l'employeur en matière de jours fériés est que le salarié bénéficie de ces 6 jours fériés garantis au terme de l'année civile. A défaut, l'employeur devra l'informer **par écrit** du nombre de jours fériés restant dus et le salarié devra en bénéficier dans les 6 mois qui suivent. Passé ce délai, ils seront obligatoirement rémunérés.

### ● Focus sur la nouvelle grille des salaires

L'**avenant n°33 du 19 juin 2024** à la CCN des HCR relatif aux salaires dans la branche a été étendu par arrêté le 5 novembre 2024 et devient donc applicable, obligatoirement, à l'ensemble de la profession **à compter du 1er décembre 2024**.

Par conséquent, à partir du 1er décembre 2024, les nouvelles rémunérations horaires brutes applicables sur le territoire métropolitain et les DOM devront être déterminées **dans le respect des salaires minimaux conventionnels** suivants :

	Niveau I	Niveau II	Niveau III	Niveau IV	Niveau V
Échelon 1	12.00 €	12.28 €	13.32 €	14.40 €	18.43 €
Échelon 2	12.08 €	12.55 €	13.54 €	14.77 €	21.78 €
Échelon 3	12.18 €	13.17 €	14.00 €	15.40 €	28.12 €

### ● Focus sur le classement hôtelier

**Les normes de classement hôtelier** en France sont organisées par **Atout France** et classent les hôtels de 1 à 5 étoiles. Les critères évaluent la qualité des équipements, les services proposés, l'accessibilité, et le développement durable, avec un accent sur l'expérience client. Parmi les critères clés, on retrouve :

- Équipements : Taille et confort des chambres, salles de bain, climatisation, TV, etc.
- Services : Accueil multilingue, restauration, service en chambre, conciergerie.
- Propreté et hygiène : Respect des standards sanitaires.
- Accessibilité : Adaptation des infrastructures pour les personnes à mobilité réduite.
- Développement durable : Gestion des déchets, économie d'énergie.

Pour plus d'informations, retrouvez le référentiel de classement [ici](#).

1,2,3,4,5 **Etoiles de France** est le partenaire idéal pour la validation de vos étoiles. Contactez notre partenaire **Valérie Tatin** au 06.13.33.69.51.

## ● Focus sur la fréquentation estivale

Sur la période du 1er juillet au 24 août, **le Pays basque enregistre une très légère baisse de 2% de ses visiteurs** (-5% de touristes et stabilité pour les excursionnistes). **Les nuitées reculent de 4%** sur l'ensemble de l'été, notamment dû à une baisse de la clientèle française et un mois de juillet poussif.

Les Fêtes de Bayonne, dont les dates ont été avancées par rapport à 2023, ont connu une fréquentation moindre (ce qui était attendu). Elles ont néanmoins permis de booster une période d'ordinaire moins fréquentée, et c'est à cette occasion que le pic de nuitées est atteint (193 400 nuitées). Le second a été atteint le 10 août avec plus de 190 000 nuitées.

**Le nombre de visiteurs sur la zone littoral est stable.** En revanche, les nuitées reculent, tout comme les touristes, impactant nécessairement les retombées économiques générées par l'activité touristique sur le territoire. En effet, le panier de dépenses des touristes est supérieur à celui des excursionnistes.

Sur le rétro-littoral, là encore, ce sont les excursionnistes qui progressent et permettent un surcroît de visiteurs. La montagne basque (Aldudes et Haute-Soule) enregistre une hausse de +3% de ses visiteurs, là aussi grâce au surcroît des excursionnistes (+4%).



Parmi les zones observées, **Cambo-les-Bains tire son épingle du jeu sur la période, avec +5% de nuitées et +2% de visiteurs. La Soule et la Vallée des Aldudes voient leurs nuitées progresser sur la période, respectivement de 8% et 3%.** De bons résultats qui s'expliquent par des tarifs plus attractifs mais aussi par une promotion accrue de l'intérieur du Pays basque par les équipes de l'ADT64 en lien avec les Offices de tourisme afin de mieux répartir les flux dans l'espace.

Le taux d'occupation des meublés pour le mois de juillet (52%) enregistre une baisse de 4% par rapport à 2023. **Au mois d'août, il atteint environ 69% et se stabilise par rapport à 2023.**

Les clientèles françaises, celles de proximité marquent le pas, tout comme l'Île-de-France et les Pays de la Loire, clientèles traditionnellement présentes. En revanche, **le Pays basque continue de performer sur les bassins secondaires comme la Charente-Maritime (+6% de nuitées) et la Vendée (+2% de nuitées).**

Pour ce qui est des nuitées des clientèles étrangères, elles sont en léger recul. Les Espagnols restent fidèles au Pays basque, enregistrant une très légère progression (+1% par rapport à 2023 et leur meilleur niveau depuis 2019).

Si les nuitées des Britanniques et des Américains reculent (respectivement -17% et -22%), celles des Allemands progressent et enregistrent leur meilleur niveau depuis 2019. Un marché également travaillé par l'ADT64 en termes de promotion.

Pour ce qui est des **nuitées intra-départementales des Béarnais en Pays basque, elles progressent de 2%.**

Entre le 1er juillet et le 24 août, **le Béarn enregistre une légère hausse de visiteurs (+2%),** due à l'augmentation des excursionnistes (+3%), tandis que les touristes restent stables malgré une baisse de fréquentation des visiteurs de Lourdes et Tarbes. **Les nuitées globales baissent légèrement (-2%)** malgré une hausse en août, avec un pic de 56 000 nuitées le 10 août. La clientèle française et girondine diminue, mais les Parisiens augmentent (+7%).

**Les nuitées de visiteurs étrangers restent stables :** les Espagnols affichent un record depuis 2019, tandis que les Britanniques et Américains reculent. En revanche, les Allemands progressent (+11%). La fréquentation intra-départementale des Basques en Béarn baisse (-4%), de même que dans plusieurs zones du Béarn, sauf dans la montagne béarnaise, notamment la Vallée d'Ossau (+2% de nuitées, +4% de visiteurs), portée par les touristes de Haute-Garonne (+15%) et les Espagnols (+21%).

Le taux d'occupation des meublés passe de 40% en juillet à 56% au 24 août, retrouvant son niveau de 2023.

Source : ADT64 ([Agence Départementale de Tourisme Béarn Pays basque](#))

# LES RENCONTRES DE L'UMIH PAYS BASQUE

Notez dès à présent ces dates :

● Réunion **Info retraite** organisée en partenariat avec la **Carsat** le 6 février 2025 de 15h à 16h.

● Visite suivi d'un petit déjeuner chez notre partenaire **Aztarna**, spécialiste et fabricant d'enseignes et de PLV, le **16 janvier 2025**.

● Notre prochaine Assemblée Générale se déroulera au **salon Horesta** à Biarritz le **24 mars 2025**

## ● Forum des Métiers - Collège Albert Camus Bayonne

Le 28 novembre de 15h à 17h45, les élèves de 3e et 4e auront l'opportunité de rencontrer des professionnels lors de ce forum dédié à la découverte des métiers.

Nous sommes ravis de compter sur la présence de **Pierre Ondarts** de l'hôtel-restaurant **Loréak**, **Gaëlle O'Meyer** du **Duplex Club**, et **Antony Perron** de l'hôtel-restaurant **Les Genêts**, qui partageront leurs expériences et conseils avec la prochaine génération !



## ● Permanence **METRO**

Retrouvez Sabine **tous les 3ème jeudi du mois**, accompagnée de Laurent Raoul, notre partenaire **CHR Immobilier** de 8h30 à 11h.

Elle répondra à toutes vos questions et vous accompagnera dans vos projets. Profitez de cette occasion pour échanger sur les actualités du secteur, obtenir des conseils personnalisés et renforcer votre réseau professionnel.

## Focus sur l'agenda après saison

## ● **Matinée “Portes Ouvertes” dédiée à la formation professionnelle**

Le jeudi 17 octobre, à l'UMIH Pays Basque, de nombreux professionnels se sont réunis pour une matinée riche en échanges et en découvertes autour de la formation et du recrutement. Au programme, les participants ont pu explorer les offres de formation avec :

- Marion Bailly de [UMIH FORMATION](#),
- Laurence Monjoie de [FORMA'TOURISME](#),
- Sacha Bomassi du [Greta CFA Aquitaine](#).

Des rencontres stimulantes avec Hélène Eyragne et Anne Le Gall de [France Travail](#) ont permis de partager des solutions concrètes pour renforcer les équipes.

Un webinaire animé par Matthieu Versperien d'[AKTO](#) a également apporté un éclairage sur les dispositifs de financement disponibles.

Enfin, notre partenaire [ABL Emploi](#) a offert des conseils pratiques pour accueillir un candidat.



## ● **Les Journées du Patrimoine Culinaire**



Les Journées du Patrimoine Culinaire se sont déroulées cette année du 18 au 20 octobre à Bayonne ! Cet événement dédié à la gastronomie basque célèbre la richesse de notre patrimoine culinaire et proposait durant 3 jours :

- Un village des chefs,
- Un atelier de démonstrations culinaire,
- Un grand marché de producteurs locaux,
- Un championnat du monde du chipiron.

Partenaire de cet événement, nous avons participé à la première journée. Les festivités ont débuté avec le Championnat du Monde du Chipiron avec un jury d'exception présidé par Elena [Arzak](#), [Christian Etchebest](#) ainsi que Jean-Pierre Istre, concours remporté par Matthias Leuliette du restaurant Après Demain à Biarritz !

Pour le plaisir des gourmands, les chefs Bixente Chapelet du restaurant [Ezkaratza](#) à Hélette, le restaurant [Instinct](#) à Saint-Jean-de-Luz, Grégory Silva de l'Hôtel-Restaurant [Trabenia](#) à Ascain, et enfin Léa et Corentin Poirier-Martinet du restaurant [Gozo](#) à Bayonne étaient présents.



## ● **Les rendez vous Malakoff Humanis pour les dirigeants**



Le 7 novembre, nous avons organisé dans nos bureaux un atelier en partenariat avec [Malakoff Humanis](#) pour préparer les entreprises à l'entrée en vigueur, au 1er janvier 2025, de la loi sur le partage de la valeur :

- Objectifs : démocratiser et simplifier les dispositifs de partage de la valeur.
- Avantages : un levier pour attirer de nouveaux talents et renforcer le dialogue social.

Cet atelier animé par [Matthieu Salaün](#), a permis de répondre aux questions pratiques : Qui est concerné ? Quels dispositifs mettre en place ? Quand agir ?

## ● Visite de l'Hôtel du Trinquet à Saint Pée sur Nivelle

Cette visite organisée en partenariat avec Elizabeth Milpied et Gaspard Schwarzbard de l'**Agence Milpied** a permis de faire découvrir leur dernière réalisation hôtelière, l'**Hôtel Trinquet** de Pantxika Fagoaga, à Saint-Pée-sur-Nivelle, le mardi 19 novembre

Cet événement avait pour objectif de permettre aux participants d'échanger avec des professionnels locaux autour d'un café et de découvrir leurs services d'agencement et de rénovation.

Une belle rencontre professionnelle pour réseauter et s'inspirer dans un cadre créatif et chaleureux.



## FOCUS FORMATIONS



Nous sommes heureux d'accueillir les élèves de la formation **Barman/Barmaid** en contrat d'apprentissage organisée par **UMIH FORMATION**. 6 mois en alternance pour se former au métier en conditions réelles et acquérir toutes les compétences clés.

### Prochaines dates de formation

#### Permis d'exploitation :

- du 9 au 11 décembre
- du 6 au 8 janvier

#### Permis d'exploitation, 1 jour : le 12 décembre

#### Hygiène alimentaire :

- les 2 et 3 décembre
- les 16 et 17 décembre (complet)
- les 20 et 21 janvier

#### Permis de former : les 18 et 19 décembre

#### Sauveteurs Secouristes du Travail (SST) : les 9 et 10 décembre

#### SST, recyclage : le 11 décembre

#### Habilitation électrique : les 12 et 13 décembre

## FOCUS PARTENAIRES



VERSEAU

**Buroteam64**, qui représente le siège social de **SO Bureautique**, fait partie d'un réseau de cinq agences implantées en Aquitaine.

Ils proposent une offre complète à 360°, couvrant divers services comme les solutions d'impression, la dématérialisation, l'informatique, l'équipement audiovisuel, la téléphonie, la sauvegarde et la sécurité.

Avec des techniciens proches de chez vous, Buroteam64 est en mesure de répondre à tous vos besoins professionnels en matière d'équipement et de services bureautiques, garantissant une prise en charge locale et personnalisée.

Contact : **M. Philippe Hirschler**  
Tel : 05.59.31.41.51 / 06.30.87.18.80  
[philippe.hirschler@buroteam64.fr](mailto:philippe.hirschler@buroteam64.fr)

**CHOMETTE** est le spécialiste français au service des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration avec 800 m<sup>2</sup> réunissant plus de 2000 produits en stock avec les meilleurs offres d'art de la table, de vente à emporter, de consommables, de produits d'hygiène, matériels de cuisine, vêtements professionnels ou encore de mobilier.

Leurs produits sont sélectionnés avec le plus grand soin et sont adaptés à un usage professionnel avec des critères qualité exigeants et répondant aux normes en vigueur dans la profession. Ils travaillent avec les plus grandes marques de la profession et proposent des produits d'un rapport qualité prix imbattable avec leur marque Pro.Mundi.

Contact : **M. Jean Yves Hirigoyen**  
05 59 03 79 23  
[jiyhirigoyen@chomette.com](mailto:jiyhirigoyen@chomette.com)

**Verseau** est une nouvelle marque française d'Eau Minérale Naturelle implantée à SORE, au cœur du parc naturel des Landes de Gascogne. Les propriétés – alcaline (pH 8.3), sans nitrate et peu minéralisée – permettent de neutraliser l'acidité du corps que ce soit durant un repas ou un effort physique, tout en préservant le goût des aliments. Cette composition naturelle et unique permet d'être considérée comme l'une des eaux la plus pure au monde, un véritable trésor de la nature !

Contact : **Maxence**  
07 49 69 29 53  
[maxence@intersource.fr](mailto:maxence@intersource.fr)

### ● **Atelier Santoline : Témoignage de Pierre Ondarts de l'hôtel Loreak suite à végétalisation de ses espaces**



**Stéphanie Brard** - Bonjour Pierre, je vous remercie pour le temps accordé, nous nous rencontrons aujourd'hui dans le cadre de votre végétalisation et décoration florale dans votre établissement, l'Hôtel-Restaurant Loreak.

Vous avez en effet fait appel aux services de l'Atelier Santoline, fleuriste spécialisé et partenaire de l'UMIH Pays basque, pour la végétalisation de votre escalier, la décoration florale de votre entrée et chaque semaine vous recevez un bouquet pour la réception avec l'abonnement de bouquets de fleurs fraîches et de saison. Je serai heureuse d'en savoir un peu plus sur ce choix.

Vous m'avez dit, à juste titre, que commerçants comme hôteliers, restaurateurs, aviez pu constater que les vacanciers de cet été faisaient plus attention à leurs dépenses et évitaient le superflu ou le non-nécessaire. Pour votre hôtel, vous avez accordé un poste financier à la végétalisation et à la décoration florale, nous pourrions aussi parler de non-nécessaire, pourquoi donc avoir fait ce choix et appel à une fleuriste ?

**Pierre Ondarts** - Tout d'abord parce que Loreak signifie fleur en basque et que l'hôtel-restaurant n'était pas fleuri suffisamment.

Notre établissement est indépendant et nous souhaitons avoir **un décor singulier et de qualité**. Notre clientèle étant principalement une clientèle d'habités **un bouquet de fleurs différent chaque semaine** est très agréable pour eux ainsi que pour toutes les équipes qui travaillent.

**Stéphanie Brard** - Aviez-vous des obligations à respecter au niveau sécurité ou des contraintes?

**Pierre Ondarts** - Nous n'avons aucune obligation seulement celle de ne pas encombrer les voies et faire attention aux essences des fleurs et des végétaux utilisés pour ne pas que ce soit entêtant pour les équipes et clients mais l'Atelier Santoline a su parfaitement répondre à ses points importants.

**Stéphanie Brard** - Nous nous sommes rencontrés dans le cadre d'une réunion de partenaires via l'Office du Tourisme de Bayonne. Est-ce que cette rencontre a été le déclencheur de votre idée et dans ce cas pouvez-vous me dire en quoi est-ce primordial pour vous cette mise en relation via les institutionnels et autres?

**Pierre Ondarts** - La rencontre a fait le projet, je dirai... La présentation était claire et ça m'a donné envie. Je cherche toujours à travailler avec des artistes, producteurs et commerçants de proximité. L'Atelier Santoline est à côté, quartier Saint Esprit, et vous travaillez déjà avec l'Hôtel des Basses Pyrénées ce qui m'a conforté dans mon choix. Nous attendons du syndicat de l'UMIH Pays basque qu'il nous propose des acteurs comme vous dans tous les domaines pour travailler un maximum en local.

Je souhaite ajouter que je suis ravi du service proposé par l'Atelier Santoline qui est au top ! **Clé en main**, le bouquet arrive tout seul chaque semaine et c'est agréable pour tout le monde. Et demain les fêtes de Noël et décorations!?

**Stéphanie Brard** - En effet, et dans ce cadre, je me déplace afin d'y réfléchir dès maintenant et plus les hôteliers-restaurateurs s'y prendront tôt et plus nous aurons ensemble le temps de choisir un décor adapté et original. Merci Pierre ! »

Contactez **Stéphanie** au 06.48.98.59.43  
ou par [email : ateliersantoline@gmail.com](mailto:ateliersantoline@gmail.com)



## ● Coup de projecteur sur AIMA

**AIMA** est une association qui **lutte activement contre le gaspillage**. Grâce au « RÉEMPLOI SOLIDAIRE », son cœur de métier, elle donne une dimension économique, sociale et humanitaire aux objets en passe d'être jetés. Élaboré au fil des années, son modèle économique vertueux et durable, permet à l'association de mettre son action en faveur de la protection de l'environnement, au service de causes humanitaires et de l'économie sociale et solidaire.

Aujourd'hui AIMA compte cinq ressourceries de mobilier "particulier, professionnel et médical", puis deux boutiques de troc de vêtements solidaires, implantées en zone rurale, appelées "les Coins Trocoeur".

AIMA, grâce à ses 3 Ressourceries de mobilier professionnel (Le Hangar d'AIMA de Salies-de-Béarn, Osserain-Rivareyte et Castetnau-Camblong), lieux phares pour les achats responsables, aide les entreprises, de toutes tailles, à trouver du mobilier de réemploi, de très bonne qualité, pour équiper leur structure à petit prix.

Les avantages pour une entreprise d'acheter responsablement chez AIMA sont multiples :

- *AIMA soutient les entreprises dans le respect leur Responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et de la Corporate Sustainability Reporting Directive (CSR);*
- *Grâce aux achats responsables, les entreprises améliorent leur impact carbone;*
- *AIMA est reconnu Entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS) : nous pouvons établir des reçus fiscaux sur des dons en nature (mobilier, matériel, etc...), des prestations rendues (accompagnements, chargements des camions, etc...) ou des dons financiers.*
- *En achetant dans nos Ressourceries, l'entreprise participe au fonctionnement de l'Économie Sociale et Solidaire sur le territoire. Mais aussi, à la solidarité internationale, car nos bénéficiaires permettent de financer nos actions humanitaires à l'international.*

Pour plus d'informations, cliquez [ici](#).

---

Retrouvez tous nos partenaires en cliquant [ici](#).

---

## VOTRE AVIS COMPTE !

---

Donnez-nous votre avis pour améliorer votre newsletter UMIH Pays basque !

Nous souhaitons que cette newsletter réponde encore mieux à vos attentes. Pour cela, nous avons besoin de votre retour !

En quelques minutes, vous pouvez partager votre opinion et nous aider à identifier des pistes d'amélioration,

👉 Participez dès maintenant en remplissant ce [formulaire](#).

Votre avis compte, merci pour votre contribution !

---

Cette newsletter a été réalisée par votre équipe dédiée, Sabine Ourquia et Delphine Laulhau, puis validée par l'œil aguerrí de notre président, Jean-Pierre Istre, et l'expertise de Corinne Rueda, notre chargée de développement des partenariats !

---

Contact :

10 rue des Mésanges  
64200 Biarritz

☎ 05 59 24 03 47

✉ [contact@umih-pays-basque.org](mailto:contact@umih-pays-basque.org)

