

# NEWSLETTER



## A LA UNE

### ● Cap sur la saison estivale

L'été est là, avec son lot de défis... et d'opportunités !

Fréquentation, météo, réservations de dernière minute, recrutement, logement des saisonniers ou encore enjeux RSE : nous savons à quel point cette période est intense pour chacun de vous.

Plus que jamais, votre engagement, votre capacité d'adaptation et votre passion font vivre la richesse de notre territoire et de notre filière.

L'UMIH Pays Basque reste à vos côtés tout au long de la saison pour vous accompagner, vous représenter, et valoriser vos métiers. N'hésitez pas à nous solliciter.

Nous vous souhaitons à toutes et tous une belle saison, pleine d'activité, de belles rencontres... et de sérénité (dans la mesure du possible !).

**Votre équipe UMIH Pays basque**

### ● Canicule : de nouvelles obligations pour les employeurs du secteur TCHRD

La multiplication des épisodes de fortes chaleurs et leur intensité croissante ont conduit à une évolution majeure de la réglementation en matière de protection des travailleurs.

Depuis le 1er juillet 2025, le décret n°2025-482 et l'arrêté du 27 mai 2025 imposent de nouvelles mesures en cas d'alerte météo « canicule ».

Pour les établissements HCR, cela implique :

- Adapter les horaires de travail quand cela est possible pour certains postes,
- Aménager les postes exposés avec des solutions comme la brumisation, l'ombrage ou la ventilation,
- Garantir l'accès à au moins 3 litres d'eau fraîche par jour et par salarié,
- Fournir des équipements adaptés : vêtements légers, couvre-chefs, lunettes... ,
- Former les équipes à reconnaître les signes de coup de chaleur et aux gestes à adopter,
- Porter une attention particulière aux salariés vulnérables (ex. : femmes enceintes, jeunes saisonniers, personnel en terrasse).



## ● Espace sans tabac : nos terrasses sont concernées

Depuis le décret du 27 juin 2025 sur les espaces sans tabac, de nouvelles restrictions en matière de tabagisme entrent en vigueur. Ces mesures, voulues par le ministère de la Santé, s'inscrivent dans le cadre du Programme national de lutte contre le tabac 2023-2027, avec pour objectif de protéger les non-fumeurs, particulièrement les enfants, des dangers du tabagisme passif.

Pour accompagner ces changements et répondre efficacement aux questions les plus fréquentes, le ministère de la Santé a mis à disposition une foire aux questions (FAQ) qui répond notamment à la question du périmètre de la mesure pour nos établissements de plage :

- Durant la saison balnéaire, fumer sera strictement interdit dans les pailloles, bars et restaurants installés sur des plages bordant des eaux de baignade y compris sur les terrasses extérieures.
- La règle des 10 mètres : les terrasses de cafés et restaurants situées dans un périmètre de 10 mètres autour des accès publics d'écoles, bibliothèques ou établissements accueillant des mineurs, sont désormais soumises à l'interdiction. Cette mesure s'appliquera dès la publication d'un arrêté précisant les modalités.



- Signalisation obligatoire : les établissements concernés doivent afficher une signalétique réglementaire visible.
- Tout manquement est passible d'une amende de 135 €, pouvant atteindre 750 € en cas de récidive. Ces sanctions concernent aussi bien les fumeurs que les responsables de lieux.

Une période estivale de tolérance est prévue pour la mise en conformité, mais la vigilance est de mise dès maintenant.

Nous vous tiendrons informé de l'évolution de la réglementation.

## ● SACEM : Profitez de l'été pour animer vos établissements

Vous avez ou allez probablement diffuser de la musique dite attractive (exemple : concerts et/ou présence d'un DJ et/ou karaoké et/ou pratique de la danse, même occasionnelle) lors des événements de l'été (Fêtes de Bayonne, Dax, Mont de Marsan, Saint Jean de Luz ....fêtes de villages) ou à l'occasion d'autres événements dans l'année.

Nous vous rappelons que la Sacem est chargée de délivrer l'autorisation pour la diffusion de musique avant votre événement, de collecter les droits d'auteur et de les répartir aux créateurs.

Si vous êtes actuellement titulaire d'un contrat, ce dernier vous autorise uniquement à diffuser un fond sonore dans l'établissement.

Il ne couvre pas en revanche la diffusion de musique attractive lors d'événements ponctuels tels que rappelés ci-dessus.

Si vous souhaitez diffuser de la musique également lors de ces événements, il convient d'établir un contrat additionnel « Animations dans les cafés, hôtels, restaurants ».

Afin que la Sacem puisse vous adresser ce contrat, nous vous invitons à remplir la déclaration disponible [ici](#) et à l'envoyer à l'adresse [dl.anglet@sacem.fr](mailto:dl.anglet@sacem.fr).

En déclarant votre événement avant qu'il n'ait lieu, vous bénéficierez d'une **réduction de 20 %** sur le montant des droits d'auteur accordée par la Sacem aux organisateurs ayant déclaré leur événement au préalable.

Cette réduction est **cumulable avec la réduction de 28 %** dont vous bénéficiez.

## ● Replay disponible : Webinaire UMIH sur les actions collectives contre Booking.com

Ce webinaire, disponible [ici](#), fait le point sur les actions collectives en cours contre Booking.com, suite aux nombreuses décisions récentes en France et en Europe qui renforcent les droits des hôteliers face aux pratiques déloyales de la plateforme.

Ce webinaire présente :

- Les actions engagées et leurs objectifs
- Les avancées juridiques (CJUE, lois françaises, Digital Market Act)
- Les démarches pour les établissements souhaitant s'y associer

## ● Titre-restaurant : l'UMIH dénonce une réforme au profit de la grande distribution

L'UMIH a dénoncé une trahison de la restauration et a annoncé par la voix de Thierry Marx, président confédéral et celle de Franck Chaumes, président national de la branche restauration, le boycott par l'Umih 1er syndicat de la profession, des Assises de la restauration et des métiers de bouche qui s'est tenu le 1er juillet.

Suite aux annonces de la réforme du titre restaurant par Véronique Louwagie, ministre déléguée aux commerces, à l'artisanat, aux TPE/PME et à l'ESS et dorénavant de la grande distribution, l'Umih dénonce des annonces en trompe-l'oeil et un détournement pur et simple de l'objet social du titre-restaurant. Sous couvert de modernisation, la réforme du titre-restaurant, menace directement des dizaines de milliers d'établissements de restauration commerciale.

### **Tout alimentaire : un cadeau pour la grande distribution, un poison pour les restaurateurs**

La pérennisation de l'utilisation du titre restaurant au « tout alimentaire » signifie un abandon pur et simple des restaurateurs

au profit de la grande distribution. En effet, ce qui devait être une mesure transitoire devient un dispositif permanent, totalement déconnecté de la vocation initiale : permettre au salarié de financer son repas à l'extérieur quand l'entreprise ne propose pas de restaurant d'entreprise

Le résultat est sans appel : près de 900 millions d'euros de chiffre d'affaires annuels siphonnés au profit de la grande distribution. En deux ans, celle-ci a gagné 10 points de parts de marché sur le dos des restaurateurs, qui en ont perdu plus de 9.

De plus, la mesure représente, un manque à gagner considérable pour les finances publiques, compte tenu de la différence de taux de TVA entre les achats en GMS (5,5 %) et en restauration (10 %).

### **Double plafond abandonné : un revirement incompréhensible**

Pour l'Umih, l'abandon du double plafond, pourtant testé et approuvé après la crise COVID, est un revirement incompréhensible de la part du Gouvernement. Cette mesure était la seule véritablement protectrice de l'objet social du titre-restaurant et des commerces de proximité. Son rejet renforce la concurrence déloyale entre un repas préparé et un panier de courses. Pourquoi ce revirement de la ministre Louwagie, qui jugeait récemment la mesure « très sérieuse », pour désormais la qualifier « d'usine à gaz » ? Ce retournement de position est inadmissible pour des dizaines de milliers de TPE / PME.

### **Une réforme qui perd son cap**

Sur les autres mesures annoncées, l'UMIH salue la fin du format papier et l'interdiction des pratiques commerciales opaques des émetteurs (RFA). Mais ces avancées sont balayées par l'essentiel : la dénaturation complète du dispositif. Pire, le gouvernement envisage désormais de supprimer la CNTR et de confier aux émetteurs eux-mêmes le contrôle des usages. Peut-on confier à un opérateur économique le soin de sanctionner ses propres clients ?

### **L'UMIH exige un sursaut**

Un projet de loi est annoncé pour le 4e trimestre 2025, l'Umih poursuit sa mobilisation pour un sursaut général pour préserver ce qui fait la force du titre-restaurant : sa mission sociale et économique au service du déjeuner des salariés et de la vitalité de la restauration française et pas un énième levier de croissance pour la grande distribution.

**Pour Franck Chaumes et Thierry Marx** « Le titre-restaurant ne peut devenir un outil de consommation indistinct, vidé de son sens et instrumentalisé pour des objectifs éloignés de sa vocation d'origine » et de poursuivre « si le gouvernement maintient sa position, on s'achemine vers l'un des plus grands plan social de l'histoire de la restauration, en effet chaque jour, ce sont 23 entreprises de notre secteur qui sont déclarées en défaillance, souvent les plus petites et en ruralité. Cette réforme va aggraver et amplifier cette situation. »



## Le saviez-vous ?

### ● Déclarer votre activité auprès des services vétérinaires

L'obligation de déclaration pour les entreprises manipulant des denrées alimentaires repose sur plusieurs réglementations européennes et françaises. Elle remonte essentiellement au Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002, qui a établi des principes de traçabilité et de notification pour garantir la sécurité sanitaire des aliments dans l'Union européenne. Ce règlement oblige les exploitants du secteur alimentaire à notifier les autorités de tout problème lié à la sécurité de leurs produits alimentaires.

En France, cette obligation a été renforcée par des textes comme l'article 50 de la loi n°2018-938, introduisant en 2018 une obligation de déclaration pour tout résultat d'autocontrôle défavorable, c'est-à-dire révélant un risque potentiel pour la santé publique. Cette déclaration doit être faite auprès des Directions Départementales en charge de la Protection des Populations (DDPP) ou équivalent.

En résumé, l'obligation de déclaration des manipulations alimentaires est en vigueur depuis le début des années 2000 dans l'UE avec des renforcements continus, notamment en France avec des textes postérieurs, en particulier depuis 2018 pour les autocontrôles défavorables.

En effet, le cerfa 13984\*06 doit être mis à jour dès lors qu'il y a un changement, une modification de l'activité en elle-même (la circulaire 35.19 concernant la déclaration obligatoire à la DD(CS)PP pour toute activité de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale, [téléchargeable ici](#), fait mention du cerfa 12984\*05 mais ce dernier a été actualisé par le cerfa 13984\*06).

Cette déclaration de « manipulation de denrées alimentaires d'origine animale » à la DDPP, est une obligation dès lors que vous êtes en relation directe avec le consommateur final. De plus, il s'agit d'un gage de sécurité pour les consommateurs (ex : respect de la traçabilité des viandes).

Il y a 2 manières d'effectuer cette déclaration :

- Soit en ligne : [https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa\\_13984.do](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13984.do)
- Soit par courrier

Tout est explicité dans la circulaire.

Il existe cependant des exemptions à cette déclaration :

- Si le restaurant ne propose que des produits par assemblage (ex : pizza, quiches ou sandwich).
- Si le restaurant ne propose que des denrées d'origine animale déjà transformées (ex : saumon fumé, charcuterie, fromage).

Si vous vous trouvez dans un de ces cas-là alors il n'y a pas besoin de déclaration d'activité via le cerfa 13984\*06. Si vous ne vous trouvez pas dans ce cas-là alors la déclaration d'activité auprès de la DDPP est obligatoire.

Ainsi, vous devez quand même adresser cette déclaration dès lors qu'il y a une modification de votre ou de vos activités même si vous ne comptez ni créer, reprendre ou transformer le restaurant.

En cas d'irrégularité dans la déclaration, vous vous gardez la possibilité de pouvoir modifier le cerfa afin de remédier à cette erreur.

De plus, si le doute subsiste quant à la déclaration de cette activité en particulier, vous pouvez vous rapprocher de la DDPP départemental au [05 47 41 33 80](tel:0547413380)

# LES RENCONTRES DE L'UMIH PAYS BASQUE

## ● Retour sur notre Conseil d'Administration qui s'est tenu le 16 juin à l'école hôtelière de Biarritz

L'ordre du jour portait sur :

- Retour sur les actions passées et présentation des futures
- Retour sur l'Assemblée générale et le Salon Horesta
- Point sur les finances
- Travail sur le développement des adhésions : traiteurs, stagiaires Permis d'exploitation, ...
- Conseil d'administration avec la proposition d'un séminaire, fixation des prochaines dates de réunions
- Election à la Présidence de l'UMIH Pays basque

## ● Retour sur Topaketa : les défis de la saison estivale avec Jean-Pierre Istre

À l'occasion du rendez-vous mensuel de Placeco, Jean-Pierre Istre était l'invité de ce Topaketa qui s'est tenu le 24 juin au Bizipoz à Saint-Jean-de-Luz : l'occasion de revenir sur les grands enjeux du secteur à l'aube de l'été : fréquentation touristique, concurrence des meublés, recrutement, logement des saisonniers, ou encore transition RSE.

- Printemps positif : les ponts de mai ont bien fonctionné, avec une clientèle adepte des courts séjours plus fréquents.
- Un été incertain : météo, réservations de dernière minute et exigence accrue des clients rendent la saison plus difficile à anticiper.
- Face aux meublés de tourisme : il plaide pour une équité de traitement, notamment sur les charges et les normes de sécurité.
- Recrutement & logement : des progrès sur les conditions de travail, mais le logement reste un vrai frein. Des projets comme la résidence ESTAC à Anglet montrent la voie.
- Modernisation nécessaire : pour rester compétitifs, les établissements doivent se réinventer en permanence et offrir des services différenciants, tout en intégrant les enjeux environnementaux.



Pour avoir accès à l'intégralité de cet entretien, cliquez [ici](#).

## ● Permanence METRO



Retrouvez Sabine **tous les 3ème jeudi du mois**, accompagnée de Laurent Raoult, 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.

## ● Retour en images sur l'engagement de l'UMiH Pays Basque lors de la place de l'Emploi 2025 à Biarritz !

Sabine représentait la profession en mettant en avant les métiers du CHR.

Cette participation a permis de créer des contacts pour répondre aux besoins en recrutement, une priorité pour nos adhérents.

Merci aux équipes locales de [France Travail](#) et à l' [Engie Open de Biarritz](#) pour cette synergie inspirante entre sport, engagement local et développement professionnel !

Ensemble, nous renforçons notre territoire et nos métiers.



## FOCUS FORMATIONS

### ● TFP BARMAN alternance à Biarritz – Septembre 2025

Une nouvelle formation TFP BARMAN à Biarritz débutera le 29 septembre 2025 :

- TFP BARMAN – RNCP 39345
- Durée 6 mois minimum – 7 maximum
- Accessible en contrat d'apprentissage de 18 à 29 ans
- Rythme d'alternance : planning prévisionnel [ici](#) : en jaune les semaines de cours
- Grille de rémunération : [ici](#)
- La fiche de renseignements entreprise à compléter pour l'établissement du contrat par nos soins dès recrutement d'un candidat
- Le [référentiel](#) du TFP BARMAN + le [programme](#) de formation
- Le cout de la formation est financé par l'OPCO selon les règles en vigueur – pas de frais de formation à la charge de l'entreprise
- Le tuteur doit être titulaire du Permis de former : formation de 2 jours possible chez nous / prise en charge 100% par AKTO en présentiel pour les salariés (hors visio).

Pour plus de renseignements, je vous invite à contacter Laureen DE SOLA au 04.30.29.73.41 ou 07.89.06.36.56.

### Prochaines dates de formation :

#### Permis d'exploitation :

- du 22 au 24 septembre
- du 13 au 15 octobre
- du 17 au 19 novembre

#### Permis d'exploitation, 1 jour :

- le 16 octobre
- le 18 décembre

#### Hygiène alimentaire :

- les 15 et 16 septembre
- les 6 et 7 octobre
- les 12 et 13 novembre

#### Permis de former : les 8 et 9 octobre

#### Permis de former Recyclage : le 10 octobre

Il n'y aura pas de formation programmée dans nos locaux en juillet et août.

Contactez nous pour vous [inscrire](#).

# FOCUS PARTENAIRES

Voici 3 partenaires qui pourraient vous être utiles au cours de cette saison :



Spécialiste du recrutement et de la mise à disposition de personnels, ACCADIX accompagne les entreprises, de la TPE à la Grande Entreprise, dans leurs besoins ponctuels ou récurrents.

Leurs process de sélection et d'accompagnement de leurs collaborateurs intérimaires vous garantissent un niveau de qualification performant tout en vous assurant d'un vrai savoir-être, des solutions sur-mesure pour attirer et fidéliser les talents.

Contact :  
Mme Karine CHAMBRAUD  
05 59 58 26 26 / 06 79 67 90 22  
[k.chambraud@accadix.fr](mailto:k.chambraud@accadix.fr)



Toma Intérim a une branche spécialisée dans la mise à disposition de personnel qualifié pour les établissements du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Pour répondre à vos enjeux de flexibilité et de réactivité auxquels vous êtes confrontés, ils s'engagent à vous offrir un service fiable et adapté à vos besoins.

La valeur ajoutée de TOMA pour recruter un intérimaire :

- Un interlocuteur privilégié
- Une présence terrain renforcée
- Des agences spécialisées
- Des équipes pro-actives

Contact :  
M. Samy BOUZIDI-PIGNON  
05 19 08 31 40  
[samy.bouzidi-pignon@toma-interim.com](mailto:samy.bouzidi-pignon@toma-interim.com)



Côte Ouest Job Saisonnier vous accompagne sur le recrutement et la gestion du personnel en s'adaptant à vos besoins et au rythme des saisons. Leurs solutions :

- Optimiser votre temps : Gestion des démarches administratives, gestion des saisonniers
- Réduire vos coûts : Un tarif adapté sans coût supplémentaire
- Limiter votre masse salariale : Côte Ouest Job Saisonnier devient l'employeur

Contact :  
Mme Julie LAFITE  
06 13 70 09 43  
[julie.lafite@coteouest-jobsaisonnier.fr](mailto:julie.lafite@coteouest-jobsaisonnier.fr)

## Retrouvez tous nos partenaires en cliquant ici.

Pour découvrir vos offres privilégiées, connectez-vous à votre [espace adhérent](#) ou [contactez-nous](#).

Cette newsletter a été réalisée par votre équipe dédiée, Sabine Ourquia et Delphine Laulhau, puis validée par l'œil aguerré 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)

