

NEWSLETTER



A LA UNE

Chers adhérents,

Alors que la saison estivale s'achève, vient le moment de dresser un premier bilan.

Peut-on vraiment parler d'une tendance claire ? Pas si simple...

Après le rebond constaté en 2023 et 2024, la saison 2025 laisse entrevoir des résultats plus contrastés.

Du côté de la restauration, une légère baisse d'activité est perceptible, tandis que l'hôtellerie affiche une stabilité, avec un chiffre d'affaires globalement équivalent à celui de l'an passé.

Mais derrière ces chiffres, les situations varient beaucoup :

- des disparités fortes entre les établissements,
- et un écart toujours marqué entre le littoral, plus dépendant de la fréquentation touristique, et le Pays Basque intérieur, qui reste plus stable.

Cette diversité reflète la richesse et la complexité de notre territoire.

Elle confirme aussi l'importance de rester attentifs, solidaires et proactifs face aux évolutions de nos métiers. Chacun de nous doit se poser des questions sur les prestations fournies, car, plus que jamais, nos clients cherchent, comparent, consultent, commentent.

Dans les mois et les années qui viennent, l'Intelligence Artificielle va révolutionner les comportements de nos clients, de nos collaboratrices et collaborateurs, et bien évidemment, les nôtres également...

Nous en reparlerons

Bien à Vous,

JP Istre

Président UMIH Pays basque



● Webinaire NOTEL : Il est temps de vendre, acheter, transmettre son établissement : les avantages fiscaux

En octobre 2019, l'UMIH et NOTEL, le réseau français de notaires au service de l'hôtellerie-restauration, signaient un partenariat dans le but d'améliorer les services rendus aux chefs d'entreprise du secteur CHRD lors de l'achat, la vente, la transmission ou encore la négociation.

Dans le cadre de ce partenariat, NOTEL et l'UMIH ont décidé d'organiser tout au long de l'année des webinaires ouverts à toutes les entreprises adhérentes à l'UMIH sur des thèmes au cœur des préoccupations des professionnels.

Ainsi, le prochain webinaire traitera du sujet "Il est temps de vendre, acheter, transmettre son établissement : les avantages fiscaux" et sera animé par Me François Chavignac. Il aura lieu **le 22 octobre de 10 h à 11 h.**

Inscrivez-vous [ici](#).

● Nouveau guide UMIH : « Anticiper & Agir face aux difficultés de votre entreprise »

Face à un contexte économique tendu, l'UMIH publie un nouveau guide pratique destiné à aider les professionnels du secteur CHR à anticiper et gérer les difficultés de leur entreprise.

Chaque jour, 23 entreprises du secteur CHR se déclarent en défaillance (source Banque de France) et la restauration traditionnelle enregistre une hausse de 21 % des défaillances au deuxième trimestre 2025 (source Altares). Ce guide se veut donc un outil concret pour prévenir les crises et agir à temps.

Au programme :

- Détection précoce des signaux d'alerte (trésorerie, charges, rentabilité).
- Exemples de solutions concrètes et bonnes pratiques pour redresser la situation.
- Informations sur les dispositifs publics et privés mobilisables : médiation du crédit, restructuration de PGE, aides sociales, accompagnement RH, etc.
- Conseils pour favoriser l'autodiagnostic et la communication proactive avec les partenaires clés.

Thierry Marx, Président confédéral de l'UMIH, rappelle :

« La pérennité de nos établissements repose sur notre capacité collective à anticiper et agir rapidement face aux difficultés. Ce guide est un levier concret pour aider les chefs d'entreprise à préparer l'avenir. Vous n'êtes pas seuls, vous pouvez compter sur nous. »

Enfin, l'UMIH appelle à la création d'un "Permis d'entreprendre", une formation obligatoire pour les créateurs et repreneurs d'entreprise, afin de renforcer leurs compétences en gestion et limiter les risques d'échec.

Un guide à découvrir sans attendre pour mieux anticiper, réagir et rebondir..

Téléchargez le guide [ici](#).

● Addictions : guide pratique pour lutter contre les conduites addictives

L'Umih et la Mildeca publient un guide pratique pour lutter contre les conduites addictives dans les cafés, hôtels, restaurants et discothèques. "Les conduites addictives en milieu professionnel représentent un enjeu majeur de santé et de sécurité", explique Nicolas Prisse, président de la Mildeca.

Le secteur CHR, particulièrement exposé aux risques liés à la consommation d'alcool, tabac et drogues, dispose désormais d'outils concrets. Le guide propose aux employeurs des bonnes pratiques pour sensibiliser leurs équipes et intégrer la prévention dans leur règlement intérieur.

"Nous avons souhaité réaliser ce guide avec des outils pratiques et accessibles pour accompagner les chefs d'entreprise", déclare Éric Abihssira, vice-président de l'Umih.

Cette initiative marque une nouvelle étape dans la prévention des addictions professionnelles.



Téléchargez le guide [ici](#).

● Focus sur les contrôles hygiène

Au regard des récents contrôles menés par l'Apave sur l'hygiène alimentaire, plusieurs constats préoccupants ont été relevés dans certains établissements.

Des points de vigilance récurrents attirent particulièrement l'attention des services d'hygiène. Ce focus vise à rappeler les bonnes pratiques essentielles et à vous aider à anticiper les prochaines inspections en toute sérénité.

Les points récurrents les plus souvent constatés sur le terrain et qui sont non négociables :

- 1 - Préalable à toute activité : **Se déclarer** auprès de la DDPP à l'aide du [Cerfa 13984-06](#)

- 2 - Concernant les denrées animales : l'approvisionnement de ces dernières ne peut se faire qu'auprès de fournisseurs qui ont **un agrément sanitaire**... autrement dit, un restaurateur qui se fournit chez son boucher doit vérifier que celui dispose **d'une dérogation à l'agrément**.
- 3 - Respecter les températures règlementaires de conservation des denrées alimentaires : exemple **+2°C maximum pour le poisson**
- 4 - Obligation formelle d'enregistrer quotidiennement les températures des enceintes de froid
- 5 - **Obligation formelle de respecter les DLC** et au-delà de J+3 pour les PCEA, mise en œuvre d'un auto-contrôle pour valider votre process
- 6 - Obligation formelle de mettre en œuvre le principe de cuisson à cœur (70 °C) pour les denrées à risque, la maîtrise du refroidissement...etc
- 7 - Obligation formelle d'organiser et de **mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection** pour éradiquer les agents pathogènes notamment la salmonelle et la listéria
- 8 - Obligation de **mettre en œuvre des auto-contrôles** visant à prouver que vos méthodes de travail sont efficaces
- 9 - Obligation de procéder au dépistage de la légionellose (notamment pour ceux qui mettent à disposition des douches) se conférer à la crise actuelle en Savoie (17 cas dont un mortel en septembre 2025)
- 10 - Obligation du principe d'information sur les allergènes
- 11 - Le défaut de la mise en œuvre d'un plan de maitrise sanitaire fixé par l'arrêté du 21 décembre 2009
- 12 - Le principe de formation obligatoire en hygiène alimentaire qui n'est pas acté ou bien le responsable ne s'est pas reformé depuis plusieurs années.



Ces points récurrents ont été élaborés par Michel Acard Formateur et consultant indépendant à Anglet.

Le saviez-vous ?

● Logiciels de caisse : Des normes de certification à respecter



La loi de finances 2025 a supprimé la possibilité pour les éditeurs de délivrer une auto-attestation pour prouver la conformité des logiciels de caisse.

Désormais, seule une certification délivrée par un organisme accrédité (LNE ou INFOCERT) sera reconnue.

Voici les nouvelles étapes à retenir :

- Jusqu'au 31 août 2025 : Vous pouviez encore présenter une auto-attestation, un certificat ou une preuve d'engagement dans un audit de certification.
- Du 1er septembre 2025 au 31 août 2026 : Seuls un certificat ou une preuve d'engagement dans un audit seront acceptés.
- À partir du 1er septembre 2026 : La certification devient obligatoire pour tous les logiciels et systèmes de caisse.

● Revalorisation du salaire des apprentis

L'avenant n°35 à la convention collective des HCR, étendu par arrêté du 21 juillet 2025, revalorise significativement les grilles de salaire des apprentis. Cette mesure est entrée en vigueur **le 1er août 2025** et s'applique obligatoirement à l'ensemble de la profession.

Les nouveaux taux de rémunération

Les partenaires sociaux ont rééquilibré les barèmes pour renforcer l'attractivité de l'apprentissage : Depuis le 1er août 2025 :

Niveau / Echelon de la grille de classification			
Niveau I			
	Echelon 1	Echelon 2	Echelon 3
Age de l'apprenti	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année
De 16 à 17 ans	27%	39%	55%
De 18 à 20 ans	43%	51%	67%
De 21 ans et plus	53%	61%	78%
De 26 ans et plus	100%		

Pourcentages calculés sur le salaire minimum conventionnel (Niveau I) ou le SMIC si plus favorable

Pour rappel, les minima horaires conventionnels du Niveau I sont actuellement :

- Échelon 1 : 12,00€
- Échelon 2 : 12,08€
- Échelon 3 : 12,18€

Les objectifs de cette revalorisation

Cette mesure vise à :

- Attirer davantage de jeunes vers nos métiers
- Affirmer l'engagement de la profession envers l'apprentissage
- Rééquilibrer les salaires quel que soit l'âge d'entrée
- Encourager la poursuite des contrats jusqu'à leur terme

Points d'attention

- **Changement de tranche d'âge** : la majoration s'applique dès le 1er jour du mois suivant l'anniversaire
- **Contrats successifs** : le salaire est au minimum égal à celui de la dernière année du contrat précédent (si diplôme obtenu)
- **Application universelle** : ces taux s'appliquent à tous les apprentis, quel que soit leur âge.

AKTO met à disposition une calculatrice en ligne permettant de calculer rapidement la rémunération de l'apprenti, les coûts pédagogiques et les aides disponibles [ici](#).

● Facturation électronique : un nouveau calendrier pour tous les professionnels

La loi de finances 2024 (article 91) fixe un nouveau calendrier pour la généralisation de la facturation électronique et la transmission automatique des données de transaction et de paiement.

Les nouvelles échéances :

- À partir du 1er septembre 2026 :
 - Obligation de réception de factures électroniques pour toutes les entreprises.
 - Obligation d'émission de factures électroniques pour les grandes entreprises et les ETI (entreprises de taille intermédiaire).
- À partir du 1er septembre 2027 :
 - Obligation d'émission de factures électroniques pour les PME et microentreprises.

Ces dates pourront être repoussées de trois mois maximum par décret (jusqu'au 1er décembre 2026 ou 2027).

Rappel des catégories d'entreprises :

- Microentreprises : moins de 10 salariés et CA ≤ 2 M€
- PME : moins de 250 salariés et CA ≤ 50 M€
- ETI : moins de 5 000 salariés et CA ≤ 1,5 Md€
- Grandes entreprises : au-delà de ces seuils

LES RENCONTRES DE L'UMIH PAYS BASQUE

● Immersion au cœur d'une démarche écoresponsable à l'hôtel Talaia avec Les Alchimistes Pays Basque

Le 23 septembre dernier, l'UMIH Pays Basque a organisé un retour d'expérience inspirant au sein de l'hôtel Talaia à Biarritz, en partenariat avec Les Alchimistes Pays Basque.

Engagé dès son ouverture dans une démarche environnementale forte, l'établissement a mis en place, pour son restaurant La Petite Plage, un système de collecte et de valorisation des biodéchets exemplaire.

Les déchets organiques sont transformés en compost de qualité pour enrichir les sols de notre territoire.

Après une présentation des Alchimistes au Pays Basque, le chef Sébastien Piniello a partagé son expérience puis nous avons pu visiter l'hôtel et des cuisines en immersion dans l'organisation concrète : une démonstration pratique de la faisabilité de cette démarche.



Cette initiative allie conformité réglementaire et bénéfices concrets : réduction des déchets, diminution de l'empreinte carbone, production de compost local et sensibilisation des équipes.

● Notez dès à présent cette date :

Notre prochaine
Assemblée Générale
se tiendra
le lundi 16 mars 2026

● 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.



umih | 73^e CONGRES NATIONAL
Palais des Congrès
17-19 Novembre 2025
L'hospitalité, trait d'union des territoires
Perpi Ghan
congres-umih.fr

● Retour en image sur une belle initiative au Bouchon Basque à Bayonne



Le 16 octobre, l'UMIH Pays Basque, en partenariat avec France Travail, Méto et Le Bouchon Basque, a organisé un restaurant éphémère autour du recrutement dans la restauration.

Des candidats sans qualification mais dotés de réelles compétences comportementales ont préparé et servi un déjeuner à des restaurateurs adhérents, partenaires et institutionnels.

Une façon concrète et conviviale de détecter les talents, observer le savoir-être et créer des opportunités d'embauche immédiates.

L'après-midi s'est poursuivie par un jobdating, favorisant des échanges directs et des rencontres prometteuses.



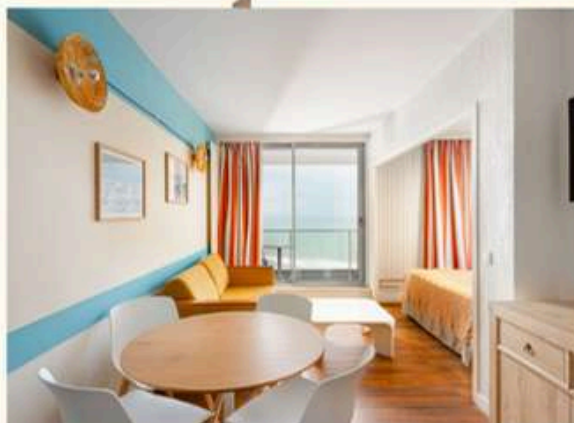
Un grand merci aux restaurateurs participants (le Bouillon Français à Anglet, Jack the Cockerel à Biarritz, les restaurants Le Peita et Kaskarot, Courtepaille à Saint Jean de Luz), à France Travail, à toute l'équipe du Bouchon Basque pour son accueil chaleureux, notamment à Léa Dimitroff et au chef Matthieu Jeannot pour leur beau travail effectué sur l'encadrement des équipes !

Invitation

Notre partenaire l'**Agence Milpied**
vous invite à découvrir sa dernière réalisation hôtelière :
Résidence Le Grand Large Biarritz !

le lundi 3 novembre de 14h à 15h30
1, rue Dalbarade - Biarritz

**Nous vous convions à un moment de
convivialité et d'échanges pour découvrir
ce projet de transformation et d'extension :
du financement à la réalisation finale**



Inscription indispensable
avant le vendredi 31 octobre :

☎ 05 59 24 03 47

✉ contact@umih-pays-basque.org

AM AgenceMilpied

VACANCES
BLEUES

umih
Pays Basque

FOCUS FORMATIONS

● Réouverture des budgets AKTO pour les formations en entreprise

AKTO rouvre son budget et finance à 100 % une ou deux formations directement dans vos locaux, pour les restaurants, hôtels et bars de moins de 50 salariés.

Il suffit désormais d'inscrire au moins 2 salariés (et non plus 4) pour bénéficier de ce dispositif, **valable jusqu'au 31 décembre.**

Une belle opportunité pour former vos équipes sans frais et renforcer leurs compétences avant la saison !

Pour plus d'informations, contactez :



Romain FERRAND
Chargé de projets formations grands comptes et prestige
Port : 06 40 46 93 38



www.umihformation.fr

La recette du succès

HYGIENE et SECURITE & SANTE AU TRAVAIL	
Hygiène Alimentaire	14H
Mettre en Place le PMS : Plan de Maitrise Sanitaire	21H
Gestes et postures	7H
MANAGEMENT & ENCADREMENT D'EQUIPE	
Management opérationnel en Restauration ou Hotellerie	14H
Accueil et relation client : Gérer les conflits	14H
Permis de former initial / En présentiel	14H
Permis de former recyclage / En présentiel	7H
DEVELOPPEMENT COMMERCIAL	
Optimiser vos revenus avec le Yield management	14H
DEVELOPPEMENT DURABLE	
RSE - Mettre en place une démarche éco responsable	7H
Savoir accueillir un client en situation de handicap	7H
CUISINE	
Les bases et perfectionnement en cuisine	21H
Créativité en cuisine	14H
Cuisson sous vide et basse température	21H
Les bases de la pâtisserie	14H
Améliorer la rentabilité en Gérant les stocks et les ratios	14H
BAR / SALLE	
Bartending Cocktail	21H
Barista	14H
Accords mets et vins	14H
Préparation et service en salle	14H
WEB MARKETING	
Relations et expériences client grâce au digital	14H
HEBERGEMENT ET ETAGES	
Base de travail des employés d'étages	21H
Améliorer les techniques professionnelles des employés d'étages	14H

Prochaines dates de formation :

Permis d'exploitation :

- du 17 au 19 novembre
- du 15 au 17 décembre
- du 19 au 21 janvier

Permis d'exploitation, 1 jour :

- le 18 décembre
- le 26 février

Contactez nous pour vous inscrire.

Hygiène alimentaire :

- les 12 et 13 novembre
- les 1 et 2 décembre
- les 26 et 27 janvier

Permis de former : les 3 et 4 décembre

Permis de former Recyclage : le 5 décembre

Gestion et encadrement des équipes : les 24 et 25 novembre

FOCUS PARTENAIRES

Profitez de la période creuse pour engager votre établissement dans une démarche écoresponsable

Pourquoi agir maintenant ?

La période creuse est le moment idéal pour :

- Former vos équipes à de nouvelles pratiques
- Réorganiser vos espaces et flux de travail
- Tester des solutions innovantes sans la pression de la haute saison
- Anticiper les obligations réglementaires
- Valoriser votre engagement dès la reprise

Nos partenaires à vos côtés



Les Alchimistes valorisent des biodéchets en collectant au quotidien les déchets alimentaires des professionnels et des collectivités.

Engagés également socialement, ils poursuivent leur mission d'ESUS en mettant en place un partenariat avec l'ESAT RECUR, une structure qui permet aux personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle. En proposant des postes adaptés et un encadrement rigoureux, ils ont pu accueillir Christian et Ramona.



Les Nouvelles Pailles offrent une alternative efficace, esthétique et écoresponsable aux produits jetables classiques avec leurs pailles et couverts en canne à sucre.

Les Nouvelles Pailles, entreprise Made in France et labellisée PME+, propose des pailles et couverts biosourcés à base de canne à sucre, alliant durabilité, efficacité et engagement social, avec plus de 50 % de collaborateurs en situation de handicap.



Aïma lutte contre le gaspillage grâce au réemploi solidaire, en donnant une seconde vie aux objets tout en soutenant des actions environnementales, sociales et humanitaires au service d'une économie durable et solidaire.

Aïma donne une seconde vie à votre matériel professionnel : vaisselle, mobilier, équipements... et facilite la réutilisation et le recyclage de vos équipements.



Tree6clope agit pour un territoire Zéro Mégot en proposant une solution de collecte et de recyclage des mégots adaptées aux terrasses et espaces fumeurs..

En adhérant, vous devenez acteur de votre territoire et contribuez à réduire durablement votre impact environnemental.

Bienvenue à nos nouveaux partenaires : Hôtterra Tourisme et Séquence Vin

L'UMIH Pays Basque est fière d'accueillir deux nouveaux partenaires qui viennent enrichir notre écosystème de services dédiés aux professionnels de l'hôtellerie-restauration.



Contact :

M. Matthieu CHA

06 22 00 73 14

matthieu@hoterra.fr

Plus d'info :

www.hoterra.fr

Matthieu Cha accompagne les établissements dans leur transformation et leur développement par une immersion totale dans votre environnement pour analyser vos besoins spécifiques et proposer des solutions concrètes à fort impact :

- Amélioration de la rentabilité
- Structuration et management des équipes
- Optimisation des services
- Anticipation des tendances du marché.

L'accompagnement repose sur une analyse fine et des recommandations immédiatement applicables pour transformer chaque mission en opportunité de croissance durable.



Contact :

M. Xavier HEBRARD

06 75 20 21 05

contact@sequencevin.com

Plus d'info :

www.sequencevin.com

Organisme de formation spécialisé, Séquence Vin accompagne les professionnels CHR pour développer leurs compétences autour du vin, de l'initiation au perfectionnement.

Au programme :

- Développer l'aisance en dégustation
- Enrichir les connaissances vitivinicoles
- Maîtriser les accords mets et vins
- Constituer une carte des vins cohérente

Les formats sont adaptés à vos besoins : formations courtes ou longues, en présentiel ou distanciel, pour dirigeants, personnel permanent ou saisonnier.

Des formations pratico-pratiques et efficaces pour valoriser vos conseils auprès de la clientèle et booster vos ventes, verre après verre.

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 Lauhau, puis validée par l'œil aguerri 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

