

Partenaires UMIH Pays Basque

2025

#01



Table des Matières



03	Partenaires “Premium”
16	Partenaires UMIH Pays Basque
25	Les “Institutionnels”

Partenaires “Premium”

Agence d'intérim



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

Plus d'info :

<https://www.accadix.fr/>

**Besoin d'un renfort
efficace et rapide ?**

Nous trouvons les profils pour vous !

**Contactez-nous au
01 70 60 71 54**



- *Proposer une grille de coefficients réduits.*
- *Inviter les adhérents de l'UMIH à nos événements et ateliers RH.*
- *Mettre à disposition un interlocuteur dédié au CHR.*
- *Être réactif sur les demandes urgentes des adhérents.*

Agence d'architecture d'intérieure

AM \ AgenceMilpied

Créée en 1999, l'Agence Milpied est spécialisée dans l'agencement et la décoration d'hôtels, de restaurants, de collectivités et de particuliers.

Fondatrice de l'agence, Elizabeth Milpied a développé un savoir faire unique dans la conception et la réalisation de projets de rénovations totales clés en main et s'adresse aux particuliers et aux professionnels, du simple conseil à la réalisation. Quelque soit l'envergure de votre projet, Elizabeth Milpied intervient avec une écoute particulière à vos besoins.

Contact :

Mme Elizabeth MILPIED
06 07 19 85 40
e.milpied@hotmail.fr

Plus d'info :

<https://www.agence-milpied.fr/>



Intervention offerte "Analyse des besoins avec un état des lieux"
Proposition pour un agencement, une rénovation ou une nouvelle décoration



La Banque du Tourisme est le banquier de référence des acteurs du tourisme et vous propose un accompagnement adapté aux spécificités de vos activités grâce à des conseillers et des chargés d'affaires experts en proximité et sur tout le territoire Pyrénées-Gascogne .

Contact :

M. Yannick LE BURLU

06.40.10.13.18

yannick.leburlu@ca-pyrenees-gascogne.fr

**“Accompagner
le tourisme de
demain”**

 **BANQUE DU TOURISME**
CA | PYRÉNÉES GASCOGNE

sur notre territoire c'est :


1^{er}
*financier de
l'économie
de la neige*


1^{er}
*partenaire
bancaire du
secteur CHR*


1^{re}
*banque du
tourisme dédiée
à notre territoire*





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
05.59.31.41.51 / 06 30 87 18 80
philippe.hirschler@buroteam64.fr

Plus d'info :

<https://sobureautique.fr/>



Prise en charge de toute installation et formation lors de la mise en place des produits

CAFÉS XIMUN

19 ARTISAN TORRÉFACTEUR 78

Cafés Ximun est une maison de torréfaction artisanale et familiale basée à Bayonne, qui perpétue la tradition du café de spécialité.

Les grains de cafés sont torréfiés de manière optimale, en soignant leur sélection pour la réalisation des différentes gammes.

Répondant à une charte d'équité et de qualité, la traçabilité des produits est garantie depuis l'origine des grains jusqu'à la torréfaction.

Situé au Pays basque, notre torréfacteur perpétue la tradition du bon café auprès des professionnels de l'hôtellerie et restauration, des entreprises et des particuliers sur des cafés de spécialités et/ou certifiés BIO.

Contact :

M. Elias MURCIA
06.11.91.10.38
contact@cafesximun.fr

Plus d'info :

<https://www.cafesximun.fr/>



Distribution de petit matériel et consommables, de mobilier aux professionnels



CHOMETTE, c'est le spécialiste français au service des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration avec 800 m² 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. Ils répondent à des critères qualité exigeants et répondent 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
jyhirigoyen@chomette.com

Plus d'info :

<https://anglet.chomette.com>



Agence immobilière spécialisée dans les transactions en CHR

C.H.R. IMMO®

Depuis 1995, le cabinet C.H.R. IMMO, dirigé par Laurent Raoult, partenaire historique de l'UMIH Pays Basque, est spécialisé dans la Cession et Reprise de Café - Hôtel - Restaurant - Camping - Tabac Loto Presse, sur les secteurs Côte Basque, Pays Basque & Landes.

Ils sont membres d'un Groupement National, composé de cabinets indépendants spécialisés en transactions commerciales et professionnelles, ce qui leur permet d'avoir un panel de clients extérieurs à notre région.

L'équipe de C.H.R IMMO vous propose un service complet de conseil, estimation de votre établissement et est entouré de pôles de compétences juridiques, expertises comptable et bancaire afin de vous accompagner tout le long du processus de transaction.

Contact :

M. Laurent RAOULT
05 59 55 65 40
chr-immo@wanadoo.fr

Plus d'info :
<https://www.chr-immo.fr/>

- Frais d'agence préférentiels pour les adhérents Umih Pays Basque
- Connaissance du marché local et ses acteurs
- Communication exclusive sur des supports professionnels
- Etude et valorisation de l'établissement, confidentialité assurée, préparation et suivi des dossiers
- Mise en relation avec leurs partenaires : Notaires, Avocats, Experts-Comptables



CLEAN ADOUR



LA PROPRETÉ AÉRAULIQUE

Depuis plus de 15 ans, ces professionnels de confiance sont à votre service pour l'entretien des réseaux aérauliques de vos établissements :

- Dégraissage des systèmes d'extraction d'air en cuisine
- Dépoussiérage des réseaux de VMC
- Nettoyage complet de cuisine et des éléments

Leurs mots d'ordre ? Réactivité, Ponctualité, Flexibilité.

Contact :

M. Matthieu FALLERY : 06.81.75.82.25
M. Vincent BARNETCH : 06.22.86.76.98
sasbig64@gmail.com

Plus d'info :

<https://www.sasbig64.fr/>



Salon des professionnels de l'hôtellerie, restauration et métiers de bouche



Le salon Horesta c'est depuis 12 ans le rdv incontournable des professionnels de l'hôtellerie, la restauration et les métiers de l'alimentation.

Idéalement placé avant le démarrage de la saison touristique, il permet à tous les acteurs des CHR et métiers de bouche d'échanger, de découvrir des innovations et trouver des nouveaux fournisseurs.

Organisé par la société Expomedia, l'Umih Pays Basque est le partenaire historique de ce salon, rejoint depuis par les Umih des Landes et des Hautes-Pyrénées.

Contact :

Mme Marianne LEBRUN AMSTUTZ
05 59 31 11 66
m.amstutz@expomedia.fr

Plus d'info :

<https://www.horesta.fr/>





Une sélection d'assurances professionnelles adaptées à vos besoins, ceux de votre entreprise et de vos salariés
Vous êtes artisan, commerçant, dirigeant d'une TPE, PME ou ETI, ..., la protection de votre activité et de vos salariés est une priorité. N'attendez pas pour demander votre devis d'assurance professionnelle.

Contact :

M. Cyril BREJOT

06 84 09 11 29

cyril.brejot@groupama-oc.fr

Trouvez votre agence :

<https://agences.groupama.fr/assurance/d-oc/agences-pyrenees-atlantiques-r64>



Remise de 10% sur les risques Responsabilité civile et dommages professionnels
Prise en charge des frais d'installation dans le cadre de leurs offres de télésurveillance des biens
Bilan du passif social de l'entreprise offert.

LABELiO

LABELiO est une plateforme dédiée à la gestion HACCP pour les professionnels de l'alimentaires.

LABELiO propose une solution tout-en-un pour digitaliser la traçabilité, gérer les stocks, et veiller à la sécurité des aliments. L'application permet également de suivre les plans de nettoyage, et les relevés assurant une hygiène et un suivi de la chaîne du froid irréprochable.

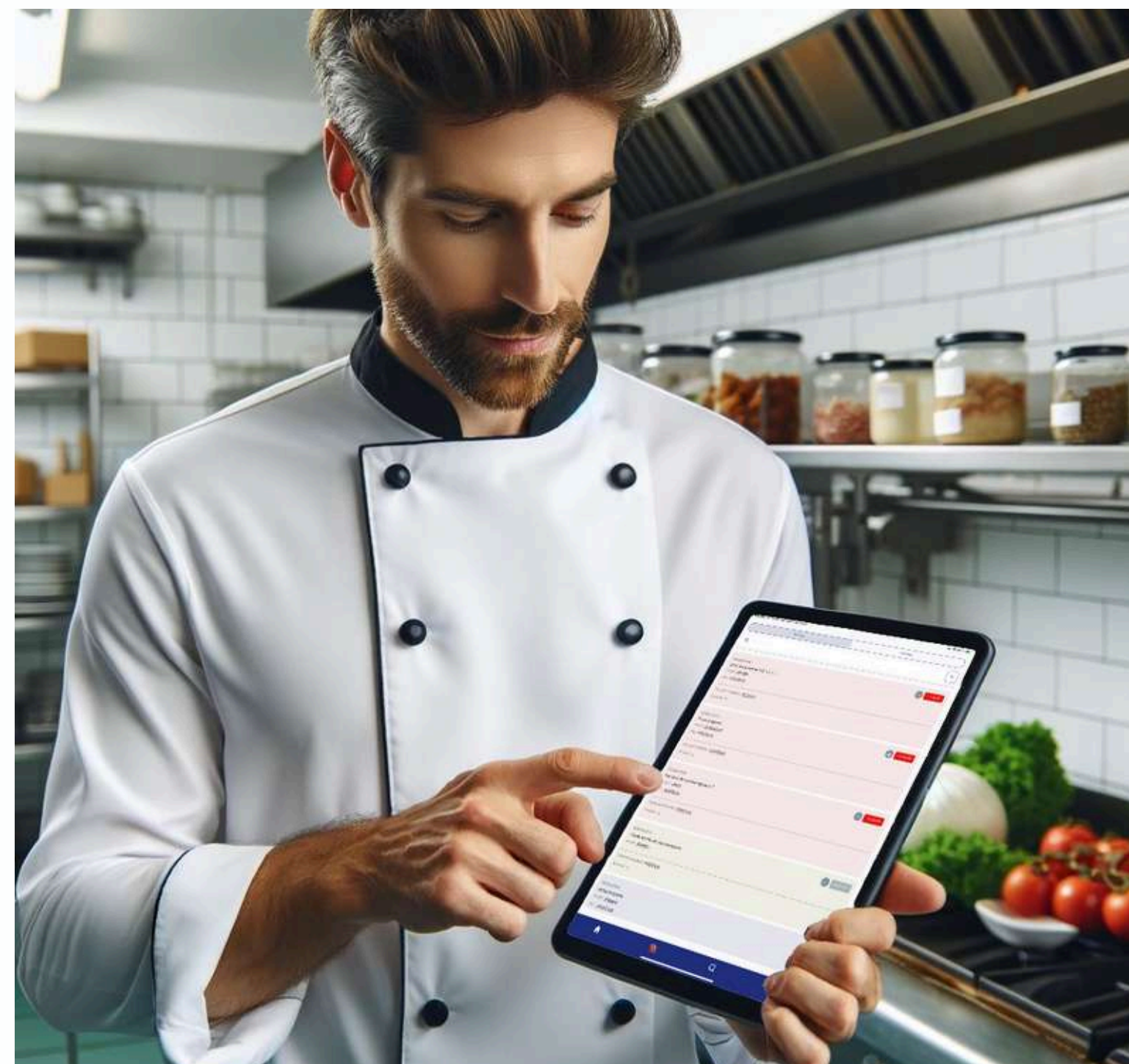
LABELiO vise à simplifier et à automatiser les processus pour gagner du temps et améliorer l'efficacité.

Contact :

M. Pierre-Marie GAUTHIER
07 49 29 66 78
pierre-marie@labelio.com

Plus d'info :

<https://www.labelio.com/>





Une solution attractive, adaptée pour la santé de vos salariés !

Depuis 2011, les organisations professionnelles et syndicales ont permis une avancée importante pour la profession : permettre à tous les salariés, qu'ils soient cadres ou non cadres, d'avoir accès à une complémentaire santé.

Notre régime frais de santé, spécifique à la profession des HCR, propose des garanties de qualité, régulièrement améliorées, qui permet de répondre aux attentes des salariés en matière de santé. Notre offre frais de santé a évolué pour apporter à vos salariés une protection santé optimisée, complétée d'un accompagnement social fort et de services d'assistance et de prévention innovants au travers de HCR Bien-Être.

Nous rejoindre, c'est pour vous la garantie de bénéficier d'une offre de protection sociale attractive, pérenne et soucieuse du bien-être de vos salariés.

Malakoff Humanis est également votre partenaire de confiance pour la couverture prévoyance obligatoire de la branche. Nous sommes ainsi en mesure de vous accompagner pour remplir l'ensemble de vos obligations conventionnelles en matière de protection sociale.

Contact :

M. Fabrice POMMIES

05 59 72 03 57 / 06 89 64 89 85

fabrice.pommies@malakoffhumanis.com

Plus d'info :

HCR Mutuelle : la complémentaire santé CCN
hôtels, cafés restaurants | Malakoff Humanis



Grossiste pour professionnels



METRO vous propose une offre globale en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services, avec la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer.

Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, METRO est le seul à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engagent auprès des professionnels, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la Restauration Indépendante.

Contact :

M. Arnaud VLERICK
06.26.31.85.19
arnaud.vlerick@metro.fr

Plus d'info :

<https://www.metro.fr/>



Pour les nouveaux clients:

- Carte client offerte
- Carte de fidélité de 57€ HT (CMR) à 50% si créée < 2 mois après ouverture du compte
- Divers bons de réduction quel que soit le secteur d'activité (de 5€ à 30€ de bons d'achats sur l'alimentaire et 50€ d'achat sur Marketplace)
- Des partenariats privilégiés : TGTG 1ère année offerte, des partenariats financiers à taux négociés, des réductions Antargaz, digital...

Agence d'intérim



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

Disponibles, agiles, flexibles, sensibles à la satisfaction client, leurs équipes œuvrent au quotidien pour la réussite de vos entreprises.

Contact :

M. Samy BOUZIDI-PIGNON

05 19 08 31 40

samy.bouzidi-pignon@toma-interim.com

Plus d'info :

<https://www.toma-interim.com/>



Tarifs préférentiels

Frais de dossier offerts

Partenaires “Intermédiaires”



AZTARNA est le partenaire local de tous les professionnels pour la fabrication et la pose d'enseigne, signalétique et flocage véhicule. AZTARNA vous propose une solution clef en main pour gérer un projet de A à Z, avec des prestations intégrées telles qu'un bureau d'étude, un studio graphique et une équipe de poseurs.

Tous leurs produits sont fabriqués au pays basque et proposés à des prix « direct usine ».

Contact :

M. David PETIOT
06 84 89 61 15
d.petiot@groupeph.fr



Plus d'info :
<https://www.aztarna.fr/>

Prise en charge de toutes installations et formations lors de la mise en place d'un produit



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



Plus d'info :

<https://claudette-interim.fr/agences/cote-ouest-job-saisonnier/>

Tarif préférentiel : Sur une base du SMIC hôtelier (12 € brut de l'heure), mise en place d'un coefficient de 1,63, soit une refacturation de 19,56 € HT/heure.

DELZONGLE

Cela fait 5 générations que le groupe Delzongle est implanté dans le grand Sud- Ouest. Ils sont spécialisés dans la distribution des produits liés à la décoration afin de répondre à quatre de vos principaux besoins : le choix, la qualité, la disponibilité des produits et la proximité au quotidien.

Contact :

M. Damien MAZENOUX
06 34 16 17 36
anglet@delzongle.fr



Plus d'info :

<https://www.delzongle.fr/112-delzongle-anglet>

Tarif préférentiel auprès des adhérents
Conseil décoration personnalisé

ETH

Implanté au Pays Basque depuis sa création, E.T.H est devenu une référence dans le milieu de la cuisine professionnelle, de la buanderie et des équipements frigorifiques. Leur savoir-faire, leur expertise, leur disponibilité et leur réactivité sont ce qu'ils offrent à leurs clients.



Contact :

M. Benjamin ANIZAN
05 59 31 41 49 / 06 30 46 10 01
jbenjamin.anizan@quietalis.fr

Plus d'info :

<https://eth64.com/>

Etat des lieux des matériels en cuisine offert
Tarifs préférentiels sur les contrats d'entretien

Fournisseur de gaz



GRDF est le principal opérateur du réseau de distribution de gaz naturel en France. Notre métier est de concevoir, construire, exploiter, entretenir et développer ce réseau. Ces infrastructures mesurent près de 200 000 km et sont le plus long réseau de gaz naturel en Europe : 5 fois le tour de la Terre.



Contact :

M. Vincent PIDOUX
06.27.28.62.25
vincent.pidoux@grdf.fr

Plus d'info :
www.grdf.fr

- Un interlocuteur privilégié pour l'UMIH et ses adhérents dans la gestion énergétique
- Des interventions en réunion d'information pour apporter une expertise sur la PAC hybride, la production de gaz vert et la maîtrise de l'énergie
- Des invitations aux événements organisés par GRDF tels que les clubs décarbonation
- Un accompagnement personnalisé pour les projets des partenaires
- Des conventions transition qui permettent un accompagnement individuel sur une étude de mise en place de PAC hybride

Système d'encaissement



JMP Solutions est spécialisée dans la distribution de systèmes d'encaissement (caisses enregistreuses, logiciels de gestion, caisses tablettes, dosage de boissons); de solutions monétique (terminaux de paiement électronique, paiement sans contact); de systèmes de pesage (balances autonomes et connectées); de solutions digitales et de solutions de sécurité (vidéo protection, visualisation à distance).

Contact :

M. Lucas THARIN
06.20.77.89.03
ltharin@jmpsolutions.fr

**Une gestion
en back-office
toujours plus aisée.**



Plus d'info :
<https://www.jmpsolutions.fr/>

Remise sur la totalité des solutions



Le rôle de Hôtterra Tourisme est d'analyser en profondeur les besoins, les enjeux et le positionnement de chaque établissement afin de proposer des solutions sur-mesure à fort impact. Qu'il s'agisse d'améliorer la rentabilité, de structurer les équipes, d'optimiser les services ou d'anticiper les tendances du marché, son accompagnement repose sur une analyse fine et une mise en œuvre efficace. Matthieu Cha intervient directement auprès des dirigeants et des équipes pour assurer une transformation pragmatique et mesurable. Son approche se distingue par une immersion totale dans l'environnement de l'entreprise, garantissant des recommandations adaptées et immédiatement applicables. Son objectif : faire de chaque mission une véritable opportunité de croissance et d'évolution durable.



Contact :

M. Matthieu CHA
06 22 00 73 14
matthieu@hoterra.fr

Plus d'info :

www.hoterra.fr

1. Un audit stratégique offert, permettant d'évaluer la performance globale de l'établissement (économique, organisationnelle et/ou commerciale) et d'identifier les axes prioritaires de développement.
2. Une remise préférentielle de 10 % sur la première mission d'accompagnement conclue, qu'il s'agisse d'optimisation de la rentabilité, de repositionnement stratégique, de transmission ou de transformation de l'entreprise.



Laboratoires
des Pyrénées et des Landes

Les Laboratoires des Pyrénées et des Landes (LPL) assurent depuis plus de 60 ans des prestations de mesures et d'analyses pour le compte de clients publics, privés et de particuliers.

Ses domaines d'activités, accrédités par le Cofrac, portent principalement sur l'environnement, la sécurité alimentaire et la santé animale.

Ils peuvent vous accompagner sur la réalisation de vos analyses dans le cadre du contrôle sanitaire sur les aliments, l'hygiène des locaux, des équipements, du matériel ainsi que la surveillance de la qualité de l'eau.



Contact :

Mme Sandra LAFFITTE
05.54.09.02.22
s.laffitte@labopl.com

Plus d'info :

www.labopl.com

Un accompagnement pour les professionnels du CHR quant à leur besoin d'analyses selon le type de structure.
Des tarifs préférentiels pour leurs analyses.



Les Alchimistes collectent les déchets alimentaires et les transforment en compost pour nourrir les sols ! Ils collectent au quotidien les déchets alimentaires des professionnels et des collectivités. Ces biodéchets sont traités en compostage par un partenaire local situé à Ixassou. Le compost ainsi produit permettra de nourrir le sol des agriculteurs locaux.



Contact :

M. Pierre VICHIER-GUERRE
07.80.98.38.07
pierre.vichier@lesnouvellespailles.fr

Plus d'info :

<https://lesnouvellespailles.fr/>

Tarifs spécifiques calqués sur l'accord cadre négocié avec le Groupe Hôtelier Accor
Forfait de mise en place, de formation des équipes aux gestes de tri offert



OCEANYS SERVICES a conçu et développé des prestations exclusives pour répondre aux attentes spécifiques des professionnels accueillant du public :

- prestations d'hygiène,
- solutions d'ambiance parfumées pour vos espaces,
- traitement des nuisances olfactives au sein de vos installations.

Les équipes OCEANYS se déplacent sur le département des Pyrénées-Atlantiques et des Landes.

Contact :

M. Kévin LECOQ
05 59 58 30 50 / Port : 06 16 32 33 84
kl@oceanys.fr



Plus d'info :

www.oceanys.fr

1 mois d'essai offert sur la prestation "Ambiance olfactive"



Engagée pour la protection des hommes et de l'environnement, Orapi innove dans l'hygiène, la désinfection et la maintenance pour contribuer au développement d'un monde efficient, propre, sain et durable.

Orapi conçoit, fabrique et distribue des produits et solutions efficaces, durables et de qualité pour l'hygiène, la désinfection et la maintenance.

- Conception et fabrication 100% française
- Des formules fiables, durables et de haute qualité
- Des conditionnements adaptés à tous les types d'usages
- Le respect des normes européennes pour une efficacité garantie
- Des équipes innovantes et agiles pour vous accompagner au quotidien (conseil, ..)

Contact :

M. Dominique FORT
06 83 83 16 99
dominique.fort@orapi.com



Plus d'info :

www.orapihygiene.fr

*Tarifs préférentiels sur la commercialisation des produits Hygiène et entretien
Audits, formations et protocoles HACCP gratuits
Mise à disposition des distributeurs et doseurs hygiène
Un franco de port 200 € HT
Une livraison en 48h à 72h*



ESéquence vin accompagne les restaurateurs, hôteliers, bars à vin en proposant des formations spécifiques autour du vin pour les dirigeants, le personnel permanent et saisonnier.

Organisme de formation, séquence vin se donne pour objectif de développer l'aisance en dégustation, d'enrichir les connaissances vitivinicoles, de maîtriser les accords mets et vins et de constituer une carte des vins cohérente.

Des formations sur mesure, de l'initiation au perfectionnement, au format court ou long, en présentiel ou distanciel, pratiques et efficaces pour valoriser les conseils auprès de la clientèle et booster les ventes, verres après verres.

Contact :

M. Xavier HEBRARD
06 75 20 21 05
contact@sequencevin.com



Plus d'info :

www.sequencevin.com

1. Atelier découverte offert pour les formations éligibles au financement opco : 1 atelier d'1,5 heure "Initiation à la dégustation" gratuit pour les équipes service et cuisine (max. 15 personnes) lors de la première collaboration en formation
2. Offre saisonnière : Formation express de vos saisonniers pour un atelier de 3,5 heures (max 15 personnes) avec travail sur votre carte des vins et votre carte des menus au forfait de 390 euros au lieu de 450 net



Pierre Chambion, photographe et vidéaste, vous propose avec son agence une expertise en communication digitale dédiée aux professionnels de l'hôtellerie.

Sunset Studio accompagne les établissements dans le développement de leur visibilité en ligne grâce à une approche personnalisée et créative.

Leurs domaines d'expertise :

- Stratégie et animation des réseaux sociaux
- Création de contenus
- Newsletter
- Gestion des avis Google
- Refonte ou création de site internet



Contact :

Pierre Chambion
0686920593
contact@pierrechambion.com

Plus d'info :

<https://www.pierrechambion.com/>

*5% de remise sur l'ensemble des offres proposées
Une stratégie éditoriale complète offerte*

Solution de location de
kiosques tout équipés

Wooki
• K I O S K •

UNE SOLUTION LOCATIVE CLÉ EN MAIN !

La société Wooki conçoit et propose la location de kiosques de restaurations entièrement équipés pour l'industrie hôtelière.

Des modules sur mesure, livrés clé en main ! et équipés selon les besoins de chaque client : Pizzeria, Hamburger, Cuisine asiatique, Snacking, Glacier, Kiosque à frites, Bar à tapas, Grill...

Les kiosques peuvent être adaptés selon les exigences de l'ABF ou en termes d'urbanisme local. Wooki vous tient informé durant toutes les étapes de fabrication et assure un contrôle qualité minutieux.

Wooki s'engage à respecter ses délais de livraison afin que l'exploitation puisse démarrer dans des délais rapides.

Contact :

M. Florent GANDRI
07 81 45 01 39
Florent@Wooki-kiosk.com



Plus d'info :

<https://wooki-kiosk.com/>

Pour toute location d'un kiosque Wooki, bénéficiez d'un crédit marketing de 200 € pour communiquer sur votre kiosque et dynamiser votre activité que ce soit pour une campagne locale, des supports imprimés ou une visibilité en ligne.

Partenaires



CrediPro Anglet Pays Basque vous accompagne dans la mise en œuvre des solutions de financement professionnels adaptées à vos besoins (acquisition de fonds de commerce, rachats de titres, financement du développement, structuration du patrimoine, immobilier d'entreprise, travaux, véhicules, matériel, gestion de trésorerie).

Contact :
M. Joffrey PASSEMARD
06.35.54.07.67
joffrey.passemard@credipro.fr



Plus d'info
<https://credipro.com/agences-credipro/anglet-64/>

Remise de 10% sr tous les honoraires



Classement Officiel des Hébergements Touristiques de France :
1,2,3,4,5 Etoiles de France est le partenaire idéal pour la validation de vos étoiles.

Contact :
Mme Valérie TATIN
06.13.33.69.51
valerie.tatin@etoiles-de-france.fr

Remise sur les tarifs appliqués



Plus d'info :
<https://etoiles-de-france.fr>



HAUPA, assure le recyclage des huiles, graisses usagées et biodéchets auprès des professionnels de la restauration, des métiers de bouche, du domaine de la collecte de déchets et de l'industrie agroalimentaire : bars, restaurants, collectivités, déchetteries, boucheries, conserveries, industriels, etc.



Contact :

M. Pascal BIDART
05 59 19 16 39 / 07 85 61 44 50
contact@haupa-sarl.com

Plus d'info :

<https://haupa-sarl.com/fr>

Gratuité des services suivants :

- mise à disposition de contenants adaptés pour la collecte et le stockage des huiles usagées,
- récupération des huiles usagées directement sur votre site, selon vos besoins.



Les Nouvelles Pailles apportent aux cafés-bars-restaurants, le meilleur rapport qualité/prix du marché depuis l'interdiction des pailles plastiques : la paille biosourcée compostable à domicile, réutilisable, issue de la canne à sucre ! Les forces de la paille : - ne fond pas dans le verre ni en bouche - résiste jusqu'à 90 degrés - compostable à domicile - Made in France Nouveau : le fabricant français élargit sa gamme avec l'arrivée de couverts biosourcés. Pour en savoir plus : www.moom-tableware.com

Contact :

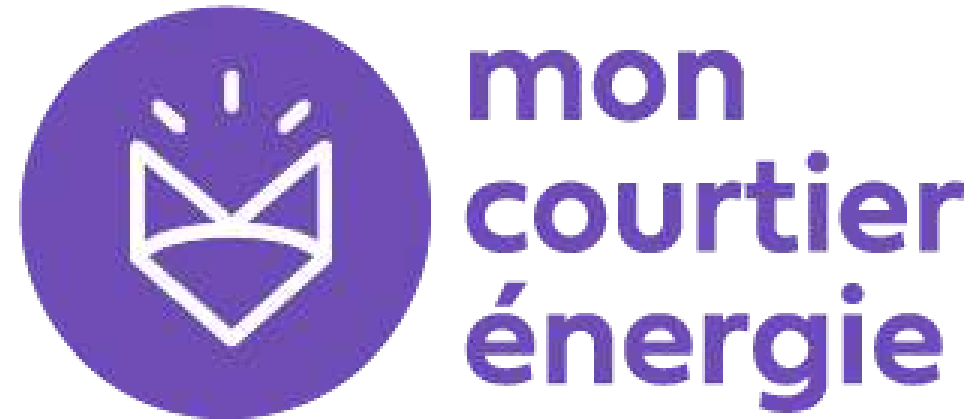
M. Pierre THOMAS
06.78.41.98.47
pierre@lesnouvellespailles.fr



Plus d'info :

<https://lesnouvellespailles.fr/>

Remise de 10% sur la première commande Frais de port offerts à partir de 3 cartons complets



Mon courtier énergie vous accompagne dans votre choix de fournisseurs d'électricité et/ou de gaz naturel sans frais et sans engagement dans l'optimisation de vos contrats d'énergie. Ils prennent en compte les nombreux facteurs qui influencent votre consommation : la taille de votre entreprise, la saisonnalité de votre activité, l'usage des énergies (chauffage, climatisation, cuisson, éclairage...) pour vous proposer l'offre la plus adaptée à vos besoins.



Contact :

M. Benjamin DABADIE-MAURY
05.47.51.96.02 / 06.23.04.70.62
b.maury@moncourtierenergie.com

Plus d'info :

<https://www.moncourtierenergie.com/agence/anglet/>



**1ÈRE
ORGANISATION
PROFESSIONNELLE**

- Cafés
- Hôtels
- Restaurants
- Etablissements de nuit
- Traiteurs





Nathalie Coulon est consultante en ergonomie et experte en organisation, usage et facteur humain.

Elle accompagne les professionnels qui ont un projet pour (re)concevoir leurs espaces, améliorer la qualité de vie au travail et la santé de leurs collaborateurs.

Contact :

Mme Nathalie Coulon
06 87 37 77 99
contact@nc-ergonomie.com



Plus d'info :

<https://www.ncergonomie.com/>

Réduction de 10% sur ses prestations pour les adhérents



Au service des entreprises depuis 70 ans, le Groupe SOCOTEC est un acteur majeur dans les domaines de la gestion du risque, de la conformité, de la sécurité, de la santé et de l'environnement.

SOCOTEC vous accompagne pour les vérifications de vos installations et équipements de travail afin de mettre tout en œuvre pour garantir la sécurité de vos clients et collaborateurs

Contact :

M. David MARTIN
06 20 50 01 49
david.martin1@socotec.com



Plus d'info :

<https://www.socotec.fr/>

Tarifs préférentiels



Créée en 2016 au Pays basque, Tree6clope est une association de défense de l'environnement qui a pour objectif de lutter contre la pollution générée par les mégots de cigarettes en proposant une solution collective et globale pour tendre vers un territoire Zéro mégot.

En adhérant à Tree6clope, vous devenez acteur de votre territoire en contribuant à développer une prise de conscience globale et en maîtrisant votre impact sur l'environnement.

Contact :

M. Laurent DONSE
06.73.73.31.56
laurent.donse@tree6clope.com



Plus d'info :
<https://www.tree6clope.com/>



VERSEAU

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 plus pure au monde ; un véritable trésor de la nature !

Contact :

Maxence
07 49 69 29 53
maxence@intersource.fr



Plus d'info :
<https://verseau.life/>

Institutionnels



**Sous-préfecture
de Bayonne**

4 avenue des Allées marines
CS 50003
64109 Bayonne Cedex
Tél. : 05 40 17 27 27



DDETS

Université des métiers Bayonne
25 boulevard d'Aritxague
64 100 BAYONNE
Tél : 05 59 55 12 02



DDPP

rue Pierre Bonnard
64000 Pau
Tél. : 05 47 41 33 80



**CCI Bayonne
Pays Basque**

50-51 Allées Marines,
64100 Bayonne
Tél : 05 59 46 59 46



CMA

Esplanade de l'Europe
64600 Anglet
Tél. : 05 59 46 00 75



France Travail

Pour trouver votre agence :
<https://www.francetravail.fr/annuaire/votre-agence-francetravail.html>



La musique accompagne nos vies et depuis 1851, la Sacem accompagne celles et ceux qui la créent : auteurs et autrices, compositeurs et compositrices, éditeurs et éditrices.

Porte-voix des créateurs et des créatrices, partenaire de confiance des utilisateurs de musique, la Sacem agit pour faire rayonner toutes les musiques, dans leur belle diversité.

Contact :

39 Rte de Pitoys
64600 Anglet
05 67 34 80 30



Plus d'info :

<https://www.sacem.fr/>



La référence formation de l'hôtellerie et restauration.

Créé par l'UMIH en 2002, UMIH FORMATION depuis plus de 10 ans a formé près de 200000 professionnels de l'hôtellerie-restauration. Aujourd'hui, par l'expertise de ses formateurs issus du monde professionnel, son innovation constante et son suivi qualité en matière de programmes pédagogiques, UMIH FORMATION s'est imposée comme l'organisme de formation de référence de notre branche professionnelle.

Contact :

Romain FERRAND
06 87 03 78 39
romain.ferrand@umihformation.fr



Plus d'info :

<https://www.umihformation.fr/>

Contactez-nous

05 59 24 03 46

contact@umih-pays-basque.org

10 rue des Mésanges
64200 Biarritz