

NEWSLETTER



A LA UNE

Chers adhérents,

En ouvrant cette nouvelle année 2026, nous tirons les enseignements d'une saison 2025 contrastée, difficile pour certains, meilleure pour d'autres. L'année 2025 nous aura rappelé à quel point nos métiers restent sensibles aux évolutions économiques, climatiques, comportementales... mais aussi combien notre secteur sait s'adapter, rebondir et innover.

Nos établissements ont une nouvelle fois démontré leur capacité à s'adapter. Des disparités demeurent entre le littoral et l'intérieur du Pays Basque, mais partout la même exigence s'impose : comprendre, anticiper et répondre aux attentes de clients toujours plus informés, plus volatiles et plus exigeants.

2026 s'ouvre avec de nouveaux défis, mais aussi de réelles opportunités. L'Intelligence Artificielle, qui n'en est qu'à ses débuts dans nos métiers, va profondément transformer nos organisations : gestion des réservations, relation client, prévision d'activité, recrutement, formation... Fort heureusement, elle ne remplacera pas l'humain, mais elle modifiera profondément la manière dont nos équipes et nos entreprises fonctionnent. Notre rôle est de nous y préparer, de nous former, et surtout de garder la main sur la valeur la plus essentielle : l'expérience humaine, celle que nos clients viennent chercher chez nous.

Cette année encore, et comme depuis des décennies, l'UMIH Pays Basque poursuivra son engagement : vous accompagner, défendre vos intérêts, favoriser le partage d'expériences, soutenir les initiatives innovantes, et faire entendre la voix d'un territoire riche, dynamique et unique.

Belle Année 2026 à toutes et à tous,
une année de lucidité, d'audace et de solidarité.

Bien à Vous,
JP Istre
Président UMIH Pays basque



● Webinaire NOTEL-UMIH

Dans le cadre du partenariat entre NOTEL et l'UMIH, des webinaires ouverts à toutes les entreprises adhérentes à l'UMIH sur des thèmes au cœur des préoccupations des professionnels sont organisées tout au long de l'année

"Investissement via une société de holding : avantages et limites"

Retrouvez le replay de ce webinaire animé par Me Lominé qui s'est tenu le jeudi 20 novembre 2025 [ici](#).

"la vente de son entreprise aux salariés"

Ce webinaire sera animé par Me Paradis et aura lieu le jeudi 9 janvier à partir 9 h.

S'inscrire [ici](#).

● Défiscalisation des pourboires jusqu'en 2028

Lors du 3e jour des débats dans l'hémicycle sur le budget 2026, les députés ont voté un amendement prolongeant jusqu'en 2028 l'exonération d'impôt sur le revenu et de cotisations et contributions sociales sur les pourboires.



Les députés ont voté la prolongation de la défiscalisation et de l'exonération des charges sociales sur les pourboires versés par carte bancaire, jusqu'au 31 décembre 2028. Une mesure attendue par toute la profession, qui soutient le pouvoir d'achat des salariés et valorise le travail en salle comme en cuisine.

L'Umih est fortement mobilisée sur cette mesure depuis plusieurs mois indiquant que les pourboires ne sont pas un privilège, mais une reconnaissance du service par le client. Les fiscaliser et faire

payer des cotisations sociales sur ces gratifications reviendrait à instaurer une « TAXE SOURIRE ».

Mais cette avancée n'est qu'une étape dans le long processus de débat sur le budget. L'Umih reste pleinement mobilisée pour défendre les conditions d'emploi, la reconnaissance et la valorisation des métiers de l'hôtellerie-restauration.

● Gagnez du temps grâce aux répertoires d'aides !

Que vous soyez gérant d'un hôtel, d'un café ou d'un restaurant, de nombreux dispositifs d'aide existent pour accompagner vos projets.

[Aides-entreprises.fr](https://aides-entreprises.fr)

Facile d'accès, le site Aides-entreprises.fr répertorie plus de 2 000 aides publiques, gratuites et adaptées à vos besoins. Le site centralise, en un seul endroit, toutes les aides financières disponibles partout en France, du niveau local au niveau européen. À travers une recherche simple, vous identifiez rapidement les dispositifs adaptés, que ce soit pour la création, la reprise, la modernisation, la transition écologique ou le développement commercial de votre entreprise.

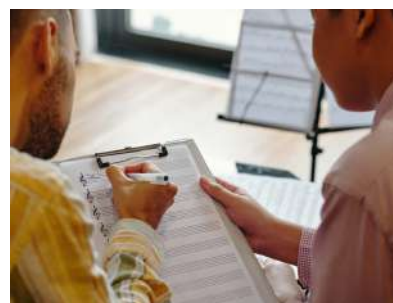
Vous bénéficiez d'informations fiables, validées par les pouvoirs publics et les organismes financeurs. Pour toute question, chaque fiche d'aide propose un contact de proximité, facilitant l'accompagnement dans votre démarche.

[Catalogue des Aides | Agir pour la transition écologique](#)

Cette plateforme gratuite vous permet d'accéder facilement à l'ensemble des aides disponibles pour accompagner vos projets en faveur de la transition écologique. Pratique et intuitive, le Catalogue des Aides | Agir pour la transition écologique centralise les dispositifs de soutien de l'ADEME à destination des citoyens, entreprises et collectivités engagés dans la lutte contre le changement climatique et la préservation des ressources.

[Le guide des aides régionales pour les ruralistes](#)

Enfin, ce guide « Ile de France » répertorie une variété d'aides financières disponibles pour les ruralistes. Il couvre un large éventail de dispositifs conçus pour soutenir le développement, la modernisation et la pérennité de vos entreprises quelle que soit leur situation.



● Connaissez-vous ? L'outil digitalisé pour optimiser la gestion des entretiens professionnels



Depuis le 1er décembre 2022, la nouvelle grille de classification HCR impose de nouvelles règles que les entreprises doivent respecter. Métiers-Hôtel-Resto (MHR) met à disposition un outil digitalisé pour optimiser la gestion des entretiens professionnels dans la branche.

Cet outil digitalisé permet aux professionnels du secteur de mener leurs entretiens en toute conformité et facilite l'organisation et le suivi de ces entretiens tout en garantissant une meilleure conformité avec les exigences de la grille.

[En savoir plus](#)

● L'Umih s'engage pour des relations respectueuses au travail

L'Umih publie un nouveau guide pour aider l'ensemble des entreprises cafés, hôtels, restaurants, établissements de nuit et traiteurs (CHRTD), à ancrer des pratiques managériales exigeantes et respectueuses : "S'engager pour des pratiques & relations respectueuses au travail"

[Télécharger le guide](#)



● TESE et CEA : Vers plus de simplicité à partir du 1er janvier 2026

À compter du 1er janvier 2026, l'Urssaf permettra aux entreprises et aux associations de gérer et déclarer tout ou partie de leurs salariés via les services Tese (Titre emploi service entreprise) et Cea (Chèque emploi associatif). Cette évolution vise à simplifier les formalités sociales.

Le Tese et le Cea sont des services gratuits et dématérialisés permettant de gérer l'embauche et la paie (DPAE, bulletins de salaire, calcul et paiement des cotisations) via un portail unique. Dès 2026, ces services pourront être utilisés uniquement pour certains salariés, notamment les extras et les saisonniers, tandis que le reste du personnel pourra continuer à être géré par d'autres dispositifs (paie interne, cabinet comptable, logiciel).

Les structures déjà adhérentes n'ont aucune démarche à effectuer, sauf si elles passent par un tiers déclarant, qu'elles devront informer afin d'adapter les déclarations sociales. Les entreprises et associations non adhérentes peuvent anticiper leur inscription dès maintenant et choisir d'utiliser ces services pour une partie ou l'ensemble de leurs salariés.

L'Urssaf met à disposition des guides pratiques pour accompagner cette transition :

- Comment adhérer au service Tese ? [Ici](#)
- Comment adhérer au service Cea ? [Ici](#)

Le saviez-vous ?

● SMIC : revalorisation au 1er janvier 2026

Par décret du 17 décembre 2025, le SMIC est revalorisé de 1,18 % au 1er janvier 2026. Le taux horaire brut passe ainsi de 11,88 € à 12,02€. Le minimum garanti est également revalorisé de 0,72 %, pour atteindre 4,25€.

Conséquences pour les entreprises HCR :

Le niveau I – échelon 1 de la grille des salaires de la CCN des HCR se retrouve en-dessous du SMIC au 1er janvier 2026.

Toutefois, les employeurs ont pour obligation de réajuster les minima conventionnels à hauteur du SMIC et ce, jusqu'à l'extension de la nouvelle grille revalorisant notamment le niveau I, échelon 1 à hauteur du SMIC + 1 %.

De ce fait, **les salaires des emplois classés à l'échelon 1 du niveau I sont obligatoirement réajustés sur le SMIC.**

Conséquences pour les entreprises de la restauration rapide :

Les échelons A et B du niveau I de la grille des salaires de la CCN de la restauration rapide se retrouvent en-dessous du SMIC au 1er janvier 2026.

Toutefois, les employeurs ont pour obligation de réajuster les minima conventionnels à hauteur du SMIC et ce, jusqu'à l'entrée en vigueur d'une nouvelle grille.

De ce fait, **les salaires des emplois positionnés aux échelons A et B du niveau I sont obligatoirement réajustés sur le SMIC.**

● **Avantage nourriture : nouvelles valeurs au 1er janvier 2026**

À compter du 1er janvier 2026, le minimum garanti servant de base à l'évaluation de l'avantage en nature nourriture dans le secteur des CHRD est revalorisé à 4,25 € par repas (contre 4,22 € auparavant), conformément au décret du 17 décembre 2025.

Cette valeur forfaitaire s'applique à tous les salariés, quel que soit leur niveau de rémunération. Elle est également applicable aux dirigeants et mandataires sociaux affiliés au régime général, pour l'évaluation des cotisations sociales. En revanche, l'avantage logement reste évalué selon sa valeur réelle.

Conditions de délivrance de la nourriture :

L'avantage nourriture (ou l'indemnité compensatrice) est dû lorsque :

- l'établissement est ouvert à la clientèle aux heures des repas ;
- le salarié est présent pendant les horaires de repas.

L'obligation de nourriture est due (avantage nourriture ou indemnité), quelle que soit la nature de l'entreprise (hôtel, etc...).

Présent à l'heure des repas, le salarié aura droit, soit à l'avantage nourriture (repas consommés), soit à l'indemnité compensatrice (repas non consommés).

● **Plafond de la sécurité sociale pour 2026**

Pour les rémunérations ou gains versés à compter du 1er janvier 2026 et jusqu'au 31 décembre 2026 inclus, les valeurs du plafond de la sécurité sociale seront les suivantes :

- Valeur annuelle	:	48 060 €
- Valeur trimestrielle	:	12 015 €
- Valeur mensuelle	:	4 005 €
- Valeur par quinzaine	:	2 003 €
- Valeur hebdomadaire	:	924 €
- Valeur journalière	:	220 €
- Valeur horaire	:	30 €



Néanmoins, il convient de rappeler que lorsque la périodicité de la paye n'est pas mensuelle, le plafond mensuel doit être ajusté « prorata temporis » en fonction de la périodicité de la paye, sans passer par les autres valeurs périodiques (trimestre, quinzaine, semaine, jour).

● **Handicap dans les HCR : un nouvel accord de branche pour renforcer l'inclusion**

Les partenaires sociaux de la branche HCR ont signé le 21 mai 2025 un accord en faveur de l'emploi des personnes en situation de handicap, étendu par arrêté du 7 novembre 2025. Cet accord s'applique obligatoirement à toutes les entreprises du secteur depuis le 1er décembre 2025, quelle que soit leur taille.

Le constat de départ

En 2023, le taux d'emploi des personnes handicapées dans la branche s'élevait à seulement 2,45 %, bien en deçà des objectifs nationaux. Face à ce constat, les partenaires sociaux ont souhaité renforcer l'attractivité du secteur, et développer l'emploi des travailleurs handicapés et accompagner l'ensemble des entreprises de la branche, quelle que soit leur taille.

Cinq axes d'action recommandés :

- Information, sensibilisation et communication
- Recrutement et accès à l'emploi
- Maintien dans l'emploi
- Formation professionnelle
- Achats responsables

Une nouvelle disposition : les autorisations d'absence rémunérée

Depuis le 1er décembre 2025, les salariés bénéficiaires de l'obligation d'emploi ont droit à deux jours d'absence autorisée et rémunérée par an (sous réserve de justificatif et d'un préavis de 15 jours) : un jour pour engager ou renouveler une RQTH, un jour pour une visite médicale liée au handicap. Le refus d'accorder ces absences constitue une violation de l'accord.

Accompagnement à venir

L'observatoire de branche élaborera prochainement des guides de bonnes pratiques, organisera des webinaires et assurera le suivi de l'accord. Des ressources dédiées aux TPE-PME seront mises à disposition.

LES RENCONTRES DE L'UMIH PAYS BASQUE

● À la rencontre des talents de demain au Collège Albert Camus

Nous étions présents au forum Entreprises du Collège Albert Camus à Bayonne pour faire découvrir aux collégiens la richesse et la diversité des métiers de l'Hôtellerie-Café-Restauration.

Cette rencontre a été l'occasion de dialoguer avec de futurs talents, curieux d'en savoir plus sur les opportunités qu'offre notre secteur. Les questions posées par les élèves ont démontré un réel intérêt pour nos métiers et leurs perspectives d'évolution.

Nous tenons à remercier chaleureusement le Collège Albert Camus pour son accueil, les élèves pour leur enthousiasme et leur écoute attentive, ainsi que Pierre Ondarts, de l'Hôtel Loreak à Bayonne et du restaurant Le Royalty à Biarritz, pour sa disponibilité et son engagement aux côtés de la profession.

Ces moments d'échange avec la jeune génération sont essentiels pour valoriser l'attractivité de nos métiers et susciter des vocations.



● Retour sur notre 4ème Soirée Partenaires au Brindos

Notre 4ème Soirée Partenaires s'est déroulée à Anglet, dans le cadre prestigieux du Brindos, Lac & Château autour d'un cocktail dînatoire dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Ces rendez-vous annuels sont essentiels pour renforcer les liens entre les acteurs de notre territoire, favoriser les échanges entre professionnels et faire vivre notre réseau local. Une soirée riche en rencontres et en partage d'expériences.

Nous remercions chaleureusement l'équipe du Brindos pour son accueil remarquable et la qualité de ses prestations, ainsi que l'ensemble de nos partenaires pour leur confiance et leur fidélité.



● 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.

● Notez dès à présent cette date :

Notre prochaine
Assemblée Générale
se tiendra
le lundi 16 mars 2026

JOB DATING

Cafés - Hôtels - Restaurants & Campings

Kafetegiak – Hotelak Jatetxeak & Kanpinak

16h - 18h

Mardi 03 février 2026

Entrée libre - Parking gratuit
CCI Bayonne Pays Basque
50/51 all. Marines - 64100 BAYONNE

Otsailak 3

emploi-paysbasque.fr

Entreprises, Inscrivez-vous ! Enpresak, izena eman !

EMPLOI PAYS BASQUE

un réseau CCI BAYONNE PAYS BASQUE

REPUBLICQUE FRANÇAISE

France Travail

Mission Locale Pays Basque

umih Pays Basque

Paul Bert

CAP EMPLOI

LANDRES ET PAYS BASQUE

GOazen

● Webinaire – Maîtriser vos charges énergétiques

L'UMIH Pays Basque, **GRDF** et De Dietrich vous donnent rendez-vous le **27 janvier à 10h00** au Webinaire

« **45 minutes pour savoir comment mieux maîtriser vos charges en hôtellerie restauration** »

Vous y découvrirez les solutions innovantes de rénovation des systèmes de chauffage gaz avec au programme :

- La PAC hybride
- La régulation de vos consommations d'énergie
- La méthanisation de vos déchets

[Je m'inscris](#)

45 Minutes

POUR SAVOIR COMMENT MIEUX
MAÎTRISER VOS CHARGES

Découvrez les solutions pour la rénovation des systèmes de chauffage gaz en hôtellerie restauration

WEBINAIRE

27 janvier à 10h00

FOCUS FORMATIONS

Prochaines dates de formation :

Permis d'exploitation :

- du 19 au 21 janvier
- du 23 au 25 février
- du 17 au 19 mars
- du 27 au 29 avril
- du 18 au 20 mai
- du 15 au 17 juin

Hygiène alimentaire :

- les 26 et 27 janvier
- les 28 et 29 janvier
- les 2 et 3 mars
- les 30 et 31 mars
- les 4 et 5 mai
- les 22 et 23 juin

Permis d'exploitation, 1 jour :

- le 26 février
- le 21 mai

Permis de former : les 4 et 5 mars

Permis de former Recyclage : le 6 mars

Contactez nous pour vous [inscrire](#).



FOCUS PARTENAIRES

● Profitez de la période creuse pour optimiser votre établissement

Pourquoi agir maintenant ?

La période creuse est idéale pour réaliser les travaux d'entretien, de nettoyage et les vérifications réglementaires de votre établissement. Nos partenaires de confiance vous accompagnent pour garantir la sécurité, l'hygiène et le confort de vos clients et collaborateurs.

Nos partenaires à vos côtés



CLEAN ADOUR - L'entretien de vos installations aérauliques

Depuis plus de 15 ans, CLEAN ADOUR assure l'entretien professionnel de vos réseaux aérauliques :

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



SOCOTEC - Vérifications réglementaires et conformité

Acteur majeur depuis 70 ans dans la gestion du risque et de la sécurité, SOCOTEC vous accompagne pour les vérifications de vos installations et équipements de travail. Une expertise indispensable pour garantir la sécurité de tous et votre conformité réglementaire.



LABORATOIRES DES PYRÉNÉES ET DES LANDES (LPL) Analyses et contrôles

Depuis plus de 60 ans, les LPL (accrédités Cofrac) vous accompagnent dans vos analyses :

- Contrôle sanitaire des aliments
- Hygiène des locaux, équipements et matériel
- Surveillance de la qualité de l'eau

De l'entretien au contrôle, en passant par la vérification réglementaire et l'analyse : ces quatre partenaires vous offrent une solution complète pour maintenir votre établissement aux meilleurs standards de sécurité, d'hygiène et de confort. Profitez de la période creuse pour anticiper et optimiser !

● **Votre Livret Partenaires : un outil pratique d'offres privilégiées à votre service**

Pour faciliter votre quotidien professionnel, l'UMIH met à votre disposition un Livret Partenaires regroupant l'ensemble de nos partenaires de confiance.

Tous exercent des activités directement liées au secteur de l'Hôtellerie-Café-Restauration et proposent des offres privilégiées vous étant réservées.

Entretien, conformité, hygiène, équipements, services... Le livret recense des professionnels qualifiés dans tous les domaines essentiels à la gestion de votre établissement.

Comment y accéder ?

Le Livret Partenaires est disponible de deux façons :

- Connectez-vous à votre espace adhérent sur notre site internet pour le télécharger
- Ou contactez-nous directement, nous vous l'enverrons par email

Que ce soit pour des travaux de rénovation, une mise en conformité, ou simplement pour optimiser votre fonctionnement quotidien, consultez le livret avant de vous engager. Vous pourriez réaliser de belles économies tout en bénéficiant de l'expertise de professionnels recommandés par votre syndicat.



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

Contact :

10 rue des Mésanges
64200 Biarritz

05 59 24 03 47

contact@umih-pays-basque.org

