

# UMIH 04 : Les hôteliers restaurateurs sont en colère

Avec 178 établissements adhérents dans le département, l'Umih 04 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) représente une profession qui jusque-là épargnée par la crise, rencontre depuis deux ans de sérieuses difficultés.

Lors de l'assemblée générale qui s'est tenue dans les locaux de la CCIT à Digne-les-Bains, l'union professionnelle à travers la voix de son président départemental Thierry Souète, avait pour objectif de revenir sur des sujets qui parfois fâchent, mais n'en restent pas moins d'actualité.

«Le contexte général déjà difficile, est aggravé par des obligations et une concurrence déloyale que nous dénonçons», a-t-il martelé. Il y a en vérité fort à faire, tant les sujets sont nombreux : réglementations et normes astreignantes, augmentation des charges, RSI, friabilité des banques; mutuelle obligatoire, accessibilité, sécurité alimentaire... De quoi décourager une profession difficile, avec des heures décalées, et des difficultés à recruter le personnel. Manque de formation, prestations en deçà des attentes de la clientèle, baisse de fréquentation, les chiffres en France sont alarmants : ce sont 7 600 hôtels et restaurants qui ont passé l'arme à gauche en 2013. Financièrement, l'Umih 04 en subit aussi les conséquences,



L'Union professionnelle dénonce un contexte difficile et une concurrence déloyale...

avec près de 8500 euros de déficit, et un nombre d'adhérents insuffisant. «Nous ne représentons que 25% de la profession dans les Alpes de Haute Provence», regrette Thierry Souète, qui entend aller au-devant des professionnels pour les sensibiliser à se fédérer,

en leur expliquant ce que peut leur apporter le syndicat. Entre autres, les formations obligatoires au permis d'exploitation, ou encore au permis de vente de boissons alcoolisées la nuit ou pour les loueurs de chambres d'hôtes. «Sans oublier la formation gratuite que

## Paradoxe...

Alors que le nombre de repas pris à l'extérieur ne cesse d'augmenter, (10 milliards en 2014), le prix du repas moyen en France toutes restaurations confondues, est de 8,82 euros. Dérisoire, quand on sait que sur un menu moyen à 15 euros, il ne reste que 2 % de marge. En cause la consommation qui se réduit à un plat du jour et une carafe d'eau. Un constat : la difficulté pour la restauration de moyenne gamme, soit la majorité des établissements indépendants, de s'en sortir face à la restauration rapide où le critère prix prend le pas sur le critère qualité.

nous organisons pour les maires, notaires, comptables, polices municipales et autres services de l'État, le jeudi 8 octobre à la CCIT à Digne».

## Un fléau

Thierry Grégoire, président national de l'hôtellerie saisonnière peste contre ce qu'il appelle «le fléau du commerce illégal». Chambres d'hôtes non déclarées, débits de boissons ne respectant pas la réglementation, ou encore restauration clandestine qui «gangrèment nos activités». Et il ne pratique pas la langue de bois, lorsqu'il interpelle les services de l'État sur cette situation «qui ne saurait perdurer. Nous demandons une seule chose : le respect des règles pour tous». Autre sujet d'inquiétude : «Booking et les autres», ces centrales de réservation qui peuvent prendre jusqu'à 50% de la marge d'un hôtelier. Depuis le 7 août, la loi Macron comprend de nouvelles dispositions pour réguler les rapports entre les parties. Désormais, un hôtel peut proposer ses chambres directement, à un tarif moins cher que la plate-forme de réservation. «On a retrouvé notre liberté, et nous nous sommes réappropriés notre clientèle». Une victoire pour le syndicat national, mais un arbre qui ne doit pas

## Maître restaurateur

«Les cuisiniers qui font à manger». Le seul titre reconnu par l'État, qui permette au consommateur d'identifier les restaurateurs de métier, et de les sécuriser sur la nature de la prestation. Il garantit une cuisine 100 % fait maison. Les «titrés» 2015 : Céline Esclangon le Tivoli à Sisteron, Christophe Barneaud le Cheval Blanc à Barcelonnette, Bruno Savornin le Madarin à Montclar, Jean Claude Redolfi la Villa Borghese à Gréoux, et Claude Marin l'Auberge à Digne-les-Bains.

cachez la forêt ! Citant en exemple, AirB and B, «qui propose ce soir 151 chambres à bas prix, pour 16 hôtels à Digne», Thierry Grégoire s'inquiète : «Si nous ne sommes pas en capacité de faire pression sur le législateur, il faudra faire une croix sur notre profession. Notre clientèle doit le comprendre ». Quid des notes et commentaires qui veulent faire la pluie et le beau temps sur les forums et réseaux sociaux ? «Souvent négatifs ! On doit pouvoir identifier la personne qui laisse un commentaire, via un ticket de caisse». On le comprendra, les restaurateurs et hôteliers sont en colère !

Bernard AIGROT.

HPI, 021/10/15