

*Cette fédération est la vôtre,  
ensemble faisons la différence*

**Cafés-Brasseries**

**Hôtellerie**

**Restauration**

**Discothèques**

**Traiteurs**



05 55 34 16 00 - 07 44 87 81 25

contact@umih87.fr

www.umih87.fr



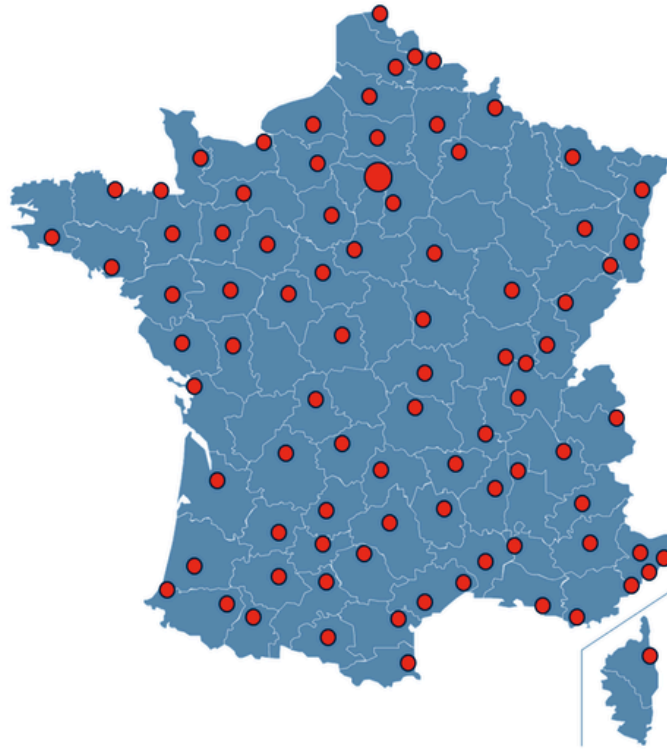
31-33 rue des Pénitents Blancs  
87000 LIMOGES



---

## Implantations UMIH en France

---



---

## Implantations UMIH en Outre-Mer

---



**LES CHIFFRES CLÉS DES CAFÉS,  
BRASSERIES & ÉTABLISSEMENTS DE NUIT,  
HÔTELS, RESTAURANTS, SAISONNIERS,  
TRAITEURS & T.O.R.**



## L'UMIH

1<sup>re</sup> organisation  
professionnelle

**2 000**  
élus

**400**  
collaborateurs

**106**  
bureaux  
départementaux

**35 000**  
entreprises  
adhérentes



**LE SECTEUR CHR**  
**230 000** entreprises

**84**  
milliards d'euros  
de CA

**1,1**  
million d'actifs  
dont **30%**  
de moins de 30 ans



## LE DIRECTOIRE

Le Directoire assure la direction et le fonctionnement de l'UMIH. Il se réunit une fois par mois au siège de l'UMIH, rue d'Anjou. Le directoire est composé de membres de droit, de membres désignés par la présidence confédérale et d'invités permanents

### Membres de droits



**Thierry MARX**

Président Confédéral de l'UMIH



**Eric ABIHSSIRA**

Vice-Président Confédéral de l'UMIH



**Nathalie BAUDOIN**

Trésorière Générale



**Laurent BARTHELEMY**

Président UMIH Saisonniers



**Franck CHAUMÈS**

Président UMIH Restauration



**Laurent LUTSE**

Président UMIH Cafés, Brasseries, Etablissements de Nuit



**Valérie PONS**

Présidente UMIH Traiteurs



**Véronique SIEGEL**

Présidente UMIH Hôtellerie Française



## NOTRE HISTOIRE

### Se rassembler pour reconstruire

L'UMIH, qui s'est appelée dans un premier temps FNIH (Fédération nationale de l'industrie hôtelière), est née le 26 novembre 1946, de la volonté des dirigeants des principales organisations syndicales de Paris et de province de rassembler toutes les forces vives du secteur de France et d'Outre-mer.

Quatre personnes sont à l'initiative de cette fédération, Jacques Gommy, Philibert Plottier, Jacques Percepied et Jean Nougarede.

Conscients du poids économique de notre secteur et de l'importance de son rôle social dans la France qui se reconstruit, ils veulent faire entendre la voix des quelque 200 000 chefs d'entreprise.

### Naissance de l'UMIH

Au fil des années d'autres organisations professionnelles ont rejoint la FNIH, seule organisation ayant la capacité à fédérer. Un changement de nom s'imposait et le 23 novembre 1999, l'UMIH, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie est née.

Depuis, l'UMIH reste l'organisation syndicale la plus représentative et la plus fédératrice.

## LES STRUCTURES

Les syndicats départementaux

L'UMIH compte plus de 100 fédérations départementales.

### Les structures associées

L'UMIH est composée de syndicats associés



et de structures interdépartementales.



### Un organisme de formation

Depuis 2002, UMIH FORMATION a formé plus de 360 000 professionnels de l'hôtellerie-restauration.



Par l'expertise de ses formateurs issus du monde professionnel, son innovation constante et son suivi qualité des programmes pédagogiques, UMIH FORMATION s'est imposé comme l'organisme de formation de référence de notre profession.

## L'UMIH DANS L'INTERPROFESSIONNEL

L'UMIH est membre de l'Union des Entreprises de Proximité (U2P), de la Confédération des petites et moyennes entreprises (CPME) et du Mouvement des Entreprises de France (MEDEF), son président Thierry Marx est membre du comité exécutif. L'UMIH est aussi membre du bureau de la Confédération des acteurs du Tourisme (CAT), Eric Abihssira est le secrétaire général.

**Au niveau européen** l'UMIH est membre l'HOTREC (the Association of Hotels, Restaurants and Cafés in Europe).

## Bureau de l'UMIH Nouvelle-Aquitaine



Alain GUILLOUT  
Président  
UMIH NA



Jean-Philippe  
BURGEAT  
Vice - Président  
UMIH NA



Jean-Jacques  
ERNANDORENA  
Trésorier UMIH NA



Arthur LABORDE  
Trésorier adjoint  
UMIH NA



Yves LARROUTURE  
Secrétaire général  
UMIH NA



Mickaël COUTURIER  
Secrétaire général adjoint  
UMIH NA

## Présidents des UMIH départementales de la Nouvelle-Aquitaine



Guillaume  
JACQUES  
Président  
UMIH 17



Valentin  
PRUDON  
Président  
UMIH 19-23



Jean Luc  
BOUSQUET  
Président  
UMIH 24



Franck  
CHAUMES  
Président  
UMIH 33



Arthur  
LABORDE  
Président  
UMIH 40



Adrien  
PEDRAZZI  
Président  
UMIH 47



Jean-Pierre  
ISTRE  
Président  
UMIH 64 Pays Basque



Lionel  
IMIRIZALDU  
Président  
UMIH 64 Béarn Soule



Fabrice  
GIRARD  
Président  
UMIH 79



Mickaël  
COUTURIER  
Président  
UMIH 86



Mathieu  
GUERIN  
Président  
UMIH 87-23

# L'UMIH VOUS OFFRE VOTRE ADHÉSION À L'ASSOCIATION DES BISTROTS ET CAFÉS DE FRANCE



L'Umih est engagée depuis de nombreuses années pour la **préservation et la reconnaissance des bistrots et cafés comme éléments essentiels de notre patrimoine.**

L'association des bistrots et cafés de France oeuvre pour la valorisation et la défense de ces établissements emblématiques. Ce sont des espaces où se croisent toutes les générations et catégories sociales, incarnant **l'esprit de convivialité propre à la culture française.**

L'Association des Bistrots et Cafés de France, créée par Alain Fontaine, vient d'être inscrite au Patrimoine culturel immatériel de la France et ambitionne désormais **une reconnaissance au Patrimoine mondial de l'UNESCO.**

## Devenir "Membre Associé"

1. Être **adhérent à l'UMIH**
2. Exploiter un **établissement avec un comptoir** et **servir une clientèle au comptoir**
3. **Cliquez ici** pour inscrire votre établissement

## LE BUREAU

Des élus à votre écoute sur tout votre département

L'UMIH87-23 est présente et active sur son département. Nous sommes en contact direct avec nos établissements adhérents et en mesure de les accompagner au quotidien dans les domaines juridique, fiscal, social, ainsi que sur les problématiques d'emploi et de formation, mais également de communication.



**Mathieu GUERIN**  
Président Départemental



**Isabelle CHABASSE**  
Vice-Présidente



**Guillaume KUHLER**  
Trésorier



**Emilie LARA-QUANTIN**  
Directrice

## PRESIDENTS DE BRANCHE



**Elizabeth DREVVY**  
Présidente  
UMIH Nuit



**Romain PALARD**  
Président  
Restaurateurs



**Nicolas AMATHIEU**  
Président  
Hôtelliers



**Laurent DENYS**  
Président  
Cafés/Brasseries



**David BOYER**  
Président  
Traiteurs - TOR

# POURQUOI REJOINDRE NOTRE ORGANISATION ?



Assistance juridique,  
fiscale et sociale



Accompagnement et  
défense dans vos activités  
professionnelles



Avantages financiers



Une couverture santé  
adaptée à vos besoins



Un centre de formation  
100% HCR



## PROFESSIONNELLE DE VOTRE SECTEUR

**Votre adhésion vous donne droit à :**



**Remise de -28 % sur les droits SACEM**



**Titres restaurants jusqu'à -35%\* de réduction**

sur les frais de gestion par rapport au tarif public.

(\*En fonction de l'émetteur et du circuit de remboursement choisi)



**Service "SVP" hotline**

une équipe de juristes et de fiscalistes pour conseils, avis, solutions



**Médiation et protection juridique**

En cas de contentieux juridiques en matière pénale, commerciale, sociale et prud'homale, administrative, fiscale.



**Des formations dédiées à votre secteur d'activité par Umih Formation**

organisme de référence de la branche CHRD



**Etre représenté au niveau local, national et européen**



**Rester informé sur l'actualité du secteur**

Newsletter hebdomadaire - Umih Mag



[www.umih87.fr](http://www.umih87.fr)



# Votre espace Adhèrent

"JE ME CONNECTE"

[www.umih87.fr](http://www.umih87.fr)



Les dernières circulaires à votre disposition



*Juridique / Fiscale / Sociale / Environnement / Formation*



L'ensemble des affichages obligatoires



Des guides pratiques

*DUERP - Durée du temps de travail - Visites périodiques ERP ...*



Foire aux questions :

*Comment dois-je réagir face à un abandon de poste ?*

*Quelles sont les documents à tenir à disposition de l'inspection du travail ?*

*Jours fériés garantis ou ordinaire : comment s'y retrouver ?*



Mais aussi :

*Convention Collective CHR + Avenants*





**umih**  
Avantages

En partenariat avec DYNABUY

## La centrale d'achats dédiée aux professionnels de l'Hôtellerie-restauration ●

**Des offres exclusives réservées aux adhérents de l'Umih.**  
Umih-Avantages vous donne accès à des tarifs négociés sur vos achats du quotidien : grossistes alimentaires, vêtements professionnels, solutions de paiement et d'encaissement, intérim, emballage, énergie...

**OFFRE INCLUSE DANS VOTRE ADHÉSION**

**+300 fournisseurs. Des économies toute l'année.**

# Rentabilisez votre adhésion grâce aux économies réalisées.

## OFFRE ENTREPRISES

### Réduisez vos coûts.

23% d'économies en moyenne sur vos achats pros.

Commerces & C.H.R

Services Généraux

Sécurité & Hygiène

Transport & Emballages

Intérim & RH

Téléphonie & informatique

Véhicules

BTP & Industrie



## AVANTAGES POUR VOS SALARIÉS

Fidélisez vos équipes : salariés, alternants et apprentis.  
Plus de 1 200€/an d'économies.

Bons d'achat

Cinémas

Parcs de Loisirs

Vacances

Codes Promo

Billetterie

Bons plans locaux



Umih Avantages, un service en partenariat avec Dynabuy. Spécialiste des avantages entreprises et particuliers.

## ● Envie d'en profiter dès que ça commence ?

Remplissez ce formulaire pour bénéficier de nos tarifs négociés au plus tôt.

Oui, je veux être rappelé

<https://info.dynabuy.fr/liste-attente-umih>

Avec l'UMIH87-23 : des atouts plein les mains !



1

## MON ATOUT SOCIAL

À l'UMIH87-23, je trouve toutes les informations utiles pour gérer mon personnel



- Les modèles de contrat de travail
- Les procédures de rupture
- La convention collective
- La classification
- La grille des salaires
- La mutuelle

2

## MON ATOUT JURIDIQUE

À l'UMIH87-23, je trouve toutes les informations utiles pour créer et gérer mon exploitation

- Les étapes pour s'installer
- Les affichages obligatoires
- Les points de vigilance sur le bail
- Les nuisances sonores
- La réglementation Happy Hours



3

## MON ATOUT ASSURANCE

À l'UMIH87-23, en cas de litiges : J'ai une protection juridique qui prend en charge mes frais (de justice, d'avocat ou de Prud'hommes)



- Protection commerciale
- Protection sociale et prud'homale
- Protections patrimoniales
- Protections administratives
- Protection fiscale
- Protection pénale
- Assistance travaux
- Complément d'assurances

4

## MON ATOUT NORME

À l'UMIH87-23, je bénéficie de tarif préférentiel avec de nombreux partenaires

- Documents obligatoires
- Hygiène
- Sécurité incendie
- Accessibilité
- Installations électriques



5

## MON ATOUT **FORMATION**

À l'UMIH 87-23, je bénéficie de formation conforme à mon métier

Hygiène Alimentaire : Méthode HACCP

Permis d'exploitation

Permis de former

Et plein d'autre encore !! RDV sur [www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)



### Toutes nos formations sont finançables

AGEFICE : pour les Travailleurs Non Salariés

AKTO : pour vos salariés

FAFCEA : pour les Artisans

6

## MON ATOUT **APPRENTISSAGE**

À l'UMIH 87-23, je bénéficie d'aide pour augmenter mes rangs

Voix professionnelle

Alternance

Insertion

Reconversion

À l'Umih87-23, je bénéficie d'un centre, une équipe au service de l'entrepreneuriat des jeunes avec son partenaire la Fondation INFA

### Apprentissage sur 13 mois :

Aide ou Commis de Cuisine

Barman service en salle

Réceptionniste



### Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective ou Individuelle : POEC/POEI

Employé d'étage

7

## MON ATOUT **REMISE**

À l'umih87-23, je bénéficie de remises et de prix attractifs avec nos partenaires

SACEM 28%, SPRE 15%

Titres Restaurants (% variables)

Médiateur de Tourisme MTV

Boutique UMIH87 : tarif réduit pour nos Adhérents

Partenaires : tarifs négociés pour nos Adhérents



8

## MON ATOUT **INSTITUTIONNEL**

À l'UMIH87-23, je bénéficie d'un soutien et d'une défense de la protection de la profession auprès des instances locales et nationale

Mairie

Banque de France

Préfecture

Tribunal de Commerce

Prud'homme

Mission Locale

CPSTI

URSSAF TI

CPME

CCI, CMA

Initiative Haute-Vienne

France Travail





# 18

## RAISONS D'ADHÉRER À L'UMIH QUAND ON EST TRAITEURS & T.O.R.

**Un constat :** il existe 7 codes APE pour pratiquer l'activité traiteur parmi les métiers de bouche. Il s'agit très souvent d'un complément à l'activité principale.

Pour autant, 1% de chiffre d'affaires réalisé en traiteur, engage 100% des responsabilités du chef d'entreprise... sur le plan de la prévention des risques, en matière sociale, de développement durable, sur le plan de la maîtrise sanitaire et de la sécurité...

C'est **un enjeu majeur** et d'intérêt général de protéger les chefs d'entreprise, l'entreprise, les salariés et les clients.

**C'est pourquoi l'UMIH s'engage** aujourd'hui dans la création de la branche traiteur, afin d'être au service des besoins si spécifiques de notre profession.

**Notre objectif :** fédérer cette activité pour que vous vous sentiez écoutés, entendus, représentés et défendus, quelle que soit la taille de votre entreprise ou votre mode de production.

**Notre volonté :** la prise de conscience de vos obligations pour vous permettre d'y répondre sur les plans réglementaire, juridique, social, économique...

**Notre ambition :** vous accompagner avec des boîtes à outils et ainsi permettre aux traiteurs responsables d'accéder à des soutiens financiers.

**Valérie PONS**  
Présidente et fondatrice  
de la branche UMIH Traiteur

### VENTE À EMPORTER

- OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES
- ASPECTS RÉGLEMENTAIRES
- ASPECTS TECHNIQUES ET AFFICHAGES

### LIVRAISONS

- OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES
- ASPECTS RÉGLEMENTAIRES, TECHNIQUES ET OBLIGATIONS

*Adhérer,  
c'est faire exister notre métier.*

### PLAN DE MAÎTRISE DES RISQUES

#### CHARTRE HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Les règles d'hygiène, les contrôles et les enregistrements mis en œuvre sont destinés à préserver la santé des consommateurs et des salariés. L'ensemble du personnel doit avoir connaissance des points clés suivants détaillés dans la charte Hygiène et sécurité :

- PERSONNEL EN CUISINE
- PERSONNEL AU SERVICE
- PERSONNEL À LA DESSERTS
- ENSEMBLE DU PERSONNEL
- CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Faire reconnaître enfin notre métier spécifique
2. Être protégé sur le plan juridique, réglementaire et sanitaire
3. Accéder à des outils exclusifs, pensés par et pour les traiteurs
4. Participer à des projets valorisants à haute visibilité
5. Intégrer un réseau vivant, engagé, solidaire
6. Faire entendre sa voix dans les décisions nationales
7. Bénéficier de leviers économiques et sociaux
8. Accès facilité aux salons professionnels et concours
9. Influence locale via l'UMIH départementale
10. Valorisation commerciale face aux clients B2B & institutionnels
11. Accompagnement personnalisé sur les moments clés
12. Défense collective face aux abus de marché
13. Soutien dans les transitions (RSE, digital, social, RH)
14. Accès à des offres exclusives et partenariats avantageux
15. Soutien en cas de litiges professionnels
16. Formation continue adaptée aux besoins du métier
17. Participation à des événements et concours professionnels
18. Veille réglementaire et accompagnement personnalisé

*Même si votre activité traiteur ne représente qu'1% de votre chiffre d'affaires, 100% des responsabilités de cette activité vous incombent !*

*Engagée à vos côtés, l'UMIH vous accompagne.*

# Nos Partenaires Locaux

Des avantages exclusifs pour les adhérents de l'UMIH87

(sur présentation de votre attestation d'adhésion)



193 AVE DU GENERAL LECLERC  
87000 LIMOGES  
**Contact : Mylène LEHMANN**  
Tél. 05 55 49 07 62  
contact@a-c-s.fr



ZA ROMANET  
19 RUE HUBERT CURIEN  
87000 LIMOGES  
**Contact : Olivier FAYE**  
Tél. 05 55 14 19 32  
contact@actifsentreprises.fr



47 AVE DU MAL DE L. DE TASSIGNY  
87000 LIMOGES  
**Contact : Christophe DARTHOUX**  
Tél. 06 08 76 25 70  
contact@agirpro.fr



**AlterDokeo**  
Formation et Défibrillateurs

24 RUE DONZELOT  
87000 LIMOGES  
**Contact : Emmanuel GARRAUD**  
Tél. 06 10 76 68 33  
e.garraud@alterdokeo.fr



66 AVE DU PDT JOHN KENNEDY  
87000 LIMOGES  
**Contact : Frank POTEL**  
Tél. 05 55 06 40 40  
frank.potel@boissonsfutees.fr



18 AVENUE DE L'ABATTOIR BP 81  
87003 LIMOGES  
**Contact : Sébastien CLAISSE**  
Tél. 05 55 30 97 90  
s.claisse@beauvallet.fr

**DUDOGNON-BOYER**

Avocats au Barreau de Limoges

2 RUE DE L'AMPHITHEATRE  
87000 LIMOGES  
**Contacts :**  
**Maître Delphine DUDOGNON**  
**Maître Mathieu BOYER**  
Tél. 05 55 32 02 03  
delphine.dudognon@dudognon-boyer.com  
mathieuboyeravocat@orange.fr



30 RUE DE TOURCOING  
87000 LIMOGES  
**Contact : Stéphanie THEISS**  
Tél. 05 55 77 53 91  
stephanie.theiss@dvi-hygiene.fr



162 BD DE VANTAU  
87000 LIMOGES  
**Contact : Virginie LANDREAU**  
Tél. 06 40 15 65 35  
vlandreau@groupama-ca.fr

**GROUPE  
MERLING**

8 RUE AUGUSTE COMTE  
87022 LIMOGES CEDEX 9  
**Contact : Patrice CLAUD**  
Tél. 06 13 42 08 49  
claud@groupepmerling.fr



18 RUE ALSACE LORRAINE  
87000 LIMOGES  
**Contact : André & Karim DRAOU**  
Tél. 07 83 21 76 77  
in-air@outlook.fr



PARC ESTER  
24 RUE ATLANTIS BP 6972  
87000 LIMOGES  
**Contact : Pierre EGEA**  
Tél. 05 56 43 26 37  
contact@jdc.fr

**KLÉSIA**  
Assureur d'intérêt général



**Contact : Sara MORTIER**  
Tel. 05 57 81 13 16  
  
sara.mortier@klesia.fr



Traçabilité - étiquettes DLC - Relevés  
Température - Plan de Nettoyage

**Contact : Laurent MENU**  
Tél. 07 56 36 52 05  
  
l.menu@kooklin.fr



**Contact : Dylan ALCACES**  
Tél. 06 79 19 49 95  
  
d.alcaces@lumeaenergy.fr



239 RUE DE BORDEAUX  
16000 ANGOULÊME  
**Contact : Diana GHARIBYAN**  
TÉL. 05 45 91 41 42  
agence.angouleme@mapa-assurances.fr



38 RUE MAURICE UTRILLO  
87000 LIMOGES  
**Contact : Raphaël GAILLARD**  
Tél. 06 08 74 85 42  
mespoulet.limoges@mespoulet.com



12 BOULEVARD DE FLEURUS  
87000 LIMOGES  
**Contact : Patrice FORESTI**  
Tél. 05 55 34 70 30  
patrice.foresti@destination-limoges.com

**ONA Entreprises**  
by Orpi Pro

18 BOULEVARD CARNOT  
87000 LIMOGES  
**Contact : Nicolas MARCHEIX**  
Tél. 06 29 43 69 43  
nmarcheix@orpipro.com

**Popcom**

44 ROUTE DE BOISSEUIL  
87220 BOISSEUIL  
**Contact : Florent MOULINARD**  
Tél. 06 86 20 35 43  
florent.moulinard@gmail.com



2 RUE DE LA ZA LES VIGNES  
87510 NIEUL  
**Contact : Caroline JUAN**  
Tél. 06 61 72 42 77  
caroline@p2s87.com



## Mutuelle Prévifrance

45 RUE JEAN JAURÈS  
87000 LIMOGES

**Contact : Noélie LEYCURAS**

Tél. 06 81 26 41 51

[noelie.leycuras@previfrance.fr](mailto:noelie.leycuras@previfrance.fr)

**Promocash**

33 RUE NICOLAS APPERT - ZIN  
87280 LIMOGES

**Contact : Michaël BRETHOT**

Tél. 05 55 38 29 90

07 62 66 47 30

[michael\\_brethot@carrefour.com](mailto:michael_brethot@carrefour.com)

**QUALYSE**  
Ensemble pour un territoire sain et sûr

25 AVENUE GUGIELO MARCONI  
87100 LIMOGES

**Contact : Hugo CROUZILLAC**

Tél. 07 86 11 97 81

[Hugo.CROUZILLAC@qualyse.fr](mailto:Hugo.CROUZILLAC@qualyse.fr)



1 COURS GAY LUSSAC  
CS 299 87008 LIMOGES CEDEX

**Contact : Olivier VITU**

Délégué régional

Tél. 05 67 34 81 70

[olivier.vitu@sacem.fr](mailto:olivier.vitu@sacem.fr)



**Saveurs d'Antoine**  
Passion Salaisons

41-43 AVENUE DES GAMBUSES  
87020 LIMOGES

**Contact : Frédéric DUTHIL**

Tél. 05 55 38 30 19

[f.dutilh@saveursdantoine-passion.fr](mailto:f.dutilh@saveursdantoine-passion.fr)



67 BD GAMBETTA  
87000 LIMOGES

**Contact : Philippe CHELAIN**

Tél. 06 19 85 04 98

[pchelain@saintext.fr](mailto:pchelain@saintext.fr)



33 IMPASSE DU MAS SARRAZIN  
87270 COUZEIX

**Contact : Stéphane LE HENAFF**

Tél. 05 87 21 81 88

06 08 89 92 43

[securiteincendie87@gmail.com](mailto:securiteincendie87@gmail.com)

**SOLUCIO<sup>2</sup>**

3 RUE DU PUY PEZARD  
87270 COUZEIX

**Contact : Emma RIBIERE**

Tél. 06 66 09 32 87

[emma.r@solucio2.com](mailto:emma.r@solucio2.com)

**Welcom PRO**  
Le Spécialiste des Télécoms d'Entreprises



37 RUE BARTHELEMY THIMONNIER  
87100 LIMOGES

**Contact : Stanislas DUCHARLET**

Tél. 06 68 88 76 23

07 63 38 77 29

[sducharlet@com-pro.fr](mailto:sducharlet@com-pro.fr)

**umih** **87-23**

Plus d'information sur [www.umih87.fr/partenaires](http://www.umih87.fr/partenaires)

# NOS PARTENAIRES au niveau NATIONAL

## Autres partenaires

**ACTEM Otel**

**Actem'Otel**

Actemotel : Votre conciergerie Multitechnique



**DAZN For Business + Ligue 1+**

Diffusez de grandes compétitions en direct. Accédez au service Ligue 1+. Et profitez de tout DAZN : football, basket, combat, et bien plus.



**La Vanilleraie de Sambava**

La vanille est omniprésente en restauration, mais sa forme naturelle a progressivement laissé place à des solutions standardisées, souvent pauvres en goût. À travers son approche, La Vanilleraie de Sambava souhaite accompagner les restaurateurs et traiteurs vers un retour à la vanille dans sa forme la plus naturelle, compréhensible et maîtrisée.

**syngenta**

**Syngenta**

Syngenta Professional Pest Management (PPM) conçoit et développe des solutions pour la lutte antiparasitaire professionnelle. Notre expertise technique s'appuie sur une gamme de produits biocides homologués, incluant notamment Advion Blattes, certifié HACCP.

## Réduire vos dépenses énergétiques



**Butagaz**

Butagaz propose un accompagnement personnalisé pour engager votre transition énergétique avec des solutions innovantes pour consommer moins et mieux.



**EDF**

EDF apporte des solutions compétitives qui concilient développement économique et préservation du climat. EDF s'engage pour ses clients afin de garantir une offre de qualité ainsi qu'un accompagnement de proximité.



**Enera**

Partenaire de votre transition énergétique



**GRDF**

Principal opérateur du réseau de distribution de gaz naturel en France.



**Opéra Energie**

Opéra Energie est le pionnier et le leader français du courtage en énergie pour les entreprises



**SMEG**

Depuis près de 140 ans, SMEG accompagne les professionnels avec une expertise énergétique reconnue. Pour les adhérents UMH, l'objectif est simple : gagner en performance, réduire durablement les factures, suivre les normes et renforcer l'attractivité de votre établissement grâce à des solutions concrètes, éprouvées et clés en main. Déjà adoptées par de nombreux établissements hôteliers, les solutions SMEG couvrent l'ensemble des enjeux énergétiques du secteur.

## Assurance

Avantage partenaire



**Astart-Verspieren**

Offre d'assurance exclusive spécifiquement conçue pour la profession.

## Comptabilité

Avantage partenaire



**Numbr**

Le réseau d'expertise comptable dédié aux professionnels du secteur HCR.

Avantage partenaire



**Time 2 plug**

Spécialiste sur mesure de l'installation et gestion de bornes de recharge pour voitures électrique.

Avantage partenaire



**TotalEnergies**

Électricité et gaz pour les professionnels du CHR. TotalEnergies prend en compte les besoins spécifiques liés à votre activité avec un service client de proximité.

## Intégrer le digital dans votre stratégie



**Kooklin**

Kooklin : Du rêve à la réalité, THACCP réinventée



**Lamster**

La solution RH dédiée aux hôteliers et aux restaurateurs.



**MEWS**

La solution hôtelière de l'avenir : Du logiciel de réservation au check-out, de la réception au revenue management, tous les processus sont simplifiés, accélérés et mieux connectés.

## Participer aux évènements de la profession

Avantage partenaire



**EquipHotel**

Le salon international de référence. Tous les deux ans, il accompagne les professionnels du secteur de l'hospitality dans la gestion au quotidien de leurs établissements et le développement de nouveaux projets.

Avantage partenaire



**Snack Show**

Le salon de référence qui rassemble les professionnels de la restauration hors domicile et nomade

## Optimiser votre processus de recrutement

Avantage partenaire



**Cookorico.com**

Bénéficier d'une offre exclusive pour accélérer la visibilité de vos offres d'emploi grâce à Cookorico.com



**MonCvNum**

100 % gratuit. Salarié, déposer un CV et de postuler facilement. Employeur, avec une inscription gratuite ayez accès à une banque de CV et contacter les candidats.

Avantage partenaire



**Ohmyseason**

Boostez votre recrutement saisonnier et attrayez les meilleurs talents avec Ohmyseason !

## Valoriser votre engagement durable



**AFNOR Certification**

Pour valoriser votre engagement pour la préservation de l'environnement



**Clef Verte**

Le label environnemental en France et dans le Monde pour les hôtels



**Ecotable**

Pour une restauration écoresponsable. Accompagnez les restaurateurs dans sa transition écologique et communiquez sur le restaurant dans son guide « Ecotables »

## Solutions boissons

**FRANCE BOISSONS**

**France Boissons** Ⓞ

Leader de la distribution de boissons et de services aux Cafés-Hôtels-Restaurants. Elle dispose d'une offre adaptée à la typologie des clients et des régions. Filiale à 100% de HEINEKEN France.

**Pernod Ricard**  
Cafés et spiritueux

**Pernod Ricard** Ⓞ

Numéro deux mondial des vins et spiritueux. Le portefeuille du Groupe est l'un des plus complets du marché, avec 240 marques premium distribuées dans plus de 160 pays.

## Solutions hôtellerie

**GROUPE GM**  
EXCLUSIVE AMENITIES

**Groupe GM** Ⓞ

35 marques proposées pour répondre à tous les besoins. Qualité, efficacité du service client, respect de l'environnement, créativité et innovation sont les piliers de notre engagement.

**NOTEL**  
RESEAU DE HOTELIERS

**NOTEL** Ⓞ

Notel est un réseau de notaires au service de l'hôtellerie-restauration.

**UNISOAP**

**Unisoap** Ⓞ

Née association française à recycler le savon des hôtels à des fins humanitaires

## Solutions hôtellerie et restauration

**ggmgastro**

**GGM Gastro International** Ⓞ

Avantage partenaire

**MY GROOM SERVICE**

**My Groom Service** Ⓞ

Partenaire global de performance pour l'hôtellerie-restauration indépendante : webmarketing, logiciels hôteliers et yield management : format all-in-one ou à la carte en fonction de votre contexte.

**PUREZZA**  
A Challengin company

**Purezza** Ⓞ

**SCL**  
Qualité

**SCL Qualité** Ⓞ

Votre partenaire expert en hygiène et sécurité alimentaire pour les restaurants

## Maximiser les avantages des titres-restaurant

Avantage partenaire

**Bimpli**  
ex apetzit

**Bimpli** Ⓞ

Avantage partenaire

**Edenred**

**Edenred** Ⓞ

Avantage partenaire

**pluxee**

**Pluxee** Ⓞ

Avantage partenaire

**swile**

**Swile** Ⓞ

Avantage partenaire

**Upcoop**

**Upcoop** Ⓞ

Avantage partenaire

**wedoofood**

**Wedoofood** Ⓞ

## Tourisme

**ancv**  
CHÈQUE-VACANCES

**ANCV** Ⓞ

Aide à la mise en place du chèque-vacances dans la politique sociale auprès de vos salariés.

Avantage partenaire

**La Médiation**  
Tourisme et Voyage

**La Médiation du**  
Tourisme et du Voyage

Ce service doit obligatoirement être proposé par tous les professionnels en cas de litige avec les consommateurs.

## Réduire vos factures

Avantage partenaire

**sacem**

**La Sacem** Ⓞ

Ensemble faisons vivre la musique ! Les sommes collectées le sont pour les auteurs Compositeurs et Éditeurs de Musique)

**CHANTECLAIR**

**Musique Chanteclair** Ⓞ

Chanteclair : La solution musicale professionnelle, gratuite et française

Avantage partenaire

**spre**

**SPRE** Ⓞ

Merci pour la musique ! Les sommes collectées le sont pour les artistes-interprètes et aux producteurs.

## Solutions restauration

**CONECs**

**Conecs** Ⓞ

CONECs est l'opérateur technique pour apporter aux restaurateurs une information adaptée, fiable, pratique et claire autour des évolutions de la dématérialisation du Titre-Restaurant.

**Coup de Pates**

**Coup de Pates** Ⓞ

Depuis 35 ans, Coup de Pates est le partenaire des professionnels de la restauration. À l'écoute des besoins terrain, nous offrons des solutions innovantes et engagées pour sublimer votre savoir-faire et faire la différence.

**HOBART**

**Hobart** Ⓞ

La Compagnie HOBART, leader du lavage professionnel, développe des systèmes et des solutions de lavage, de cuisson, de préparation des aliments et de traitement des déchets, à destination des métiers de bouche.

**Mr.Goodfish**  
OK

**Mr.Goodfish** Ⓞ

Choisissez le bon poisson à la bonne saison !

**promocash**

**Promocash** Ⓞ

Acteur clé du secteur de la distribution alimentaire pour les professionnels des métiers de la restauration. 150 magasins indépendants engagés pour une restauration plus saine, plus incluse et plus responsable.

**TRANS GOURMET**

**TransGourmet** Ⓞ

Transgourmet livre partout en France les matières premières, produits frais, viande, morée, fruits et légumes, mais aussi épicerie et surgelés à tous les restaurateurs, hôteliers ou artisans boulangers-pâtisseries.

## Réussir la transition écologique de votre établissement

**clorofil**

**Clorofil** Ⓞ

Premier outil bilan carbone dédié au secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Avantage partenaire

**enviro**  
DEVELOPPEMENT

**Enviro Développement** Ⓞ

Avantages 2025 du partenariat

Avantage partenaire

**ewattch**

**Ewattch** Ⓞ

Acteur français, basé dans les Vosges depuis 2012, Ewattch conçoit et fabrique des solutions pour optimiser, superviser et piloter la performance énergétique de vos hôtels et restaurants.

**HOP HOP**  
FOOD

**HopHopFood** Ⓞ

L'outil anti-gaspi pour l'économie circulaire et solidaire en CHR.D.

Avantage partenaire

**Inyus**

**Inyus** Ⓞ

Solution d'économie d'énergie destinée aux bâtiments tertiaires

**LAFRANE**  
ENVIRONNEMENT

**Lafrane Environnement** Ⓞ

Spécialisé dans la gestion de tous vos biodéchets.

**ADEME**  
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

**l'ADEME** Ⓞ

ADEME est missionnée par le ministère de l'environnement pour accompagner la politique française en matière d'Écolabel européen.

Avantage partenaire

**re**  
CIRCLE

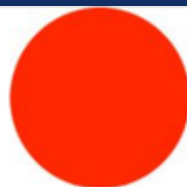
**reCIRCLE** Ⓞ

Faites du réemploi un atout pour votre restaurant - Quand l'obligation devient une opportunité !

**Take a waste**

**Take a waste** Ⓞ

Le service clé-en-main de gestion des déchets de l'hôtellerie, vers toujours plus de tri et toujours moins de déchets.



### L'UMIH : Partenaires officiels

Rejoignez l'UMIH et bénéficiez d'avantages financiers accordés par nos partenaires. Ces avantages couvrent très largement le coût de l'adhésion. Renseignez-vous auprès de votre UMIH départementale pour découvrir des partenaires locaux.

[umih.fr](http://umih.fr)

# AFFICHAGES OBLIGATOIRES

**Bars/Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques**

EXTERIEUR & INTERIEUR	B/C	H	R	D
Moyen de Paiement Acceptés ou Refusés	✓	✓	✓	✓
Carte/Menu et Carte des vins identiques (intérieur et extérieur)	✓		✓	
Interdiction de Fumer **	✓	✓	✓	✓
Interdiction de Vapoter ** (facultatif)	✓	✓	✓	✓
Tarifs des Tarifs de Nuit SI l'établissement le pratique	✓			
EXTERIEUR				
Horaires d'ouverture et de fermeture	✓	✓	✓	✓
Affichage des prix de 9 prestations (7 boissons et plat du jour, sandwich) * **	✓			
5 Vins les plus couramment vendus par ordre croissant de prix ou, à défaut, les prix des vins s'il en est servi moins de 5	✓		✓	
Prix du Billet d'entrée et des 5 Boissons Règlementaires				✓
Panonceau de licence DB et/ou Restaurant **	✓	✓	✓	✓
Règlement intérieur de l'établissement SI l'établissement le pratique	✓	✓	✓	✓

\* Téléchargeable sur **VOTRE Espace Adhérent** : Affichages Obligatoires

\*\* A commander sur notre boutique en ligne

# AFFICHAGES OBLIGATOIRES

**B**ars/**C**afés - **H**ôtels - **R**estaurants - **D**iscothèques

INTERIEUR	B/C	H	R	D
Protection des Mineurs et Répression de l'ivresse Publique *	✓	✓	✓	✓
La République se vit à Visage Découvert *	✓	✓	✓	✓
Sécurité Incendie, Plan d'Evacuation (entrée de l'établissement)	✓	✓	✓	✓
Arrêté Préfectoral réglementant les CHRD	✓	✓	✓	✓
Etalage des 10 boissons non alcooliques	✓		✓	
Affichage du prix des boissons comptoir/salle (nature et contenance) * **	✓	✓	✓	✓
Origine des Viande Bovine, Porc, Ovin, Volaille			✓	
<b>SI L'ETABLISSEMENT LE PRATIQUE</b>				
Vidéosurveillance	✓	✓	✓	✓
Interdiction de revente du Tabac au Mineur	✓	✓	✓	✓
Affichage des prix du Téléphone	✓	✓	✓	✓
Affichage du prix au Vestiaire				✓
Affichage des prix pour les jeux (billards, jeux vidéos, ...)	✓	✓	✓	✓
Avertissement des risques d'épilepsie pour les jeux Vidéos	✓	✓	✓	✓

**DEFAUT D'AFFICHAGE : AMENDE DE 1 500 €**

\* Téléchargeable sur **VOTRE Espace Adhérent** : Affichages Obligatoires

\*\* A commander sur notre boutique en ligne

# AFFICHAGES OBLIGATOIRES

## Spécifiques aux Hôtels

### EXTERIEUR

- Panonceau Classement Hôtel
- Tarif Hébergement (min/max ; pension/demi-pension)
- Prix du Petit Déjeuner
- Accès à Internet dans les chambres + si compris ou non dans les prix de l'hébergement
- Modalités d'accès à l'information sur les prix des autres prestations commercialisées

### RECEPTION & CAISSE

- Consigne de sécurité
- Plan de l'établissement et d'orientation simplifiée
- Numéro des pompiers
- Tarifs de l'hébergement
- Prix de la Pension et de la Demi-pension, boissons comprises (ou non)
- Prix du petit déjeuner
- Informations relatives à la connexion internet
- Heures d'arrivée et de départ, suppléments appliqués si départs tardifs
- Prix de la taxe de séjour
- Modalités d'accès à l'information sur les prix des autres prestations commercialisées
- tableau de change

### A CHAQUE ETAGE

- Plan d'orientation simplifiée + accès aux escaliers
- Fléchage de dégagement vers les sorties
- Signalisation des sorties de secours

### DANS CHAQUE CHAMBRE

- Consigne de sécurité en français + 2 langues étrangères
- Plan sommaire de repérage des dégagements
- Conduite à tenir en cas d'incendie
- Numéro de téléphone des pompiers
- Affichage du prix du téléphone
- Prix de la chambre (1 ou plusieurs personnes) à la journée ou toutes autres durées
- Prix de la Pension et de la Demi-Pension, boissons comprises (ou non)
- Prix du petit déjeuner
- Prix des autres prestations commercialisées (SPA, Massage, Blanchisserie...)
- Dates limites de la période en cours si les tarifs varient en fonction de la période

### PISCINE

- Règlement intérieur de la piscine et procédure d'alarme
- Affichage des résultats des contrôles sanitaires de la piscine
- Affichage rappelant que l'accès de la piscine est réservé à la clientèle hébergée
- Affichages profondeurs minimales et maximales de chaque bassin
- Affichage des capacités Max. instantanée et journalière
- Capacité instantanée Max. des bains à remous

# PIECES A FOURNIR EN CAS DE CONTROLE

## Bars/Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

✓ = OBLIGATOIRE  
O = RECOMMANDE

B/C

H

R

D

Extrait de déclaration d'activité déclarée au tribunal de commerce  
(K BIS)



Récépissé de déclaration d'ouverture (CERFA 11543\*05)



Attestation du Permis d'Exploitation



Autorisation de droit de terrasse



Bon d'installation des jeux automatique



Registre du personnel / DPAE



Photocopie CNI produite par le(s) salarié(s), ou carte de séjour

R

R

R

R

Fiche d'aptitude professionnelle de la médecine du travail



Attestation de formation en hygiène alimentaire du personnel

R

Convention Collective CHR du 30 Avril 1997 et avenants



Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels  
(DUERP) \*



Règlement sanitaire départemental



Comptes rendus de contrôle (Hygiène, étude d'impact, sécurité..)



Guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur \*



Registre de sécurité



\* Téléchargeable sur **VOTRE Espace Adhérent** : Affichages Obligatoires  
\*\* A commander sur notre boutique en ligne

## DOCUMENTS OBLIGATOIRES EN CAS DE CONTROLE DE L'INSPECTION DU TRAVAIL

### ATTENTION

Les documents de cette liste doivent obligatoirement être disponibles dans votre établissement sous peine de sanction.

Dans le cadre d'un contrôle, d'autres documents pourront vous être demandés au cas par cas, que vous devrez bien évidemment fournir.

## DOCUMENTS

### EMBAUCHE

**Déclaration Préalable à l'Embauche (DPAE)**  
**Registre Unique du Personnel (RUP) + Registre des Stagiaires**  
**Travailleurs étrangers :**  
Copie Autorisation de Travail + Titre de Séjour  
Copie Mail Vérification  
Copie Pièce d'identité

### CONTRAT DE TRAVAIL ET REMUNERATION

**Contrat de Travail :**  
CDI  
CDD, CDD Saisonnier  
Contrat Extra  
Contrat Apprentissage et Professionnalisation ...

**Travailleurs Temporaires :**  
Contrat de mission avec l'intérimaire  
Contrat de mise à disposition avec l'Agence

**Convention(s) de stage**  
**Bulletins de Salaire**

### RÈGLEMENTATION APPLICABLE DANS L'ENTREPRISE

**Convention Collective CHRD - n°1979**  
**Copie des Notes de service et Accord Collectif (s'il y en a)**  
**Affichages Obligatoires en Droit du Travail :**  
"Lutte contre les discriminations"  
"Égalité professionnelle et de rémunération entre les Hommes et les Femmes"  
"Lutte contre le harcèlement Sexuel, Moral & Social"  
Coordonnées de l'Inspection du Travail & de la médecine du Travail  
**Règlement Intérieur (obligatoire à partir de 50 salariés)**

# SI COMITÉ SOCIAL ET ECONOMIQUE - CSE (+ DE 10 SALARIÉS)

PV de l'élection (ou de carence)

Registre du CSE (liste des demandes des élus et réponses de l'employeur)

## DURÉE DE TRAVAIL

**Planning de travail :**

Heures de début et fin de travail

Repos Hebdomadaires

Congés Payés ...

**Feuille de décompte des heures de travail "effectuées"**

**ATTENTION**

Les repos Hebdomadaires doivent impérativement être précisés dans ces 2 documents

## SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

**Document Unique des Risques Professionnels (DUERP)**

**Tous les documents relatifs aux Contrôles et Vérifications de l'inspection du Travail :**

Lettre d'observations

Mises en demeure

Rapports ...

**Tous les documents relatif à la Médecine du travail**

Fiche d'Aptitude médicales et dossier médical du salarié

Fiche des contrôles médicaux

Fiche d'entreprise (élaborée par la médecine du travail + fait le point sur les risques professionnels, les effectifs des salariés exposés et les moyens de prévention en œuvre ou préconisés)

**Tous les documents relatifs aux Accidents du Travail**

Déclaration d'accidents,

Eventuelles réserves de l'employeur ...

## PRECISIONS

- ✓ CONSERVATION de ces documents pendant 5 ans
- ✓ Support(s) Dématérialisés : copie de(s) déclaration(s) à la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés)

# MÉMO CONTRÔLE HYGIENE

## 1. Identification et statut de l'établissement

- Extrait Kbis ou SIRET
- Plan des locaux (notamment pour les cuisines et zones de stockage)
- Registre du personnel (présence des employés)



## 2. Formation et compétences



- Attestation de formation en hygiène alimentaire (obligatoire pour au moins une personne présente en cuisine)
- Diplômes ou justificatifs de formation du personnel (CAP, BEP, HACCP...)
- Preuves de sensibilisation à l'hygiène pour les autres membres de l'équipe

## 3. Traçabilité et gestion des produits (A conserver pendant 6 mois)

- Étiquettes ou factures d'achat avec origine des produits
- Registre de traçabilité des denrées (entrées/sorties, dates de livraison, lots...)
- Preuves de la gestion des DLUO/DLC

## 4. Autocontrôles et procédures d'hygiène

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) complet, incluant :

- Diagrammes de fabrication
- Plan de nettoyage/désinfection (avec produits utilisés)
- Plan de lutte contre les nuisibles (contrats et interventions)
- Gestion des non-conformités



Fiches de relevés de températures (frigos, cuisson, refroidissement...) - A conserver 2 ans

## 5. Contrats et attestations

- Contrat de traitement des déchets alimentaires
- Contrat de dératisation/désinsectisation
- Attestation d'analyse de l'eau (si eau de forage ou non potable)



## 6. Allergènes et affichage obligatoire

- Fiche des substances allergènes utilisées dans les plats
- Affichage obligatoire visible : information sur la présence d'allergènes, origine des viandes, interdiction de fumer, etc.



# VISITES PERIODIQUES OBLIGATOIRES DANS LES ERP (Etablissements Recevant du Public)

APPLICATIONS ET REFERENCES	EXIGENCES REGLEMENTAIRES			
ERP 5 <sup>ème</sup> Catégorie	Périodicité	Opérations	Compétence	Observations
<u>Extincteurs portatifs</u>  PE 4 PE 26	En cours D'exploitation	Entretien et Vérification	Technicien Compétent	R4 APSAD Une fois/an  Lieux de Travail Tous les 6 mois
<u>Désenfumage</u> PE 4 Locaux à sommeil  Tous établissements	A la construction  En cours D'exploitation	Vérification Technique  Entretien et Vérifications	Personne ou Organisme agréé  Technicien compétent	R17 APSAD Une fois/an  Lieux de travail Tous les 6 mois
<u>Système Détection Incendie (SDI)</u> Locaux à sommeil PE 4 Détection automatique PE4, PE 32  Tous établissements PE 4	A la construcron  Suivant contrat  En cours d'exploitation	Vérification technique  Entretien + essais fonctionnels  Entretien et Vérifications	Personne ou organismes agréés Installateur qualifié (selon norme)  Technicien Compétent	Contrat annuel d'entretien obligatoire. Pour les systèmes de Détection automatique  R7 APSAD Tous les six mois  Lieux de travail Tous les 6 mois
<u>Dispositifs coupe feu et pare flammes</u>  PE 4	En cours D'exploitation	Entretien et Vérifications	Technicien compétent	R16 APSAD Une fois/an  Lieux de travail Tous les 6 mois
<u>Installations électriques</u>  PE 4  Arrêté du 10.10.2000	A la construction  En cours D'exploitation	Rapport de vérification initiale et sur mise en demeure  Vérifications	Personne ou organisme agréé  Technicien Compétent	Tous les ans avec possibilité tous les deux ans selon le rapport précédent (Arrêté du 10.10.2000) (1)
<u>Colonnes sèches et colonnes en charge</u> PE 26	En cours D'exploitation	Entretien et vérifications	Technicien Compétent	Lieux de travail Tous les 6 mois.

(1) La périodicité des vérifications des installations électriques est **fixée à 1 an**, le point de départ de cette périodicité étant la date de la vérification initiale.

Cependant, le délai entre deux vérifications peut être **porté à 2 ans** par le chef d'établissement dans les deux cas suivants :

- Si le rapport de la présente vérification ne présente aucune observation,
- Ou si, avant l'échéance (c'est-à-dire avant la date de la prochaine vérification), le chef d'établissement a fait réaliser les travaux de mise en conformité de nature à répondre aux observations contenues dans le rapport de vérification.

En règle Générale, en cours d'exploitation, la périodicité est celle reprise dans le tableau mais selon la catégorie, le type d'activité et les contrats d'assurances, elle peut varier. L'article PO1 prévoit que : « l'ensemble des installations techniques doit être contrôlé par un technicien compétent tous les deux ans, à l'exception des installations électriques et des systèmes de détection incendie, qui doivent être contrôlés annuellement.

Le contrôle des ascenseurs relève de dispositions particulières précisées dans le cadre de l'article AS9 du règlement ».

**Concernant la sécurité des ascenseurs**, les propriétaires ont à leur charge trois obligations, à savoir :

- Réaliser des travaux de mise en sécurité de l'ascenseur (Art. L 215-1 du Code de la Construction et de l'Habitation),
- Passer un contrat d'entretien/maintenance (Art. L 125-2-2 du Code de la Construction et de l'Habitation),
- Réaliser périodiquement un contrôle technique de l'ascenseur (Art. L 125-2-3 du Code de la Construction et de l'Habitation)

### Dossier technique amiante

Le décret du 13 septembre 2001 rend obligatoire la constitution d'un dossier technique amiante pour les établissements recevant du public dont le permis de construire a été délivré avant le 1er juillet 1997.

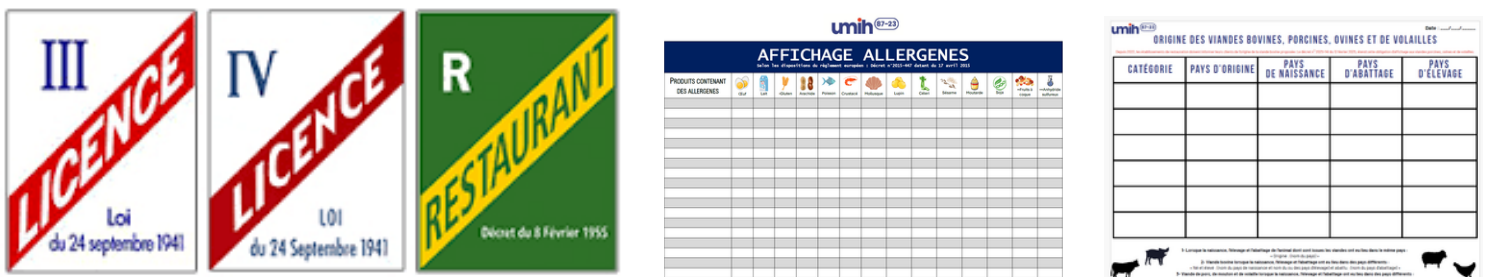
L'obligation de constituer ce dossier incombe au propriétaire des murs. Le propriétaire du fonds n'étant pas visé sauf clause contraire conventionnelle et peut ainsi se retourner vers le propriétaire des murs pour qu'il réponde à son obligation.

**Pour les établissements de 5ème catégorie, ce dossier technique amiante doit être constitué avant le 31 décembre 2005.**

<https://www.umih87.fr/notre-boutique/>

La boutique UMIH87.fr met à disposition l'ensemble des affichages obligatoires pour les professionnels des CHRDT (Cafés, Hôtels, Restaurants, Discothèques et Traiteurs).

Vous y retrouverez tous les supports indispensables pour être en conformité avec la réglementation : affichage des prix, informations consommateurs, obligations légales, et bien plus encore.



Les adhérents de l'UMIH 87-23 bénéficient de tarifs préférentiels sur l'ensemble des produits proposés dans la boutique.

**\*Les Licences DB et Restaurant ne peuvent être vendues sans la copie du récépissé de déclaration d'ouverture de la Mairie de votre licence.**

Un mail de confirmation vous sera adressé dès que la commande est complète accompagné de la facture.

## MODE DE RÈGLEMENT



Par chèque à l'ordre de UMIH87-23



En espèce



Référence : votre numéro de facture

umih 87-23		RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE - IBAN		
	Banque	Guichet	Numéro de compte	Clé
RIB FRANCE	19506	00011	28139830930	64
IBAN ETRANGER	FR76 1950 6000 1128 1398 3093 064			BIC AGRIFRPP895
Domiciliation			Nom et adresse du titulaire	
AG PROS LGES (00011)			ASSOC. UMIH 87	
Tél : 0555057272			31 RUE DES PENITENTS BLANCS	
			87000 LIMOGES	

L'ensemble des commandes sont à retirer à l'UMIH87-23 sur facture acquittée.

UMIH87-23 – 31/33 Rue des Pénitents Blancs – 87000 LIMOGES  
05 55 3416 00 contact@umih87.fr – www.umih87.fr

## ETABLISSEMENT

**Société :** ..... **Enseigne :** .....

**Adresse :** .....

**Code Postal :** ..... **Ville :** .....

**Téléphone :** ..... **Portable :** .....

**N° SIRET :** ..... **Immatriculation :**  RCS(Commerce)  RM(Métier)

**Activité(s) :**  Café/Bar  Hôtel : *Nbre d'étoile :* .....  Restaurant  Discothèque  Bowling  
 Brasserie  R. Rapide  Traiteur  Camping  Tabac  Epicerie

**TYPE ERP :**  N  P  O  L  X  EF  PA  OA (*Mentionné dans votre registre de sécurité*)

**Code APE :** ..... **Licence :**  Aucune  III  IV  Restaurant  Petite Restaurant  A Emporter

**IDCC (N° Convention Collective) :**  1979 (CHRD)  1501(R.Rapide) Autre : .....

**Diffusion musique :**  OUI  NON

**Nombre de salarié(s) :** .....

## EXPLOITANT(S)

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

**Qualité de l'exploitant :**  TNS  Salarié  Président **Autre :** .....

**Adresse Mail :** .....  Maître Restaurateur  Artisan cuisinier

## COTISATION 2026

Le montant de votre adhésion 2026 est calculée sur votre chiffre d'affaire HT 2025 ou Prévisionnel

**1 enseigne = 1 cotisation = 1 réduction SACEM**

<b>OFFRE DE BIENVENUE</b>	<b>250 €</b>		<b>Jusqu'à 420 000 €</b>	<b>480 €</b>	
<b>Jusqu'à 180 000 €</b>	<b>360 €</b>		<b>Jusqu'à 620 000 €</b>	<b>550 €</b>	
<b>Jusqu'à 280 000 €</b>	<b>390 €</b>		<b>Au-delà 620 000 €</b>	<b>740 €</b>	
<b>Etablissement supplémentaire</b> ( <i>quel que soit le CA HT</i> )				<b>290 €</b>	

## MODES DE REGLEMENT

**Par chèque :** à l'ordre de l'UMIH87

**Par Prélèvement automatique\***  **En 1 fois** - Date : .....  
 **En 4 fois**  **Mensuel**

**Par Virement Bancaire :** Référence du virement : "Nom du Gérant"

**CREDIT AGRICOLE CENTRE OUEST**

**IBAN :** FR76 1950 6000 1128 1398 3093 064

**BIC :** AGRIFRPP895

**\*Remplir et nous retourner le mandat SEPA joint au bulletin d'adhésion + RIB**

En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez (A) **UMIH87-23** à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte, et (B) votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de **UMIH87-23**. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les conditions décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Une demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé.

Sans tarder et au plus tard dans les 13 mois suivant la date de débit de votre compte encas de prélèvement non autorisé. Vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque.

**RUM**  
Réservé au Créancier

DESIGNATION DU TITULAIRE DU COMPTE A DEBITER*		DESIGNATION DU CREANCIER	
Nom, prénom :		Nom : UMIH87-23	
Adresse :		Adresse : 31/33 RUE DES PENITENTS BLANCS	
Code postal :	Ville :	Code postal : 87000	Ville : LIMOGES
Pays :		Pays : FRANCE	

DESIGNATION DU COMPTE A DEBITER*	
IDENTIFICATION INTERNATIONALE (IBAN)	IDENTIFICATION INTERNATIONALE DE LA BANQUE (BIC)
<div style="border-bottom: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div>	<div style="border-bottom: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div>

<b>Type de paiement</b> : Paiement récurrent*
<input type="checkbox"/> <b>En 1 fois</b> – Echéance : ____/____/2026 <span style="margin-left: 100px;"><input type="checkbox"/> <b>Mensuel</b></span>
<input type="checkbox"/> <b>En 4 fois</b> – Echéances : Janvier-Avril-Juillet-Octobre

Signé à :  
Le (JJ/MM/AAAA) :

\*Signature :

DESIGNATION DU TIERS DEBTEUR POUR LE COMPTE DUQUEL LE PAIEMENT EST EFFECTUE (SI DIFFERENT DU DEBITEUR LUI-MEME ET LE CAS ECHEANT) :
Nom du tiers débiteur :

**JOINDRE UN RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE (au format IBAN BIC)**

**RAPPEL** : LES INFORMATIONS CONTENUES DANS LE PRÉSENT MANDAT, QUI DOIT ÊTRE COMPLÈTE, SONT DESTINÉES À N'ÊTRE UTILISÉES PAR LE CRÉANCIER QUE POUR LA GESTION DE SA RELATION AVEC SON CLIENT. ELLES POURRONT DONNER LIEU À L'EXERCICE, PAR CE DERNIER, DE SES DROITS D'OPPOSITION, D'ACCÈS ET DE RECTIFICATION TELS QUE PRÉVUS AUX ARTICLES 38 ET SUIVANT DE LA LOI N°78- 17 DU 6 JANVIER 1978 RELATIVE À L'INFORMATIQUE, AUX FICHIERS ET AUX LIBERTÉS.

**DURÉE ET RESILIATION**

LE CONTRAT-ADHESION EST CONCLU POUR UNE DURÉE INDÉTERMINÉE. IL ENTRE EN VIGUEUR À COMPTER DE SON ACCEPTATION PAR LE TITULAIRE. CE DERNIER PEUT À TOUT MOMENT ET MOYENNANT LE RESPECT D'UN PRÉAVIS DE TRENTE (30) JOURS CALENDAIRES, PROCÉDER À LA RESILIATION DU CONTRAT-ADHESION. LE PRESTATAIRE PEUT À TOUT MOMENT PROCÉDER À LA RESILIATION DU CONTRAT-ADHESION MOYENNANT LE RESPECT D'UN PRÉAVIS DE DEUX (2) MOIS FOURNI SUR SUPPORT DURABLE. DANS CE CAS, LES FRAIS RÉGULIÈREMENT IMPUTÉS AU TITRE DES SERVICES DE PAIEMENT SERONT DUS PAR LE TITULAIRE AU PRORATA DE LA PÉRIODE ÉCHUE À LA DATE DE RESILIATION. CHAQUE PARTIE DOIT, POUR CE FAIRE, ADRESSER SA NOTIFICATION DE RESILIATION DES PRÉSENTES À L'AUTRE PARTIE, PAR LETTRE RECOMMANDÉE AVEC ACCUSE DE RÉCEPTION, À L'ADRESSE POSTALE ET EMAIL INDIQUÉE DANS LES CONDITIONS GÉNÉRALES DU SITE. EN CONSÉQUENCE, L'ENSEMBLE DU CONTRAT-ADHESION EST RESILIÉ ET LE COMPTE DE PAIEMENT EST CLOTURÉ. LE CRÉDIT DU COMPTE SERA TRANSFÉRÉ DANS UN DÉLAI DE TREIZE (13) MOIS SUR LE COMPTE BANCAIRE DU TITULAIRE APRÈS DÉDUCTION DES FRAIS DUS ET PAYABLES AU PRESTATAIRE. SI LE CRÉDIT DU COMPTE DE PAIEMENT DÉPASSE LE PLAFOND INDIQUÉ DANS LES CONDITIONS TARIFAIRES, LE MONTANT DÉPASSANT CE PLAFOND SERA VIRE DANS LES TRENTE (30) JOURS SUIVANT LA DATE D'EFFET DE LA RESILIATION SUR LE COMPTE BANCAIRE DU TITULAIRE, APRÈS DÉDUCTION DES FRAIS DUS ET PAYABLES AU PRESTATAIRE. LE PRESTATAIRE EST DÉCHARGÉ DE TOUTE OBLIGATION DES LORS QU'IL AURA CONFIRMÉ AU TITULAIRE LE VIREMENT SUR LE COMPTE BANCAIRE INDIQUÉ. EN CAS DE MANQUEMENTS GRAVES, FRAUDE OU IMPAYÉS DE LA PART DU TITULAIRE, LE PRESTATAIRE SE RÉSERVE LE DROIT DE SUSPENDRE OU RESILIÉ LES PRÉSENTES PAR L'ENVOI D'UN EMAIL, ACCOMPAGNÉ D'UNE LETTRE RECOMMANDÉE AVEC AVIS DE RÉCEPTION SANS MOTIF NI PRÉAVIS. IL EST PRÉVU QUE LE CONTRAT-ADHESION SERA AUTOMATIQUÉMENT RESILIÉ EN CAS DE CIRCONSTANCES NOUVELLES AFFECTANT LA CAPACITÉ D'UNE PARTIE À S'ENGAGER AU TITRE DES PRÉSENTES.

« NOUS VOUS INFORMONS QUE LES CHAMPS PRÉCÉDES D'UN \* DOIVENT ÊTRE OBLIGATOIREMENT REMPLIS POUR QUE NOUS PUISSIONS ACCÉDER À VOTRE DEMANDE DE PRÉLEVEMENT. LES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL COLLECTÉES À PARTIR DE CE FORMULAIRE SONT TRAITÉES PAR UMIH87-23, AFIN DE PRÉLEVEMENT DANS LE CADRE DE L'ADHESION AU CONTRAT. ET SONT CONSERVÉES POUR TOUTE LA DURÉE DE NOTRE RELATION CONTRACTUELLE. LES DONNÉES COLLECTÉES SERONT COMMUNIQUÉES AUX SEULS DESTINATAIRES SUIVANTS : SERVICES COMPTABLES DE LA SOCIÉTÉ, BANQUE CRÉDIT AGRICOLE CENTRE OUEST. VOUS DISEZ D'UN DROIT D'ACCÈS, DE RECTIFICATION ET D'EFFACEMENT DE VOS DONNÉES, D'UN DROIT D'OPPOSITION ET DE LIMITATION DU TRAITEMENT DE VOS DONNÉES. VOUS DISEZ ÉGALEMENT D'UN DROIT À LA PORTABILITÉ DES DONNÉES VOUS CONCERNANT, ET DE LA FACULTÉ DE DONNER DES DIRECTIVES SUR LEUR SORT APRÈS VOTRE DÉCÈS. POUR EXERCER CES DROITS OU POUR TOUTE QUESTION SUR LE TRAITEMENT DE VOS DONNÉES DANS CE DISPOSITIF, VOUS POUVEZ CONTACTER NOTRE BUREAU À [CONTACT@UMIH87.FR](mailto:CONTACT@UMIH87.FR). SI VOUS ESTIMEZ.

APRÈS NOUS AVOIR CONTACTÉS. QUE VOS DROITS « INFORMATIQUE ET LIBERTÉS » NE SONT PAS RESPECTÉS, VOUS POUVEZ ADRESSER UNE RECLAMATION À LA CNIL : [WWW.CNIL.FR](http://WWW.CNIL.FR). POUR AVOIR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS SUR LES MODALITÉS DE GESTION DE VOS DONNÉES PERSONNELLES, MERCI DE PRENDRE CONNAISSANCE DE NOTRE POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ CONTACTEZ-NOUS »

# À l'Umih87-23

## je bénéficie en continu d'informations fiables !

Par téléphone au **05 55 34 16 00 / 07 44 87 81 25**

du Lundi au Jeudi 08h30 à 12h00 et de 14h00 - 17h30

Le Vendredi de 08h30 à 12h00 et de 14h00 à 16h00

Par mail à **contact@umih87.fr**

Retrouvez-nous sur :



Facebook  
Linkedin  
Instagram



Sur notre site internet **www.umih87.fr** : un espace dédié aux Adhérents

Notre Newsletter

Les flash info UMIH NEWS

Par notre journal numérique : L'essentiel & UMIH Magazine



Cafés – Hôtels – Restaurants – Discothèques – Bowlings – Traiteurs





**Pour le prix  
d'un café par jour,  
protégez-vous  
et soutenez  
la profession !**

Thierry Marx

**J'adhère à l'UMIH !**

05 55 34 16 00 / 07 44 87 81 25

[www.umih87.fr](http://www.umih87.fr)

31-33 rue des Pénitents Blancs

87000 LIMOGES

