

## **RAPPORT MORAL – AG 2017**

### **REVE OU REALITE ?**

**Madame La Sous-Préfète, Madame La Sénatrice,  
Chère Marie-Christine, Monsieur Le Maire des  
Rousses, Président de la Communauté de  
Commune de la Station des Rousses et Président  
de l'Association des Maires du Jura, Cher Bernard,  
Monsieur Le Président de l'UMIH Hôtellerie  
Française, Cher Laurent, Monsieur Le Président  
de l'UMIH Franche-Comté, Mon Cher Bernard,  
Mesdames et Messieurs Les Présidents,  
Les Directeurs, Les Chefs de Services,  
Mes Très Chers Collègues,  
Mesdames et Messieurs,  
Chers Amis,**

**Après un premier semestre plutôt en léger recul,  
la saison a été dans l'ensemble un bon cru. Le  
soleil, la chaleur étant au rendez-vous, les médias  
nationaux n'y sont pas étrangers et, pour clôturer  
le tout, l'Etape Jurassienne du Tour de France vue  
pendant plus de 6 h par plus de 190 pays, a eu un  
effet loupe, avec des vues exceptionnelles sur  
notre beau Jura. La fréquentation touristique  
devrait se concrétiser dans les prochaines  
années, par l'arrivée du tourisme de masse et de  
tout horizon.**

**La Région Bourgogne Franche-Comté est encore bien loin de la « tourismophobie », que revendiquent l'Espagne, l'Italie, la Grèce et certains lieux en France. Le tourisme est le miroir de la société, de l'identité et la fierté d'un pays. Soyons fiers de notre économie liée à la culture du tourisme.**

**Transparence alimentaire, hygiène, accessibilité, sécurité incendie, bruit, allergènes... la restauration doit aujourd'hui faire face à une avalanche ininterrompue de normes en tous genres. On estime ainsi qu'un restaurateur passe en moyenne 15 heures par semaine dans son bureau à éplucher la paperasse administrative.**

**Au-delà de leur complexité, les normes et réglementations qui s'imposent à la profession, engendrent aussi des coûts fragilisant nombre d'exploitations.**

**Parallèlement, les restaurateurs sont aujourd'hui confrontés à une concurrence grandissante de la part de nouveaux acteurs dits « collaboratifs » qui échappe à toute ou partie de la réglementation pourtant applicable aux restaurateurs.**

**Les métiers de l'hôtellerie peinent aujourd'hui à recruter. L'étude « Besoins Main d'œuvre » réalisée par Pôle Emploi en 2017 dénombre 256 000 projets de recrutement dans le secteur de l'hôtellerie/restauration, dont 41 % sont jugés difficiles. Deux métiers (serveurs & aides cuisines) totalisent à eux seuls 155 000 projets d'embauche en 2017.**

**Cette situation est d'autant plus inquiétante que c'est la qualité de l'accueil, du service, de l'assiette, et plus globalement du professionnalisme des équipes (en cuisine comme en salle), qui permettra de valoriser notre filière.**

**Notre profession est aujourd'hui confrontée également à une problématique de rentabilité économique, face à des charges qui s'alourdissent continuellement.**

**La nécessité de prendre en compte les évolutions des modes de consommation et de pouvoir s'y adapter.**

**D'où l'importance d'entreprendre un grand chantier de réflexion sur les métiers de la restauration de demain. UMIH Restauration va relever ce défi en organisant les Assises de la Restauration.**

**L'hôtellerie n'échappe pas aux difficultés récurrentes de concurrence déloyale, comme Airbnb, mais je laisserai notre Président National de UMIH Hôtellerie, Laurent Duc, développer les sujets de l'hôtellerie et notamment, vous parler de l'inventaire des meublés que chaque maire doit faire dans sa commune, pour récupérer dans un premier temps la taxe de séjour. Maires que nous avons interpellés, il y a quelques semaines, par l'intermédiaire du Président de l'Association des Maires du Jura, Mr Bernard Mamet, présent à nos côtés.**

**Le monde des cafetiers et de la nuit n'est pas en reste au sein de l'UMIH ; En tant qu'organisme responsable, nous avons, dernièrement, monté un colloque autour de l'évolution des modes de consommation et des préventions des risques addictifs.**

**Dans les prochaines semaines, sera organisé, par les saisonniers, un séminaire sur la revitalisation rurale, thème qui touche notre département, avec la disparition des cafés et des petits hôtels.**

**Le recrutement reste notre fléau au quotidien et confirme mon discours de chaque année. Je ne dirais pas, comme certain, que c'est le « bordel », mais on s'y rapproche. Nous manquons cruellement de collaborateurs et cela, même sur des postes non qualifiés, alors que le chômage ne régresse pas.**

**Il semblerait que les indemnités de chômage et les modalités seraient revues à la baisse pour inciter les gens à revenir sur le marché du travail. Mon jeune commis me disait, il y a quelques jours, qu'un de ses copains qui était au chômage vivait mieux que lui, en restant à la maison, et qu'il venait d'acheter le dernier Iphone ...**

**C'est vrai qu'un chef, un second, un maitre d'hôtel, c'est très compliqué à trouver.**

**Posons-nous les bonnes questions, l'important n'est-il pas de fidéliser son personnel, en s'adaptant aux contraintes de la vie quotidienne, en personnalisant les rapports humains ; Faire du « cas par cas », du « donnant donnant » ; Changer sa façon de recruter, ouvrir ses portes en grand à des jeunes qui viennent de contrées lointaines, qui ont de la motivation dans les yeux... et qui donneront de la couleur dans vos cuisines, croyez-en mon expérience.**

**Nous le verrons cette après-midi, avec la plateforme RH UMIH-CMA FC, qui ne fonctionnera que si chacun y met du sien...**

**Nous n'avons pas à rougir de la rémunération de nos collaborateurs ; Que ceux qui nous donnent des leçons balaient devant leur porte ; j'ai des exemples concrets : un jeune homme Bac plus 5, Master en droit des affaires, mention très bien, major de promo, pour un poste de juriste dans un cabinet d'avocat à 1300 € net mensuel pour 55 heures par semaine, en travaillant quelques samedis...**

**Dans ce monde où tout va toujours trop vite, où le numérique gère au quotidien nos agendas, nous sommes toujours des métiers à valeur humaine, et, comme le dit notre ami Dominique Wolton, nous sommes des commerces de la vie, où la clef de voute est l'humain et c'est à nous de transformer les inconvénients en avantages.**

**Aucun robot ne nous remplacera. Les consommateurs pousseront toujours la porte de nos établissements, feront des kilomètres pour participer à des événements autour de la gastronomie. On l'a vu encore cette année, pour la troisième édition du week-end gourmand du chat perché à Dole, plus de 40 000 personnes ont déambulé dans les rues, à la rencontre des patrimoines bâtis et gastronomiques. Ce genre d'évènement festif de qualité, confirme sa place de leader sur les évènements fédérateurs de la Grande Région liés à la gastronomie et cela, bien au delà de nos frontières administratives.**

**D'ailleurs, nous pouvons aujourd'hui en mesurer l'impact touristique, en renforçant l'attrait d'un territoire, en terme d'image et de notoriété.**

*Rêve ou réalité...*

**Chers collègues, nous avons encore de beaux jours virtuels devant nous, les abus risquent de se rééquilibrer ; Du personnel faisant la queue devant nos établissements comme si ils allaient voir un match de foot, des clients heureux qui ne nous feront que des compliments sur la toile, la simplification des lourdeurs administratives réduites en un recto-verso, des comptes de résultat qui permettront aux chefs d'entreprises de partir en vacances 5 semaines par an...**

**Et comme le disait Hélder Câmara, Archevêque brésilien :**

*« Lorsqu'on rêve tout seul, ce n'est qu'un rêve, alors que lorsqu'on rêve à plusieurs c'est déjà une réalité. L'utopie partagée, c'est le ressort de l'Histoire ».*

**Merci à vous,**

**Patrick FRANCHINI**  
**Président UMIH 39**  
*(Seul le prononcé fait foi)*