

# oui, Chefs!

LE MAGAZINE DE L'UNION DES MÉTIERS  
ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE DE L'ISÈRE

N°7

**ZOOM SUR**  
JETER MOINS  
POUR PAYER  
MOINS!



**LA VIE DE L'UMIH38**  
LES COURSES DES  
GARÇONS DE CAFÉ

**PROFESSION**  
TOUT SUR  
L'ACCESSIBILITÉ

**PORTRAIT**  
LES ACTEURS DU MIN  
DE GRENOBLE



**GÉREZ FACILEMENT  
VOTRE RELATION CLIENT  
ET CONTRIBUEZ  
AU DÉVELOPPEMENT  
DE VOTRE ACTIVITÉ**



Avec **FID PRO**, la carte bancaire de vos clients devient leur carte de fidélité. Découvrez leurs habitudes d'achat et proposez-leur des offres personnalisées.

**BANQUE  
POPULAIRE  
AUVERGNE RHÔNE ALPES** 



Le petit mot de  
**Jacqueline Amirante**  
 administratrice UMIH38

## *Triez pour la planète et payez moins !*

Ce numéro de *Oui Chefs* fait une large place à la question des déchets. En effet nous ne pouvons plus éviter aujourd'hui cette problématique.

Que ce soit pour des raisons écologiques ou des raisons financières (ou les 2), nous avons tout à gagner à effectuer dans nos établissements des gestes simples. Il suffit parfois de nous interroger sur nos habitudes bien ancrées, de nous organiser différemment pour faire bouger ensuite les lignes.

Nous le savons, nous sommes de forts générateurs de déchets : cagettes, cartons, épluchures, retour d'assiettes, serviettes et nappes en papier, vaisselle jetable, bouteilles en verre... Tous ces déchets peuvent aujourd'hui être recyclés. Dans chaque commune un système de tri est mis en place, à nous d'en disposer !

La collectivité assure la gestion de vos déchets assimilés « ménagers ». En revanche quand les quantités de déchets deviennent trop importantes elles ne peuvent plus assumer. Vous devez donc soit payer une taxe supplémentaire à la collectivité (redevance spéciale, parfois très élevée) soit faire appel à un prestataire privé.

Donc moins vous générez de déchets, moins vous payez ! Je vous invite à retrouver dans le zoom des informations et des conseils pour moins jeter et comment mieux trier grâce aux dispositifs mis en place par les collectivités.

En adoptant des pratiques plus écologiques, vous maîtrisez vos charges d'exploitation, vous répondez aux attentes des clients et vous êtes en phase avec vos responsabilités sociétales.

# Sommaire

N°7

6-9

## LES INFOS DU MOMENT

### Oui, Chefs!

est une publication  
de l'Union des Métiers  
et des Industries de  
l'Hôtellerie de l'Isère.



**Directrice de la publication:** Danièle CHAVANT  
**Rédacteur en chef:** Gaétane BESSON-CHAVANT  
**Crédits photos:** UMIH38 / Michel BATTAGLIA /  
Grenoble Alpes Métropole - 2C COMM / Digimiam /  
Laurent Marchandiau  
**Réalisation:** agence Com Ô Soleil  
Imprimé sur du papier PEFC

107 rue des Alliés, 38100 Grenoble  
04 76 49 00 36  
contact@umih38.fr

10-15

## ZOOM SUR



**JETER MOINS  
POUR PAYER  
MOINS!**



16-18

## PORTRAIT

LES ACTEURS DU MIN DE GRENOBLE

26-27

## BIENVENUE

AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

19-21

## PROFESSION

TOUT SUR L'ACCESSIBILITÉ  
EMBAUCHER UN APPRENTI

28

## LA VIE DE L'UMIH38

LES COURSES DES GARÇONS  
DE CAFÉ

22-23

## FORMATIONS

30-31

## RETOUR EN PHOTO

24-25

## PARTENARIATS

BASTILLE AVOCATS & AMC CONSULTANTS



## Partenaire de l'UMIH 38 Apave vous accompagne au quotidien

- ➔ Accessibilité et Ad'Ap
- ➔ Commission de sécurité
- ➔ Sécurité incendie
- ➔ Suivi de travaux
- ➔ Contrôles périodiques réglementaires
- ➔ Classement hôtelier
- ➔ Formations sécurité : sécurité incendie, électricité, SST,...

Appuyez-vous sur notre expertise  
en toute sécurité



Pour vous accompagner, contactez nous

Cendrine VIEUX-COMBE • 06 19 37 23 74 • cendrine.vieux-combe@apave.com

Apave Sudeurope SAS - Agence de Grenoble

16, avenue Grugliasco • BP 148 • 38431 Echirolles cedex • Tél. 04 76 33 33 33

[www.apave.com](http://www.apave.com)

# les INFOS du MOMENT

## Ça bouge en Isère



### LE FOOT FÉMININ MONDIAL ÉTAIT À GRENOBLE

En ce mois de juin, 8 nations ont été particulièrement présentes dans les rues grenobloises : le Brésil, la Jamaïque, le Nigéria, la Corée du Sud, le Canada, la Nouvelle Zélande, l'Australie et l'Allemagne. Leurs équipes jouaient un ou plusieurs matchs au Stade des Alpes pour la Coupe du Monde féminine de Foot.

Cafetiers, restaurateurs ou hôteliers grenoblois, vous avez été nombreux à nous faire part de votre satisfaction quant à cet événement mondial qui s'est joué à Grenoble. Même si vous avez également été quelques-uns à nous faire part de votre regret d'être passé à côté de l'événement et de ne pas avoir vu l'ombre d'un supporter.

Ceux d'entre vous qui ont eu le plaisir d'accueillir des supporters, des journalistes, des équipes, avez tous souligné l'ambiance conviviale et familiale qui a régné sur Grenoble à cette occasion. La fréquentation des hôtels a été boostée sans toutefois atteindre des sommets. Certains hôtels accueillent des équipes, d'autres l'équipe



organisatrice de la FIFA, d'autres des supporters et d'autres encore les clients habituels qui se sont répartis dans les hôtels restants.

Un effet positif de cette coupe du monde pour les hôtels : la satisfaction de pouvoir proposer des chambres à un prix décent !

Les bars du centre-ville de Grenoble ont pu diffuser les matchs pour bon nombre d'entre eux.

De belles ambiances ont pu être observées de là. Jamaïcains, australiens et Allemands ont particulièrement assuré l'ambiance.

Bravo également à ceux d'entre vous qui se sont investis dans les associations de commerçants pour animer la ville les jours de matchs.

**En été 2020, c'est une autre Coupe du Monde qui se déroulera à Grenoble pour sa 20ème édition... la Coupe du Monde de... monocycle !**



## TOMORROWLAND

C'était une première cet hiver. Le plus grand festival mondial de musique électro, Tomorrowland, posait ses valises à l'Alpe d'Huez. L'événement a rassemblé 25000 festivaliers, venus du monde entier (Israël, USA, Taïwan,...). 113 nationalités étaient représentées !

Les équipes de Tomorrowland ont travaillé longtemps en amont sur l'événement avec la station, évidemment, mais également avec les services de la Préfecture.

La venue de Tomorrowland suscitait bon nombre de questions. Peur de l'alcoolisation de masse, peur pour les hébergeurs de retrouver leurs chambres d'hôtels ou appartements dégradés, peur des professionnels des CHR d'être fortement concurrencés par le « tout-compris » payé par les festivaliers...

Les organisateurs de leur côté se sont évidemment heurtés à des réglementations françaises, notamment, en matière de débits de boisson.

Mais tout a fini par se mettre en place et le Festival a eu lieu laissant les professionnels de la station impressionnés par cette « machine de guerre » qu'est Tomorrowland.

Alors, oui, les CHR ont dû s'adapter, se mettre au diapason du rythme du Festival. Dîner à 17h n'était pas saugrenu cette semaine-là. Les menus ont pu aussi être modifiés, les boissons proposées aussi.

L'adaptation, maître mot de cette semaine un peu particulière, mot dans la bouche de tous nos adhérents à l'Alpe d'Huez. En s'adaptant à la demande, les CHR ont vu leur chiffre, pour certains exploser, pour d'autres grimper à la hauteur d'une grosse semaine de vacances. Bilan très positif, donc.

Belle surprise également sur la clientèle, peu voire pas habituelle, à l'Alpe d'Huez : des tennenaies avec un très fort pouvoir d'achat n'ayant pas hésité à traverser le monde pour se rendre au Festival.

Des festivaliers, « respectueux et polis », « très sympas », « très agréables » nous a-t-on dit.

Certains points sont encore évidemment à affiner, à améliorer, notamment sur le fait de plus intégrer les bars du cœur de la station à l'événement mais chacun est impatient de revivre ce bel événement l'hiver prochain. Rendez-vous du 14 au 21 mars 2020 !

## JAZZ À VIENNE

Jazz à Vienne 2019, c'est fini. Les CHR viennois s'investissent particulièrement sur cet événement incontournable de la vie viennoise. Ces derniers sortent un bilan 2019 conforme à leurs attentes, même si une petite baisse a été observée lors de la canicule.

## Ça coince



### L'ÉQUATION IMPOSSIBLE DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE par Danièle Chavant

Nous avons appris la fermeture de trop nombreux restaurants gastronomiques ces derniers temps : le Zdank, le Sens (devenu, pendant quelques mois avant sa fermeture définitive, la Brigade) et Madam à Grenoble et plus récemment encore Le Domaine des Séquoias à Ruy Montceau...

Et pourtant dans chacun des cas, la qualité ne manquait pas. Les Chefs aux fourneaux sont reconnus et mis en avant par de célèbres guides (Michelin, Gault et Millau...)

Et pourtant, tous ont été contraints d'arrêter leur activité, de tout perdre ce qu'ils avaient investi pendant, pour certains, de nombreuses années.

Alors que faut-il penser ? Ouvrir ou maintenir un restaurant gastronomique aujourd'hui relèverait d'un défi quasi insurmontable ?

Dans l'état actuel des choses, nous le pensons, oui. Ces maisons subissent quotidiennement les lourds investissements nécessaires et constants pour être à la hauteur, les continuelles obligations de mises aux normes, des frais fixes énormes, une masse salariale nécessairement importante, des marges ridiculement faibles.

Ces établissements qui sont pourtant la fierté de nos territoires et la signature reconnue mondialement de la France, doivent être mieux soutenus par les pouvoirs publics. Un maire, un député, un

conseiller général devrait se mobiliser et se battre aux côtés des gérants pour le maintien d'un établissement gastronomique sur son territoire et déjà commencer par ne pas lui mettre de bâtons dans les roues.

Les restaurants gastronomiques souffrent peut-être encore plus que les autres du manque d'attractivité d'un territoire ou de l'image qu'il renvoie.

Des événements comme Tomorrowland, Jazz à Vienne, le Festival Berlioz, nous nous en réjouissons, amènent des touristes du monde entier sur le département mais ce n'est malheureusement pas suffisant. Grenoble, ville centre, doit redoubler d'effort pour tirer vers le haut l'ensemble du territoire, pour attirer des congrès et des événements. La Coupe du Monde féminine de foot est un bon début mais est loin d'être suffisante pour faire briller durablement la ville.

Nous continuons à nous étonner également qu'aucun restaurant grenoblois n'arrive à toucher les étoiles du Michelin alors que nombreux sont ceux qui peuvent ou qui auraient pu y prétendre.

Pourquoi ? L'environnement grenoblois ne serait-il pas à la hauteur de ce Guide renommé ? Voilà qui est malheureusement symptomatique.

Pour toutes ces raisons, nous sommes attristés aujourd'hui pour nos confrères et pour la gastronomie iséroise.

## Echos



### SAVOIR RETRANSMETTRE CE QUE L'ON A REÇU !

Cinq anciens apprentis de l'IMT de Grenoble accompagnés de 12 actuels jeunes en apprentissage ont concocté le 4 juillet dernier un dîner gastronomique au restaurant pédagogique «La Passerelle» de l'IMT à l'initiative de Jean-Pierre BUISSON-GUICHARD, professeur de cuisine.

Florian BARBAROT (chef adjoint d'un restaurant gastronomique, Top Chef 2010), Fabien CAPOGNA, (Chef, restaurant Chavant à Bresson), Alexis FONTENEAU (Chef, restaurant Le Saint Hubert à Burcin), Mathieu PEURRIERE (Chef, restaurant Chez le Père Gras à Grenoble), Tiphaine THIBERT (sommelière à Narbonne) ont ainsi pu transmettre à leur tour aux plus jeunes leur savoir-faire dans ce lieu où ils ont appris leur métier.

### UNE CONFRÉRIÉ POUR LE GRATIN DAUPHINOIS !

Le Gratin Dauphinois, fleuron de notre gastronomie en Isère, n'avait pas encore sa confrérie à l'instar de la noix, du Saint-Marcellin ou du Bleu de Sassenage-Vercors. Voilà qui est fait maintenant à l'initiative des Maîtres Restaurateurs de l'Isère et de France Bleu Isère !

Le Gratin Dauphinois est l'un des plats les plus connus au monde, souvent revisité. La confrérie entend défendre et transmettre « la vraie » recette du Gratin Dauphinois.



## ALPEXPO, LE CENTRE D'EXPOSITIONS ET DE CONGRÈS DE GRENOBLE AUX COULEURS DES JEUX OLYMPIQUES DE GRENOBLE

Sous l'impulsion de son Directeur Général, François Heid, l'ex-espace Pelvoux d'Alpexpo a fait peau neuve et est devenu ce printemps l'ESPACE 1968 !

Ce centre de séminaires et congrès aujourd'hui habillé des vives couleurs olympiques entend rendre hommage à l'esprit olympique de Grenoble et à l'architecture innovante de Jean Prouvé, architecte originel d'Alpexpo.

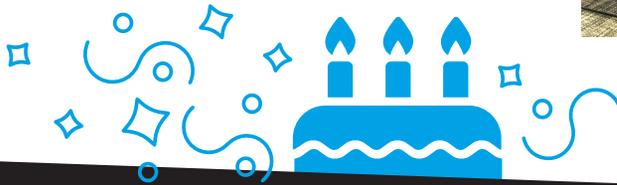
L'espace 1968 comprend un amphithéâtre de 450 places, 8 salles de sous-commission et 2 espaces de réception.



**ALPEXPO**

Tél: 04 76 39 66 00

[www.alpexpo.com](http://www.alpexpo.com)



### Anniversaires



#### 50 ANS !

Le bar restaurant *Le Verlaine* est une institution dans le quartier autour des avenues Léon Blum et Paul Verlaine. 50 ans que les habitués viennent boire un verre ou un petit noir ou s'attabler à l'heure du déjeuner. 50 ans que Bernard Lorenzelli a investi les lieux et 50 ans qu'il prend ce plaisir immense à recevoir ses clients devenus amis. Et ces amis-là, ils les a rassemblé lors d'une belle soirée anniversaire en juin dernier. Danièle Chavant, présidente de l'UMIH38 et Michèle Calligé, fidèle administratrice de l'UMIH38 étaient présentes pour le féliciter et le remercier de toutes ces années au cours desquelles il s'est investi pour l'UMIH38. C'est reparti pour 50 ans, Bernard ?



#### 30 ANS ET UN RESTAURANT TOUT NEUF !

*Le Relais de Sassenage*, hôtel restaurant Logis à Sassenage, fête en juillet dernier les 30 ans de sa création et inaugure par la même occasion son restaurant rénové et rebaptisé *Le ZEBRA*. Fabien Zebbar, actuel propriétaire de ce bel établissement, avait rassemblé pour l'occasion ses fournisseurs, ses fidèles clients et ses collaborateurs lors d'une bucolique soirée en musique au bord de la piscine.

# zoom SUR

**JETER MOINS  
POUR PAYER MOINS !**



**Que cela soit pour des raisons environnementales ou financières, il est impossible aujourd'hui d'ignorer la problématique des déchets dans l'hôtellerie restauration.**

**Nous engendrons en effet quotidiennement dans notre secteur beaucoup de déchets : cartons, cagettes, épluchures, retour d'assiettes, serviettes, nappes, sets en papier...**

**Outre la prise de conscience environnementale, nous vous mettons en garde contre le coût que représente pour votre entreprise ces déchets.**

**D'ailleurs, savez-vous combien vous payez (ou pourriez payer prochainement) chaque année pour la gestion de vos poubelles ? C'est parti, allons explorer ensemble vos factures !**

C'est d'abord du côté de votre taxe foncière qu'il faut regarder. En effet, la collectivité assure le ramassage des déchets dits ménagers. Vous payez cette prestation sur votre taxe foncière - ligne TOEM (taxes d'enlèvement des ordures ménagères) sur la base de la valeur locative cadastrale de votre établissement.

La plupart d'entre vous rentrent dans cette catégorie.

Certaines communes ou communautés de communes choisissent de ne pas faire payer de TEOM mais une REOM (Redevance d'enlèvement des ordures ménagères) qui, elle, est, pour les professionnels, calculée en fonction de l'activité exercée (cf. communauté de communes du Massif du Vercors). Vous recevez annuellement une facture spécifique de votre communauté de communes et aucune ligne concernant les ordures ménagères n'apparaît sur votre taxe foncière.

Quand vous payez la TOEM et que votre activité engendre un volume plus important de déchets, il est possible que vous payiez, en plus, la Redevance Spéciale ou que vous fassiez appel à une société privée.



En payant la redevance spéciale, vous rémunérez la collectivité pour un travail supplémentaire ne rentrant plus dans le cadre du « service public ». Vous pouvez également faire appel à une société privée type Veolia.

**Et, quand vous franchissez ce pas, la note devient vraiment salée ! 10 fois plus cher dans certains cas...**

A noter que le volume maximum de déchets pris en compte par la collectivité dans le cadre de la TOEM varie d'une communauté de communes à une autre. Elles sont, en effet, libres de fixer les limites des prestations qu'elles assurent.

La fréquence de ramassage des ordures est également fluctuante d'une commune à une autre. En ville les tournées sont moins espacées car le stockage y est estimé moins aisé qu'à la campagne.

Un restaurant implanté dans une petite commune rurale peut pourtant vite se retrouver embarrassé, notamment en été, quand le ramassage des poubelles a lieu une fois par semaine. Difficile de contenir les odeurs ! Sa seule solution : la signature d'un contrat avec une société privée. Donc un coût conséquent.

**A titre d'exemple, 2 tournées supplémentaires/semaine en zone rurale pour un restaurateur par une société privée représente un coût de 2000 € pour une prestation de mai à septembre (quand ce même restaurateur paie déjà 1670 € de TOEM) !**

A noter que de grosses disparités de service existent d'une communauté de communes à une autre. Certains établissements des ex-communes du Sud grenoblois ont vu leur prestation diminuer quand leur commune a rejoint Grenoble Alpes Métropole et ce sans diminution de leur TEOM...

Quant au volume, un restaurant qui se fait régulièrement livrer en poisson, par exemple, se retrouve vite à la tête d'une montagne de cagettes en polystyrène, qui bien que légères, remplissent rapidement le volume autorisé.

**Pour éviter de dépasser les seuils autorisés et donc de payer fort cher ses déchets, il devient impératif de les maîtriser !**



1

### EVITEZ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

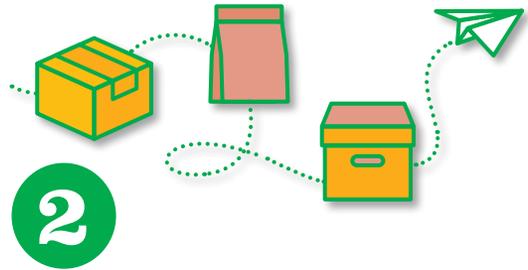
► En cuisine, utilisez, si possible, le maximum du produit. Vous pouvez vous inspirer des recettes anti-gaspi proposées par certains chefs de l'UMIH.

Le livre *Les Chefs s'engagent ; leurs recettes anti-gaspi* est en vente dans toutes les librairies.

► Si vos assiettes reviennent régulièrement avec de la nourriture, peut-être sont-elles trop conséquentes par rapport à l'appétit de vos clients. En diminuant le contenu des assiettes vous engendrez moins de déchets et augmenterez votre marge !

► Certains de vos clients ont un appétit de moineau ? Proposez-leur d'emporter le reste de leur assiette dans un *Gourmet Bag*\*  
Nous vous invitons à visiter le site:  
<http://gourmetbag.fr>  
Vous y trouverez des supports de communication gratuits, personnalisables et toute l'info pour déployer un service de *Gourmet Bag* auprès de vos clients.

\* marque déposée à l'INPI par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt



2

### DEMANDEZ (VOIRE IMPOSEZ) À VOS FOURNISSEURS DE REPARTIR AVEC LES CONTENANTS

Cagettes, cartons, caisses en polystyrène. Plus vous serez nombreux à formuler cette demande aux fournisseurs plus ils seront enclin à réfléchir et à trouver des solutions sur cette problématique.

Il existe également sur certaines communautés de commune des collectes régulières de cartons, notamment pour les professionnels. Renseignez-vous.



3

### COMPOSTEZ !

Pour ceux qui le peuvent, souvent en dehors des grandes villes, vous pouvez demander à votre communauté de communes de vous installer un composteur.

Toutes vos épluchures, coquilles d'œufs, pourront y être jetées et vous récupérerez à terme du compost pour votre jardin. Un restaurateur UMIH interrogé jette jusqu'à 2 tonnes par an de déchets dans son composteur et assure que les odeurs sont faibles voire inexistantes.

Cependant ce travail peut vite devenir contraignant car il ne suffit pas de jeter, il faut aussi brasser régulièrement le compost... Certains d'entre vous ont abandonné en cours de route.



4

## RECYCLAGE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

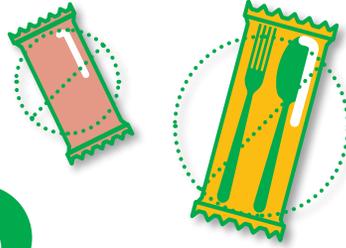
### le principe du retour au sol

Certaines communautés de communes mettent en place le tri des biodéchets. C'est le cas notamment depuis plusieurs années dans le Pays voironnais. Cette pratique s'installe également pour les professionnels dans le centre-ville de Grenoble et s'étendra à terme sur les autres communes.

Le principe ? Vous jetez dans cette poubelle « marron » tous vos déchets issus de la préparation du repas (épluchures, coquilles d'œufs, coquilles de noix...), vos retours d'assiettes (déchets alimentaires, serviettes en papier, sachets de thé...), vos produits alimentaires périmés, votre marc de café...

Dans le centre-ville de Grenoble certains établissements participent à ce tri des biodéchets. Une formation des équipes est évidemment nécessaire (à demander à votre collectivité) et un vrai investissement du gérant sur ce sujet est primordial, mais ça marche. Un hic toutefois : la fréquence de ramassage des biodéchets n'est pas toujours adaptée au rythme de nos établissements de restauration. Il est possible de demander un passage supplémentaire, et là encore en payant...

**Si malgré tous vos efforts, vous en venez à devoir payer la redevance spéciale ou une société privée, sachez que tout n'aura pas été vain ! En effet, même sous le joug de la redevance spéciale, plus vous triez moins vous payez.**



5

## SUPPRIMEZ VOTRE VAISSELLE JETABLE (y compris dans les établissements de restauration rapide) ET TOUS LES SACHETS INDIVIDUELS (ketchup, moutarde, sucre...)

Alors oui, dire adieu à la vaisselle jetable et aux sachets individuels peut parfois remettre complètement en cause vos processus.

En revanche, plusieurs intérêts non négligeables peuvent être pris en compte dans votre décision :

- ▶ économie sur l'achat de cette vaisselle jetable qui vous permettra d'embaucher un plongeur
- ▶ économie non négligeable sur vos achats de ketchup, moutarde, mayonnaise... bien que pratiques, les sachets individuels coûtent bien plus chers au kilo que leur équivalent en gros volume.
- ▶ économie sur l'achat de sets de table ou nappes en papier. Sont-ils vraiment nécessaires ? Si oui, ne peuvent-ils pas être remplacés par du tissu ?
- ▶ valorisation de votre démarche auprès de votre clientèle de plus en plus sensible aux questions environnementales.

**Et surtout gardez en tête que vous pouvez demander de l'aide, des formations, aux agents de votre communauté de communes. Ils doivent vous soutenir dans votre démarche.**

# QUELQUES EXEMPLES DE FONCTIONNEMENT DANS LES DIFFÉRENTES COMMUNAUTÉS DE COMMUNES

## GRENOBLE ALPES MÉTROPOLE

AVEC LA TOEM VOUS AVEZ LE DROIT,  
PAR RAMASSAGE, À :



POUBELLE DE DÉCHETS  
RÉSIDUELS (GRISE)  
1320 L\*



POUBELLE EMBALLAGES  
(VERTE À COUVERCLE  
JAUNE) 1320 L\*



POUBELLE BIODÉCHETS  
(MARRON) SANS LIMITE  
DE VOLUME

\* SOIT 2 GRAND BACS  
4 ROUES

Les passages sont adaptés à la densité des habitants et au type d'habitations du quartier, du village.

La redevance spéciale est mise en place progressivement. Nous sommes attentifs à ce que l'instauration de cette redevance soit accompagnée d'un vrai soutien de la collectivité, notamment sur les solutions proposées pour trier et réduire ses déchets et sur la possibilité de formations pour les équipes.

### À SAVOIR :

**Vous pouvez commander des bacs (qui peuvent être verrouillables) sur :**  
[mesdechets.lametro.fr](http://mesdechets.lametro.fr)

**Pour faire remonter un problème de collecte ou avoir des informations sur la collecte des déchets : n° 0800 500 027**  
ou [www.lametro.fr](http://www.lametro.fr)

## ET SI VOUS VISITIEZ LE CENTRE DE TRI ATHANOR À LA TRONCHE ?

Pour des groupes à partir de 8 personnes, le centre de tri peut vous recevoir gratuitement, les contacter au 04 38 24 11 00.

Cette visite avec vos salariés peut être un bon point de départ pour les sensibiliser et les mobiliser par la suite sur le tri dans votre établissement. La jeune génération est plutôt encline à ce type de démarche.



## PAYS VOIRONNAIS

**4 BACS SONT À DISPOSITION  
DES USAGERS PARTICULIERS  
OU PROFESSIONNELS :**



**TOEM: 1000 L**

Selon la localisation, un circuit de collecte de gros cartons est également en place une fois par semaine.

Avec la TEOM vous avez le droit à 1000 L/semaine de déchets tous confondus. Au-delà vous payez la redevance spéciale (mise en place depuis 2006 !). Un principe : plus c'est trié, moins ça vous coûte (mais ça coûte cher quand même !)

### CONTACT POUR TOUTE INFORMATION SUR LES DÉCHETS DANS LE PAYS VOIRONNAIS

Tél: 0800 508 892

## VIENNE CONDRIEU AGGLOMÉRATION



Avec la TEOM vous avez le droit à 1000L/semaine de déchets tous confondus.

Au-delà et jusqu'à 6000L/semaine vous payez la redevance spéciale, avec comme toujours un tarif en fonction de la qualité de votre tri.

Quand vous êtes soumis à la redevance spéciale, des agents se déplacent dans votre entreprise pour échanger sur vos pratiques afin de faire baisser au maximum la note. Selon le secteur de votre établissement vos ordures seront ramassées entre 1 à 3 fois/semaine.

### EN SAVOIR PLUS

**Direction environnement de Vienne Condrieu  
Agglomération :**

Tél: 04 74 53 45 16

[entreprendre.vienne-condrieu-agglomeration.fr](http://entreprendre.vienne-condrieu-agglomeration.fr)

## OISANS

En Oisans, la gestion des déchets est prise en charge par le budget général. Pas de TEOM, ni de REOM, ni de redevance spéciale donc. Mais pas de ramassage en porte à porte non plus ! Chacun est invité à apporter ses déchets (triés) dans des conteneurs répartis sur le territoire.

200 composteurs collectifs sont également disponibles sur certains secteurs.

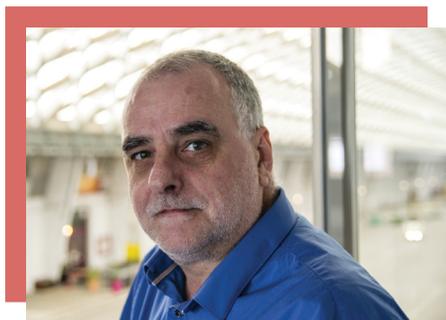
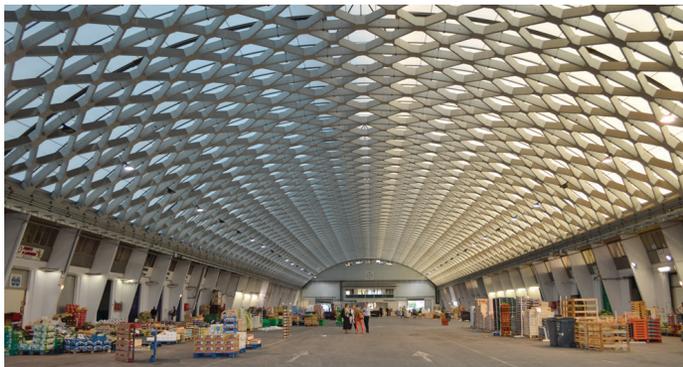
Les gros producteurs de déchets, font également, en saison, appel à une société privée pour la gestion des biodéchets et valorisent ce geste auprès de leurs clients.

### RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Tél: 04 76 11 01 09

# Portrait

## ACTEURS DU MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL DE GRENOBLE



### Construire le MIN de demain

En l'espace de six ans et avec l'appui de son équipe de 8 collaborateurs, il a développé le MIN pour le faire rayonner sur la métropole grenobloise et au-delà. « Le MIN, c'est un état d'esprit, convivial, chaleureux, un relais pour les professionnels en direction des professionnels. Nous agissons comme des facilitateurs », explique Bernard Colonel-Bertrand, son directeur. Implanté au cœur du territoire grenoblois sur 5 ha dont 15 000 m<sup>2</sup> de bâtiment couvert, il dispose de 48 box et compte actuellement 13 grossistes alimentant à plus de 60 % les marchés et premiers métropolitains. « Nous avons élargi la gamme de produits proposés en ce lieu, le Box Fermier, les viandes, cafés fromages,

produits bio, légumes. Notre ambition consiste à faire du MIN un marché complet pour les professionnels. Il reste encore à faire entrer un poissonnier et un marchand de vin voire d'épices. » L'établissement intègre différents services annexes : stockage en sous-sol, parking équipé de bornes électriques de 24 places pour des véhicules légers au 19 T, etc. « Nous prévoyons d'installer, à terme, une station GNV ainsi que 4000 m<sup>2</sup> de panneaux solaires en toiture d'ici 2020. Nous réfléchissons à développer le stationnement avec un service d'auto-partage et un système de caisses froides pour des opérations ponctuelles. » De nombreux projets pour construire le marché d'intérêt national de demain qui représente actuellement 80 producteurs isérois. « L'objectif est d'atteindre les 200 producteurs représentés d'ici trois ans », conclut Bernard Colonel-Bertrand.

#### EN SAVOIR PLUS

**Marché d'Intérêt National de Grenoble**  
117 rue des Alliés, Grenoble  
04 76 09 58 45  
[www.min-grenoble.fr](http://www.min-grenoble.fr)

#### HORAIRES DU MIN

Du mardi au samedi de 3h à 10h pour les transactions

#### AVANTAGES ADHÉRENTS

Adhérents UMIH38, vous bénéficiez d'une réduction de 50% sur la carte d'accès au Marché de gros de Grenoble



## BOX FERMIER

### « Un marché de producteurs pour les professionnels »

Une double rencontre, celle d'un homme avec un groupement, et de deux idées entrepreneuriales complémentaires. C'est ainsi que le Box Fermier a vu le jour en décembre 2018. «Après plus de 20 années passées à vendre des produits pour les restaurateurs, je souhaitais travailler sur une offre de produits frais, locaux et de qualité à destination des professionnels. En parallèle, un groupement de producteurs du terroir s'était formé. Suite à la mise en relation par Bernard Colonel-Bertrand, directeur du MIN, l'idée a éclos, le Box Fermier venait de naître», explique Jérôme Guillemette, gérant associé du Box Fermier. Le choix d'un local au MIN s'est imposé naturellement. «C'est un lieu idéal pour un groupement de producteurs, convivial et incontournable où

l'on est directement en contact avec les professionnels. Nous sommes à 20 minutes de l'ensemble de nos clients sur

la métropole !» Concentrant une vingtaine de producteurs locaux fournissant fromages du terroir, œufs élevés en plein air, produits d'épicerie (miel, noix, huile, farine, lentilles, etc.), légumes bio, viandes et volailles de qualité, le Box Fermier fourmille de mets savoureux soigneusement sélectionnés. L'entreprise travaille à un système de ventes en essai sur place, disponible prochainement. «Être au MIN, c'est une porte ouverte vers la métropole grenobloise et au-delà !», conclut Jérôme Guillemette.

“  
C'est un lieu idéal  
pour un groupement  
de producteurs,  
convivial et  
incontournable  
”

## LA BRÛLERIE DES ALPES

### Les orfèvres du café

L'odeur des grains de café en torréfaction emplit le petit local. Amer, sucrée, avec un léger goût de noisette, La Brûlerie des Alpes met, depuis 2011, tout son savoir-faire au service des amoureux de café qu'il soit particulier ou professionnel. La partie production est installée au MIN depuis 2017 complétant ainsi efficacement le commerce situé cours Jean Jaurès à Grenoble. «Nous cherchions un local, notre boutique devenait trop petite, d'autant plus que le torréfacteur prenait une place importante sans oublier le bruit», explique Patricia Chemin. Ni une, ni deux, avec son mari Christophe, elle opte pour le MIN. «Le lieu est accessible, équipé au gaz de ville, un point déterminant pour notre outil de production sans compter que nous sommes en lien direct avec les professionnels.» Passionnés de café, Christophe et Patricia connaissent leur métier sur le bout des doigts et sortent un «nectar» au goût inimitable, authentique, révélant les arômes des grains de café rigoureusement sélectionnés et soigneusement torréfiés. «Nous proposons une vingtaine de cafés différents et des cafés découvertes ainsi que plus de 150 thés de très haute qualité.» Et ça marche ! «En parallèle, nous conseillons et louons du matériel aux entreprises, CHR (Cafés, hôtels, restaurants).» Les restaurants gastronomiques ne s'y trompent pas ! Une affaire d'amour !

“  
Nous  
proposons une  
vingtaine de cafés  
différents et des  
cafés découvertes  
”



## MOYROUD PRIMEURS

### La qualité avant la quantité !

C'est une institution ! Grossiste de père en fils, Moyroud Primeurs compte l'un des choix les plus importants en matière de légumes et fruits de saison du MIN rayonnant sur l'ensemble de la métropole grenobloise, la Savoie et les territoires limitrophes. « J'ai repris l'affaire à mon père en 1982 tout en diversifiant sa gamme. C'est simple, le second choix, je n'arrive pas à le vendre ! Il faut que

**“ le second choix, je n'arrive pas à le vendre ! Il faut que j'aime le produit ! ”**

j'aime le produit ! », confie Pascal Moyroud, son gérant. Bien avant l'aube, c'est une course contre la montre qui s'engage, recevant les légumes et

fruits de ses fournisseurs, privilégiant la qualité, puis les vendant dans la nuit avant d'aller sur les marchés. Comptant 8 personnes, l'entreprise met un point d'honneur à valoriser les producteurs locaux notamment de la Drôme, Isère et Ardèche. « Nous ne pouvons pas le faire sur l'ensemble de nos produits, nos artichauts proviennent par exemple de Bretagne, question de climat ! » À l'origine, Moyroud Primeurs s'est forgé une réputation autour du poireau avant d'élargir progressivement sa gamme afin de proposer un choix, aujourd'hui, des plus variés, de la tomate en passant par les concombres, courgettes, cerises, etc. Une référence !



## BF VIANDES

### Exhausteur de goût

Depuis plus de 18 ans, Loïc Lancelon, gérant de BF Viandes, s'est pris de passion pour sa profession. Une famille dans l'élevage bovin, « j'ai découvert le métier de boucher par hasard à mes 14 ans. »

**“ Nous mettons nos connaissances au service de nos clients ”**

Rapidement, il enchaîne par un CAP et un Brevet Pro, débute au rayon boucherie dans une enseigne Grand Frais avant de se mettre à son compte. Comptant deux commerces de détail à Sassenage et Pont-de-Claix ainsi que 16 collaborateurs, il rejoint le MIN où il apprend le métier de grossiste. « Il fallait être rapide et efficace. Nous souhaitons des locaux plus spacieux, du matériel plus performant pour soulager nos salariés notamment au niveau de la manutention... » Un retour « à la base » s'opère. « Nous avons fait le choix de travailler les carcasses entières, que nous sélectionnons, réalisant des découpes personnalisées en atelier. » Boeuf, volailles, gibier... BF Viandes propose un vaste choix pour les professionnels, du sur-mesure ainsi que des saucisseries maison. « Nous mettons nos connaissances au service de nos clients, les conseillons en particulier sur la manière dont il faut travailler le morceau sélectionné pour révéler toute sa saveur. »

► Laurent Marchandiau

# Profession

## ACCESSIBILITÉ : OÙ EN ÊTES-VOUS ?

**Les questions liées à l'accessibilité reviennent régulièrement au standard de l'UMIH38. Ce sujet est, pour nombre d'entre vous, une montagne à gravir qui vous semble un peu inaccessible...**

Voici donc quelques repères qui, nous l'espérons, vous aideront à faire le point sur le sujet.

La démarche de mise en accessibilité de votre établissement doit, avant tout, répondre à la volonté suivante :

Toutes les personnes handicapées doivent pouvoir circuler avec la plus grande autonomie possible, accéder aux locaux et équipements proposés, utiliser les équipements et les prestations, se repérer et communiquer.

En bref, les conditions d'accès doivent être les mêmes que pour les personnes valides ou, à défaut, présenter une qualité d'usage équivalente.

Nous vous rappelons également que l'accessibilité concerne tous les types de handicap : moteur, visuel, auditif et mental.

### A SAVOIR !

Depuis le 31 mars dernier il n'est plus possible de déposer le fameux Agenda d'accessibilité Programmé (Ad'AP). Vous ne pouvez donc plus demander un échéancier sur 1, 2 ou 3 ans pour les travaux.

Dans les faits, tous les établissements recevant du public (ERP) doivent aujourd'hui être accessibles. Si ce n'est pas le cas, des travaux doivent être effectués, sans délai...

Avant toute chose vous allez devoir **déposer en mairie une déclaration préalable de travaux** en 4 exemplaires et, ce, avant d'entamer tout travaux.

**Selon la nature des travaux, votre déclaration ne sera pas la même.**

▶ Un « **permis de construire avec ou sans démolition** » (Cerfa 13409\*06) est à déposer pour les travaux qui portent sur

▶ la création d'une construction nouvelle, c'est-à-dire indépendante de tout bâtiment existant

▶ l'agrandissement d'une construction existante, si les travaux ajoutent une surface de plancher ou une emprise au sol supérieure à 20 m<sup>2</sup> - ou 40 m<sup>2</sup> en zone urbaine d'une commune couverte par un plan local d'urbanisme (PLU)-, ou entre 20 et 40 m<sup>2</sup> si les travaux portent la surface totale de la construction au-delà de 150 m<sup>2</sup>

▶ une modification des structures porteuses ou de la façade du bâtiment, lorsque ces travaux s'accompagnent d'un changement de destination

▶ des travaux portant sur un immeuble inscrit au titre des Monuments Historiques ou se situant dans un secteur sauvegardé.

▶ Une « **demande d'autorisation de construire, d'aménager ou de modifier un ERP** » (Cerfa 13824\*04) est à déposer si les travaux envisagés ne nécessitent pas de permis de construire.

Elle est obligatoire notamment pour les travaux qui :

▶ modifient l'aspect extérieur d'un bâtiment (ravalement, remplacement d'une porte ou d'une fenêtre par un autre modèle, percement d'une nouvelle fenêtre, par exemple) ;

▶ sont effectués à l'intérieur des immeubles dans les secteurs sauvegardés dont le Plan de sauvegarde et de mise en valeur (PSMV) n'est pas approuvé ni révisé ;

▶ créent une surface de plancher ou une emprise au sol comprise entre 5 m<sup>2</sup> et 20 m<sup>2</sup> maximum (ou 40 m<sup>2</sup> en zone urbaine d'une commune couverte par un plan local d'urbanisme -PLU-, ou entre 20 et 40 m<sup>2</sup> si les travaux portent la surface totale de la construction au-delà de 150 m<sup>2</sup>) ;

▶ changent la destination sans modifier la façade.

► Un « Dossier simplifié de demande de mise aux normes accessibilité pour un ERP de 5<sup>ème</sup> catégorie de type M ou N de moins de 50 m<sup>2</sup> » (Cerfa 15797\*02) est à déposer si votre établissement est classé en 5<sup>ème</sup> catégorie de type M – N de moins de 50 m<sup>2</sup>.

Ce Cerfa simplifié est conçu pour répondre aux besoins et aux spécificités de ces petits ERP existants. Le document est pensé de telle sorte qu'il contient l'ensemble des éléments et qu'il n'existe plus de pièces annexes à ajouter, exceptée(s) la ou les demandes de dérogation (pas de plan côté dans les trois dimensions mais seulement croquis et photos). Il ne comporte pas de Dossier sécurité incendie, donc pas de plans de situation, ni plans de masse et de façades, ni plans de coupe ou plans de niveaux.

## FOIRE AUX QUESTIONS !

**Je suis installé depuis plusieurs années mais je n'ai rien fait en matière d'accessibilité ou je viens de reprendre un établissement où rien n'a été fait en matière d'accessibilité.**

Vous devez déposer l'un des trois CERFA en vigueur (même si aucun travaux n'est à prévoir).

### Dans quels cas peut-on obtenir une dérogation ?

- impossibilité technique (en fonction des caractéristiques du terrain, la structure physique de l'immeuble (murs porteurs),...)
- contraintes liées à la conservation du patrimoine
- disproportion manifeste entre les améliorations apportées par la mise en accessibilité et leurs coûts et effets sur l'usage du bâtiment et de ses abords. Cette dérogation ne peut être applicable que pour les sociétés de plus de 3 ans.

Elles doivent être autorisées après avis de la commission départementale consultative de la protection civile, de la sécurité et de l'accessibilité et donne lieu à une décision explicite.

La demande de dérogation est à formuler dans les CERFA.

### Mon établissement n'est pas accessible, qu'est-ce que je risque si je ne fais rien.

- la fermeture de l'ERP pour non-respect du délai de mise en accessibilité
- une amende de 45 000 € pour les entrepreneurs, les architectes ou toute personne ayant la responsabilité des locaux
- une interdiction d'exercice, voire une peine d'emprisonnement en cas de récidive.

## LE RÔLE DE LA DDT

La direction départementale des Territoires (DDT) est un service déconcentré de l'État français prenant la forme d'une direction départementale interministérielle, placée sous l'autorité du Préfet de département.

La DDT a un rôle consultatif pour le compte de la Préfecture sur une demande de travaux / accessibilité / dérogation.

## CONTACTEZ LES POUR TOUTE QUESTION SUR VOTRE DOSSIER :

**DDT – Accessibilité Bureau construction**  
**17 Bd Joseph Vallier, 38000 GRENOBLE**  
 Tél: 04 56 59 46 49

## L'APAVE, NOTRE PARTENAIRE SUR TOUTES LES QUESTIONS LIÉES À L'ACCESSIBILITÉ

L'APAVE répond par téléphone à vos premières questions sur votre dossier d'accessibilité et peuvent, par la suite, vous accompagner dans la constitution de votre dossier.

**Adhérents de l'UMIH38, vous bénéficiez d'une réduction de 10 % à l'APAVE.**

## PLUS D'INFO :

**Cendrine VIEUX-COMBE**  
 Tél : 06 19 37 23 74  
[cendrine.vieux-combe@apave.com](mailto:cendrine.vieux-combe@apave.com)

## EMBAUCHER UN APPRENTI : COMMENT S'Y PRENDRE ?

**C'est décidé, cette année vous envisagez de prendre un apprenti...**

### SUIVEZ LE GUIDE !

#### 1 Valider la possibilité d'accueillir un apprenti dans votre établissement

- ▶ Le futur apprenti doit avoir entre 16 ans (ou 15 ans s'il a terminé sa 3ème) et 29 ans révolus.
- ▶ Il ne pourra pas être affecté au service du bar que dans les conditions ci-dessous :
  - Il est soit votre conjoint, soit votre parent ou allié jusqu'au quatrième degré inclusivement
  - Il a plus de 16 ans sous réserve de l'obtention d'un agrément à la DIRECCTE.

Pas de restriction pour les autres postes (service en salle, cuisine, réception...)

- ▶ Le Maître d'apprentissage peut être le chef d'entreprise ou un salarié. C'est lui qui va transmettre son savoir-faire au jeune, évaluer sa progression en tenant à jour le document de liaison et assurer la relation avec l'école ou le CFA.
- ▶ Le Maître d'apprentissage doit justifier d'un diplôme équivalent ou supérieur à celui préparé par l'apprenti et 1 an d'expérience dans le domaine. S'il n'a pas de diplôme, il doit justifier de ses compétences et d'une expérience professionnelle d'au moins 2 ans.
- ▶ Le Maître d'apprentissage peut suivre au maximum 2 apprentis simultanément. La fonction tutorale peut être partagée entre plusieurs salariés constituant une équipe tutorale au sein de laquelle sera désigné un « maître d'apprentissage référent » qui assurera la coordination de l'équipe et la liaison avec le CFA.
- ▶ Le Maître d'apprentissage doit être en possession du Permis de Former, formation obligatoire. Des sessions sont organisées à l'UMIH38. Cf. page 22.

#### 2 Recruter votre apprenti

- ▶ Contactez les CFA qui préparent au diplôme qui vous intéresse.
- ▶ Transmettez une annonce à l'UMIH38 et aux chambres consulaires (CCI, CMA).
- ▶ Affichez une annonce dans votre établissement.

#### 3 Vous avez trouvé un jeune motivé pour intégrer, en alternance, votre établissement ?

- ▶ Le contrat d'apprentissage peut débuter à n'importe quel moment de l'année.
- ▶ Durant la période d'apprentissage le jeune alternera entre des périodes en CFA (1 semaine/mois) et des périodes dans votre établissement (3 semaines/mois).

▶ La date du début de la formation pratique, comme celle de la formation en CFA, ne pourra excéder 3 mois après le début d'exécution du contrat.

▶ Par exception, un jeune âgé de 16 à 29 ans (ou 15 ans s'il a terminé sa 3ème) peut, à sa demande, s'il n'a pas été engagé par un employeur, suivre en CFA ou en section d'apprentissage une formation visant à l'obtention

d'une qualification professionnelle, pendant une période limitée à 3 mois. Les jeunes peuvent être accueillis dans la limite des places conventionnées. Le CFA sera alors tenu de l'assister dans la recherche d'un employeur.

Lors des périodes réservées à la formation en entreprise, le CFA ou la section d'apprentissage organise à son intention des stages professionnalisants en entreprise. Une même entreprise ne peut accueillir le même jeune en stage plus d'une fois par an. Toutefois, l'organisation du stage peut prévoir un ou plusieurs retours du jeune dans le CFA ou la section d'apprentissage pendant la durée du stage, dans la limite d'un trimestre.

### VOUS DEVEZ MAINTENANT

Etablir un contrat d'apprentissage en 3 exemplaires originaux (cerfa n° 10103\*06 - FA13) signé par l'apprenti (ou son représentant légal s'il est mineur), l'employeur et le CFA.

**Où trouver le cerfa ?** À l'UMIH 38, auprès des CCI et CMA ou sur [www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R1319](http://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R1319).

- ▶ Déclarer l'embauche de l'apprenti comme toute embauche de droit commun
- ▶ Inscrire l'apprenti sur le registre unique du personnel
- ▶ Demander à la médecine du travail une visite médicale d'information et de prévention dans les deux mois qui suivent son embauche. Pour les contrats conclus entre le 30/04/19 et le 31/10/21, l'employeur pourra faire réaliser la visite d'information et de prévention d'un apprenti par un médecin de ville (ayant passé une convention avec le Service de Santé au Travail) lorsque le médecin du travail, saisi au plus tard à la date de l'embauche, ne lui répond pas dans un délai de 8 jours ou lui indique qu'aucun professionnel de santé n'est disponible dans un délai de deux mois.
- ▶ Envoyer par courrier, pour enregistrement, le contrat dûment rempli, au service apprentissage de votre CCI compétente. Le service dispose de 15 jours pour enregistrer le contrat. En l'absence de réponse le contrat est admis comme enregistré.

# Formation

## DE L'OPCA À L'OPCO

Avec la réforme de la formation professionnelle, les OPCA (Organismes Paritaires Collecteurs Agréés) qui collectaient les contributions des entreprises ont disparu depuis le 1er avril 2019 au profit des OPCO (Opérateurs de Compétences) interbranchés.

Ainsi le FAFIH disparaîtra complètement dans les prochains mois. Notre secteur intègre l'OPCO des secteurs à forte densité de main d'œuvre, avec les secteurs entre autres de la propreté, de la sécurité, du travail temporaire, du commerce de gros... Cet OPCO représentera 32 branches, 250 000 entreprises et 3,5 millions de salariés. Hervé Becam, vice-président confédéral de l'UMIH a été élu président de ce nouvel OPCO.

Dans les faits, le FAFIH continue à vous accompagner jusqu'au 31 décembre 2019 sur vos besoins en formation.

Le dispositif *Actions de branches* du FAFIH se poursuit. Certaines formations sont entièrement financées (sous réserve de disponibilité des fonds) pour vos salariés. Les autres thématiques (techniques professionnelles) le sont partiellement. **Ne tardez pas pour en profiter !**

## LES FORMATIONS ENTIÈREMENT FINANCÉES

### Hygiène alimentaire (2 jours) :

7/8 octobre à l'UMIH38

### Permis de former initial (2 jours) :

16/17 septembre et 14/15 octobre à l'UMIH38

### Permis de former mise à jour (1 jour) :

8 octobre à l'UMIH38

### Sauveteur secouriste du travail (2 jours) :

14/15 octobre à l'UMIH38

### Sauveteur secouriste du travail - mise à jour (1 jour) :

17 octobre à l'UMIH38

### Gestes et postures (1 jour) :

16 octobre

### Habilitations électriques (2 jours) :

9/10 octobre

### Réseaux sociaux (1 jour) :

10 octobre à l'UMIH38

### Licence entrepreneur de spectacle (2 jours) :

dates communiquées ultérieurement

Les formations doivent également être réalisées en inter-entreprise (avec au moins 2 stagiaires d'entreprises différentes).

Vous pouvez inscrire autant de salariés que vous le souhaitez (sans notion de quotas)

Pas de prise en charge pour les entreprises employant 50 salariés et plus.

## PLUS D'INFO

**Olivier Perrot — UMIH Formation**

Tél : 06 85 96 03 70

[olivier.perrot@umihformation.fr](mailto:olivier.perrot@umihformation.fr)

## C'EST À L'UMIH38 QUE ÇA SE PASSE !

PERMIS D'EXPLOITATION, HYGIÈNE ALIMENTAIRE, PERMIS DE FORMER

### Lieu de la formation :

UMIH38, 107 rue des Alliés, Grenoble

### Organisme de formation :

UMIH formation, agréé par arrêté le 08/12/2016

## LE PERMIS D'EXPLOITATION

est la formation obligatoire pour toute personne qui déclare :

- L'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons de 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> catégorie
- L'ouverture, la mutation ou une modification de la situation d'un débit pourvu de la petite ou de la grande licence de restaurant

*Le permis d'exploitation est valable 10 ans*

**Permis d'exploitation initial :** sessions tous les 15 jours (en général le mercredi, jeudi et vendredi)

🕒 **Durée de la formation :** 2,5 j/20h

**Permis d'exploitation pour tous les exploitants justifiants de 10 ans d'expérience professionnelle et pour la mise à jour des connaissances pour les titulaires du permis d'exploitation (tous les 10 ans) :** 6 sessions par an

🕒 **Durée de la formation :** 1 jour/8h

## HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Depuis le 1er octobre 2012 tout établissement de restauration a l'obligation d'avoir au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire.

*Cette formation n'a ensuite aucune limite de validité. Sessions tous les 15 jours (en général le lundi et mardi)*

🕒 **Durée de la formation :** 2 jours / 14h

## PERMIS DE FORMER

Tous les tuteurs et maîtres d'apprentissage du secteur HCR encadrant un alternant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation doivent obligatoirement suivre cette formation.

Cette formation permet de comprendre le fonctionnement et les enjeux de la formation qualifiante, les missions et rôles des différents acteurs en présence, ainsi que toutes les notions nécessaires à une intégration réussie : communication, responsabilité, passion à transmettre, management et évaluation des performances.

La Formation est assurée par UMIH Formation dans les locaux de l'UMIH38, 107 rue des Alliés à Grenoble.

**Gérants ou salariés des entreprises n'ayant pas encadré d'alternant sur les 5 dernières années :** 2 jours de formation

**Gérants ou salariés des entreprises ayant encadré un alternant depuis moins de 5 ans :** 1 journée de formation

## BON A SAVOIR !

Des sessions de Permis d'exploitation et d'hygiène alimentaire seront très prochainement également programmées dans le nord-Isère !

## DATES FORMATIONS 2019

■ Permis exploitation 2,5j.

■ Permis exploitation 1j.

■ Permis de former

■ Hygiène alimentaire

SEPTEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

OCTOBRE						
L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

NOVEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DÉCEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

# Partenariats

DE  
NOUVEAUX  
PARTENAIRES  
À L'UMIH38 !

Il est pour nous important, à l'UMIH38, de vous proposer, chers adhérents, des partenariats utiles à votre quotidien. Ainsi, Danièle Chavant, présidente de l'UMIH38, a récemment signé deux nouveaux partenariats : l'un avec *Bastille Avocats*, l'autre avec *AMC Consultant*, cabinet d'expertise comptable et de commissariat aux comptes.

Découvrez dès maintenant ces deux entités et les avantages qu'ils vous offrent !



## Le Cabinet Bastille Avocats

20 avocats de la région, dont 14 à Grenoble.

Différents départements spécialisés le composent afin d'offrir une compétence à la fois globale et précise à chaque sujet, qu'il s'agisse de droit commercial, de droit bancaire, de droit social, d'achat et vente de fonds de commerce, de cession d'entreprise, de baux commerciaux, de droit immobilier, de droit de la copropriété mais également de droit de la famille. L'objectif de *Bastille Avocats* est de mieux connaître le fonctionnement de chaque entreprise et son contexte pour aider le chef d'entreprise à anticiper et l'ouvrir à de nouveaux horizons.

Dans le cadre du partenariat, **Me Thomas Bonzy**, avocat associé du *Cabinet Bastille Avocats*, est l'interlocuteur privilégié des membres.

**Me Thomas Bonzy est présent une fois par mois** dans nos locaux, **107 rue des Alliés à Grenoble**, pour vous recevoir dans le cadre d'une consultation gratuite.

### PROCHAINES DATES DE PRÉSENCE :

- ▶ Lundi 9 septembre de 15h à 18h
- ▶ Lundi 14 octobre de 15h à 18h

*Pensez à prendre rendez-vous !*



*Bastille Avocats* propose également régulièrement des sessions d'information collectives gratuites sur des thématiques précises, toujours dans les locaux de l'UMIH38.

### PROCHAINES DATES ANNONCÉES .....

#### LES CONTRATS BRASSEURS

- ▶ Vendredi 20 septembre, 14h30

#### DROIT SOCIAL

- ▶ Vendredi 18 octobre, 14h30

*Pensez à vous inscrire !*



Chaque département a une équipe dédiée autour d'un responsable :

**CORPORATE**

**Me Laurence Gumuschian**

**DROIT SOCIAL / QUESTIONS LIÉES AU DROIT DU TRAVAIL ET DE LA SÉCURITÉ SOCIALE**

**Me Annette Paul**

**DROIT DE LA FAMILLE**

**Me Pascal Eydoux,**  
ANCIEN BATÔNNIER

**DROIT IMMOBILIER**

**Me David Roguet,**  
BÂTONNIER DE L'ORDRE

**DROIT BANCAIRE**

**Me Pascale Modelski,**  
ANCIENNE BÂTONNIER

**DROIT COMMERCIAL**

**Me Thomas Bonzy**

**BASTILLE AVOCATS**

**Me Thomas Bonzy**

04 76 03 29 66

[www.bastille-avocats.fr](http://www.bastille-avocats.fr)



**AMC Consultant**, cabinet d'expertise comptable et de commissariat aux comptes

AMC Consultant profite de plus de 30 années d'expertise et d'expérience et dispose d'une solide expérience en restauration.

AMC Consultant évolue dans un environnement complètement dématérialisé.

Avec leur portail MyAMC (également accessible sur smartphone), vous pouvez accéder à votre dossier instantanément de n'importe où, partager en temps réel vos documents : bilans, déclaration fiscales, fiches de paies, comptes prévisionnels, budget, statuts, PV d'assemblée générale, factures...)

Vous numérisez et déposez vos pièces en ligne grâce à un petit scanner (fourni par eux) directement connecté au portail. Vous ne vous séparez ainsi jamais de vos documents originaux.

MyAMC vous accompagne également par la mise à disposition d'indicateurs de gestion. Tous les mois AMC Consultant vous adresse directement sur votre smartphone vos indicateurs de gestion avec des états graphiques et dynamiques de votre activité.

**Leurs compétences spécifiques :**

- ▶ gestion des groupes
- ▶ les opérations de restructuration (fusion, scission, apport partiel d'actifs et cession)
- ▶ missions d'audit
- ▶ établissement des bulletins de paies et des déclarations sociales



Vos interlocuteurs AMC Consultant dans le cadre du partenariat, Yann Banallègue et Benoit Hauss, vous reçoivent gratuitement dans les locaux de l'UMIH38, sur rendez-vous, pour toutes questions spécifiques relatives à la gestion de votre entreprise.

Des sessions d'information collectives gratuites sur des thématiques précises, toujours dans les locaux de l'UMIH38, seront également prochainement proposées.

**AMC CONSULTANT**

**Yann Banallègue & Benoît Hauss**

04 76 40 80 08

[www.amc-consultant.com](http://www.amc-consultant.com)

# Bienvenue

## AUX NOUVEAUX ADHÉRENTS

### RESTAURANTS

Le Ruisseau Gourmand – Tencin  
La Belle Etoile – Grenoble  
Bistrot Marsellus – Grenoble  
La Mentonnaise – La Côte Saint André  
Le Bukowski – Grenoble  
L'Olivier – Salaise sur Sanne  
L'Estantot – Vienne  
Le Comptoir Gourmand de LOL – Crolles  
Le Moulin des Bouvières – Diemoz  
La City – Grenoble  
Le Relais de la Sanne – Salaise sur Sanne  
Le Livia Storia – Fontaine  
La Petite Brasserie – Grenoble  
Le Provence – Vienne  
L'Emulsion – Saint Alban de Roche  
Auberge aux 4 Vents – Gillonnay  
Une Petite Mousse – Grenoble  
Le Gratin Dauphinois – Grenoble  
Bacchus Plaza Restaurant – Bourgoin Jallieu  
Chantebise – Alpe d'Huez  
La Table de César - Saint Romain en Gal  
Bar restaurant de la Bièvre – Aoste  
Chez Mary & co – Saint Laurent du Pont  
Take Off – Le Versoud  
Pasta Chez Vous – Crolles  
Café de la Place – Le Sappey en Chartreuse  
Bar Le Milleime – Grenoble

### TRAITEURS

CG Traiteur – Aoste  
La Cuisinerie - Grenoble

### BARS

Tabac Presse de Tencin  
La Plage – Grenoble  
Groove - Grenoble  
Bacchus Plaza Pub – Bourgoin Jallieu  
Le Harper's - Grenoble  
Daisy – Grenoble

Le Col Vert – Murs et Géliieux  
Snack Bar de la Plage – Romagnieu  
San Antonia – Echirolles  
La Belle Verte – Susville  
Chez Pierre – Montbonnot  
Au Signal – Villages de Paladru  
La Crêpe au Carré – Villefontaine  
Vegas Kitchen – Villefontaine  
Maison Badine – Grenoble  
Auberge du Charmant Som – Saint Pierre de Chartreuse  
Beso Café – Grenoble  
Sushi party – Grenoble  
Maison Aribert – Saint Martin d'Uriage  
Auberge de Mayres Savel  
Chez Jack – Grenoble  
Le Cliff – Villard de Lans  
Le Mutzig - Grenoble  
Le Pub des Copains – Grenoble  
Le Château des Ayes – Saint Etienne de Saint Geoirs  
L'Impasse – Grenoble  
Goo – Eybens  
Hostellerie du Port de Groslée – Groslée Saint Benoit  
Le Grésivaudan – Grenoble  
Muse – Vienne  
Le Bar à Fond – Villard de Lans  
Brasserie des Fleurs – Grenoble

### HÔTELS-RESTAURANTS

Le Christiania – Villard de Lans  
L'Auberge des Avenièrès – Les Avenièrès  
La Commanderie de Champarey – Bourgoin Jallieu  
Château Chapeau Cornu – Vignieu  
Hôtel de Milan – Bourg d'Oisans  
Hostellerie du Lac Bleu – Charavines  
Gîte La Martinette – La Ferrière  
Hôtel Dauphitel – Echirolles  
Hôtel Au Feu de Bois – Autrans  
Privilodges, Le Hüb – Grenoble



## ILS ONT INAUGURÉ

### HÔTEL RESTAURANT LES MÉSANGES



Laurence Federico et Loïc Lardin ont repris en janvier dernier les rênes de l'Hôtel Restaurant *Les Mésanges* à Saint Martin d'Uriage à la suite de M. et Mme Lucas.

Cet hôtel-restaurant de 29 chambres a de nombreux atouts pour séduire les touristes et les locaux : proximité de Grenoble et de Chamrousse, calme, beauté des paysages, une cuisine à partir de produits frais et locaux (ils s'approvisionnent notamment auprès du *Box Fermier*). Ils fêtaient le 13 mai dernier leur arrivée après plus de 3 mois d'exercice et de nombreux mois de préparation de leur projet.

### UNE PETITE MOUSSE



*Une Petite Mousse* était connue depuis plusieurs années pour ses boxes de bières et sa brasserie. Depuis ce printemps, nous retrouvons l'équipe derrière un comptoir, place Andry Farcy à Grenoble, sur le site Bouchayer Viallet.

*La Petite Mousse* c'est donc aujourd'hui, aussi un bar restaurant, inauguré le 14 juin dernier. On y déguste des bières artisanales, évidemment, des cocktails et des plats concoctés à base de produits frais et locaux, à partager ou non. Depuis son ouverture le lieu a déjà séduit de nombreux grenoblois. A suivre !

### GOLF GRENOBLE CHARMEIL

Après plusieurs mois de travaux, le *golf Hôtel Charmeil* et son restaurant *Le Wedge* ont rouvert leurs portes. Nouvel habillage extérieur, rénovation des salles de séminaire, de l'accueil du restaurant et de l'hôtel, agrandissement du restaurant: le lieu a tout pour séduire. Fabien Rabaté, directeur du site pendant plus de 20 ans, a pris sa retraite et c'est aujourd'hui Denis Senebier et Daphnée Sarret qui co-dirigent le *Golf Grenoble Charmeil* ; Denis pour la restauration et le bar et Daphnée pour l'hôtel et le golf.

### MAISON BADINE



On connaissait *Badine* puis le *Bistrot Badine* sur le cours Berriat. Le Chef Florian Poyet a inauguré en avril dernier son nouvel établissement gastronomique à la Tronche : *Maison Badine*. La particularité du lieu ? Une cuisine ouverte sur la salle, pour le plaisir des convives et du Chef !

### LA CHAPELLE



Il y avait déjà *Le 5*, *Ici Grenoble*, le *Château de la Veyrie*. La famille Pavy n'avait pourtant pas dit son dernier mot ! Flore Pavy a inauguré en avril dernier le petit dernier: *La*

*Chapelle*, littéralement au cœur d'une chapelle ! Rue des Bains, exactement, dans le quartier Championnet. Focaccia, plats du monde et cocktails en vedette. De l'humour, toujours, dans la carte. Bref les bonnes recettes sont reprises et tout semble déjà bien fonctionner !



# LA VIE DE L'UMIH38



**DEUX COURSES DES GARÇONS DE CAFÉ À LA RENTRÉE !**

**Cette année, ce n'est pas une mais deux Courses des Garçons de Café qui seront organisées par l'UMIH38 : l'une à Grenoble, pour la quatrième édition, le mercredi 25 septembre, l'autre à Vienne, pour la première fois le mercredi 18 septembre !**

Ces Courses, outre évidemment le plaisir de rassembler notre Profession autour d'un événement sportif et convivial, ont pour objectif de mettre en avant, auprès du grand public, les métiers de l'Hôtellerie Restauration et notamment ceux de la salle.

Le village d'arrivée/départ de chaque Course est le lieu idéal pour trouver la bonne formation ou un emploi.

Seront présents à nos côtés : Pôle Emploi, les missions locales, les organismes de formation, les écoles hôtelières et CFA... Des offres d'emploi seront proposées et chacun pourra venir déposer son CV qui sera ensuite envoyé à vous tous nos 550 adhérents de l'UMIH38. Les élèves des écoles hôtelières et CFA seront également présents sur le village de chaque course et proposeront au public des démonstrations de flambage, de découpe de fruits, de découpe de jambon...

**EN CE QUI VOUS CONCERNE, VOUS HÔTELIERS, CAFETIERS ET RESTAURATEURS :**

**1** Envoyez-nous vos **offres d'emploi**, nous les diffuserons sur la Course

**2** Inscrivez-vous, inscrivez vos salariés à la Course sur :

[www.njuko.net/garconcafevienne2019](http://www.njuko.net/garconcafevienne2019)

[www.njuko.net/garconcafegrenoble2019](http://www.njuko.net/garconcafegrenoble2019)

Ouverture des inscriptions le lundi 26 août 2019.

**3** Commencez dès aujourd'hui **vos entraînements**. Le Jour J vous devrez courir sur près de 500 m avec un plateau composé d'un café, d'une bière, d'un jus de fruit et d'un verre d'eau.

La Course est ouverte à tous les professionnels de l'Hôtellerie restauration et aux élèves en lycée Hôtelier ou CFA. Les élèves et les professionnels courent sur 2 courses distinctes. Lors de la super finale, le gagnant « élève » affrontera le gagnant « professionnel ».

## **COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ DE VIENNE**

**Mercredi 18 septembre 2019**

Place de l'Hôtel de Ville **14h à 18h**

*(départ/arrivée ; village emploi et formations) et place du*

*Général de Gaulle*

Course organisée avec le soutien

actif de l'Amicale des HCR de Vienne

## **COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ DE GRENOBLE**

**Mercredi 25 septembre 2019**

Place Victor Hugo **14h à 19h**



**SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ**

**DES COURSES DE GARÇONS DE CAFÉ SUR FACEBOOK « COURSES DES GARÇONS DE CAFÉ ISÈRE »**

# MES PRODUITS LOCAUX, C'EST METRO.

Pour vous permettre d'exprimer tout votre talent, vous avez besoin d'ingrédients d'exception. C'est pourquoi METRO est aussi rigoureux dans le choix de ses producteurs. Engagés et passionnés, ils partagent avec METRO le goût de la tradition. Chaque jour, leurs produits sont mis en avant dans les entrepôts METRO proches de leur exploitation.



**METRO, PARTENAIRE DES  
RESTAURATEURS INDÉPENDANTS.**

Retrouvez-nous sur :



**METRO**

# RETOUR EN PHOTO

MARS-AVRIL 2019

## FORUMS DES MÉTIERS présenter et promouvoir les métiers de l'hôtellerie restauration aux collégiens et lycéens

- ▶ Pont de Beauvoisin 880 jeunes présents de la 4ème au bac
- ▶ Voiron 1<sup>ère</sup> participation de l'UMIH38 sur ce Forum à l'invitation du Lycée des Portes de Chartreuse
- ▶ La Côte Saint André 1500 jeunes présents
- ▶ Saint Marcellin 350 jeunes informés



11 AVRIL 2019

## 26ÈME ÉDITION DU CONCOURS DU MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL GRENOBLE-ALPES MÉTROPOLE, ORGANISÉE EN COLLABORATION AVEC L'UMIH38.

- ▶ 13 candidats des écoles hôtelières et CFA
- ▶ 3 battles : cocktail / plat / desserts
- ▶ 3 fruits et légumes à l'honneur : kiwi, épinard et pomme
- ▶ Un lieu : le carreau du MIN
- ▶ Un président du jury :

Le chef André Taormina, du restaurant nouvellement étoilé *L'Ambrosie* à Saint-Didier-de-la-Tour.



### LES LAURÉATS

- ▶ **COCKTAIL** : Alexis Romet (Lycée Portes de Chartreuse) avec son «Fresh pep's»
- ▶ **PLAT** : Félix Bentolila (Lycée hôtelier Lesdiguières) avec son «Monochrome d'épinard»
- ▶ **DESSERT** : Théophil Maire (Lycée hôtelier Lesdiguières) avec son «Panier de pommes»



L'UMIH38 avait obtenu une semaine de stage chez Guy Savoye pour le vainqueur de la battle plat. C'est donc Félix Bentolila qui prendra prochainement la direction de Paris pour découvrir les cuisines de ce chef berjalien de naissance, triplement étoilé !



17 AVRIL 2019

**RENCONTRE ENTRE LES CONSEILLERS  
PÔLE EMPLOI ET LES ADHÉRENTS  
DE L'UMIH38**

- Une rencontre à Bourgoin Jallieu
- Une rencontre à Aoste

À la découverte du site internet *Maintenant !*, de l'application « *Je recrute* », du dispositif « immersion professionnelle préalable au recrutement », de l'aide à la formation avant embauche, du recrutement par simulation et des différentes ressources proposées sur l'espace recruteur de Pôle Emploi.



6 MAI 2019

**RENCONTRE AVEC LES DIRECTEURS  
ET CHEFS DE TRAVAUX DES LYCÉES  
HÔTELIERS ET CFA DE NOTRE  
DÉPARTEMENT.**

Danièle Chavant, présidente de l'UMIH38 a notamment échangé avec eux sur les actions à mener conjointement pour promouvoir nos métiers et attirer des jeunes.



18 JUIN 2019

**COUPE DU MONDE  
FÉMININE DE FOOT**

A l'invitation de Christophe Ferrari, président de Grenoble Alpes Métropole, les hôteliers, restaurateurs et cafetiers de l'UMIH38 ont assisté au match Jamaïque vs Australie. Belle ambiance !





UMIH 38

Union des Métiers et des Industries  
de l'Hôtellerie de l'Isère

# des COURSE GARÇONS DE CAFÉ

## VIENNE



MERCREDI 18 SEPTEMBRE 2019

Place de l'Hôtel de Ville

## GRENOBLE



MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2019

Place Victor Hugo

**FORUM  
EMPLOI &  
FORMATION**  
café-hôtel-restaurant

**démonstrations**  
de techniques culinaires  
et dégustations

