

## **RAPPORT MORAL – AG 2016**

**Monsieur Le Sénateur, Cher Gérard, Monsieur L'Attaché parlementaire de Mr Pélissard, Cher Cyrille, Mesdames et Messieurs Les Présidents, Les Directeurs, Les Chefs de Services, Mes Très Chers Collègues, Mesdames et Messieurs, Chers Amis,**

**Après un début d'année plutôt poussif, dû au séisme de la nation, lié aux attentats, et après un printemps météorologique pourri, une lueur d'espoir s'est faite ressentir, malgré tout, durant l'été. Le beau temps n'y est pas étranger ; Dans l'ensemble, la saison a été plutôt positive, les touristes sont restés dans notre beau Jura, malgré un fléchissement des touristes étrangers suivant certains secteurs. L'ensoleillement et la chaleur du mois de septembre ont été des vecteurs essentiels pour conforter l'aile de saison. La destination JURA confirme un attrait certain.**

**Il n'y a pas un jour où nous ne sommes pas interpellés par des collègues, écrasés sous le millefeuille des lourdes contraintes administratives et réglementaires, qui nous disent sur un ton d'épuisement : qu'ils nous laissent travailler !!!**

**Beaucoup d'entre vous vont se reconnaître dans mes propos qui vont suivre, en vous décrivant une journée type d'un chef d'entreprise de notre secteur, d'une structure de moins de 5 salariés qui représente les 80% d'entreprises de notre territoire...**

**Debout 5 h 45, le temps d'ouvrir les yeux, de passer par la salle de bain, d'enfiler la tenue de combat et direction la cuisine pour préparer les petits déjeuners. Aujourd'hui la femme de chambre arrivera un peu plus tard, car elle doit faire la rentrée des classes de ses enfants.**

**Les petits déjeuners mis en place, le chef part aux achats. Entre-temps la patronne arrive pour faire les départs des clients de l'hôtel, après avoir juste eu le temps de se faire une beauté afin d'effacer les stigmates de la fatigue de la veille, une table de 2 personnes s'étant en effet éternisées en se délectant autour du plat du jour, accompagné d'une carafe d'eau tiédie par le temps passé. Jusqu'au moment où il fallut les raccompagner vers la sortie de l'établissement par crainte d'être verbalisé pour fermeture tardive...**

**9 h, coup de téléphone du CFA : votre apprenti n'est pas en cours, il a sûrement préféré rester sous la couette...**

**Retour du marché, le chef passe en cuisine, contrôle des marchandises, contrôle des températures, des dates de péremption. Son second arrive, le commis n'est pas là et pas de nouvelle ; Il est coutumier du fait, un festival de musique déjantée a eu lieu le week-end ; Il faut qu'il rattrape sa nuit blanche quelque peu arrosée et enfumée par de l'herbe – celle-ci ne venant pas de la pelouse - fléau contemporain récurrent. De retour le lendemain, frais comme un gardon, il regagnera son poste sans plus d'explication. Contrainte et forcée, l'entreprise doit faire face à ce genre de situation et ne pas faire la fine bouche, car celle-ci ne trouve plus personne...**

**Arrivée du courrier - de plus en plus tard - juste avant le service de midi : factures, taxes, publicités...  
Tiens ? Un accusé de réception ? Contrôle URSSAF dans trois semaines : prière de préparer les pièces dûment demandées.**

**Début du service, enfin le cœur de notre métier ! Le premier client arrive. Ah.. il est allergique. On lui remet la fiche indiquant les allergènes que l'on peut trouver dans les plats. Il dit être allergique au gluten - effet de mode, problème de santé... ?**

**Branle-bas de combat en cuisine, le chef lui trouve le plat correspondant à sa demande...**

**Le service se passe plutôt bien, les gens ont l'air heureux d'avoir passé un moment agréable, jusqu'au moment où une cliente interpelle le serveur pour lui signaler une arête dans le filet de poisson : « Heureusement madame - lui répond celui-ci sur un ton humoristique et poli - que vous n'avez pas trouvé un os ».**

**La cliente n'étant pas habituée à ce genre de plaisanterie, s'empressera, à peine passée la porte, de mettre un avis négatif sur TripAdvisor...**

**Fin du service, et comme le plongeur a pris ses 15 jours de congés parentaux suite à la naissance du petit dernier, chacun participe à la plonge.**

**Puis, moment de détente avec l'équipe restante, autour d'un café bien mérité.**

**Quant à la patronne, après avoir bu son thé favori, (attention « avantage en nature ») celle-ci peut enfin retourner à la réception, s'adonner à ses tâches habituelles : devis à préparer, comptabilité, téléphone, rendez-vous avec les représentants, les clients...**

**La soirée arrive à grands pas ; Arrivée des clients à l'hôtel. Le desk commence à se remplir par les clefs des clients, chacun y va de son refrain : vous avez canal + ? Le wifi ? Il est tard, vous n'êtes pas complet, vous pouvez me faire un prix... ? Le matin je prends juste un café, vous me l'offrez ?**

**Et, toujours avec le sourire : « bien sûr monsieur, avec grand plaisir ... »**

**On retrouve le chef qui, entre-temps, s'est octroyé une micro-sieste ; Il a rechargé ses batteries, en même temps que son Smartphone.**

**Mise en place ; Reprise du service du soir ...**

**Après avoir contrôlé les fiches horaires, passé les commandes, établi le planning de nettoyage, terminé du boulot de bureau, le clap de fin de journée retentit.**

**Bien fatigué, il est temps d'aller se coucher, pour remettre le couvert le lendemain en pleine forme, l'épée de Damoclès au dessus de la tête...**

**Voilà notre lot quotidien ; Ne voyez pas d'aigreur dans mes propos, peut-être un peu de malice.**

**Nous ne sommes pas préparés à tout ça, nous n'avons pas été livrés avec le mode d'emploi. Le couteau a été troqué contre le code de la réglementation. Bien sûr nous ne devons pas faire n'importe quoi, s'adapter à la législation ; Mais pas à n'importe quel prix. Nous sommes des gens responsables, laissez-nous nous exprimer, vivre de notre passion, conforter l'économie, créer de l'emploi, transmettre nos entreprises.**

**Changez de cible, allez traquer les vrais fraudeurs qui se font la part belle sous couvert d'économie collaborative...**

**Mesdames et Messieurs, Chers Collègues :**

**Laissez-nous travailler**

**C'est le cri des chefs d'entreprises.**

**On pourrait écrire un roman, et chacun de nous un chapitre.**

**Bien sûr, le facteur humain est au cœur du dispositif. Nos réflexions, nos champs d'organisation, nos façons de manager, doivent être remis en cause.**

**Nous devons, encore et encore, nous battre, pour changer notre image, faire évoluer nos filières, donner envie aux jeunes de venir dans un secteur porteur ...La cuisine est un créateur de lien social.**

**Et à côté de cela, nous procurons du plaisir et nous en sommes fiers.**

**Encore cette année, il y a quelques jours, avec la 2ème édition du « Week-end Gourmand du Chat Perché » qui s'est déroulée à Dole.**

**L'UMIH 39 en a été à l'initiative, et la cheville ouvrière de ce projet ambitieux lié autour des différents patrimoines : bâti, gastronomique, culturel et des savoir-faire artisanaux.**

**Avec plus de 30 000 visiteurs, cet événement participe au rayonnement de la Bourgogne Franche-Comté.**

**Nos structures départementales contribuent et sont la force de nos UMIH, ses réseaux, ses maillages territoriaux.**

**Je suis de ceux qui pensent que le temps de « l'UMIH de papa » est révolu ; Nous allons entrer dans une nouvelle Aire, où l'adhérent aura vraiment besoin d'acheter une offre de services complète. Travail amorcé dans notre département, où Nancy fait un travail remarquable pour répondre au plus vite aux adhérents, en étroite collaboration avec les services de la rue d'Anjou, sous la houlette de notre Ami Philippe DELTERME. Merci Philippe.**

**Grace au lobbying de l'UMIH, de grandes victoires ont été gagnées ; Je vous laisserai le soin, mon Cher Philippe, d'en parler.**

**De gros chantiers restent ouverts. L'hémorragie des cafés et maintenant celle des petits hôtels, qui amplifient la désertification de nos campagnes, par manque de moyens pour faire face aux contraintes normatives. La frilosité des banquiers qui ont oublié la notion de partenariat.**



**Le projet de décret visant à réintégrer les apprentis dans le calcul des effectifs de l'entreprise est, pour l'UMIH, inacceptable et incompréhensible. La représentativité, la pénibilité, la transparence alimentaire, l'économie collaborative en fixant le cadre fiscal, social, économique, l'équité normative, redonner l'envie aux touristes étrangers de fouler notre sol, j'en passe et des meilleurs...**

**Et pour terminer mes propos, j'ai choisi la sagesse d'un proverbe chinois :**

***« L'espoir est important, car il peut rendre l'instant présent moins difficile à supporter. Si nous pensons que demain sera meilleur, nous pouvons supporter les difficultés d'aujourd'hui » ( Thich Nhat Hanh )***

**MERCI**

**Patrick FRANCHINI**

***Président UMIH 39***

***(seul le prononcé fait foi)***