

Sommaire

interactif 

Guide de l'eau P.2

Fonds tourisme durable P.2

L'UMIH et La Rochelle unies

P.4

**Dark kitchen : une traduction
aberrante P.5**

Francofolies P.5

Coupe du monde de Rugby P.7

UMIH 45 P.8

UMIH 87 P.8

Biodéchets P.10

Edito

L'eau, cet ingrédient précieux devenu rare

A l'UMIH, nous avons la volonté d'accompagner chaque adhérent dans cette transition essentielle qu'est la transition écologique en apportant des solutions simples, faciles à mettre en place et utiles. Après le guide de bonnes pratiques sur la sobriété énergétique, l'UMIH publie le guide sur l'usage de l'eau potable en CHRD.

Aujourd'hui, face au réchauffement climatique qui assèche les sources et à l'activité humaine qui vide les lacs et les nappes phréatiques, nous commençons seulement à mesurer notre imprévision dans la gestion de l'eau. L'eau va devenir, avec l'énergie, un des ingrédients les plus chers dans nos établissements. Il est urgent de réagir en adaptant notre comportement et nos habitudes pour une gestion optimale de la ressource. Dans nos professions, beau-coup d'entre nous ont déjà mis en place des dispositifs de récupération, de réutilisation et d'économie d'eau. Il ne s'agit plus seulement de lutter contre le gaspillage de l'eau, mais bien de l'économiser, de réduire de manière efficace, responsable et



durable son usage tout en assurant le confort attendu par nos clients. L'urgence est là, il est temps de changer nos habitudes de consommation d'eau. Dans ce guide, vous trouverez

des bonnes pratiques à mettre en place dans vos établissements. Je vous invite également à le diffuser à vos équipes. Ce n'est que par une prise de conscience collective qu'ensemble, nous mettrons enfin en place une gestion responsable de l'eau, c'est-à-dire une gestion qui consiste à protéger, planifier, développer et optimiser l'utilisation de cette ressource vitale : l'eau.

« Eau, [...]. Tu n'es pas nécessaire à la vie : tu es la vie. [...] Tu es la plus grande richesse qui soit au monde, et tu es aussi la plus délicate, toi si pure au ventre de la terre ».

C'est ainsi qu'Antoine de Saint-Exupéry dans son ouvrage *Terre des Hommes*, décrivait cette ressource naturelle si fondamentale à la vie sur Terre et plus humblement à notre vie.

Thierry Marx, Président confédéral

[Téléchargez le guide](#)

L'Essentiel Nous CHRD est une publication en ligne éditée par l'UMIH.
Rédaction : Nathalie Hebtng

Agenda

21 septembre : webinaire
« les formalités à respecter lors de la vente de son établissement » par M^e Oreal (partenariat Notel)

Octobre 2023 : webinaire « la SCI de l'hôtelier » par M^e Pépin (partenariat Notel)

28-30 novembre : Congrès de l'UMIH
à Angers sur le thème du développement durable

L'eau, une ressource précieuse à préserver

L'UMIH accompagne ses adhérents et les professionnels dans la transition écologique et énergétique. Après le *Guide sobriété énergétique*, le *Guide L'Usage de l'eau potable* est paru. Téléchargez le guide

La commission développement durable de l'UMIH, présidée par Ludovic Poyau, a conçu le guide *L'usage de l'eau potable en CHR* pour accompagner les entreprises du secteur. Toutes les formes d'hébergement et de restauration sont concernées par cette démarche, dans le but de promouvoir l'art de vivre à la française tout en adoptant une approche durable du tourisme. Véritable outil, ce guide a été conçu pour aider les chefs d'entreprise du secteur de l'hôtellerie-restauration à améliorer leur impact sur l'environnement en leur fournissant des conseils spécifiques sur la question essentielle de la gestion de l'eau. L'objectif principal est de limiter la surconsommation d'eau potable et de

préserver cette ressource vitale au sein des entreprises du secteur. Pour atteindre cet objectif, il est nécessaire de modifier nos comportements, de revoir notre organisation quotidienne et même de repenser notre mode de vie à l'échelle individuelle et collective. Dans nos activités touristiques, il est essentiel de trouver un équilibre entre d'une part, la préservation de la ressource en eau, et d'autre part, la satisfaction des attentes fondamentales

des clients en termes de confort et de services durant leur séjour, tels que les piscines, les douches, les espaces bien-être, etc.

L'eau est une ressource précieuse que nous devons préserver et protéger. Avec la hausse des températures et la multiplication des événements climatiques extrêmes, la sécheresse est de plus en plus fréquente, y compris dans le nord de la France.

Nous devons agir pour prévenir la pénurie d'eau et assurer un avenir durable pour tous. Chaque goutte compte : partageons quelques gestes simples pour notre quotidien.



Fonds Tourisme durable : déposez votre dossier avant le 23 octobre

Mis en place dans le cadre de **France Relance** et réabondé par le Plan « **Destination France** », le Fonds Tourisme Durable a pour objectif de soutenir, par des aides financières, des opérateurs du tourisme (TPE/PME et associations situées en zone rurale) dans leur **démarche de transition vers un tourisme durable**.

Ouvert du 31 mai au 23 octobre 2023 et doté de 4 millions d'euros, ce nouvel appel à projet vise à soutenir, via des subventions à l'investissement et à l'ingénierie, des porteurs de projets en couvrant une partie des coûts liés à la transition, l'émergence et la maturation de projets de tourisme durable s'inscrivant dans une démarche de **slow tourisme** ou d'écotourisme.

Il s'agit ainsi de contribuer à la transition du secteur du tourisme, et à l'émergence d'une offre de qualité, à même de répondre aux nouvelles attentes des visiteurs en matière de respect de l'environnement et des populations.

Les 2 premières vagues de l'appel à projet en chiffres

Les deux premières vagues ont visé le soutien au développement d'offres de slow tourisme.

- 521 dossiers déposés,
- 73 lauréats (dont 11 en Outre-mer),
- 4,7 millions d'euros d'aides d'État,
- 11,6 millions d'euros d'engagements sur les projets au total,
- 65 000 euros : montant moyen de l'aide accordée

Le fonds tourisme durable comporte trois volets qui soutiennent :

- 1. la transition durable d'activités de restauration** (réduction des déchets, dont gaspillage alimentaire et consommations eau/énergie ; développement de l'alimentation locale, de qualité et bas carbone ; ancrage dans le territoire, etc.) ;
- 2. l'adaptation au changement climatique des activités d'hébergements touristiques** (réduction des déchets et consommations eau/énergie, assistance à maîtrise d'ouvrage pour la rénovation énergétique, adaptation au changement climatique par l'amélioration du confort d'été, etc.) ;
- 3. la transition, l'émergence et la maturation de projets de tourisme durable.** Ce troisième volet fait l'objet du nouvel appel à projets ci-dessus.

Plus d'infos et dépôt des dossiers : <https://www.entreprises.gouv.fr/fr/aap/fonds-tourisme-durable-3e-vague-de-l-appel-projets>



UMIH

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

www.umih.fr

-  UMIH.France
-  @UMIH_France
-  UMIH



GUIDE
DES BONNES PRATIQUES

L'USAGE DE L'EAU POTABLE EN CHRD

JUILLET 2023



Pour accéder
à la version
digitale
interactive
en ligne,
flashez ce
QR Code.



SOMMAIRE
INTERACTIF

- ▶ ÉDITO
- ▶ INTRODUCTION
- ▶ REPÈRES

- ▶ STRATÉGIES
POUR RÉDUIRE
LA CONSOMMATION
D'EAU

- ▶ INITIATIVES
POUR UNE GESTION
PLUS ÉCONOME DE
LA RESSOURCE

- ▶ FOCUS
SÉCHERESSE
- ▶ CHIFFRES
CLÉS



L'UMIH et La Rochelle unies pour réguler la location de meublés touristiques

En marge du Festival des Francofolies, s'est déroulée à La Rochelle une conférence de presse commune sur le thème de la régulation des meublés de tourisme.

A La Rochelle, l'UMIH représentée par Eric Abihssira vice-président, Véronique Siegel, présidente d'UMIH Hôtellerie française et Jean-Virgile Crance, président du GNC, la municipalité représentée par son maire Jean-François Fountaine, également président de la Communauté d'Agglomération et Marie Nédellec, adjointe au Maire en charge du commerce et attractivité locale responsable, ont détaillé leurs revendications.

Les députés de Paris Julien Bayou, et du Finistère Annaïg Le Meur (co-rapporteur d'une proposition de loi visant à remédier aux déséquilibres du marché locatif en zone tendue) étaient aussi présents.

Le logement des saisonniers pénalisé

Aujourd'hui, la location des meublés de tourisme ne concerne plus seulement la concurrence déloyale avec les hôtels, la restauration est également pénalisée. Le marché locatif est dérégulé, ce qui ne permet plus de loger les salariés, tout particulièrement les saisonniers, et plus largement les habitants à l'année.

« *Nous n'arrivons plus à recruter dans nos établissements saisonniers faute de logements disponibles* », a résumé



De g. à dr. : Jean-Virgile Crance (GNC), Véronique Siegel (UMIH Hôtellerie française), Eric Abihssira (UMIH), Guillaume Jacques (UMIH 17), Jean-François Fountaine (maire de La Rochelle), Marie Nédellec (adjointe au maire) Anaïg Le Meur (députée du Finistère) et Julien Bayou (député de Paris).

Eric Abihssira, Le président de l'UMIH Charente-Maritime, Guillaume Jacques, a de son côté précisé que « *ce problème est le même dans les îles de Ré et d'Oléron, et plus globalement sur toute la côte.* »

Encadrer pour plus d'équité

Un travail collectif est mené par l'UMIH, mobilisée depuis de nombreuses années, les collectivités, notamment La Rochelle, très impliquée et des parlementaires afin de mettre en place une réglementation spécifique qui vise à assurer l'encadrement, l'équité et la trans-

parence pour les locations meublées touristiques. L'UMIH préconise notamment un numéro d'enregistrement centralisé des meublés de tourisme qui permettra la création d'un inventaire exhaustif de l'hébergement touristique et de disposer d'un panorama exact de la capacité locative du territoire. L'UMIH demande également que toute latitude soit laissée aux collectivités pour réguler en fonction des caractéristiques locales.

« *Nous ne sommes pas contre les locations touristiques de courte durée, nous souhaitons juste que les règles soient les mêmes pour tous. Nous faisons face aujourd'hui à de véritables sociétés qui exercent le métier d'hôtelier sans en avoir les contraintes* », a résumé Véronique Siegel avant de préciser : « *Nous souhaitons que tous les meublés soient enregistrés, que les propriétaires aient les mêmes obligations que nous, notamment en ce qui concerne les normes incendies, qu'il y ait un rééquilibrage fiscal et que les maires puissent avoir la main sur la régulation, par exemple pour limiter les nuitées* ».



Une traduction aberrante

Traduire dark kitchen (littéralement cuisine sombre) par restaurant tout en ligne, n'est-ce pas vouloir changer la signification du terme ?

Les «Dark kitchen» représentent un modèle d'affaires radicalement différent de celui des restaurants.

La traduction «restaurant tout en ligne» crée une confusion inutile avec le restaurant traditionnel et induit le consommateur en erreur en lui laissant penser qu'il bénéficiera d'une expérience comparable à celle d'un restaurant. En tant que première organisation professionnelle du secteur, l'UMIH regrette vivement que la profession n'ait pas été consultée avant cette décision et la publication au Journal officiel. L'UMIH tient à exprimer sa vive préoccupation et sa ferme opposition à cette traduction, qui lui semble inadéquate mais également nuisible à l'image et à la définition du métier de restauration.

L'adaptation de la langue française aux évolutions des pratiques de la société doit se faire de manière réfléchie,



avec le souci de préserver la spécificité au domaine d'activité. C'est pourquoi, l'UMIH a demandé à Mmes Rima Abdul Malak, ministre de la Culture et Olivia Grégoire, ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, d'intervenir pour qu'un nouvel

avis propose une traduction plus en phase avec la réalité.

L'UMIH reste vigilante pour que les évolutions nécessaires de notre langue ne véhiculent pas des choix culturels économiques et sociaux qui sont contraires aux intérêts de la profession et des clients.

L'UMIH aux Francofolies

L'UMIH nationale est partenaire du festival des Francofolies et de la Sacem depuis de nombreuses années. Cette année, l'UMIH 17 a pris les choses en main et a organisé des rencontres avec les professionnels locaux.



Du 12 au 16 juillet, les Francofolies ont accueilli nombre d'artistes sur les différentes scènes mises à leur disposition.

En parallèle, l'UMIH 17 présidée par Guillaume Jacques, a organisé les Rencontres UMIH des Francofolies entre les présidents nationaux des branches, les

présidents départementaux, les acteurs locaux du secteur et les partenaires. Des échanges ont ainsi pu avoir lieu avec les professionnels adhérents ou non.

Installée dans la maison Deman, sur les murailles de la ville, surplombant la scène principale des Francofolies, l'UMIH nationale et l'UMIH 17 ont allié l'utile à l'agréable autour de la convivialité.

Au terme du festival, Thierry Marx, président de l'UMIH est venu dédicacer son dernier livre, puis a participé à l'émission Les Folles Rencontres sur le thème J'ai la mémoire qui chante.

200 000 emplois à pourvoir le CV numérique est une clé !



HÔTELLERIE
RESTAURATION

TU CHERCHES UN JOB ?

DÉPOSE
TON CV
EN LIGNE !



monCVnum'

une web application gratuite
pour les demandeurs d'emploi :
des jobs pour tout le monde !"

Thierry Marx

PRÉSIDENT CONFÉDÉRAL UMIH

www.umih.fr

 UMIH.France

 @UMIH_France

 UMIH



UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Coupe du monde de Rugby 2023

Dynamiser votre établissement au rythme du rugby

La Coupe du monde de Rugby se déroulera du 8 septembre au 28 octobre 2023. Afin de dynamiser votre établissement et d'en faire profiter vos clients en leur proposant des soirées à thème pour vivre des moments conviviaux et chaleureux, deux informations importantes sont à connaître.

Afin d'organiser au mieux ces manifestations, nous vous annonçons deux informations importantes :

1. Il est possible d'obtenir une autorisation de diffuser les matchs retransmis par TF1, à qui le Comité d'Organisation de la Coupe du Monde de Rugby 2023 a confié le soin de coordonner l'attribution des licences de retransmission publique pendant l'intégralité de la durée de la Coupe du monde de Rugby 2023.

Afin d'obtenir cette autorisation, les professionnels doivent en faire la demande sur le site : www.diffusionpubliquetf1.fr et respecter un certain nombre d'obligations, notamment la charte d'utilisation du signal.

Le groupe TF1 propose également les services d'un prestataire partenaire qui permettra aux professionnels de réaliser les éléments de communication (banderoles, kakémonos et panneaux) dans les meilleurs délais et de les livrer à un tarif adapté.

N'hésitez pas à demander à votre UMIH départementale les documents expliquant les dispositions à suivre pour obtenir la licence de diffusion des matches de la Coupe du monde de rugby ainsi que



les éléments à respecter durant la diffusion.

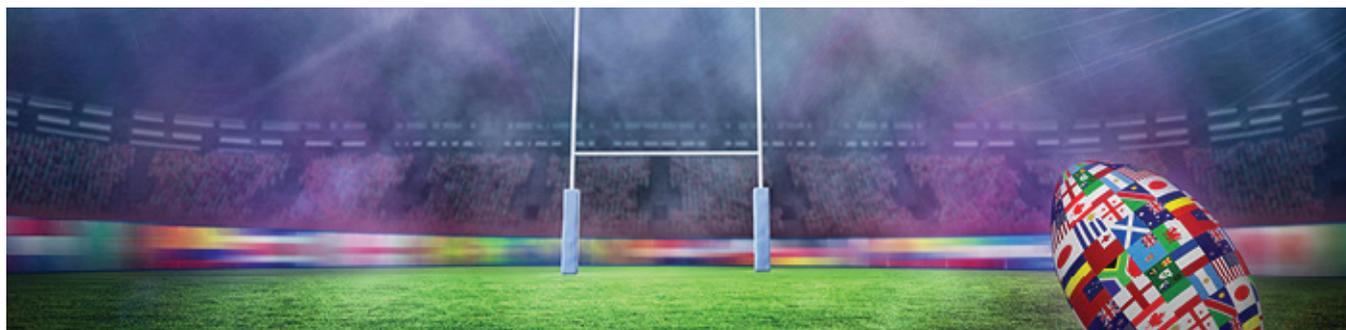
L'autorisation conférée par TF1 est sous réserve des droits à acquitter directement le cas échéant auprès de la SACEM.

2. La SACEM propose une offre exceptionnelle. Cette offre s'adresse aux clients CHR sans TV et nouveaux prospects de type débits de boisson ou restauration rapide.

Il faut savoir que l'installation d'un téléviseur nécessite au préalable d'obtenir l'autorisation de la Sacem car les programmes diffusés contiennent de nombreuses œuvres protégées par le droit d'auteur.

La Sacem vous propose de souscrire au forfait spécial « Événements Sportifs » permettant l'installation temporaire d'un téléviseur sur toute la durée de l'évènement en toute sécurité juridique. L'offre de la campagne ne porte que sur l'installation temporaire d'un téléviseur sur toute la durée de la compétition (pour toute autre durée, ce sont les RGAT nouvellement créées « événements sportifs » qui entrent en vigueur ou bien les RGAT CHR classiques).

Pour bénéficier de cette offre, vous devez effectuer votre déclaration avant le 8 septembre prochain sur la [page d'actualité dédiée](#).



UMIH 45

L'UMIH 45 lance le menu Loiret automne !

Après le succès en 2022 du menu signature, l'UMIH 45 associée au Conseil départemental et à la Chambre d'agriculture du Loiret relève le défi d'un menu signature d'automne. 100 % loirétain.

Ce menu, confectionné à partir de produits frais, bruts et de saison, issus de l'agriculture loirétaine, est destiné à être valorisé auprès des établissements de restauration commerciale pour devenir un véritable marqueur identitaire pour le territoire et un élément incontournable à déguster sur les tables du Loiret par les Loirétains et les touristes.

La volaille au menu

Trois écoles professionnelles vont relever de nouveau le défi de créer un menu signature en mettant en avant



les produits locaux : Campus des Métiers 45, Lycée Hôtelier de l'Orléanais et Ecole Saint Louis. Une quatrième équipe constituée de chefs de collèges viendra relever le défi cette année à leurs côtés. Les équipes devront d'ici le 15 septembre, déterminer les propositions de menu, en choisissant « entrée-plat » ou « plat-dessert » avec une particularité : la volaille imposée pour le plat principal.

La parole aux Loirétains

Le concours, lui, se lancera véritablement le 25 septembre avec le début des entraînements pour les participants. Du 6 au 17 novembre, tous les Loirétains pourront voter en ligne, en s'appuyant sur des visuels et descriptions de plats. Rendez-vous le 25 novembre 2023 au Co'Met Orléans pendant le salon de la Gastronomie pour découvrir les recettes et le choix du menu signature version automne déterminé par le jury final.

UMIH 87

Toques et Porcelaine : quand les arts de la salle rencontrent les arts de la cuisine

La 10e édition de Toques et Porcelaine organisée par la ville de Limoges en collaboration avec l'UMIH 87, sera cette année parrainée par le chef étoilé Jacques Chibois (La Bastide Saint-Antoine à Grasse) et se déroulera du 22 au 24 septembre 2023.

Toques et Porcelaine représente l'alliance de l'excellence des arts de la table et de la gastronomie, tout l'art de vivre à la française.

Cet événement offre au public un dialogue inédit entre produits gastronomiques et arts de la table à travers de nombreux rendez-vous rassemblant des chefs et des porcelainiers de renom international.

Limoges, capitale des arts du feu et terroir de produits d'excellence, investit son centre-ville

historique avec un véritable parcours gourmand, un potager géant et de multiples animations originales. L'UMIH 87, présidée par Alain Guilloux est partie prenante depuis l'origine de cette opération.



Démonstrations de chefs gratuites, ateliers culinaires animés par les chefs de la brigade, dîner de gala exceptionnel signé par la brigade 5 étoiles, brunch, déjeuner, marché de producteurs, animations pour enfants, expositions... Le week-end sera festif et assurément gastronomique.

Autre nouveauté cette année, la participation d'une brigade composée de cinq chefs nationaux étoilés : Nina Métayer*, Fanny Rey*, Tom Meyer*, Alan Taudon* et Thibaut Spiwack*. Cette brigade 5 étoiles prendra part à de nombreuses animations aux côtés des chefs locaux, des porcelainiers et des producteurs et artisans.

Cette nouvelle édition se déroulera au cœur du centre-ville : place de la République, place de la Motte et au pavillon du Verdurier.

Retrouvez tout le programme et réservez votre place pour le dîner de gala, le déjeuner, le brunch, un atelier culinaire sur

toquesetporcelaine@limoges.fr

N°1

DE LA FORMATION
EN HÔTELLERIE
& RESTAURATION

26
CENTRES
EN REGION

30 000

STAGIAIRES
PAR AN

112
SITES
DE FORMATION



NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PASSION :
FORMER LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

NOS FORMATIONS :

Permis d'exploitation
Hygiène alimentaire
Normes santé & Sécurité au travail
Management
Droit Social & Gestion
Techniques Professionnelles
Langues Étrangères
Internet, Réseaux Sociaux, Informatique
Bien-être au travail



FORMATIONS QUALIFIANTES EN ALTERNANCE :

Barman, Réceptionniste, Commis de cuisine, Serveur en restauration,
Employé d'étage ...

0806 700 701

Service & appel
gratuits

RETROUVEZ LES PROGRAMMES
ET LES CALENDRIERS DE NOS
FORMATIONS SUR :
www.umihformation.fr



UMiH
FORMATION 
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques

Tri et collecte des biodéchets

Le tri et la collecte des biodéchets seront obligatoires à partir du 31 décembre 2023.

Par Ludovic Poyau

Le tri et la collecte des biodéchets seront obligatoires à partir du 31 décembre 2023 ! Article 88 de la loi AGE3 : « Au 1er janvier 2023, les établissements de restauration sont tenus de mettre en place un tri et une collecte séparée de leurs biodéchets dès lors qu'ils en produisent ou détiennent plus de cinq tonnes par an. »

Au plus tard au 31 décembre 2023, tous les producteurs et détenteurs de déchets, y compris les collectivités, doivent trier et collecter séparément leurs biodéchets.

Cette obligation concerne les déchets alimentaires ou de cuisine de tous nos établissements : restaurants, hôtels, cafés, traiteurs... et a pour objet la préservation de l'environnement en évitant l'envoi de ces déchets organiques en décharge où ils produisent des gaz à effet de serre, et en permettant la production d'engrais organiques ou d'énergie renouvelable.

Notre secteur produit chaque année plusieurs centaines de milliers de tonnes de biodéchets. Utilisons cette contrainte imposée par la loi, comme levier économique et de promotion de nos établissements en nous incitant à contrôler nos déchets et à moins gaspiller.

Qu'est-ce qu'un biodéchet ?

En restauration, les Déchets de Cuisine et de Table (DCT) constituent la majorité du gisement de biodéchets. Il s'agit des déchets de cuisine tels que les restes de repas ou de préparation de repas, ou encore les produits périmés non-consommés. Ils sont notamment issus des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail ainsi que des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires. Les biodéchets sont en fait tous les restes de préparation et de service de repas issus d'une cuisine qu'ils soient d'origine animale ou végétale crus ou cuits.



Comment faire ?

Ainsi, pour réduire le volume de déchets et de biodéchets, il est recommandé de mesurer sa production et de travailler sur le gaspillage alimentaire, source d'économies conséquentes. Le volume de biodéchets varie en fonction du type d'établissement de restauration (gastro-nomique, traditionnel, ...) ou d'hôtellerie. Mais quel que soit l'établissement des mesures correctrices peuvent être mises en place telle que l'adaptation de la carte, l'amélioration de la gestion des matières premières, des quantités à produire et des quantités à servir ainsi que la sensibilisation du personnel et de la clientèle. Le tri et le stockage doivent faire l'objet d'une gestion ciblée selon

les types de déchets (huiles alimentaires usagées, biodéchets carnés et non carnés, ...).

Des solutions

Il existe différentes solutions pour valoriser les biodéchets. Sur place, il est possible d'utiliser des composteurs (souvent gratuits via votre commune) ou des déshydrateurs pour réduire le volume des déchets. La collecte peut également être organisée par les collectivités locales ou par des prestataires privés, qui proposent des services de compostage ou de méthanisation. surtout, ne l'oubliez pas : il est important de s'assurer que les biodéchets sont stockés de manière appropriée, en utilisant des contenants réglementaires et en respectant les protocoles de nettoyage et de désinfection. Les réglementations locales concernant la gestion des biodéchets doivent être également prises en compte.

En conclusion, une gestion efficace des biodéchets nécessite des mesures de réduction de leur production, de tri, de stockage approprié et de valorisation. Cette démarche vertueuse permet de tirer des économies conséquentes sur l'achat des matières premières. N'hésitez pas à communiquer auprès de votre

clientèle en expliquant votre action et en la valorisant. Aujourd'hui, les clients sont en attente de ce type d'initiatives, alors faites-le savoir ! Au-delà des réglementations nationales et locales, l'UMIH est à vos côtés pour vous apporter des conseils et vous accompagner dans la mise en place de cette démarche désormais obligatoire.



ENSEMBLE ET SURTOUT AVEC VOUS!

Nos équipes restent pleinement mobilisées pour vous accompagner, échanger sur votre situation et vous conseiller dans la période actuelle.

- En mettant à votre disposition des formats adaptés à la **vente à emporter**
- En vous conseillant pour valoriser vos offres à emporter et le **click and collect**
- En vous accompagnant dans vos **démarches administratives et financières**
- En vous conseillant sur les **bonnes pratiques** à adopter
- En continuant à **vous livrer**



L'ACCÈS À L'APPLICATION

SET NEWS 7/7

VOUS EST OFFERT PENDANT
TOUTE CETTE PÉRIODE

Téléchargez l'application



FRANCEBOISSONS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

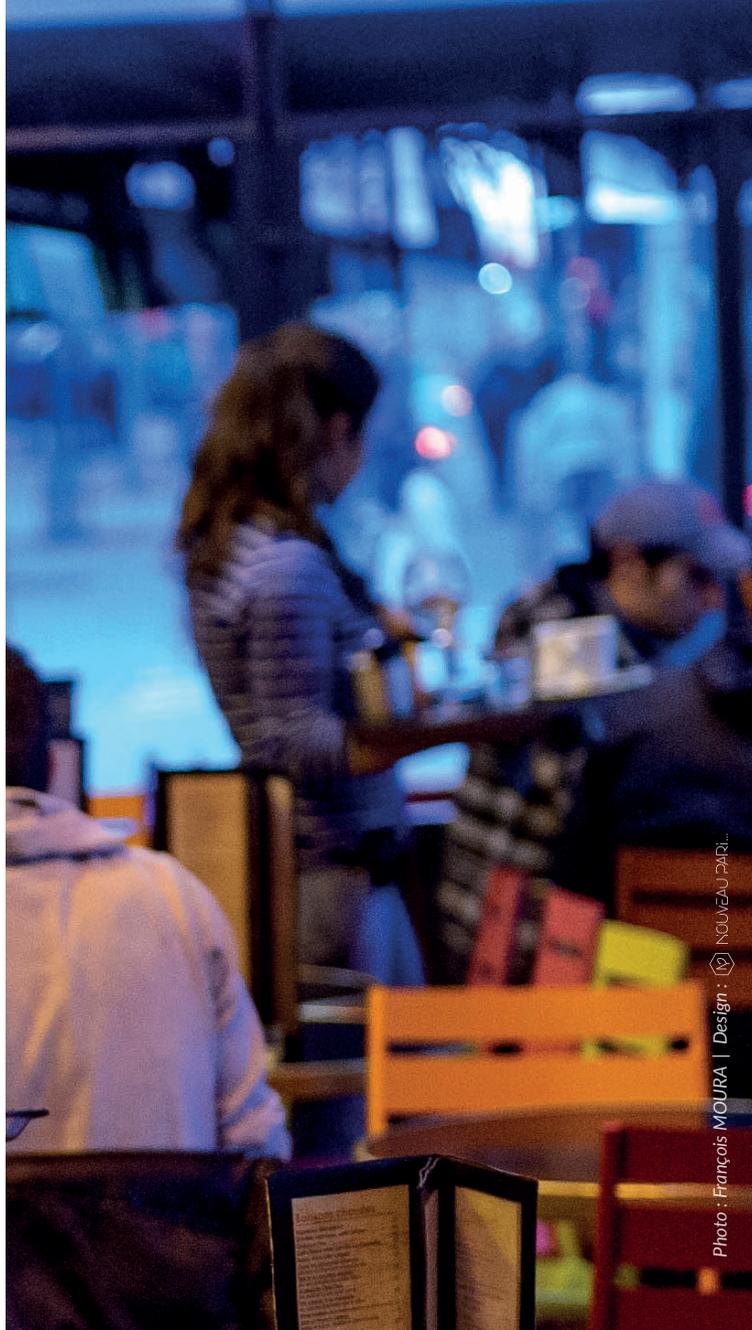


Photo : François MOURA | Design : NOUVEAU PARI...



À VOTRE **ÉCOUTE** :
par téléphone, par e-mail

EN LIGNE **24H/24 - 7J/7** :
sur myfranceboissons.fr