

Sommaire

interactif 

Loi immigration P.2

Fait maison P.2

Partenariat UMIH-Ademe P.4

Bistrots de Pays P.4 UMIH

départementales : UMIH 34,

UMIH 07, UMIH 80 P.6

UMIH 76, UMIH 66, UMIH

45 P.8

Portrait d'UMIH, Vivien

Campion, UMIH 01 P.9

La SCI en partenariat avec

Notel P.11

Agenda

27 au 30 novembre : Congrès de l'UMIH à Angers

Décembre 2023 - Partenariat Notel
webinaire date à préciser : la
« Révision du Loyer », par Maître
Lominé

21/12 : « les difficultés à obtenir un prêt et un financement » par Me Delafontaine (partenariat Notel).

n° 11 - novembre 2023

Le mot du président

Chers collègues,

La dérogation permettant l'extension de l'utilisation du titre-restaurant aux produits alimentaires non immédiatement consommables devait prendre fin le 31 décembre 2023. Ce revirement de la part du gouvernement envoie un très mauvais signal à notre profession. Dans titre-restaurant, il y a « restaurant » et ce titre doit rester une aide au déjeuner des salariés ne disposant pas de restaurant d'entreprise et ne pas devenir un titre-caddie.

J'entends bien les voix qui s'expriment à propos de l'utilité de ce titre restaurant, en période d'inflation, pour faire ses courses au quotidien. L'inflation concerne tous les Français et nos restaurateurs y sont également confrontés, mais quel manque d'imagination de la part du gouvernement en venant dénaturer



Thierry Marx

l'objet même du titre-restaurant. A lui d'inventer un titre alimentation ou un chèque alimentaire pour alléger le poids de l'inflation dans

le budget alimentaire des Français.

Encore une fois, la grande distribution sort gagnante de cette mesure. En 2023, elle a vu sa part de marché titre-restaurant augmenter de plus de 6 % alors que celle des restaurateurs diminuait de 3 %. Le manque à gagner pour les restaurateurs est de l'ordre de 200 millions d'euros en 2023.

J'exprimerai prochainement à la Première ministre notre incompréhension, notre mécontentement et notre souhait de revenir rapidement à la situation précédant la loi de 2022.

Thierry Marx,
Président confédéral

Les métiers en tension au cœur du projet de loi immigration

Les discussions sur le projet de loi « immigration » ont eu lieu du 6 au 10 novembre au Sénat. Notre secteur suit particulièrement les articles concernant la régularisation des travailleurs des métiers en tension.

Les débats ont porté essentiellement sur les articles 3 et 4 du projet de loi. Le premier prévoit la régularisation des travailleurs sans-papiers dans les métiers en tension. Le second permet aux demandeurs d'asile, selon une liste de pays établie chaque année, de pouvoir travailler immédiatement après avoir effectué leur demande de titre de séjour, sachant que l'attente est actuellement de six mois.

Thierry Marx, président confédéral de l'UMIH, a été interrogé par plusieurs

médias sur ce sujet. Extrait Le Monde du 13 octobre 2023 :

« Ce n'est pas à un syndicat professionnel de dicter la politique migratoire de notre pays. Mais lorsque des personnes



travaillent dans nos maisons depuis des années, qu'elles se sont intégrées, j'estime qu'il faut faire l'effort de regarder pourquoi on ne les régulariserait pas. Et puis, si j'enlève ma casquette UMIH pour celle de simple citoyen, j'ai envie de dire, poussez la palissade d'un chantier, celle d'une cuisine, allez dans les services hospitaliers, regardez qui est sur la voirie. Un peu d'honnêteté serait bienvenue plutôt que d'être dans le fantasme. »

Le texte sera discuté à l'Assemblée à partir du 11 décembre.

Label Fait Maison : de nouvelles règles pour plus de clarté et de transparence

Informé le consommateur sur le non Fait maison et valoriser la cuisine artisanale traditionnelle française, tel est le projet du gouvernement annoncé le 22 octobre par Olivia Grégoire et soutenu par l'UMIH. dans les CHR.

L'annonce de la ministre des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme, Olivia Grégoire démontre la volonté gouvernementale, qui rejoint celle de la majorité des professionnels, de partir d'un postulat de base : les restaurants français concoctent une cuisine Fait maison. Quand ce n'est pas le cas, quand un plat n'est pas élaboré sur place, quand un établissement fait le choix de servir des plats réalisés ailleurs, la mention non fait maison devra apparaître ainsi que l'origine du plat.

Ainsi, le travail commun entre l'UMIH et le Gouvernement depuis plusieurs semaines aboutit à cette décision qui permet de protéger le consommateur, de défendre les restaurateurs et préserver la restauration traditionnelle, génératrice d'emplois, de savoir-faire, symbole

de l'art de vivre à la française et fierté de notre pays.

Pour **Franck Chaumes**, président de la



branche Restauration : « Ce nouvel affichage assurera la clarté dans l'assiette des consommateurs, qui choisiront ainsi leur type de restauration, tout en reconnaissant le travail des professionnels qui investissent dans la qualité et dans leurs équipes ».

Thierry Marx, président confédéral, estime : « il y avait un besoin de transparence pour montrer que la gastronomie française ne triche pas et ainsi récompenser les professionnels qui font bien. »



[Retour sommaire](#)



**Bénéficiez d'une
remise spéciale
adhérents UMIH**
sur vos MWh de
gaz ou
d'électricité
consommés



TotalEnergies



09 70 73 45 21
(prix d'un appel local)



centrales@totalenergies.com



www.totalenergies.com



L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Visuel non contractuel. Crédit photo : AdobeStock - TotalEnergies Electricité et Gaz France, SA au capital de 5 164 558,70 euros – Siège social : 2bis rue Louis Armand Paris 15 – 442 395 448 RCS Paris.

L'UMIH partenaire de l'Ademe

Beaucoup de professionnels du secteur ont déjà entrepris une démarche en faveur du développement durable, pour ceux qui n'ont pas encore eu l'opportunité de le faire, l'UMIH a mis en place un service d'accompagnement dédié.

Le partenariat UMIH/Ademe répond à la nécessité des entreprises de s'adapter. L'approche proposée par l'UMIH est directement utile pour le contrôle et l'anticipation des coûts et par conséquent a des effets positifs sur les marges et la maîtrise du CA des établissements.

Fond tourisme durable (FDT)

C'est un dispositif déployé par l'Ademe qui permet d'accompagner les hôtels, les restaurants, les traiteurs dans les communes de moins de 30 000 habitants. Il s'agit d'une prise en charge d'actions (dans une liste de 80 actions) d'une partie des travaux pour orienter le professionnel vers un tourisme plus durable.

L'UMIH a dédié une équipe qui s'occupe de tout pour le professionnel et lui permet de bénéficier de :



- Réalisation d'un diagnostic gratuit de l'état des lieux et de ce qui peut être réalisé à travers le FDT ;
- Mise en place d'un plan d'action sans engagement de réalisation. On détermine les devis à collecter ;
- Rédaction et dépôt du dossier afin de bénéficier des subventions nécessaires.

Prise en charge

Jusqu'à 80 % des travaux.

L'aide financière : de 5 000 à 200 000 €
Les travaux doivent être effectués par une entreprise partenaire Ademe.

Les régions concernées par l'accompagnement UMIH

Les départements priorités par l'Ademe : des régions PACA et Nouvelle Aquitaine, la Saône et Loire, La Guyane et la Guadeloupe. Le Nord bénéficie de l'accompagnement de la région UMIH Hauts de France. Les autres départements seront accompagnés par des partenaires de l'Ademe.

Contactez votre UMIH départementale pour plus de renseignements et bénéficier de l'accompagnement dans le montage de votre dossier.

Le Bouche à Oreille labellisé Bistrot de pays

Le Bouche à oreille, à Simorre dans le Gers, reçoit la labellisation Bistrot de Pays, en présence d'Eric Abihssira, vice-président de l'UMIH.

Le Bouche à oreille, à Simorre dans le Gers reçoit la labellisation Bistrot de Pays, en présence d'Eric Abihssira.

L'entreprise de Séverine et Arthur Pailhès, (également président de l'UMIH 32) est une entreprise pilote dans l'expérience de re-dynamisation des CHR ruraux. En effet, le Bouche à Oreille est le café du village, repris par le couple il y a quinze ans, qui allie bistrot, gastronomie, cantine du centre de loisirs voisin, tiers-lieu, café cultures. Arthur Pailhès souhaitait faire de son bistrot culturel « un lieu utile à la communauté dans un esprit de partage et d'initiatives ». Eric Abihssira a salué le travail

de Charles-Edouard Barbier à la tête de la fédération ruralité au sein de l'UMIH et président de la Fédération des Bistrots de pays et félicité Arthur Pailhès « pour son engagement dans son territoire, pour avoir su créer ce lieu de vie, de culture et de services de proximité. Avec les Bistrots de pays, Notre en-

gagement est commun pour relever les enjeux de la ruralité. »



[Retour sommaire](#)

NOUVEAU

Programme partenaires

Des offres et services à tarifs préférentiels



Jusqu'à 40%
de réduction⁽¹⁾



Uber Eats

Service de livraison de repas avec la flexibilité et la visibilité nécessaire pour accroître ses revenus.



Outil tout-en-un pour générer des avis clients et gagner en visibilité.



Création de programmes de fidélité.



Marketplace officielle du Marché de Rungis pour s'approvisionner au meilleur prix sans se déplacer.



Solution tout-en-un pour gérer les finances et la comptabilité d'un restaurant.



Digitalisation du parcours de commande pour optimiser son activité.



Plateforme d'IA⁽²⁾ qui aide à optimiser ses coûts matière et à réduire le gaspillage alimentaire.



Solution pour devenir visible sur Internet.

[Partenaire.edenred.fr](https://partenaire.edenred.fr)

(1) Voir conditions des offres sur l'Espace partenaire Edenred. (2) Intelligence artificielle.

UMIH 34

Vivre dans un monde en mutation

Le 10 octobre, **Jacques Mestre**, président d'UMIH 34 avait invité Thierry Marx à participer à la rencontre annuelle de la CCI Hérault « Conecto » sur le thème *Comment réagir dans un monde en mutation - Les nouveaux modèles face à la crise*. Aux côtés d'André Deljarry, président de la CCI, **Thierry Marx** et **Jacques Mestre** ont évoqué les crises traversées par le secteur, mais également les mutations structurelles, l'évolution des habitudes, les changements de rapport au travail qui impactent les métiers.

Le chef d'entreprise doit trouver le juste équilibre entre ces facteurs pour atteindre un seuil de rentabilité satisfaisant.

Le dialogue et le travail entre l'Etat, les organismes publics, les organisations professionnelles et de salariés, sont nécessaires « pour éviter une uberisation de notre société et



avancer collectivement sur le sujet du travail et pourquoi celui-ci n'émancipe plus ».

UMIH 07

La soupe solidaire de l'UMIH 07

L'UMIH 07, présidé par **Raymond Laffont** (1er à dr.), est partenaire de l'opération « Coeur D'ardecho », organisée à Annonay, le samedi 11 novembre. Durant tout l'après-midi les chefs ardéchois ont réalisé de délicieuses soupes vendues au profit de l'association d'Annonais « PEDIAPLUS - Chan » qui a pour objet l'amélioration de la qualité de vie de l'enfant hospitalisé et de son entourage, au

sein du service de néonatalogie, pédiatrie, urgences pédiatriques du Centre hospitalier Ardèche Nord.

L'objectif est de rendre l'hospitalisation la plus agréable possible pour les enfants et leurs parents.



UMIH 80

Remettre le plaisir au centre

Bruno Asnar, président de l'UMIH Somme (80) a réuni près 160 adhérents et partenaires lors de l'AG qui s'est déroulée le 6 novembre à l'Entrepôt des Sels à Saint-Valéry-sur-Somme.

L'occasion de faire le bilan de l'année et des projets en cours. Un mot d'ordre, remettre le « plaisir » au centre et trouver des solutions positives sur les enjeux à venir (recrutement des talents



uberisation, filière locale, etc).

Thierry Marx a exposé sa vision des métiers et sa confiance dans les jeunes qui entrent dans la profession devant son Meilleur Apprenti

de France Antonin Boidin. **Jérémy Stravius**, champion du monde et médaillé olympique de natation, installé au Cœur d'Amiens avec le Point Bar, a évoqué la transition et comment se réinventer dans un nouveau projet.

Jean-Marie Serre, président de l'UMIH Aisne (02) et **Charles-Edouard Barbier**, président de l'UMIH Oise (60) étaient également présents.

[Retour sommaire](#)

ANGERS

28/30

NOV.2023



ENGAGÉS POUR DEMAIN

Partageons notre
appétit d'avenir !

UMIH 76

L'excellence est un but

Philippe Coudy, président de l'UMIH 76 et de l'UMIH Normandie a souhaité articuler son AG du 30 octobre autour du thème « Comment les formations d'excellence et de l'événement culturel de haut niveau renforcent ensemble l'attractivité de nos métiers et de notre territoire ». A quelques mois de l'ouverture de la Cité immersive Viking de Rouen, les 150 ans de Normandie Impressionnisme et des JO, le thème était d'actualité. **Thierry Marx** a fait valoir que « *l'excellence est un but* » un événement festif et immersif de pro-

motion des métiers de l'hôtellerie restauration. L'objet de cette opération est de faire connaître nos métiers de façon différente, ludique et immersive à travers un escape game des réceptionnistes, un atelier origami de serviettes, un parcours de service avec plateau, un concours du lit le mieux fait ou encore une découverte en mode réalité vir-



tuelle. Deux jours d'échanges entre les jeunes et les professionnels.

UMIH 66

Réflexion sur l'avenir de la profession

Le 13 novembre, à l'occasion de la 75e AG de l'UMIH 66, **Brice Sannac**, président, a proposé à ses adhérents d'ouvrir le débat et des solutions pour sauvegarder les entreprises et construire le tourisme de demain.

Afin de tenter de faire face aux crises à venir et envisager le tourisme de demain, Brice Sannac a orchestré les débats autour de trois tables rondes ayant pour thème : notre filière face aux crises, sauvons nos marges, la responsabilité sociétale de nos entreprises. « Certes, nous traversons des zones de turbulences, mais nous devons nous interroger sur notre impact social, environnemental et l'attractivité de nos métiers. »



C'est également le message qu'Olivia Grégoire, ministre des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme a souhaité adresser aux adhérents de l'UMIH 66, dans lequel elle salue et souhaite poursuivre le travail en com-

mun sur des sujets tels que l'attractivité, la transition écologique et numérique, le développement économique et le recrutement.

Thierry Marx a profité de son déplacement dans le département des Pyrénées orientales pour aller

à la rencontre des jeunes en formation au Lycée hôtelier Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer et à la mission locale « *je leur dis, vous avez environ 35 métiers différents dans lesquels vous pourriez vous épanouir* ».

UMIH 45

Partenaire des DinDor'Days

Les DinDor'Days se sont déroulés pour la seconde année consécutive les 19 et 20 octobre au Palais des Sports d'Orléans. DinDor'Days (Din(e) pour diner, Dors pour Dormir et Days pour plusieurs jours de fête) est un événement festif et immersif de promotion des métiers de l'hôtellerie restauration. L'objet de cette opération est de faire connaître nos mé-



tiers de façon différente, ludique et immersive à travers un escape game des réceptionnistes, un atelier origami de serviettes, un parcours de service avec plateau, un concours du lit le mieux fait ou encore une découverte en mode réalité virtuelle. Deux jours d'échanges entre les jeunes et les professionnels.

[Retour sommaire](#)

Renaissance de l'UMIH 01

Vivien Champion, diplômé d'un master en développement touristique et ancien directeur de l'Office du Tourisme de Bourg-en-Bresse a accepté la mission de redonner vie à l'UMIH 01.

Quelle était la situation de l'UMIH 01 à votre arrivée il y a un an et qu'elle est-elle aujourd'hui ?

L'UMIH 01 comptait 80 adhérents et un Conseil d'administration restreint. L'organisation était proche de la cessation d'activités.

Aujourd'hui, l'UMIH 01 fonctionne en mode agile, sans bureau. Toute action est orientée vers la conquête : adhérents, partenaires, institutions. L'UMIH redevient peu à peu visible des chambres consulaires, des services de l'Etat et surtout des adhérents. Leur nombre a d'ailleurs franchi les 145, soit une progression de plus de 75 %. Mais rien n'est acquis.

Quelle stratégie avez-vous suivi pour redynamiser l'UMIH 01 ?

La stratégie fut assez simple : sans locaux, je suis allé et continue d'aller au contact. Animer l'UMIH 01, c'est constituer un socle solide d'adhérents afin de restructurer le fonds de roulement permettant de générer une palette d'actions, afin de valoriser la profession auprès de la presse, des scolaires, de l'opinion publique, etc. Nous avançons avec les soutiens d'UMIH voisines que nous remercions.

Quels sont vos principaux outils ?

J'ai réalisé la mise à jour du fichier des CHR du département en activant le réseau (OTs, CCI, CMA, etc.), mis en place des relations presse, initié des partenariats économiques, effectué des permanences chez les grossistes et organisé des réunions territoriales avec des CA décentralisés. Parallèlement, j'ai rendu plus accessible toute l'assistance et les services aux adhérents. Je dois redonner confiance aux chefs d'entreprise tout en conquérant de nouveaux adhérents.

Quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez au quotidien ?

Essentiellement, mettre le pied dans la porte (les journées des chefs d'entreprise sont très chargées), restaurer la confiance envers une organisation qui n'apportait plus de services, lever les

Vous étiez directeur de l'Office du tourisme à Bourg-en-Bresse, pourquoi avoir choisi l'UMIH ?

Etudiant, j'ai fait des extras dans des établissements du secteur. Je connaissais -un peu- l'UMIH qui siégeait au CA de l'OT. Je suis sensible au développement



Laetitia Prévalet, présidente de l'UMIH 01 et Vivien Champion « Relever l'UMIH 01, pour l'intérêt des entreprises du secteur, tel est notre défi ».

réticences, convaincre que l'UMIH est redevenue forte dans l'Ain. Côté élus, donner de son temps pour le collectif n'est pas non plus chose aisée à faire admettre et à faire appliquer.

Vous êtes implanté dans un département rural, quelles sont les principales problématiques rencontrées ?

L'Ain est un département étendu qui comporte une rupture géographique entre secteurs de plaine et la petite montagne du Jura, complétée par une

économique généré par le tourisme. Contribuer à ce développement, l'idée de changement, sortir de ma zone de confort et le challenge de relever une organisation sur un terrain de jeu que je connais bien furent mes principales motivations pour rejoindre l'UMIH.

Un conseil pour vos collègues responsables administratifs ?

Sortir de sa zone de confort en allant au contact, afficher les couleurs de l'UMIH là où elle n'est pas attendue, renouveler

« Aller au contact. Afficher les couleurs de l'UMIH là où elle n'est pas attendue. »

zone frontalière à forte problématique RH avec des ressources aspirées par la Suisse voisine. Les établissements sont de taille diverse, avec un public de chef d'entreprise disparate.

les opérations de conquête même si ces dernières ne sont pas toujours significatives en retour sur l'investissement.

Propos recueillis par Nathalie Hebting

[Retour sommaire](#)

N°1

DE LA FORMATION
EN HÔTELLERIE
& RESTAURATION

26

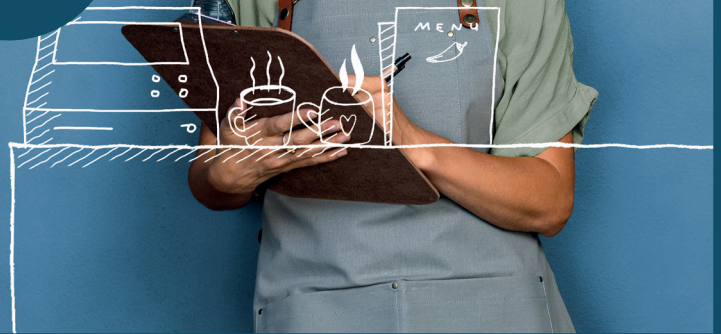
CENTRES
EN REGION

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 ...

0806700701

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

La SCI de l'hôtelier et du restaurateur

par Me Stéphane Pepin, notaire à Besançon

La SCI (Société civile immobilière) est destinée à détenir un ou plusieurs biens immobiliers, tels que murs d'hôtel ou de restaurant. C'est un outil de détention et de transmission, mais pas d'optimisation fiscale.

La SCI doit être constituée d'au moins deux associés (personne morale ou physique) et peut détenir plusieurs biens immobiliers.

Le coût de constitution d'une SCI comprend à la fois des honoraires d'un professionnel, d'annonce légale (222 €) et de greffe (88 €).

Pourquoi détenir une SCI ?

L'intérêt est de mettre l'immobilier à l'abri d'éventuels créanciers sociaux si la société d'exploitation venait à rencontrer des difficultés.

En effet, intégrer l'immobilier dans la société d'exploitation entraîne des problématiques lors de la cession, notamment l'immobilier renchérit le prix de rachat de la société d'exploitation.

Détenir les biens immobiliers d'entreprise hors de la société d'exploitation peut permettre à un acquéreur de financer l'acquisition en deux temps. Dans un premier temps, acheter les parts ou le fonds de la société d'exploitation et ensuite de procéder au rachat de l'immobilier via une structure tierce, en encadrant l'ensemble dans des délais au moyen de promesses de vente, pour éviter toute situation conflictuelle si le vendeur reste propriétaire de l'immobilier.

Quand les biens immobiliers sont détenus via une SCI (murs d'hôtellerie ou de restaurant), généralement un bail lie la SCI à la société d'exploitation. Cette location est assujettie à la TVA de manière à permettre au bailleur de récupérer la TVA sur les travaux qu'il entreprendrait.

Pourquoi VIA une SCI ?

La SCI permet d'organiser le mode de détention via des statuts qu'il faut prendre le temps de rédiger, en posant les règles suivantes :



- de majorité, tant aux assemblées générales ordinaires qu'extraordinaires ;
- d'organiser les statuts de manière à dégager une majorité à l'associé exploitant plutôt qu'aux investisseurs dormants ;
- d'organiser les règles d'entrée et de sortie des associés via des clauses d'agrément ;
- de prévoir des clauses imposant que les associés de la SCI soient identiques à ceux de la société d'exploitation ;
- de prévoir des clauses obligeant l'associé sortant à céder les titres de la SCI en même temps que les titres de la société d'exploitation.

La SCI est un mode de détention ET de transmission.

Il est généralement conseillé de constituer une SCI par bien immobilier. Les immeubles détenus par la SCI, peuvent avoir des régimes fiscaux différents. Les règles de fiscalité peuvent être amenées

à changer dans le temps et il sera, peut-être un jour, plus opportun de céder des titres de SCI que des biens immobiliers.

La SCI ne protège pas le patrimoine personnel des associés

C'est un point de vigilance à ne pas oublier. Au contraire de la SAS ou de la SARL, (statut qui limite la responsabilité des associés au montant des apports de chacun, en SCI), les associés sont indéfiniment responsables du passif social à hauteur de la quote-part de détention de chacun dans le capital social.

En revanche, il n'y a pas de solidarité entre les associés, c'est-à-dire qu'il n'est pas possible de réclamer à un seul associé la totalité du passif dû par la SCI.

La raison d'être d'une SCI

La SCI n'est pas un outil de défiscalisation, c'est un outil de détention et de transmission. Pour autant, elle permet d'éviter les situations d'indivision et de transmettre par anticipation les parts à ses enfants en nue-propriété (le dona-

[Retour sommaire](#)

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



Photo : Mathilde de l'Ecotais

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

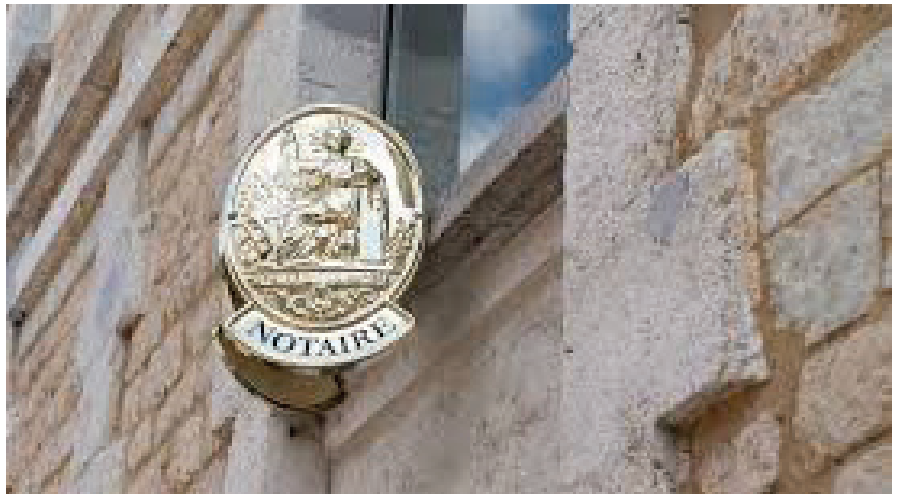


teur garde l'usufruit). De plus, via les statuts de la SCI, il est possible d'aménager les pouvoirs de l'usufruitier de telle manière qu'il conserve l'intégralité des pouvoirs de décision.

La SCI, dans les opérations de transmission anticipée, permet de déduire le passif souscrit pour l'acquisition des murs. Ceux sont, malgré tout, des stratégies d'optimisation intéressantes.

Intérêt de la SCI en cours de vie sociale

Lorsque la donation en nue-propriété a été faite aux enfants, il est possible aux usufruitiers donateurs de mettre en réserve une partie des résultats réalisés chaque année. Ces réserves profiteront aux nus-propriétaires, en fonction de leurs besoins. Ces réserves ne sont pas totalement défiscalisées, elles supportent la flat tax comme lors du versement de dividendes.



les travaux réalisés et éligibles. Aucun amortissement fiscal ne peut être pris en compte. Inconvénient : une imposition importante et une trésorerie faible, voire inexistante. Avantage : exonération d'impôts sur la plus-value immobilière au bout de 30 ans.

mais une trésorerie disponible.

Il est possible de changer de régime fiscal et de passer de l'impôt sur le revenu à l'IS à tout moment. Il suffit de réaliser ce changement dans les trois mois de la clôture de l'exercice. En revanche, le contraire n'est pas possible.

Aujourd'hui, avec la baisse de l'impôt sur les sociétés, la fiscalité des deux régimes est quasi identique. La différence porte sur le moment du paiement de l'impôt. La fiscalité à l'impôt sur les sociétés s'impose souvent d'elle-même sur le fait de la disponibilité de la trésorerie.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE		N° 201	
Liberté Égalité Fraternité		Déclaration relative aux REVENUS PERÇUS AU TITRE DE L'ANNÉE 2020	
Déclaration des sociétés immobilières non soumises à l'impôt sur les sociétés		10338*24 Formulaire obligato	
I - RÉSULTAT NET À RÉPARTIR ENTRE LES ASSOCIÉS			
Revenus bruts	17 845	Paiement sur travaux	
Frais et charges autres qu'intérêts d'emprunts	1 612	Intérêts d'emprunts	
Revenu net (+) ou déficit net (-)			14 842

L'option de la SAS

En pratique, il est constaté que la SAS à l'IS est de plus en plus utilisée en lieu et place de la SCI puisqu'elle remplit les mêmes fonctions au niveau des statuts et de l'organisation et protège un peu plus les associés que la SCI.

Inconvénient : les banques refusent des emprunts supérieurs à 15 ans pour des SAS alors qu'elles les octroient pour des SCI.

N'hésitez pas à contacter votre UMIH départementale pour obtenir plus de renseignements et les coordonnées des notaires Notel de votre département.

Le régime fiscal de la SCI

Deux régimes fiscaux sont possibles pour une SCI.

Classiquement, elle est assujettie à l'impôt sur le revenu, mais il est possible d'opter pour l'impôt sur les sociétés.

La translucidité fiscale

La SCI assujettie à l'impôt sur le revenu est dite translucide. Les associés sont imposés dans leur déclaration de revenus, dans la catégorie revenus fonciers, à proportion de leur quote-part de détention dans le capital social. Ne peuvent être déduits que les intérêts d'emprunt et les déficits fonciers sur

L'option à l'impôt sur les sociétés (IS).

La totalité des charges est déductible ainsi que les intérêts d'emprunt et il est possible de réaliser un amortissement fiscal pour déterminer le résultat de l'exercice.

Avantage : une fiscalité faible pendant la phase de détention.

Inconvénient : une fiscalité lourde à la sortie puisque l'imposition sur les sociétés porte sur la totalité de la plus-value réalisée,



[Retour sommaire](#)

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

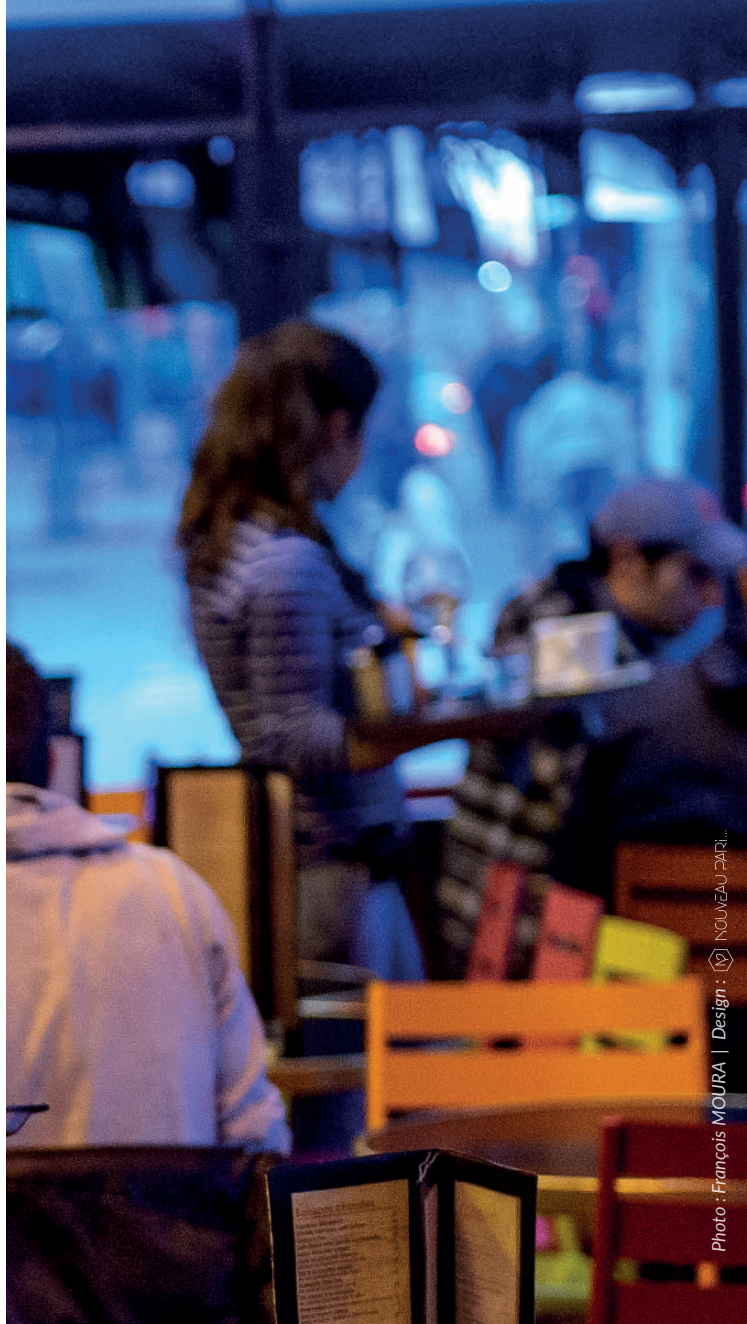


Photo : François MOURA | Design : NOUVEAU PATRI...



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

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