



ZEST'US#19-octobre2025

EVITEZ LES PÉPINS

Évaluation des risques professionnels : tout savoir sur le Document Unique (EvRP / DUERP)



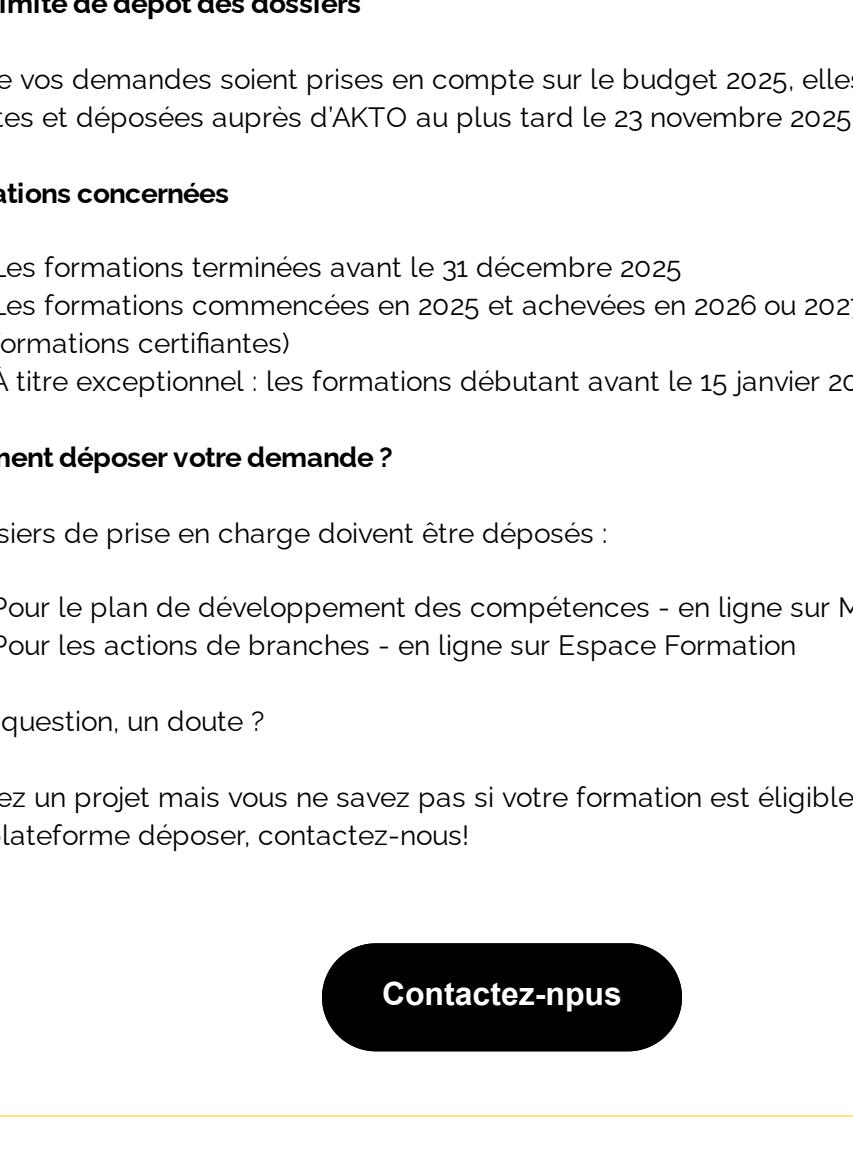
La santé et la sécurité au travail ne s'improvise pas. Chaque employeur, quelle que soit la taille de son entreprise, a l'obligation de protéger ses salariés. Pour cela, un outil est au cœur de la démarche de prévention : le Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels (DUERP).

Mais concrètement, à quoi sert-il ? Quelles sont les obligations à respecter ? Et quels avantages peut-on en tirer ? On fait le point !

[Lire l'article entier](#)

JUSTE ATTITUDE

Quand la bière engage la filière : 100 % d'orge responsable pour 1664 Blonde d'ici 2026



Dans un secteur où les attentes en matière de durabilité et de traçabilité se renforcent, l'initiative portée par Brasseries Kronenbourg en partenariat avec Malteries Soufflet et Soufflet Agriculture détourne l'attention des projecteurs des brasseries : d'ici 2026, la 1664 Blonde sera brassée **exclusivement** à partir d'orge issue d'une filière dite « Orge Responsable, tracée ». Cette démarche permet de tirer plusieurs enseignements intéressants — particulièrement pour le secteur CHR (cafés-bars, restaurants, hôtels) — en matière d'éco-transition, de communication produit et d'implication des filières agricoles.

[Lire l'article entier](#)

LIMONADE DU SAVOIR

Il est encore temps de programmer vos formations !



Vous avez jusqu'au 23/11 pour planifier les formations de vos salariés sur les 3 prochains mois.

AKTO peut participer au financement de ces formations, selon les modalités prévues par votre branche professionnelle. Vous avez un projet ? Consultez les modalités de votre branche pour vérifier l'éligibilité de financement.

- Cafés/Hôtels/Pubs
- Restauration Rapide
- Restauration collective
- Cafétérias

Date limite de dépôt des dossiers

Pour que vos demandes soient prises en compte sur le budget 2025, elles doivent être complétées et déposées auprès d'AKTO au plus tard le 23 novembre 2025.

Formations concernées

- Les formations terminées avant le 31 décembre 2025
- Les formations commencées en 2025 et achevées en 2026 ou 2027 (notamment les formations certifiantes)
- A titre exceptionnel : les formations débutant avant le 15 janvier 2026

Comment déposer votre demande ?

Les dossiers de prise en charge doivent être déposés :

- Pour le plan de développement des compétences - en ligne sur Mon Espace AKTO.
- Pour les actions de branches - en ligne sur Espace Formation

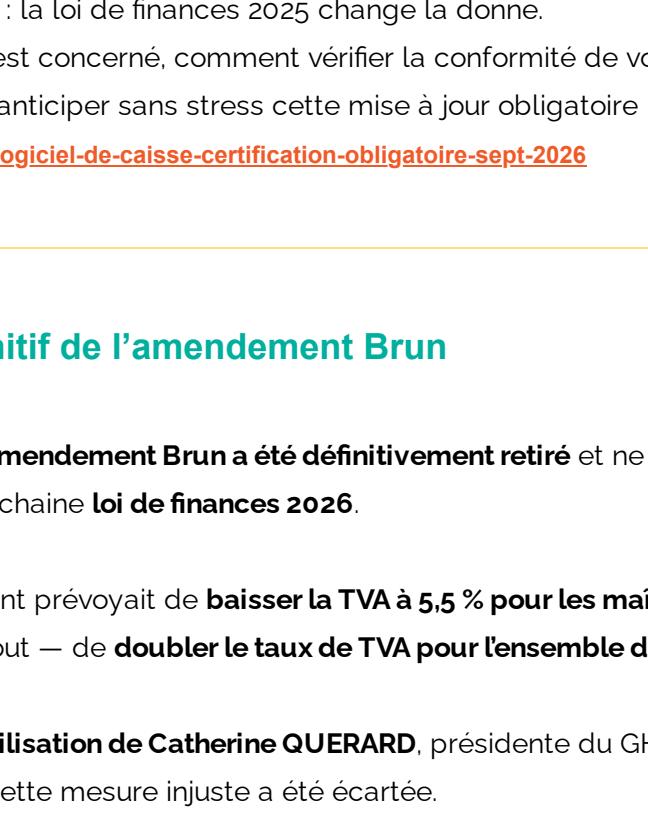
Une question, un doute ?

Vous avez un projet mais vous ne savez pas si votre formation est éligible, ou encore sur quelle plateforme déposer, contactez-nous !

[Contactez-nous](#)

CEDR' ACTUALITÉ

Sauvons le vin avant qu'il ne disparaisse !



Une pétition appelle à réviser la loi Évin pour défendre le patrimoine viticole français.

Le cri du cœur d'une profession en crise

C'est une pétition qui fait grand bruit dans les milieux viticoles et CHR :

« Sauvons le vin - reconnaître le vin comme patrimoine culturel et autoriser sa promotion ».

Lancée fin septembre 2025 par Nâïs Pomnier, secrétaire indépendante basée dans le Gard, cette initiative réclame une **révision de la loi Évin** pour permettre aux viticulteurs de promouvoir leur travail, leur terroir et leurs savoir-faire, tout en maintenant un cadre de prévention responsable.

En quelques jours, la pétition a dépassé **15 000 signatures**. Un signal fort d'une filière à bout de souffle : chute de la consommation, stocks qui s'accumulent, arrachages de vignes, distillations de crise.. le vin français vit un moment charnière.

[Lire l'article entier](#)

Quand le guide Michelin se raconte



LE GUIDE MICHELIN

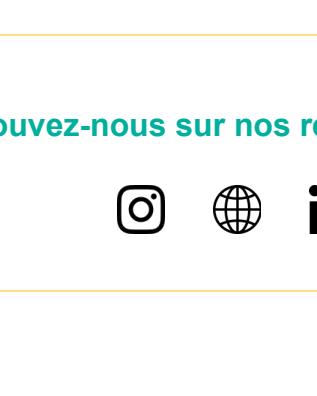
Les secrets bien gardés de la gastronomie mondiale

Le Guide Michelin, référence absolue de la gastronomie mondiale, fascine autant qu'il intimide.

Dans une interview accordée à l'émission Legend de Guillaume Pley, Michael Ellis, ancien directeur international du Guide (2012-2018), a levé le voile sur les coulisses d'une institution centenaire. Premier Américain à occuper ce poste, il livre un témoignage rare, entre anecdotes savoureuses et réflexions sur l'avenir de la restauration.

[Lire l'article entier](#)

CLÉMENTINE VOUS RÉPOND



CLÉMENTINE

Clémentine répond à un restaurateur ce mois-ci :

["Combien de temps est valable une formation SST ?"](#)

La formation **Securisateur du Travail (SST)** a une valeur nationale reconnue par l'INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité).

• La formation initiale SST est **valable 24 mois** (2 ans) à compter de la date d'obtention du certificat.

• Pour maintenir cette validité, le salarié doit suivre une **formation de maintien et d'actualisation des compétences (IMAC SST)** de 7h au plus tard à la date anniversaire de fin de formation initiale.

• Si le délai est dépassé, alors le salarié ne peut plus être considéré SST et doit repasser l'intégralité de la formation initiale, soit 2 jours.

Certaines branches professionnelles ou entreprises peuvent exiger un recyclage plus fréquent (tous les 12 à 18 mois, par exemple dans des milieux à risque)

[Lire l'article entier](#)

Fin du plafond fiscal pour les heures supplémentaires: une mesure votée par l'Assemblée

L'Assemblée nationale a adopté, le samedi 25 octobre 2025, la défiscalisation totale des heures supplémentaires, à l'occasion de l'examen du projet de loi de finances pour 2026.

Cette mesure, portée notamment par l'amendement du groupe Droite républicaine vise à supprimer le plafond de 7 500 € annuel au-delà duquel les heures supplémentaires ne pouvaient plus bénéficier d'un abattement fiscal.

Pour l'instant, la mesure ne prendra effet que si le budget 2026 est définitivement adopté, ce qui conditionne sa mise en œuvre

<https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/17/amendements/1906A/AN/618>

[Lire l'article entier](#)

Logiciels de caisse : préparez-vous à la nouvelle obligation !

Dès le 1er septembre 2026, tous les établissements du secteur CHR devront utiliser un logiciel de caisse certifié NF525.

Fin de l'auto-certification, nouvelles règles pour les éditeurs et amende de 7 500 € en cas de non-conformité : la loi de finances 2025 change la donne.

Découvrez qui est concerné, comment vérifier la conformité de votre solution et les bonnes pratiques pour anticiper sans stress cette mise à jour obligatoire.

<https://after-all.fr/logiciel-de-caisse-certification-obligatoire-sept-2026>

[Lire l'article entier](#)

Retrait définitif de l'amendement Brun

C'est officiel : l'amendement Brun a été définitivement retiré et ne sera pas examiné dans le cadre de la prochaine loi de finances 2026.

Cet amendement prévoyait de baisser la TVA à 5,5 % pour les maîtres restaurateurs, mais aussi et surtout de doubler le taux de TVA pour l'ensemble des autres restaurants.

Grâce à la mobilisation de Catherine QUERRARD, présidente du GHR, et de tous les élus de l'organisation, cette mesure injuste a été écartée.

Une victoire importante pour l'équité et la défense de toute la profession.

Améliorer son restaurant : des idées marketing qui changent tout

Dans un secteur en constante mutation, identifier tous les leviers de marketing et d'attrait est devenu indispensable pour un restaurant. Il ne s'agit plus de suivre une mode, mais bien d'optimiser la rentabilité de son établissement, d'inscrire sa stratégie au sein d'une démarche durable créatrice de valeur, de diversifier son activité et d'affiner un positionnement capable de séduire des clientes en quête d'expériences différentes.

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/ameliorer-son-restaurant-des-idees-marketing-qui-changent-tout>

[Lire l'article entier](#)

Le cri d'alerte du GHR: la restauration s'enfonce plus encore dans la crise

Alors que 2024 avait déjà été une année très difficile pour le secteur, la restauration et les débits de boissons risquent de battre un nouveau record de défaillances », alerte Catherine Quérard, présidente du GHR (Groupeur des Hôtelières & Restaurateurs de France).

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/le-ghr-alerte-la-restauration-s-enfonce-plus-encore-dans-la-crise>

[Lire l'article entier](#)

CITRON PRESSE

Bonne nouvelle pour la restauration !

Le Président de la République a annoncé la suppression de toute fiscalité et de toutes charges sur les pourboires.

Ces derniers pourront désormais revenir intégralement à celles et ceux qui les reçoivent, une mesure attendue depuis longtemps par les professionnels du secteur.

Cette décision, saluée par de nombreux représentants de la restauration, devrait être concrétisée dans le prochain budget. Une belle avancée pour le pouvoir d'achat des salariés et la reconnaissance de leur engagement au quotidien !

[Lire l'article entier](#)

Fin du plafond fiscal pour les heures supplémentaires: une mesure votée par l'Assemblée

L'Assemblée nationale a adopté, le samedi 25 octobre 2025, la défiscalisation totale des heures supplémentaires, à l'occasion de l'examen du projet de loi de finances pour 2026.

Cette mesure, portée notamment par l'amendement du groupe Droite républicaine vise à supprimer le plafond de 7 500 € annuel au-delà duquel les heures supplémentaires ne pouvaient plus bénéficier d'un abattement fiscal.

Pour l'instant, la mesure ne prendra effet que si le budget 2026 est définitivement adopté, ce qui conditionne sa mise en œuvre

<https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/17/amendements/1906A/AN/618>

[Lire l'article entier](#)

Retrait définitif de l'amendement Brun

C'est officiel : l'amendement Brun a été définitivement retiré et ne sera pas examiné dans le cadre de la prochaine loi de finances 2026.

Cet amendement prévoyait de baisser la TVA à 5,5 % pour les maîtres restaurateurs, mais aussi et surtout de doubler le taux de TVA pour l'ensemble des autres restaurants.

Grâce à la mobilisation de Catherine QUERRARD, présidente du GHR, et de tous les élus de l'organisation, cette mesure injuste a été écartée.

Une victoire importante pour l'équité et la défense de toute la profession.

Améliorer son restaurant : des idées marketing qui changent tout

Dans un secteur en constante mutation, identifier tous les leviers de marketing et d'attrait est devenu indispensable pour un restaurant. Il ne s'agit plus de suivre une mode, mais bien d'optimiser la rentabilité de son établissement, d'inscrire sa stratégie au sein d'une démarche durable créatrice de valeur, de diversifier son activité et d'affiner un positionnement capable de séduire des clientes en quête d'expériences différentes.

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/ameliorer-son-restaurant-des-idees-marketing-qui-changent-tout>

[Lire l'article entier](#)

Le cri d'alerte du GHR: la restauration s'enfonce plus encore dans la crise

Alors que 2024 avait déjà été une année très difficile pour le secteur, la restauration et les débits de boissons risquent de battre un nouveau record de défaillances », alerte Catherine Quérard, présidente du GHR (Groupeur des Hôtelières & Restaurateurs de France).

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/le-ghr-alerte-la-restauration-s-enfonce-plus-encore-dans-la-crise>

[Lire l'article entier](#)

Nos formations

[Nos formations](#)

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux

Notre adresse postale est la suivante : 12 boulevard de Vincennes, 94120 Fontenay-sous-Bois.

Vous souhaitez modifier les paramètres pour ce type de emails ?

Vous pouvez mettre à jour vos préférences ou vous désabonner

<https://after-all.fr/>

<https://after-all.fr/>

<https://after-all.fr/>

