

Umih l'essentiel

**Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos
Gîtes**

Sommaire

- 2 Comité interministériel du tourisme
- 4 Apprentissage
RDV ministériel
- 5 Booking
Titre restaurant
- 7 Egalité professionnelle
Décret tabac
- 8 Prévention alcool
- 9 Hommages

Dans les départements

- 11 Umih 02
Umih 14
- 12 Umih 17
Umih 21

Carnet

UMIH 06 Cannes restaurateurs : Ali Lahouti a été réélu président

UMIH 02 : Jean-Marie Serre réélu.

UMIH 62 : Régis Florin, ancien président de l'Umih 62, est décédé.

UMIH 21 : Alain Bienaymé, ancien vice-président CBEN, est décédé

UMIH 22 : Yves Parcheminer, ancien président de l'UMIH 22, est décédé

Agenda

14 octobre : Conseil d'administration de l'Umih.

Du 17 au 19 novembre : congrès de l'Umih à Perpignan.

LE MAGAZINE DES ÉLUS DE L'UMIH



**LE MOT DE THIERRY MARX
PRESIDENT CONFEDERAL**

Cher(e)s collègues, cher(e)s ami(e)s,

L'été n'est pas une pause pour tout le monde, 25 restaurants ferment toujours chaque jour en France.

Pourtant, l'attractivité de la France demeure. Mais les arbitrages de nos visiteurs, frappés par la baisse de leur pouvoir d'achat ne sont pas en faveur de la restauration. Nos coûts de production trop élevés sont un frein au développement de notre secteur : matières premières, énergie, charges sociales... tout pèse sur la rentabilité de nos entreprises. A cela s'ajoute, mais ce n'est pas nouveau, la concurrence de destinations voisines plus attractives notamment en termes de prix. Il faut être lucide et travailler sur le différentiel de compétitivité, afin tout au moins de l'atténuer.

Parallèlement, nous continuons de faire face, comme beaucoup d'autres secteurs, à une pénurie de main-d'œuvre : il manque 200 000 postes dans notre secteur. Malgré nos efforts sur le logement, la formation, la revalorisation salariale notamment des apprentis, les difficultés persistent. Ce combat pour l'attractivité, nous le menons sur tous les fronts, sans relâche.

Autre sujet d'inquiétude et contre lequel nous devons lutter, il s'agit de la banalisation de la dérégulation. Je veux parler de ces terrasses sauvages qui voient le jour un peu partout, sans licence, sans contrôle ou encore de concurrence déloyale de certaines grandes surfaces ou superettes qui se font restaurateurs de fortune. Notre identité, notre savoir-faire, l'avenir de notre métier sont en jeu. Il est temps de protéger le fait-maison, d'encadrer l'appellation "restaurant", de défendre l'artisanat.

Ce constat, s'il n'est pas très optimiste, est pour le moins réaliste. Mais je veux rester positif. Notre métier, plus que jamais, est porteur de lien, de convivialité, d'émotions. Il est le reflet de l'attractivité française. Persévérons, créons, continuons à faire rayonner la France du bien-manger, de l'accueil, de la vie.

Comité interministériel du tourisme

A quand une vraie stratégie à long terme ?

Le 24 juillet, Thierry Marx participait au comité interministériel du tourisme (CIT) présidé par le Premier ministre à Angers. Bien que l'Umih reconnaisse une volonté de simplifier la vie des entreprises, elle regrette l'absence de mesures pour accompagner concrètement l'attractivité des CHRDT. En l'absence d'une loi tourisme, plusieurs fois annoncée, l'Umih aurait souhaité que ce CIT aboutisse sur des mesures primordiales pour le maintien de la compétitivité de nos entreprises.

L'Umih regrette notamment l'absence de mesures sur :

- le fait maison,
- les pourboires,
- le double plafond dans le cadre de la réforme du titre restaurant ou encore
- des mesures sanitaires et réglementaires sur la sécurisation des lieux éphémères.

Cependant, l'Umih salue des mesures de simplification répondant pour certaines à des demandes formulées par l'UMIH depuis plus de 10 ans.

Enfin, si l'Umih salue l'inscription formelle de la régulation des meublés de tourisme dans les outils de la politique publique du tourisme, force est de constater que cette avancée demeure incomplète tant que les décrets d'application attendus ne sont pas publiés.

Réactions de l'Umih aux autres annonces du CIT

Taxe de séjour : pour une utilisation transparente et mesurée

L'Umih demande que la concertation annoncée soit menée de manière transparente, avec une réelle association des professionnels du secteur, et aboutisse à un encadrement plus strict de l'utilisation de cette taxe.

Vers un nouveau plan saisonnier ?

L'Umih accueille avec intérêt la priorité donnée au logement dans le prochain plan, dans la continuité des solutions que nous apportons avec Action Logement. Pour l'Umih, ce plan doit être pluriannuel, bénéficier de moyens dédiés identifiés et d'une gouvernance claire.

La relance d'Atout France

L'agence doit incarner l'ambition de notre pays sur le marché touristique mondial où la concurrence est rude. L'Umih souhaite un plan stratégique co-construit avec les professionnels, porté et piloté par l'agence.

Comité interministériel du tourisme



LE SECTEUR HÔTELLERIE-RESTAURATION

INNOVE

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

f UMIH.France

@UMIH_France

in UMIH

umih
union des métiers de
l'hôtellerie restauration

Apprentissage

Revalorisation des salaires des apprentis dès le 1er août 2025



L'accord de branche, porté par l'UMIH, et soutenu par le GNC, signé le 27 février 2025 avec les quatre organisations représentatives des salariés a été étendu par un arrêté du 21 juillet et publié au Journal Officiel le 25 juillet 2025. Il s'agit d'un message fort adressé aux jeunes pour les inciter à rejoindre notre secteur par la voie de l'apprentissage. Secteur dans lequel ils pourront concilier métier et passion et où les opportunités de progression professionnelle sont encore possibles.

Cette revalorisation salariale des apprentis est le fruit du travail mené par la Commission formation de l'UMIH qui défend une approche volontariste et prospective en matière d'emploi et de formation professionnelle.

« L'apprentissage est une voie d'excellence qui nous permet de transmettre les savoir-faire et assurer la relève dans nos métiers. Cette revalorisation salariale doit nous permettre d'attirer plus de jeunes dans notre secteur avec une qualité de formation optimale. »

Laurent Barthelemy, Président national UMIH Saisonniers et Président de la Commission Formation de l'UMIH.

RDV ministériel

Thierry Marx et Franck Chaumès rencontrent Véronique Louwagie



Thierry Marx et **Franck Chaumès**, ont rencontré **Véronique Louwagie**, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des PME et de l'ESS lors d'une réunion de travail sur les dossiers sensibles du secteur.

Réforme du titre-restaurant

L'UMIH a réitéré sa demande d'une révision de la réforme, ou a minima un aménagement (double plafond) et un vrai dialogue avant la présentation du texte au Parlement.

Retrouver les propositions de l'Umih : cliquer [ici](#)

Pourboires

Exonérés de charges sociales et fiscales jusqu'à fin 2025 pour les rémunérations $\leq 1,6$ SMIC. L'UMIH demande le soutien de la ministre en faveur d'une exonération totale et pérenne des pourboires perçus par les salariés.

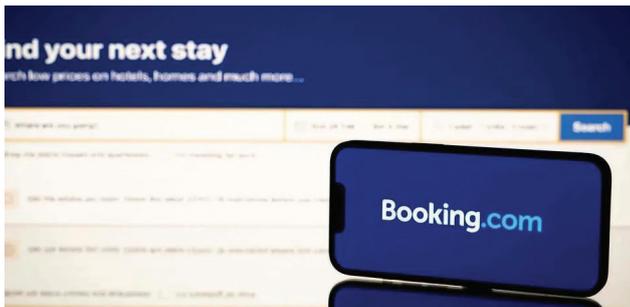
Transmission

Enfin, l'Umih veut s'impliquer dans la Mission Transmission/Reprise d'entreprises pour accompagner les 500 000 dirigeants concernés dans les dix prochaines années.

L'UMIH reste mobilisée pour défendre la restauration indépendante, pilier économique et social de nos territoires.

Réservation en ligne

Booking.com sommé de se mettre en conformité par la DGCCRF



L'Umih et le GNC saluent l'injonction de la DGCCRF à l'encontre de certaines clauses des conditions générales de prestation (CGP).

Depuis plusieurs années, l'Umih et le GNC alertent les pouvoirs publics sur les conditions générales de prestation (CGP) imposées unilatéralement par la plate-forme, qui comportent des clauses manifestement déséquilibrées au détriment des établissements hôteliers. L'injonction de la DGCCRF oblige la plate-forme à se mettre en conformité avant le 31 décembre sous peine d'astreinte financière journalière. Cette mesure confirme la légitimité des alertes de l'Umih et du GNC.

« Patience est mère de vertu »

Cette annonce vient couronner un travail de longue haleine. Elle témoigne de l'efficacité du dialogue entre nos organisations professionnelles et les services de l'État. Le rapport de force évolue et nous avons bon espoir que le partenariat plate-forme/hôtelier soit plus équilibré.

Cette évolution doit être bénéfique pour tous, à commencer par nos clients.

Titre restaurant

Oui au titre-restaurant, Non au titre-caddie !

Sous prétexte de simplification, le gouvernement s'apprête à pérenniser l'usage des titres-restaurant dans les grandes surfaces, y compris pour des achats sans lien avec le repas du salarié. L'Umih appelle à la mobilisation. Ce projet, s'il aboutit, mettrait en péril l'un des piliers de notre activité : le service du déjeuner, déjà fortement fragilisé par le télétravail. Les titres-restaurant représentent jusqu'à 40 % du chiffre d'affaires dans certaines zones d'activité. Depuis 2022, le détournement vers la grande distribution a déjà coûté plus d'un milliard d'euros à nos établissements. Près de 13 % des restaurants subissent des défaillances, en hausse de 8,8 % en un an. La réforme proposée aggravera encore cette situation.

Une pétition pour :

- l'arrêt de l'usage détourné des titres-restaurant au profit de la grande distribution
- le maintien de l'objet social du titre-restaurant : le repas du salarié, pris au restaurant ou chez un artisan/commerçant de bouche
- la défense du modèle économique d'une profession et des territoires qu'elle fait vivre.

Les propositions de l'UMIH : cliquer [ici](#)

[Signer la pétition](#)



UmiVitalité

umivitalite.fr

SANTÉ
47,10€*
PAR MOIS
PAR SALARIÉ(E)

**L'assurance
des cafés,
hôtels,
restaurants
et entreprises du secteur HCR.**



Facile et rapide

Couverture complète

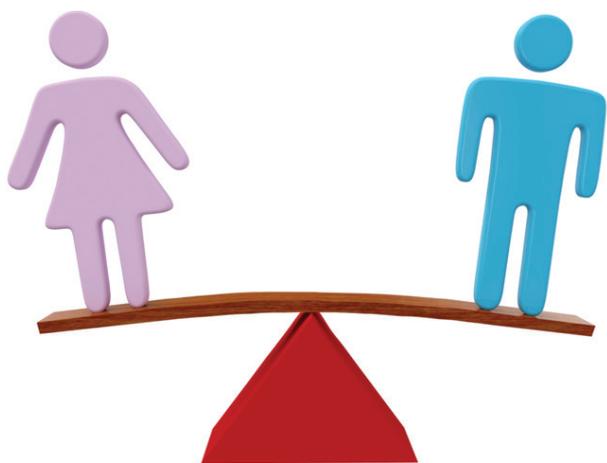
Remboursements express

Assistance 24h/24

* 1,20% du plafond mensuel de la sécurité sociale (PMSS), par mois et par salarié(e) affilié(e) au régime général. Le montant minimum pris en charge par l'entreprise est de 50 % soit 23,55€ par salarié(e) et par mois.

Égalité professionnelle

Accord étendu pour l'hôtellerie-restauration



Depuis le 1er mai 2025, l'ensemble des entreprises du secteur doivent appliquer l'accord sur l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes. Ce texte, signé le 13 décembre 2023 par les principales organisations patronales (UMIH, GNC, GHR) et trois syndicats salariés (CFDT, FO, CGC), marque une avancée concrète pour toute la profession.

L'accord prévoit des avancées significatives :

- Garantie d'évolution salariale au retour de congé maternité
- Accès équitable à la formation professionnelle
- Promotion des carrières féminines vers des postes à responsabilités
- Meilleure articulation entre vie professionnelle et vie privée
- Renforcement de la lutte contre les violences sexistes et le harcèlement, avec la désignation de référents spécialisés dans chaque entreprise

Cet accord marque une étape importante pour améliorer la qualité de vie au travail dans un secteur employant majoritairement des femmes. Un observatoire paritaire suivra la mise en œuvre de ces mesures.

Espace sans tabac

Nos terrasses sont concernées

Depuis le décret du 27 juin 2025 sur les espaces sans tabac, de nouvelles restrictions sont entrées en vigueur.

Les terrasses concernées

Les terrasses complètement ouvertes peuvent être visées si elles se trouvent dans des zones interdites, notamment : les parcs et jardins publics, les plages pendant la saison balnéaire, ou à moins de 10 mètres des établissements accueillant des mineurs, comme les écoles, les bibliothèques ou les crèches.

Signalisation obligatoire

Les établissements doivent afficher une signalétique réglementaire visible, mentionnant l'interdiction de fumer, le numéro d'aide à l'arrêt (3989), et les sanctions encourues.

Les sanctions

Tout manquement est passible d'une amende de 135 €, pouvant atteindre 750 € en cas de récidive. Ces sanctions concernent aussi bien les fumeurs que les responsables de lieux ne respectant pas leurs obligations de signalisation ou incitant au tabagisme.

Les branches CBEN et Saisonniers s'opposent à ces restrictions supplémentaires et se mobilisent pour faire prendre conscience aux pouvoirs publics du risque économique que font peser ces mesures sur les entreprises.

En savoir plus :
cliquer [ici](#)



Prévention

Prenez le temps de souffler

L'Umih et son partenaire l'Association Prévention et modération chargée de promouvoir la consommation responsable de boissons alcoolisées, participent à l'opération pilote « Prenez le temps de souffler ».

Cette opération, déjà lancée dans le Sud-Est de la France, a pour objet d'inciter les clients des établissements festifs à tester leur alcoolémie avant de reprendre la route.



Le dispositif mis en place par la société Fline et appelé « Fline box », récompensé par l'OMS et le ministère de l'Intérieur, permet un test rapide, autonome, avec des conseils personnalisés en cas de résultat positif. L'Umih o6 Cannes Restaurateur, présidée par Ali Lahouti et l'Umih 83, présidée par Jean-Pierre Ghiribelli et leurs adhérents ont immédiatement répondu à la demande de Prévention et Modération afin de participer à cette opération pilote qui illustre l'engagement responsable de la profession pour une prévention efficace et durable.

A partir de septembre, un déploiement des Fline box est prévu dans 30 établissements volontaires (et pas un de plus !) à Paris, Lille et Rennes.

- Le déploiement aura lieu à partir de septembre 2025 ;
 - Fline installe gratuitement les box avec le gérant et met à disposition un stock de paille suffisant (la location de la machine est prise en charge par Prévention et Modération) ;
 - Prévoir une prise de 220 volts, assurer le nettoyage de la machine, vider la poubelle et ravitailler les pailles de test
 - L'Umih nationale assure l'inscription des établissements sélectionnés ;
 - Il s'agit d'une opération positive pour les clients et pour l'entreprise en favorisant sa responsabilité et son attachement à la prévention et à la sécurité de ses clients (prévoir de la presse au moment du lancement)
- Si un établissement sur Paris, Lille ou Rennes souhaite tester la fline box transmettez-nous ses coordonnées.**



Hommages

Régis Florin



Par l'Umih 62

Régis Florin s'est éteint à l'âge de 74 ans. Originaire de la métropole lilloise et après avoir été contrôleur de gestion au Hilton à Paris, il s'installe à Arras en 1977 pour reprendre Le Pré Fleuri, maison emblématique de Sainte-Catherine. Il transforme l'établissement en référence régionale, développant le tourisme d'affaires et élevant les standards de réception. Grâce à son exigence, son élégance et son amour du métier, il a su faire rayonner notre établissement et en perpétuer l'image d'excellence et de convivialité.

Parallèlement, il fut pendant de nombreuses années une figure emblématique de l'hôtellerie-restauration dans la région et un acteur engagé au sein de la profession, ce qui l'a conduit à occuper des responsabilités majeures. Président départemental de 2011 à 2016, puis vice-président régional de l'UMIH où il s'est illustré par sa rigueur, son professionnalisme et son sens du dialogue. Figure respectée du syndicalisme patronal, il a su rassembler et défendre les intérêts de la profession avec conviction, plaçant toujours le dialogue et la concertation au cœur de ses actions. Régis Florin fut également juge au tribunal de commerce d'Arras et président du Rotary Club Arras Cœur d'Artois.

Alain Bienaymé



Par l'Umih Côte d'Or

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès d'Alain Bienaymé. Son énergie, sa passion et son engagement pour divertir les noctambules ont marqué tous ceux qui l'ont connu. Il a su faire de ses nombreuses boîtes de nuit des lieux uniques, chaleureux et vivants. Tout le monde se rappelle son premier établissement Le Gary – puis du Privé (devenu le Chat Noir) du Building à Besançon, ainsi que du Klaption au Centre Dauphine.

Il avait rejoint notre Conseil d'Administration de 2002 à 2004 dans la branche des cafés-discothèques dont il fut vice-président de la branche. Son investissement et son engagement au sein de l'Umih 21 ont marqué de nombreux professionnels du secteur, qui saluent aujourd'hui sa mémoire et son implication indéfectible pour défendre et valoriser la profession.

Son décès suscite une profonde tristesse dans la profession, car c'était une personnalité emblématique de la vie nocturne. Nous présentons toutes nos condoléances à sa famille.

**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

NOS PARCOURS LONGS :

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

112
SITES
DE FORMATION

40 000
STAGIAIRES
PAR AN

28
CENTRES
EN REGION

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

Du lundi au jeudi de 8h45 à 20h
Le vendredi de 8h45 à 19h

0 806 700 701

Service & appel
gratuits



UMIH 02

Place aux débats



L'UMIH 02 a tenu son assemblée générale annuelle le 11 avril dans les locaux de la CCI de Laon en présence de Fanny Anor, préfète de l'Aisne et **Thierry Marx**.

Des dispositifs concrets

Plusieurs présentations ont été faites, notamment sur le contrôle des logiciels de caisse, sur l'ouverture d'UmiVitalité aux TNS, les mesures de la Sacem pour encourager le spectacle vivant dans les petits établissements. Un débat animé a eu lieu au sujet des titres-restaurant, et sur lequel Thierry Marx s'est prononcé : « *Redons les titres-restaurant aux restaurateurs et créons un titre alimentaire qui profitera à un plus grand nombre de personnes et sera un vrai outil pour le pouvoir d'achat* ».

Débats riches et constructifs

L'emploi et surtout la pénurie de main d'œuvre et la baisse du pouvoir d'achat ont été d'autres sujets de débat. **Jean-Marie Serre**, président UMIH 02 constate : « *Certains restaurateurs dans le département ont 50 % d'activité en moins le midi. Les gens préparent leur repas chez eux pour manger sur leur lieu de travail. La gamelle est de retour* ».

Une table ronde était organisée avec l'Éducation nationale et France Travail sur le recrutement et la formation des jeunes. Un moment d'échanges qui a permis aux adhérents d'exprimer leurs attentes et leurs préoccupations.

UMIH 14

Enjeux du secteur et perspectives d'avenir



L'Umih Calvados a tenu son assemblée générale le 23 juin à Deauville. Sous la présidence de **Yann France**, l'Umih 14 a réuni ce jour de nombreux professionnels du secteur, des élus et des représentants de l'État, pour aborder des thématiques au cœur des préoccupations des professionnels :

- Les risques liés à Internet : sensibilisation aux dangers croissants des cyber-attaques, et aux moyens de sécuriser son activité.
- Les titres-restaurant : les évolutions envisagées, telles que le double plafond, la fin du format papier et la pérennisation de l'utilisation à tous produits alimentaires, ont suscité de nombreux échanges.
- La diversification des services au sein d'un même établissement.
- L'uberisation du secteur.
- L'intelligence artificielle : une présentation des différentes applications de l'IA a permis d'envisager de nouveaux usages pour optimiser la gestion et les services dans l'hôtellerie-restauration.

Un temps fort fut le discours de **Franck Chaudès**, président national Umih Restauration, qui a plaidé en faveur de la possibilité donnée aux mairies de disposer du pouvoir d'autoriser ou non l'installation de nouveaux établissements sur leur territoire.

UMIH 17

Les Francos de l'UMIH 17

À l'occasion des Francofolies, l'UMH 17 sous l'impulsion de son président **Guillaume Jacques**, a organisé une série de tables rondes professionnelles réunissant les acteurs du secteur CHRDT autour des grands enjeux économiques, réglementaires et structurels. Tous les métiers étaient invités à ce «chaud-show» estival, pour faire émerger des solutions concrètes. Ainsi au programme des branches :

Restauration : intégration d'outils numériques de gestion pour gagner en productivité et présentation du fonctionnement du tribunal de commerce pour anticiper les difficultés
Traiteurs – TOR : référentiel de formation, concours, Maître Traiteur, outils de communication de la branche.

Bars-Discothèques-Établissements de nuit : réglementation, sécurité interne, nuisances sonores, professionnalisation.

Hôtellerie : transition énergétique et aides, action contre Booking, plateforme locale Ile de Ré.



« Ces temps forts s'inscrivent dans une dynamique de concertation de terrain, au plus près des préoccupations des professionnels. L'objectif est de créer du lien entre nous, pour répondre concrètement aux défis de nos métiers, en échangeant entre professionnels et partenaires du territoire » a expliqué Guillaume Jacques.

UMIH 21

GroUMIH 21 : l'innovation numérique de l'Umih 21



L'Umih 21 lance GroUMIH 21, un « groom numérique » dédié à l'hôtellerie-restauration. Présenté le 1er juillet à Dijon, GroUMIH 21 (prononcer Groomy) reposant sur l'intelligence artificielle de ChatGPT a été spécifiquement entraîné par le syndicat et est capable de :

- répondre aux questions sur la réglementation
- prendre en compte les arrêtés préfectoraux et municipaux de la Côte-d'Or
- adapter ses réponses aux spécificités locales et sectorielles
- rediriger l'utilisateur vers les experts de l'UMIH 21 pour validation des contenus.

Christophe Le Mesnil, coprésident de l'Umih 21, qui a impulsé ce projet ambitieux précise : « GroUMIH n'est pas un chatbot ; il va chercher l'information pertinente. Il ne remplace pas la compétence, mais donne un premier niveau de réponse. »

Pour son lancement, GroUMIH 21 est accessible à tous, y compris non-adhérents. **Lionnel Petitcolas**, co-président Umih 21, rappelle : « Les collectivités territoriales ont besoin d'avoir accès à cette information parce qu'on est dans un univers très réglementé. GroUMIH nous aide à aller à l'essentiel de la réglementation. »