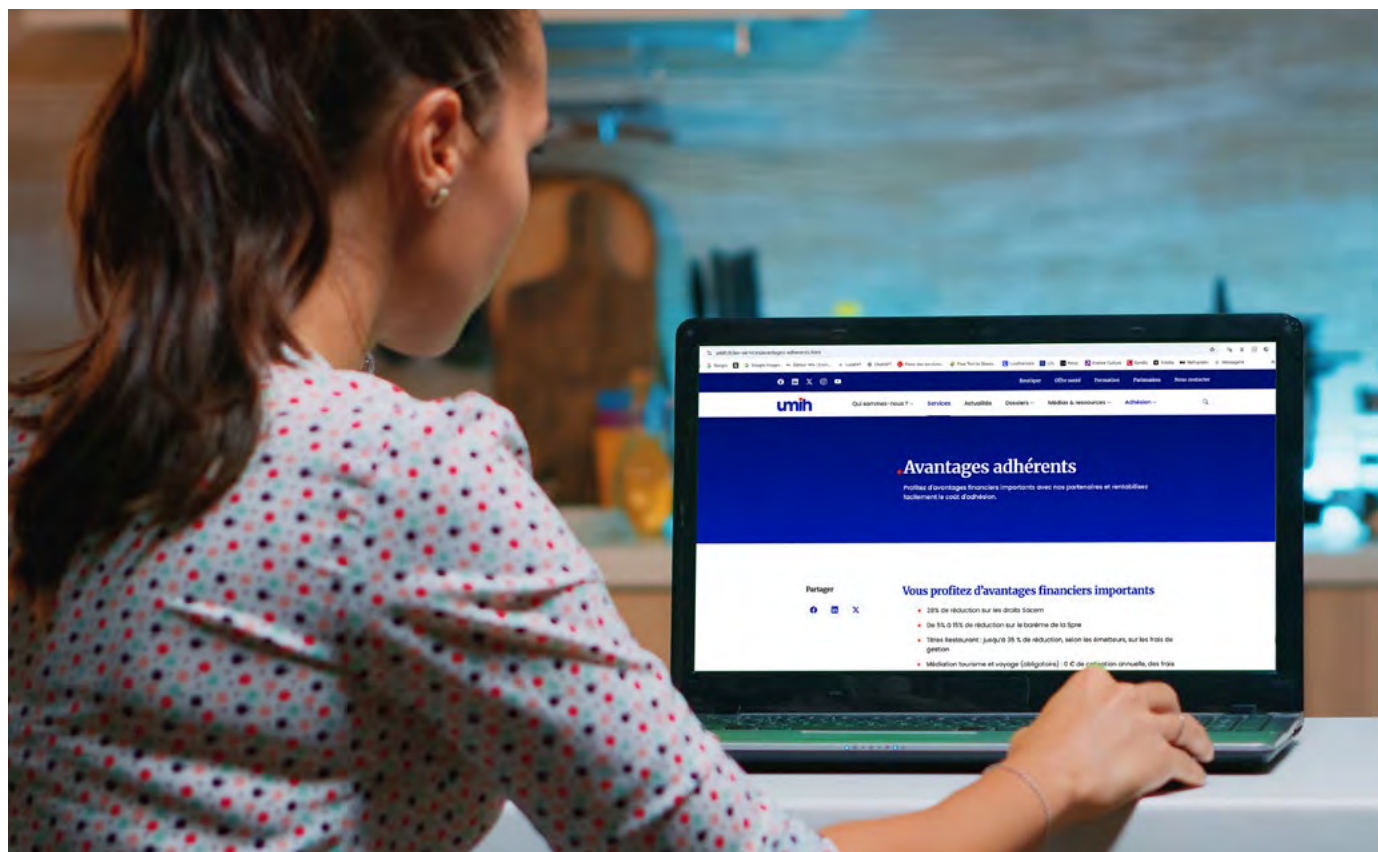


L'essentiel

N°36 MARS 2026

umih La lettre des élus



Umih Avantages.

La force du collectif au service des adhérents

«La force de l'Umih, c'est de transformer le collectif en solutions utiles pour chaque entreprise », affirme Thierry Marx, président confédéral de l'Umih.

Avec Umih Avantages, la profession franchit une étape décisive vers un syndicalisme de services à forte valeur ajoutée. Cette nouvelle plateforme, issue d'un partenariat avec Dynabuy, rassemble plus de 120 fournisseurs référencés et propose des réductions

exclusives sur les achats professionnels. Son atout majeur : elle est 100 % gratuite pour les établissements et les organisations, tout en renforçant leur visibilité économique. Pensée pour toutes les entreprises, notamment les TPE et PME, Umih Avantages incarne une dynamique d'économie collective, simple et accessible : un clic suffit pour activer son compte et bénéficier immédiatement de la force du réseau Umih.



■ Création d'entreprise ■ Comptabilité ■ Conseil

*L'expert-comptable qui vous rend **libre d'entreprendre**.*

2 MOIS DE COMPTABILITÉ

+



UN AUDIT 360°

(FISCALITÉ, PROTECTION SOCIALE, RÉMUNÉRATION...)

OFFERTS



Où que vous soyez,
un cabinet Numbr pour
vous accompagner !

POUR PRENDRE RDV :



TENDANCES & BUSINESS

Bilan touristique. La France confirme son rang et vise le tourisme durable

Avec 102 millions de visiteurs internationaux en 2025, dont 76 % d'Européens, la France confirme son rang de première destination touristique mondiale et franchit un nouveau cap avec 77,5 milliards d'euros de recettes, en hausse de 9 % sur un an. Ce dynamisme se traduit aussi par 743 millions de nuitées, une dépense moyenne portée à 760 euros par séjour, un solde positif de la balance des paiements de 20,1 milliards d'euros et une consommation touristique intérieure qui atteint 222 milliards d'euros.

Porté par un marché domestique solide (835 millions de nuitées) et des clientèles internationales toujours plus nombreuses, le tourisme s'impose comme un pilier de la richesse nationale. Parallèlement, le secteur représente 11 % des émissions nationales de gaz à effet de serre, 0,85 % de la consommation électrique du pays et des consommations d'eau moyennes de 240 litres par nuitée en hôtellerie

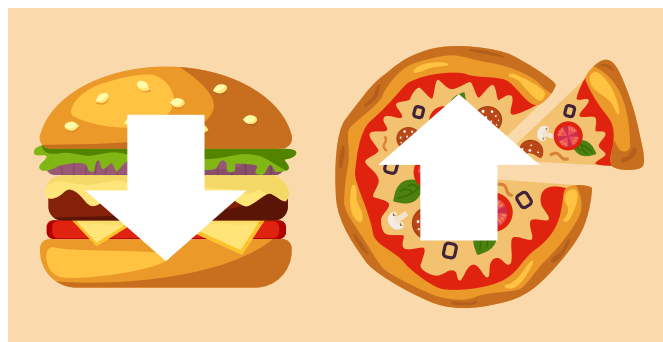


et 183 litres en hôtellerie de plein air, des chiffres qui structurent désormais la stratégie de transition écologique.

Cap à présent sur 2030, avec un double objectif : atteindre 100 milliards d'euros de recettes internationales et faire de la France la première destination du tourisme durable, en misant sur la montée en gamme, l'investissement et une gestion plus vertueuse des flux et des ressources.

Tendance consommation Burger en recul, pizza en forme : les Français changent de menu

Après une décennie triomphale, le burger cale. D'après Gira Conseil, 1,4 milliard d'unités ont été consommées hors domicile en 2025, soit un recul de 6,9 % en deux ans. Lassitude des consommateurs, notamment de la génération Z et flambée des prix – jusqu'à +40 % en dix ans, (de 7,38 € à 17,07 €) pèsent sur le marché. La pizza, elle, conserve la cote : 1,2 milliard de



parts avalées (+1 %) font d'elle le troisième plat préféré des Français, toujours portée par son ancrage culturel et la grande distribution.

TENDANCES & BUSINESS

Cybersécurité.

MesServicesCyber : le bouclier numérique pour les TPE/PME

Face à la montée des cybermenaces, l'ANSSI met à portée des TPE, PME et ETI une réponse concrète : MesServicesCyber, une plateforme gratuite recensant les outils essentiels pour renforcer sa protection numérique.

Véritables cibles privilégiées des logiciels rançonneurs, ces entreprises disposent désormais d'un espace unique pour tester leur maturité cyber, accéder à des formations ou encore lancer un premier diagnostic gratuit Cyberdépart, réalisé avec l'aide d'un bénévole

certifié.

En quelques clics, chaque dirigeant peut évaluer son niveau de sécurité, comparer ses résultats avec ceux de son secteur et obtenir un plan d'action sur mesure.

Guides, outils de sensibilisation, financements ou prestataires labellisés : MesServicesCyber réunit l'expertise de l'État et de ses partenaires, dont Cybermalveillance ou la CNIL, pour aider chaque structure à passer à l'action.

✚ En savoir + : [cliquer ici](#)



Ebook.

Gérer sa trésorerie

Pour les dirigeants de TPE et PME, la trésorerie demeure un enjeu vital : garante de la pérennité, moteur d'investissement et d'innovation. Pourtant, l'accès au crédit se complique : 22 % des entreprises ont rencontré des difficultés de financement en 2025 (Baromètre Bpifrance Le Lab-Rexecode). L'ambition de ce livre blanc est de vous donner les clés pour gérer au mieux votre trésorerie, au quotidien et sur le long terme.



✚ Télécharger le livre blanc de BPI France sur la gestion de la trésorerie : [cliquer ici](#)

UmiVitalité

info@umivitalite.fr • 09 78 36 69 10

NOUVEAU
TARIF SANTÉ

20%
moins cher que
les offres standards !

44,46€*

PAR MOIS
PAR SALARIÉ(E)

**L'assurance
des cafés,
hôtels,
restaurants,
traiteurs**

et entreprises du secteur CHRDT



Facile et rapide

Couverture complète

Remboursements express

Assistance 24h/24

* 1,11% 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 22,23€ par salarié(e) et par mois.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Sécurité incendie. L'Umih Bretagne en action pour la prévention

L'Umih Bretagne a réalisé une série de vidéos pédagogiques diffusées sur les réseaux sociaux, qui met en lumière les bonnes pratiques à adopter face au risque d'incendie dans les établissements.

Les supports, présenté par **Régis Toutain**, président CBEN Umih 56, visent à sensibiliser les adhérents tout en rappelant l'importance de faire appel à des experts qualifiés pour toute évaluation approfondie. En effet, ces informations ne remplacent en aucun cas l'avis ou l'intervention d'un professionnel qualifié, capable d'évaluer précisément les besoins et les obligations propres à votre établissement. Cette démarche s'inscrit dans une volonté d'accompagner les professionnels dans la mise en conformité et la sécurité de leurs équipes comme de leurs clients. L'Umih Bretagne poursuit ainsi son engagement pour une profession toujours plus responsable



- ✚ En savoir + Restauration : [cliquer ici](#)
- ✚ En savoir + Hôtellerie : [cliquer ici](#)
- ✚ En savoir + Bars brasseries : [cliquer ici](#)
- ✚ En savoir + Discothèques : [cliquer ici](#)

Apprentissage. L'Umih obtient des ajustements décisifs pour le secteur

Face à la baisse annoncée des aides à l'apprentissage, l'Umih a joué un rôle déterminant pour atténuer les réductions prévues et préserver un soutien vital à la formation. Grâce à son action concertée avec l'interpro, le décret du 7 mars fixe des niveaux d'aides maintenus pour les entreprises de moins de 250 salariés : jusqu'à 5 000 euros pour un CAP ou Bac Pro et 4 500 euros pour un BTS en métropole, montants essentiels

pour accompagner les employeurs dans la transmission des savoir-faire. L'Umih a notamment insisté sur la nécessité de sauvegarder les formations de niveau BTS, pilier du parcours professionnel dans le secteur. Le dispositif s'applique uniquement aux contrats conclus jusqu'au 31 décembre 2026 et débutant avant le 1er janvier 2027. L'Umih reste vigilante et poursuit son travail auprès des pouvoirs publics afin d'assurer la pérennité du dispositif au-delà de cette échéance. Une mobilisation de chaque instant au service des entreprises et de l'avenir des jeunes.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Salon. Food Hotel Tech au service de l'innovation des CHRDT

Le Salon Food Hotel Tech se tiendra les 14 et 15 avril 2026 à Paris Expo Porte de Versailles.

L'Umih Ile-de France sera présente et convie les hôteliers et restaurateurs à l'y rejoindre. Ce rendez-vous technologique dédiées aux professionnels du secteur CHRDT présente toutes les innovations afin de les aider à accélérer leur transformation durable et digitale qui leur permettra de satisfaire les nouvelles attentes des clients, du personnel et d'améliorer leur marge.

Au programme, plus de 200 exposants, des visites guidées, des ateliers pratiques autour de l'IA générative et 30 conférences.

- **Véronique Siégel**, présidente nationale Umih Hôtellerie participera à la conférence *L'expérience client de demain : vers une hospitalité "augmentée" par l'IA et ultra-personnalisée*, le 15 avril à 13h20.



- **Nicolas El Hakim**, président de la branche restauration à l'Umih Ile-de-France sera membre du jury de l'Innovation Award : *expérience client*.

Pensé pour aider les professionnels à identifier des solutions concrètes et des partenaires utiles, Food Hotel Tech s'annonce comme un temps fort pour anticiper les évolutions du CHRDT et renforcer la performance des établissements.

- ➕ **Télécharger votre badge gratuit** : [cliquer ici](#)

Salon. L'Umih au Snack Show les 2 et 3 avril 2025 à Paris-Porte de Versailles

Véritable baromètre du marché, le **Snack Show 2026 anticipe les évolutions qui redessinent le snacking**. Cette année, la tendance est claire : le snacking devient plus protéiné, plus fonctionnel, plus premium... et résolument plus responsable. Un virage affirmé vers une offre à la fois généreuse et vertueuse, reflet des attentes d'un consommateur en quête de sens et de plaisir.

Le poulet croustillant s'impose comme la protéine star, alors que les boissons promettent désormais énergie, bien-être et naturalité.



L'Italie revient en force, portée par une offre premium et authentique. Dans le même temps, le sucré s'allège sans perdre en gourmandise. Et les emballages entrent dans une nouvelle ère : recyclables, réutilisables et plus respectueux des normes environnementales.

Le Snack Show confirme ainsi son rôle stratégique : un salon qui ne suit pas le marché, mais qui en dessine l'avenir.

- ➕ **Rendez-vous au Hall 7.2 stand A033**

- ➕ **Télécharger votre badge gratuit** : [cliquer ici](#)

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Salon.

La transparence, fil rouge du salon de l'agriculture 2026

L'Umih a porté haut la voix de la restauration responsable. Aux côtés de la FNSEA et de 21 partenaires, Thierry Marx, Franck Chaumès, président national Umih Restauration, ont soutenu la création d'un « Observatoire Origine France », symbole d'un engagement collectif pour une transparence toujours accrue, du champ à l'assiette.

Le président de l'Umih et **Laurent Lutse**, président national cafés, bars, brasseries, monde de la nuit ont également échangé avec les Brasseurs de France et la Fédération Française des Spiritueux autour des enjeux de prévention, du développement du sans-alcool, et de la réforme du code des débits de boissons. Thierry Marx a profité de l'occasion pour signer le manifeste en faveur de l'inscription des bistrotts au patrimoine immatériel de l'Unesco.

L'Umih salue l'accueil chaleureux de Bleu-Blanc-Cœur, dont les démonstrations culinaires de **Valérie Pons**, présidente nationale Umih Traiteurs & TOR, ont illustré la richesse et la traçabilité de nos produits. Entre table ronde sur la provenance des produits de la mer avec le Conseil national de la Conchyliculture, et le traditionnel dîner du Club de la Table française,

la profession a confirmé la vitalité d'une filière unie par la qualité de la fourche à la fourchette.



INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Emploi.

Les Restaurants Éphémère se poursuivent en partenariat avec France Travail et Promocash



Le 10 mars, c'est au CFA de l'Oise situé au Manoir de Gouvieux que s'est déroulée l'opération menée par l'Umih Oise.



L'Umih 84 a organisé sa 5^e édition du restaurant éphémère avec toujours le même succès.



L'Umih 45 a organisé son restaurant éphémère dans les locaux de l'AFPA en présence de Bernard Vaussion, ancien Chef des cuisines de l'Élysée, qui a supervisé les équipes en cuisine et partagé son expérience précieuse.



Le 16 mars, l'Umih 53 a organisé le restaurant éphémère au restaurant d'application du Lycée Haute Follis Enseignement Supérieur.

Un concept simple et efficace : permettre aux recruteurs de voir les talents à l'œuvre avant d'échanger avec eux.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Rugby et CHRDT. Des valeurs communes

Le partenariat inédit entre l'Umih et Provale (syndicat national des joueuses et joueurs de rugby professionnels) s'appuie sur une évidence : esprit d'équipe, convivialité, sens du collectif et goût du défi rassemblent rugbymen et acteurs du CHRDT. Les deux organisations unissent leurs forces pour accompagner la reconversion des joueuses et joueurs de rugby professionnels vers les métiers de l'hôtellerie et de la restauration. À travers un parcours complet – du permis d'exploitation à la formation en gestion, en

passant par l'hygiène, la réglementation ou l'étude de marché – les sportifs bénéficieront d'immersions terrains, de formations adaptées et d'un tutorat personnalisé assuré par des professionnels de l'Umih. L'objectif de ce partenariat est de leur donner les outils pour construire un projet solide.

« Les joueurs de rugby partagent avec les professionnels du CHRDT le goût de la convivialité, du collectif et du dépassement de soi. Avec ce partenariat, nous voulons leur donner les clés pour transformer une passion en véritable projet d'entreprise », souligne **Franck Chaumès**, président national Umih Restauration.

Apprentissage. Apprentiscène : quand les apprentis montent sur les planches

Ceux qui font vivre nos hôtels, cafés et restaurants changent de scène pour incarner leurs métiers autrement. Avec Apprentiscène, initiative portée par la CPNE-HCR et AKTO et développée par Les Alternateurs, des apprentis de tout horizon participent à des ateliers de théâtre comportemental dans leur CFA. Encadrés par des metteurs en scène formés, ils conçoivent en équipe de brèves saynètes qui traduisent leur quotidien de travail, leurs valeurs et leur passion.

Après quatorze heures d'ateliers, ces jeunes talents montent sur scène dans un théâtre prestigieux, cassent les clichés sur l'apprentissage et font briller la richesse des métiers de l'hôtellerie-restauration.

Le 18 mai, rendez-vous au Théâtre de la Renaissance à Paris pour applaudir leur engagement : un acte d'expression, de fierté et d'avenir pour toute la filière HCR.





En partenariat avec DYNABUY

Umih Avantages

La centrale d'achats pour les pros de l'Hôtellerie-restauration.

Remises exclusives réservées aux adhérents de l'Umih.
Offre incluse dans votre adhésion.

Des réductions sur vos principaux fournisseurs



Plus de 150 fournisseurs pour votre activité professionnelle, des économies toute l'année !

● **Profitez dès maintenant de vos avantages.**

Rendez-vous sur votre plateforme **umih-avantages**.



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS



● Umih Occitanie

Job Chef : quand la passion de cuisiner devient un tremplin vers l'emploi

L'opération Job Chef 2026 mobilise fortement les Umih départementales d'Occitanie avec la volonté de transformer des passionnés en professionnels de cuisine.

À Carcassonne, l'opération Job Chef a réuni au Purple Campus une vingtaine de demandeurs d'emploi autour d'un concours de cuisine exigeant, afin de susciter des vocations et d'ouvrir l'accès à une formation qualifiante en cuisine. Porté par les Umih départementales, France Travail, la Région Occitanie, la CMA et les CCI, ce concours ouvert aux demandeurs d'emploi propose, après l'épreuve, une formation professionnalisante et rémunérée de commis de cuisine, afin de répondre à la pénurie persistante de main-d'œuvre dans le secteur.

Dans le Gers, la session du 16 mars à la CMA de Pavie, organisée par l'Umih 32 et son président **Xavier Roques**, a réuni les partenaires locaux autour de la promotion des métiers, avec le concours actif de la CCI du Gers et le soutien de Promocash Auch pour l'approvisionnement en denrées. À travers Job Chef, l'Umih confirme son engagement pour attirer de nouveaux talents en cuisine et assurer l'avenir de nos métiers.

33 Umih Gironde

Bistrot de l'Emploi : l'Umih 33 au cœur du recrutement local

Le 16 février, le Bistrot de l'Emploi a investi L'Atelier des Citernes à Bordeaux, réunissant une centaine de demandeurs d'emploi et une vingtaine d'entreprises de l'hôtellerie-restauration. Coorganisé par l'Umih 33 et son président **Franck Chaumès**, France Travail, la CCI Bordeaux Gironde, la Mission Locale Bordeaux, Cap Emploi, l'événement a mis en lumière la vitalité du secteur et la dynamique collaborative entre acteurs publics et professionnels.

Présente tout au long de la journée, l'Umih 33 a représenté ses adhérents et collecté de nombreuses candidatures destinées à sa CVthèque, outil clé de mise en relation entre entreprises et talents. Ce rendez-vous, à la fois convivial et efficace, incarne pleinement la volonté de l'organisation professionnelle de soutenir l'attractivité des métiers.

Employeurs et candidats ont partagé plus qu'un entretien : un véritable moment d'échange autour des valeurs de service, de passion et d'avenir. Une belle réussite collective !

➤ En savoir + : [cliquer ici](#)



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

19 23 Umih Corrèze-Creuse Une profession mobilisée autour des enjeux d'avenir

Plus de 120 professionnels se sont réunis au CA de Brive pour l'Assemblée générale de l'Umih Corrèze-Creuse.

Un moment important pour échanger sur les défis que traversent le secteur : recrutement, attractivité des métiers, évolution des modèles économiques et place essentielle de nos entreprises dans la vie de nos territoires.

Aux côtés des élus et partenaires, **Thierry Marx**, président confédéral de l'Umih, et



Franck Chaumès, président national Umih Restauration, ont salué le dynamisme du réseau local et rappelé l'importance d'une action collective pour préserver la vitalité des territoires.

En conclusion, **Valentin Prudon**, président de l'Umih 19-23, a interpellé la salle : « Chers collègues, quels sont selon vous les principaux défis pour nos métiers dans les années à venir ? », un appel à la réflexion et à l'unité.

59 Umih Lille Métropole Légion d'honneur

Félicitations à **Gérard De Poorter**, président d'honneur de l'Umih 59 et défenseur acharné du commerce de proximité. Une Légion d'Honneur particulièrement méritée remise par Jacques Mutez, ancien conseiller municipal aux affaires européennes, au commerce, artisanat, halles et marchés, en présence du maire de Lille, Arnaud Deslandes et de Martine Aubry.



Gérard De Poorter, président d'honneur de l'Umih 59

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

89 Umih Yonne

Une journée d'échanges autour de l'avenir du tourisme

De la matinée studieuse au salon « Si on parlait tourisme » à Auxerreexpo jusqu'à la visite du CIFA de l'Yonne, l'Umih 89 et son président **Eric Moutard**, a orchestré pour Thierry Marx, une journée riche en rencontres et en perspectives pour la profession. Devant plus de 200 acteurs du territoire, le président confédéral de l'Umih, a appelé à « réformer en profondeur nos métiers du tourisme et de l'hospitalité en redéveloppant

l'économie de la qualité et la qualité de l'hospitalité » pour répondre aux enjeux sociaux, environnementaux et économiques du secteur. Aux côtés des professionnels et des étudiants, l'Umih 89 a mis en lumière l'excellence de la formation locale, portée par le CIFA de l'Yonne, que Thierry Marx a salué sans détour : « *Je n'ai pas encore vu d'équivalence en France.* » Lors de ses échanges avec les jeunes, le président de l'Umih leur a prodiguer quelques conseils, « *Il faut faire preuve d'audace, oser aller de l'avant, vous projeter dans 1, 5 ou 10 ans et de tout mettre en œuvre pour atteindre vos objectifs* ». Des propos forts qu'ils ne sont pas près d'oublier...



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS



64 Umih Pays basque L'Umih Pays basque résolument tournée vers l'avenir

Le 16 mars dernier, l'Umih Pays basque, présidée par **Jean-Pierre Istre**, a rassemblé ses adhérents au Stade Jean-Dauger de Bayonne pour une Assemblée Générale placée sous le signe de la convivialité et de la réflexion collective.

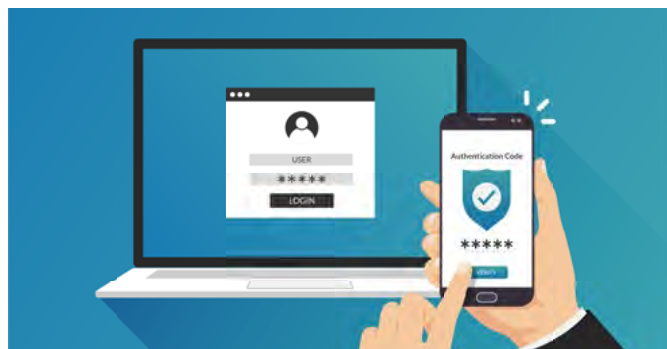
Deux interventions de qualité ont marqué cette réunion. Le chef Christian Constant, invité d'honneur, a partagé son regard passionné sur la gastronomie et abordé un sujet particulièrement préoccupant pour les chefs d'entreprise présents, la transmission. Stefan Rigaux, co-fondateur de Doctor IA, agence de conseils en IA pour les PME, a captivé l'auditoire en abordant les enjeux et les atouts de l'intelligence artificielle dans nos métiers. Cette rencontre a donné lieu à des échanges riches, illustrant la volonté de l'Umih Pays basque de porter haut les valeurs d'un secteur innovant, solidaire et tourné vers l'avenir.

48 Umih Lozère Partage et dialogue autour des enjeux de la restauration en Lozère

Échanges nourris et esprit confraternel étaient au rendez-vous de l'Assemblée générale de l'Umih Lozère consacrée à l'actualité et aux défis de la restauration. En visioconférence, **Franck Chaumes**, président national Umih Restauration, a salué l'engagement des professionnels et répondu à leurs nombreuses questions. Sous l'impulsion de **Denis Carminati**, président de l'Umih Lozère, et de son équipe, les débats ont permis d'aborder des sujets majeurs : la problématique de l'usage élargi des titres-restaurant, la création du permis d'entreprendre pour professionnaliser l'entrée dans le secteur, la fiscalité en milieu rural, l'attractivité des saisonniers avec la Maison des Travailleurs Saisonniers, les enjeux de l'emploi, la lourdeur des charges. Les débats ont également abordé les nouveaux bénéfices pour les adhérents avec le lancement d'**Umih Avantages** et des partenariats locaux renforcés. Une rencontre constructive qui illustre la mobilisation constante de l'Umih Lozère au service des professionnels du territoire.



RÉGLEMENTATION ET Législation



JURIDIQUE

Paielements à distance.

L'Union européenne renforce la sécurité

Afin de lutter contre la fraude et de protéger à la fois consommateurs et professionnels, l'Union européenne impose désormais l'authentification forte pour les paiements à distance. Ce dispositif, fondé sur une double vérification, combine deux des trois critères suivants : ce que l'utilisateur **sait** (mot de passe, code PIN), **possède** (téléphone, application bancaire) et **est** (empreinte digitale, reconnaissance faciale).

En pratique, le consommateur valide désormais son opération en ligne via son application bancaire, associée à un code ou à une empreinte biométrique. Les paiements concernés incluent les transactions directes et différées sur Internet ainsi que les paiements à distance par téléphone ou courriel (MOTO). Les professionnels n'ont pas à activer eux-mêmes cette authentification : **les prestataires de services de paiement (PSP) et prestataires techniques (PAT)** doivent garantir la conformité de leurs solutions. Il est néanmoins conseillé aux établissements de se rapprocher sans tarder de leur banque et de leur fournisseur de solution de réservation afin d'éviter tout refus de paiement non conforme.

✚ **En savoir +** : contacter votre

[Umih départementale.](#)

JURIDIQUE

Interdiction de fumer.

Les nouveaux affichages

Depuis l'arrêté du 21 juillet 2025, les CHRD doivent mettre à jour leurs affichages « espace sans tabac » et « espace fumeur », en utilisant les nouveaux modèles officiels qui doivent mentionner notamment l'amende de 135 €, le 3989 Tabac-info-service et les références au Code de la santé publique.

Les anciens panneaux ne restent valides que s'ils reprennent intégralement ces mentions, ce qui conduit en pratique à recommander leur remplacement. Concernant les nouvelles zones non-fumeurs depuis juillet 2025, le modèle « Espace sans tabac » constitue l'affichage générique pour tous ces lieux les terrasses, plages en saison, parcs, jardins, abords de lieux non-fumeurs...).

Pour le vapotage, l'interdiction est obligatoire dans les locaux de travail fermés et couverts à usage collectif (cuisine, vestiaires, salles de pause...), alors que, dans les espaces accueillant du public, l'exploitant reste libre d'interdire ou non la cigarette électronique, via son règlement et une signalisation dédiée, sous peine d'amende en cas de défaut d'affichage ou de non respect des règles.

✚ **En savoir +** : contacter votre

[Umih départementale.](#)



UMIH Formation devient AKTIVEO Formation

Depuis plus de 20 ans, nous formons les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Aujourd'hui, nous évoluons pour aller plus loin, plus vite, plus fort à vos côtés.



Formations clés

- Management & performance
- Relation client
- IA & digital
- Hygiène alimentaire
- Développement durable
- Permis d'exploitation
- et bien d'autres...

Parcours certifiants

- Barman
- Réceptionniste
- Commis de cuisine
- Serveur en restauration
- Gouvernante
- Employé d'étage
- Manager d'exploitation

Infos pratiques

- Au coeur de Paris
- 5 salles de formation
- Sessions toute l'année
- Financement OPCO possible

**RETROUVEZ LES PROGRAMMES
ET LES CALENDRIERS DE NOS
FORMATIONS SUR NOTRE SITE**

aktiveoformation.fr

0 806 700 701

Service & appel
gratuits

REVUE DE PRESSE



« On n'attend pas du soutien et de l'argent public, nous ce qu'on attend simplement c'est qu'on puisse de nouveau faire nos activités, générer de la rentabilité pour vivre de notre métier, vivre décemment de notre métier, générer de la rentabilité pour innover, pour investir et également partager avec nos collaborateurs », explique Valentin Prudon, président Umih 19-23. **Ici Matin 11/03/2026**



« Il y a un vrai préjudice des meublés touristiques dans les Ardennes, qui ne sont pas soumis aux mêmes normes que nous », selon Aurore Iwanciw, vice-présidente de l'Umih 08 et d'Umih Hôtellerie française. **L'Ardennais 10/03/2026**



« L'enjeu ici est de faire le dernier kilomètre entre l'envie d'un demandeur d'emploi d'intégrer nos métiers et le besoin d'un chef d'entreprise », complète Charles-Edouard Barbier, président de l'Umih 60. **La Gazette France 12/03/2026**



« Je suis heureux d'avoir visité cet établissement, car je ne m'attendais pas à ça. J'ai eu l'occasion de découvrir beaucoup de centres de formation dans le pays : vous avez de la chance d'avoir un tel niveau de compétences, de détermination, et d'encadrement. Honnêtement, je n'ai pas encore vu d'équivalence en France. » a affirmé Thierry Marx, président confédéral de l'Umih. **L'Yonne républicaine 10/03/2026**



« Ce titre souligne aussi la rigueur et le talent de

professionnels qui refusent la facilité industrielle pour privilégier le goût et les circuits courts », précise Guillaume Roussel, président de l'Umih 22. **Actu.fr 01/03/2026**



« Nos métiers sont de vrais métiers, qui demandent des compétences et le respect de la loi. Car les règles protègent à la fois les salariés et les consommateurs. », affirme Tarek Tarouche, président Umih Vendée. **Le journal du pays yonnais 20/03/2026**



« On arrive au bout d'un système. La pression sur nos entreprises est trop forte : entre la fiscalité, les énergies, les matières premières, les pertes, les loyers, les assurances, le personnel, ... Si l'État continue comme ça, d'ici cinq à dix ans, les restaurants traditionnels mourront. » constate Pascal Blaszczyk, président Umih 37. **La Nouvelle République 16/03/2026**



« L'une des clés de la commercialisation du vin, c'est de bien pouvoir en parler ! [...] Avec ce guide, il s'agit d'aider les restaurateurs à trouver le juste équilibre entre la préservation de la marge sur les vins servis à table et un prix qui peut freiner la commande d'une bonne bouteille », explique Brice Sannac, président Umih 66. **Le Parisien 20/03/2026**



« Le secteur CHR contribue pleinement à l'identité, à l'attractivité et à la convivialité de Toulouse », rappelle Ivo Danaf, président Umih 31. **L'Opinion indépendante 20/03/2026**

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES**Janvier 2026.****Une hôtellerie française
à deux vitesses**

2026 débute sur une note encourageante pour l'hôtellerie française. En janvier, le RevPAR national progresse de +2,9 % pour atteindre 62,1 € HT, soutenu par une hausse combinée du prix moyen (+1,4 % à 114,9 € HT) et du taux d'occupation (+0,7 point à 54,0 %). Cette amélioration, réelle, demeure néanmoins sélective. Tous les segments et tous les territoires ne bénéficient pas de la même dynamique.

Le haut de gamme en locomotive

Le haut de gamme affiche un RevPAR en forte hausse (+6,4 % à 154,2 €), porté par une occupation à 60,3 % (+2,6 points) et un prix moyen de 255,7 € (+1,7 %). Le milieu de gamme reste dans le vert (+2,2 % de RevPAR à 71,5 €),

tandis que les segments économique et super-économique reculent encore (respectivement -0,8 % et -0,6 %).

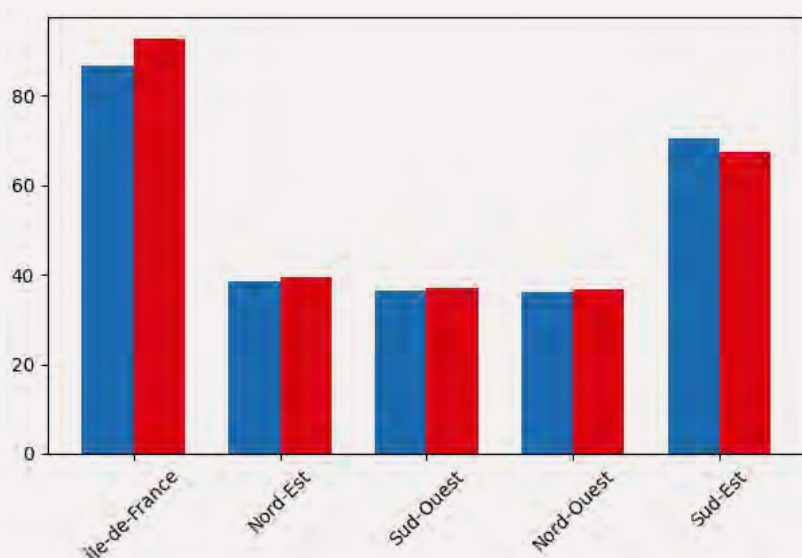
Paris moteur, la Province en retrait

Sur le plan géographique, l'écart se creuse. Paris confirme son rôle de locomotive avec un RevPAR de 144,8 €, en progression de +8,8 %, grâce à une occupation de 72,5 % et un prix moyen de 199,6 €. Cette progression s'appuie sur un double levier : l'activité monte et les prix suivent. L'Île-de-France hors Paris progresse également (+4,8 % de RevPAR à 54,7 €), essentiellement par le rebond de fréquentation plus que par le prix moyen en repli.

En revanche, la Province recule (-1,3 % à 48,2 €), confirmant une France hôtelière à deux vitesses. Par grandes zones, l'Île-de-France domine (RevPAR 92,9 €, +7,1 %), devant le Nord-Est (39,5 €, +2,3 %) et le Sud-Ouest (37,0 €, +1,8 %).

Le Nord-Ouest progresse modestement (36,6 €, +1,2 %), tandis que le Sud-Est décroche nettement (-4,2 % à 67,4 €), pénalisé par un double mouvement négatif : baisse d'occupation et repli des prix.

**COMPARAISON RevPAR (€ HT) CUMULATIF PAR
GRANDES ZONES GÉOGRAPHIQUES** ■ JANVIER 2025 ■ JANVIER 2026



Janvier 2026 confirme un démarrage mesuré mais profondément concentré sur quelques moteurs puissants – Paris et le haut de gamme – qui suffisent à hisser le national dans le vert. Reste à élargir cette dynamique à l'ensemble des territoires pour consolider la trajectoire sur les prochains mois.



NOUVEAUTÉ

MOMENTO BLACK SERIES



SIMPLICITÉ, RAPIDITÉ, ROBUSTESSE :
LA PERFORMANCE AU CŒUR DU SERVICE

Pour en savoir plus,
flashez le QR code ci-contre.



NESPRESSO
PROFESSIONNEL