

L'essentiel

umih La lettre des élus



Apprentissage. **Le risque d'un renoncement**

Il est des décisions qui engagent bien au-delà des chiffres. Celle que France compétences a prise le 2 avril dernier en est un parfait exemple. En réduisant brutalement les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage (jusqu'à -46 % pour certains métiers) c'est tout un écosystème que l'on fragilise.

Car derrière ces arbitrages budgétaires, il y a une réalité : celle d'un secteur qui n'a jamais autant investi dans sa jeunesse : revalorisation de 22 % des salaires des apprentis, mobilisation de plus de 100 M€

pour la formation... La branche HCR a pris ses responsabilités. Et aujourd'hui, elle se voit désavouée. L'apprentissage n'est pas une variable d'ajustement. C'est le fondement de nos métiers, la condition de leur transmission, le moteur de leur attractivité. Alors que le président de la République ambitionnait un million d'apprentis en 2027, comment comprendre un tel revirement, alors même que les entrées reculent déjà ? Affaiblir l'apprentissage, c'est prendre le risque d'un renoncement collectif. Et ce risque, notre profession ne peut se permettre de le courir.

TotalEnergies le partenaire confiance

Lionel Imirizaldu, qu'attendez-vous d'un fournisseur d'énergie ?

Pendant la crise énergétique de 2022-2023, beaucoup de fournisseurs alternatifs ont considérablement augmenté leurs tarifs. Avec TotalEnergies, nous avons pu limiter cette hausse et traverser cette période plus sereinement. Cette expérience a renforcé notre confiance : les prix sont clairs, les contrats lisibles, le service client réactif et la facturation transparente.



Comment décririez-vous l'accompagnement réservé aux adhérents de l'Umih ?

Le canal de demande d'offre privilégié dédié aux adhérents me permet de bénéficier d'un accompagnement individualisé, adapté à mes besoins. Les échanges sont fluides, les réponses rapides, et les démarches simplifiées. Ce suivi personnalisé m'a permis de comprendre en détail les offres et de choisir en toute sérénité.



Lionel Imirizaldu, président
Umih 64 Béarn & Soule

Pourquoi avoir choisi l'offre Horizon 36 mois ?

Ce qui m'a séduit, c'est la stabilité de cette offre : le tarif est fixe et connu à l'avance. Cela facilite l'anticipation du budget énergie et donne



une visibilité précieuse sur les coûts à moyen terme.

La recommanderiez-vous à vos confrères du secteur ?

Bien sûr. L'offre apporte une vraie stabilité des prix, met à l'abri des hausses à court terme et permet d'avoir un plan de trésorerie énergétique clair. Le suivi personnalisé aide à optimiser la consommation et la remise réservée aux adhérents sur le kWh est un avantage non négligeable.

Quelle valeur ajoutée voyez-vous dans le partenariat Umih–TotalEnergies ?

Pour un chef d'entreprise, c'est un ensemble cohérent : un interlocuteur dédié, une gestion accélérée des dossiers, une transparence totale sur les factures et un budget énergie optimisé.

En tant que président de l'Umih Béarn et Soule, je constate que TotalEnergies s'implique pleinement à nos côtés. Son soutien à l'appel à projets JIMP'ACT, dédié à l'insertion des jeunes en difficulté, et au programme Action! qui mobilise les collaborateurs en faveur d'associations locales, témoigne d'un engagement solide pour l'emploi et la cohésion sociale. C'est ce qui en fait, à mes yeux, un véritable partenaire de confiance pour l'Umih 64 Béarn et Soule.

TENDANCES & BUSINESS

Tourisme.

Le conflit au Moyen-Orient déstabilise les flux, la France résiste

Selon le baromètre EDV*/Orchestra, mars 2026 enregistre -10% de voyageurs vs mars 2025, -15% de réservations et -20% de volume d'affaires. La guerre au Moyen-Orient pèse sur le tourisme français – agences, hébergeurs, restaurateurs – confrontés à une demande étrangère plus timide et à des arbitrages budgétaires plus serrés. Si le volume d'affaires recule de -4,4 % et les dossiers de -9,7 %, le panier moyen progresse (+5,9 %). Les pertes sont fortes sur les destinations dépendantes des hubs du Golfe et sur d'autres jugées peu sûre comme les États-Unis (-50 %).

La France joue son rôle de refuge.

La baisse des dossiers de -8 % est compensée par une hausse du panier moyen de +7 %, et limite la baisse du volume d'affaires à -2 %. Le printemps affiche à ce jour une stabilité (-1 % réservations, -0,1 % en volume d'affaires). Quant à l'été, il s'annonce plutôt incertain



avec d'ores et déjà un repli des réservations de -7 %. Pour les acteurs du tourisme français, l'enjeu sera de transformer cette prudence en opportunité, en capitalisant sur la proximité, la qualité de l'accueil et une communication orientée sur la sécurité et la confiance.

* entreprises du voyage

Défaillances.

L'hôtellerie s'enfonce, la restauration résiste à peine

Selon l'étude Altarès*, au 1^{er} trimestre 2026, la France enregistre 18 986 défaillances, en hausse de 6,4 % vs T1 2025. Sur 12 mois, le nombre total de défaillances s'élève à 71 100, un niveau record depuis 2009. Dans l'hôtellerie-restauration, la restauration connaît une fragile stabilisation avec 2 101 procédures, mais cette accalmie reste trompeuse : les tensions de trésorerie, les coûts d'exploitation élevés et les retards de paiement continuent de

fragiliser la filière. L'hôtellerie traditionnelle, en revanche, subit une nette dégradation avec progression de 32 %. Au-delà des cessations d'activité, ces difficultés menacent l'emploi, les fournisseurs, les sous-traitants et l'ensemble du tissu économique local. Dans un contexte international incertain, marqué par de fortes tensions géopolitiques et économiques, notamment la guerre au Moyen-Orient, les difficultés économiques des entreprises risquent de s'aggraver.

* Altarès : Étude de défaillances et sauvegardes des entreprises en France au 1^{er} trimestre 2026

[Étude de défaillances et sauvegardes des entreprises](#)

TENDANCES & BUSINESS

Snack show 2026. **Une 26^e édition** **placée sous le signe** **de l'innovation**

Avec 16 000 professionnels, 450 exposants et 1 800 nouveautés, cette 26^e édition confirme la vitalité du secteur et son goût pour l'innovation. Parizza+Gusto franchit pour la première fois le cap des 100 exposants, élargissant son univers à tout le snacking italien. The Coffee Place illustre la montée du



café dans les usages, tandis que la boulangerie gagne du terrain, représentant 10 % du visitorat. Concours, trophées et interventions d'experts ont rythmé deux jours d'échanges et d'inspiration. Prochaine édition : 24 et 27 mars 2027.



Apprentissage. **Une saignée budgétaire** **dénoncée**

Le gouvernement a confirmé par un arrêté du 1^{er} avril publié au JO le 5 avril, la chute vertigineuse des dotations régionales pour l'apprentissage. En 2026, l'enveloppe de fonctionnement des CFA tombe à 44 M€ contre 88 M€ en 2025, et celle de l'investissement à 90 M€ au lieu de 180. Régions de France dénonce une décision « *incompréhensible et révoltante* », qui fragilise durablement les centres de formation.

TENDANCES & BUSINESS

Données et IA.

Testez la maturité de votre entreprise

L'Observatoire de la Maturité Data et IA des Entreprises met à disposition des TPE/PME et des ETI, un outil d'auto-diagnostic et de recommandations pour évaluer leur maturité en matière de gestion des données et d'utilisation de l'intelligence artificielle (IA).

Le test en ligne, est 100 % gratuit et sans engagement et n'exige aucun prérequis technique. Il se compose de deux questionnaires (un sur les données et un sur l'IA) qui permettent, en 15 minutes environ, de décrire son niveau d'appropriation. Ce diagnostic apporte une vision claire de votre positionnement et des actions concrètes à envisager pour structurer ou accélérer votre démarche.



✚ **Faire le test** : [cliquer ici](#)

✚ **En savoir +** : [cliquer ici](#)

Saison hivernale.

Montagne, une saison stable, portée par la clientèle étrangère

Selon les données de l'Observatoire National des Stations de Montagne, la saison hivernale 2025-2026 se clôt sur un bilan équilibré pour les stations françaises, avec une fréquentation en hausse de 2,5 % et un taux d'occupation moyen de 73 %, soit deux points de plus qu'en 2024-2025. Si la fréquentation durant les vacances d'hiver recule légèrement (81 % contre 84 %), elle progresse sur les périodes inter-vacances : +3 points en janvier (67 %) et +5 points en mars (57 %). Quant aux congés de Noël, ils restent stables, à 86 % de taux d'occupation. La moitié des opérateurs signalent une hausse de visiteurs étrangers face à une demande nationale stable pour 43 % des stations.

Les habitudes évoluent

55 % des vacanciers privilégient les séjours courts et 50 % réservent à la dernière minute. Les perspectives pour le printemps restent prudentes, avec 24 % de taux de réservation fin mars contre 26 % un an plus tôt.



Hôtellerie compatible

Connectez vos équipes à un outil collaboratif pour optimiser la maintenance de votre établissement



Préventif/curatif

Analyse statistique

Gestion multi-sites

BDD des zones/équipements

Détection des nuisibles

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Titre restaurant. L'Umih alerte sur le détournement du dispositif

Alors qu'une réforme se profile, l'Umih tire la sonnette d'alarme. Il n'est pas concevable de voir ce dispositif dériver de son objectif initial. Pour préserver à la fois le pouvoir d'achat des salariés et l'équilibre fragile de la restauration, l'organisation avance une proposition de compromis.

Dans un courrier adressé aux parlementaires, l'Umih dénonce une mesure qui avantage outrageusement la grande distribution, au risque de sacrifier les restaurateurs indépendants et les petites entreprises. Elle rappelle qu'une solution existe : un double plafond d'utilisation qui permet de protéger cet



acquis social sans le mettre en péril. « Ce texte n'est pas une simple mesure technique, mais bien d'un choix politique aux conséquences profondes. Et, en l'état, c'est une faute. », avertit **Franck Chaumès**, président national Umih Restauration. Il appelle à défendre cet outil utile, cohérent, et pleinement intégré dans le quotidien de millions de salariés. L'enjeu est de taille : défendre un modèle qui fait vivre nos territoires et qui reste, indispensable à l'équilibre de toute la filière.

➔ **Retrouver la lettre ouverte aux parlementaires : [cliquer ici](#)**

1^{er} mai. Maintenir un équilibre qui profite à tous

Pourquoi bouleversé un modèle qui a fait ses preuves ? Pourquoi complexifier un dispositif qui avantage les salariés, les chefs d'entreprise et les clients ? Aujourd'hui, grâce aux accords de branche issus du dialogue social, les établissements peuvent ouvrir le 1er mai et les salariés volontaires bénéficient d'une rémunération majorée. Un équilibre clair, sécurisé et respecté.

La proposition de loi, finalement retirée par le gouvernement, introduisait une logique individualisée, susceptible de fragiliser les relations de travail et de générer une insécurité juridique accrue. Pour **Franck Chaumès**, président national Umih Restauration,



« le respect des accords de branche existants est fondamental ».

L'enjeu est également économique. Journée de forte activité, le 1^{er} mai conditionne la trésorerie de nombreux établissements. Remettre en cause ce fonctionnement, c'est prendre le risque de fragiliser les emplois, les apprentis et les fournisseurs. Même si le gouvernement est revenu sur ce projet, l'Umih reste vigilante et continuera de défendre une approche pragmatique, au service des chefs d'entreprise comme des salariés.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Loi de simplification.

Un point positif dans un texte contesté

L'abandon de la suppression de la carte de commerçant ambulant constitue l'un des rares points positifs du projet de loi « Simplification de la vie économique », adopté le 15 avril 2026. Obtenue grâce à la mobilisation de l'Umih et particulièrement des branches Traiteurs & TOR et CBEN, respectivement présidées par **Valérie Pons** et **Laurent Lutse**, cette décision préserve un cadre et évite une dérégulation préjudiciable aux acteurs respectueux des règles. Pour le reste, le texte suscite une vive inquiétude. Malgré plusieurs mois de concertation,

aucune des propositions portées par l'Umih n'a été retenue. L'élargissement des débits de boissons temporaires lors « événements saisonniers » autorise la vente de tous types d'alcool en contournant les obligations du Code de santé publique : permis d'exploitation, protection des mineurs et prévention de l'ivresse publique. Autre recul majeur : la suppression des commissions municipales de débits de boissons, qui prive les territoires d'un outil de régulation locale. Pour **Thierry Marx**, « la concertation devient un exercice formel. Et la simplification, un cosmétique ».



Sacem.

TOUS EN LIVE fait vibrer les territoires

La Sacem renouvelle son engagement vis-à-vis des territoires à l'occasion du lancement de la 6^e édition de TOUS EN LIVE, du 30 mars au 15 novembre 2026. Ce dispositif innovant soutient les concerts de proximité et dynamise les établissements accueillant du public : cafés, restaurants, bars ou campings.

En cinq ans, plus de 5 000 concerts ont été accompagnés, 3 800 artistes rémunérés et près de 2 000 établissements soutenus à travers la

France. L'objectif 2026 est ambitieux puisqu'il vise 2 500 nouveaux concerts pour amplifier cette dynamique culturelle et économique. Chaque lieu détenteur d'un contrat animations peut bénéficier d'une aide forfaitaire de 200 € par concert, dans la limite de cinq demandes, via une procédure simple et 100 % en ligne sur aide-aux-projets.sacem.fr.

Plus le dispositif TOUS EN LIVE est connu, plus il génère d'opportunités pour les artistes, de convivialité pour les clients et de vitalité pour les territoires.

✚ **En savoir +** : contacter votre [Umih départementale](#).

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Service. Umih Avantages est ouvert ! **Optimisez vos achats, valorisez vos salariés !**

Avec Umih Avantages, l'Umih propose une solution à 360° à ses adhérents. En partenariat avec Dynabuy, cette offre 100 % gratuite apporte des outils concrets pour réduire les coûts et renforcer l'attractivité des entreprises. **Côté centrale de référencement**, les adhérents accèdent à plus de 120 fournisseurs nationaux et bénéficient de tarifs négociés sur l'ensemble de leurs achats professionnels : matériel, équipements, services... Une aide directe à la

compétitivité et à la maîtrise des dépenses. **Côté comité d'entreprise**, les salariés ainsi que les chefs d'entreprise profitent d'un vaste choix d'offres exclusives, de réductions et de bons plans sur leurs achats personnels, loisirs et voyages. Un plus pour le pouvoir d'achat, la motivation et la fidélisation des équipes.

✚ **En savoir +** : contacter votre [Umih départementale](#).

Salon. **L'Umih au rendez-vous du Snack Show**

Événement incontournable pour les professionnels de la restauration, le **Snack Show** est l'occasion de découvrir les dernières innovations, de décrypter les tendances

et de mieux comprendre les nouvelles attentes des consommateurs.

Présente sur place, l'Umih a une nouvelle fois affirmé son engagement au plus près du terrain. **Franck Chaumès**, président national Umih Restauration, est allé à la rencontre des exposants et des professionnels afin d'échanger sur les évolutions du secteur. Une immersion



précieuse pour mieux saisir les transformations en cours, entre nouvelles offres, adaptation des concepts et évolution des habitudes de consommation. À travers cette présence, l'Umih confirme son rôle d'accompagnement des professionnels face aux mutations du marché.



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

Carnet

Raymond Laffont succède à **Martine Courbon** à la présidence de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Dominique Rignanèse succède à **Raymond Laffont** à la présidence de l'Umih 07.

Guillaume Jacques a été réélu à la présidence de l'Umih 17.



44 Umih Pays-de-la-Loire Un manga pour révéler les vocations

L'Umih Pays de la Loire, présidée par **Alexandre Thiébaud**, s'est associée au Campus des métiers et des qualifications d'excellence Tourisme-Hôtellerie-Restauration pour le lancement du volume 2 du manga TOTEI, *Sarah, apprentie en cuisine*, écrit par **Mathieu Gaudin**, le 14 avril au CFA-MFR La Bonnauderie à Cholet. Une initiative originale qui mise sur un format éditorial inattendu pour valoriser les métiers de la filière. Après un premier opus consacré au service, Emy apprentie en service, ce nouvel épisode met en scène Sarah, apprentie en BP Arts de la cuisine. À travers ce récit inspiré de parcours réels, le manga offre une immersion concrète dans les métiers et contribue à renouveler leur attractivité auprès des jeunes. Aux côtés des acteurs de la formation, de l'Éducation nationale et des partenaires locaux, l'Umih Pays-de-la-Loire réaffirme son engagement pour la transmission et la promotion des savoir-faire.

38 Umih Isère

Une maison pour rassembler toute une profession

À Grenoble, l'Umih 38 vient d'inaugurer la Maison de l'hôtellerie-restauration de l'Isère, en présence de **Thierry Marx**, des présidents nationaux de branche **Franck Chaumès**, **Valérie Pons**, et de **Brice Sannac** représentant **Véronique Siégel** et de **Thierry Fontaine**, représentant **Laurent Lutse** ainsi que de nombreuses figures de la gastronomie. Conçue par la présidente **Danièle Chavant**, cette maison devient le point de ralliement des professionnels du territoire. « Ici, on rentre chez eux », résume-t-elle avec émotion. Plus qu'un siège administratif, la Maison incarne l'unité et la fierté d'une filière en pleine mutation. Pour **Thierry Marx**, « elle symbolise la force collective dont la profession a besoin pour faire face aux bouleversements économiques et technologiques ». L'enjeu est de taille : préserver l'authenticité et l'attractivité de métiers exigeants mais porteurs d'épanouissement et d'avenir.

La Maison est un espace de services et de solidarité. Un outil d'aujourd'hui et de demain pour défendre le modèle français fondé sur le savoir-faire, l'accueil et la passion.



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

971 Umih Guadeloupe L'Umih Guadeloupe révèle les talents de demain

À l'occasion de la Semaine des métiers du tourisme – initiative nationale visant à faire découvrir la richesse et la diversité des professions du secteur – l'Umih Guadeloupe, présidée par **Catherine Cadrot**, confirme son engagement en faveur de la transmission et de l'attractivité des métiers. En partenariat avec l'UDE MEDEF Guadeloupe et l'organisme de

formation AMBHR, elle a orchestré un second atelier immersif dédié au métier de cuisinier. Aux commandes, le chef **Samuel Kiavue** a guidé les élèves du collège Jules Michelet de Pointe-à-Pitre dans la réalisation d'un menu gourmand. Au-delà de l'exercice culinaire, cette initiative illustre l'ambition de susciter des vocations et de rapprocher les jeunes des réalités du terrain. L'Umih Guadeloupe, aux côtés de ses partenaires affirme ainsi son rôle clé dans l'accompagnement des talents et la valorisation des métiers de la restauration.



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS



77 91 Umih Ile de France L'Umih Ile-de-France présente à Food Hotel Tech

Ce salon, dédié à la technologie et à la RSE, a rassemblé plus de 200 exposants et 8 500 visiteurs pour explorer la digitalisation, l'IA, la gestion des stocks, les parcours et l'expérience client. L'Umih Île-de-France, via son vice-président **Nicolas El Hakim**, également représentant de l'Umih au sein de France Num, a activement participé au jury Innovation expérience client et à la conférence sur l'IA appliquée à l'hospitalité. « *Dans la restauration, l'hôtellerie et les métiers de service, la technologie doit rester un levier, et non une finalité. Ce qui fera toujours la différence, c'est l'expérience, l'accueil, le détail.* »

Véronique Siegel, présidente nationale Umih Hôtellerie, est intervenue lors de la conférence « *L'expérience-client de demain : vers une hospitalité "augmentée" par l'IA et ultra-personnalisée* ». « *Utiliser la machine pour collecter les données, les analyser et produire de l'information qualifiée ; ensuite, c'est à l'humain d'apporter le supplément d'âme qui fera la différence. D'ici 2030, l'IA permettra une offre ultra-personnalisée.* »

53 Umih Mayenne L'Umih Mayenne souffle ses 80 bougies et se réinvente

C'est à l'hippodrome de Laval-Bellevue-la-Forêt que l'Umih Mayenne, présidée par **Isabelle Girard** a choisi de fêter ses 80 ans, en présence de **Laurent Barthélémy**, président national Umih Saisonniers. Huit décennies passées aux côtés des cafés, hôtels et restaurants, établissements de nuit et traiteurs, à défendre un métier exigeant, porté par des femmes et des hommes qui animent nos villes et nos campagnes chaque jour.

L'Umih Mayenne compte aujourd'hui 274 adhérents, contre 154 en 2010. Une belle progression de 78 %, qui montre sa capacité à rassembler les professionnels, même dans un contexte difficile marqué par la hausse des coûts, les défis de l'emploi et les mutations du secteur. Au quotidien, l'Umih Mayenne reste un appui précieux pour ses membres, avec un accompagnement concret sur les plans juridique, social et économique. Cette réunion fut également l'occasion de célébrer l'engagement remarquable de **Dominique Pivette**, responsable administrative, auprès des adhérents et d'accueillir **Mathilde Coutard** qui prend le relais. Une nouvelle énergie pour continuer à prouver qu'en Mayenne l'union fait la force.



AKTIVEO FORMATION

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

0806 700 701

Service & appel
gratuits

REVUE DE PRESSE

franceinfo:

« Rien ne vous impose d'être un bourreau en cuisine, rien ne vous impose de maltraiter un collaborateur et, surtout, de lui parler avec des mots qui ne sont pas appropriés », affirme **Thierry Marx**, président de l'Umih. président Umih 19-23. **France Info 027/03/2026**

LE DAUPHINE

« C'est l'intérêt de ce bâtiment, où ils (les professionnels ndlr) peuvent tranquillement discuter, boire un café, poser des questions. C'est très important car la profession souffre. », explique **Danièle Chavant**, présidente de l'Umih 38. Hôtellerie française. **Le Dauphiné libéré 27/03/2026**

le Courrier Vendéen

« Mais surtout, nous sommes un syndicat professionnel qui défend les intérêts de nos adhérents à tous les niveaux, du local au national », explique **Tarek Tarrouche**, président de l'Umih 85. **Le Courrier vendéen 26/02/2026**

La Voix du Cantal

« C'est un métier qui a du mal à recruter, pourtant c'est un métier qui se réforme. [...] Le succès de ces restaurants éphémères semble confirmer la pertinence de cette approche. Sur les dernières sessions 50 % des stagiaires sont sur une formation, un travail ou au moins un stage », précise **Thierry Perbet**, président Umih 15. **La Voix du Cantal 26/03/2026**

BFM TV.

« J'ai plein de confrères qui ont acheté des maisons et qui les découpent en trois ou quatre mini-appartements. On s'enlève du stress, on s'achète une qualité de vie et de management

aussi. Mais c'est vrai que quand j'ai acheté mon affaire en 2019, je ne savais pas que je devais me créer un empire immobilier pour que mes affaires soient pérennes », appuie **Alexandre Thiébaud**, président Umih Pays-de-la-Loire. **BFM Tv 31/03/2026**

la Nouvelle République.fr

« Il existe des outils intuitifs utilisant l'IA qui apportent une aide sur la traçabilité des produits et qui permettent de composer des menus plus rentables grâce à un calcul des marges. Nous sommes obligés de nous mettre à la page si on veut trouver du personnel et pour ne pas être un métier ringard. », explique **Ludovic Poyau**, président Umih 41. **La Nouvelle République 03/04/2026**

LE POPULAIRE DU CENTRE

« Nos établissements doivent faire envie, que ce soit à nos salariés ou à nos clients. Il faut une gestion bienveillante, un vrai cadre, une vraie relation entre nous et nos collaborateurs. [...] Aujourd'hui on doit expliquer les choses, on doit comprendre le besoin de nos salariés sinon ils nous quitteront... [...] L'organisation du travail, les temps de coupure, le CE hors-les-murs, ... on l'a entendu et on y travaille. », souligne **Mathieu Guérin**, président Umih 87-23. **Le Populaire du Centre 31/03/2026**

Le Parisien

« On a bien compris qu'on ne reviendra pas en arrière. Ce titre, qui a été créé pour pallier l'absence de cantine dans les entreprises, a été dévoyé. Notre part de marché glisse vers la grande distribution », affirme **Franck Chaumès**, président Umih Restauration. **Le Parisien 05/04/2026**

VALORISEZ VOTRE ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Conçues pour répondre aux attentes des établissements hôteliers soucieux de leur impact environnemental, notre collection de pancartes en chêne blanc incarne une démarche responsable sans compromis d'élégance.



CAR@
ABOUT
@ARTH



100%
BOIS DE
CHÊNE

Prenez contact avec nous pour découvrir l'ensemble de notre collection.

GROUPE GM
Produits d'accueil exclusifs
Exclusive amenities

LE LEADER FRANÇAIS DU PRODUIT D'ACCUEIL DEPUIS 1972
www.groupegm.eu +33 (0)1 45 75 35 94 contact@groupegm.eu



RÉGLEMENTATION ET LÉGISLATION



JURIDIQUE

Indices de référence. Révision de l'indice des loyers commerciaux

L'INSEE a publié les deux indices de référence ICC et ILC, pour les indexations, les révisions triennales et les renouvellements de baux commerciaux.

L'Indice du Coût de la Construction (ICC) du quatrième trimestre 2025 s'élève à : 2058 Cet indice fait ressortir une variation de :

- 2,37 % en un an
- + 0,29 % en trois ans
- + 25,11 % en neuf ans

L'Indice des Loyers Commerciaux (ILC) du quatrième trimestre 2025 s'élève à 134,62 Cet indice fait ressortir une variation de :

- 0,50 % en un an
- + 6,80 % en trois ans
- + 23,61 % en neuf ans

FORMATION

Aide exceptionnelle. Les nouveaux montants

Le décret n°2026-168 définit les nouveaux montants de l'aide exceptionnelle aux employeurs d'apprentis pour les contrats d'apprentissage conclus à compter du 8 mars 2026 et dont l'exécution débutera jusqu'au 31 décembre 2026. L'aide exceptionnelle à l'employeur d'apprenti a été mise en place lors de la crise sanitaire covid-19 et reconduite depuis lors. Elle est dépendante du contenu de la loi de finances puis d'un décret d'application.

Niveau de formation	Entreprises de moins de 250 salariés	Entreprises de plus de 250 salariés
Niveau 3 (par ex. CAP)	5 000 €	2 000 €
Niveau 4 (par ex. Bac pro)	5 000 €	2 000 €
Niveau 5 (par ex. BTS)	Métropole : 4 500 €	1 500 €
	Outre-mer : 5 000 €	
Niveau 6 (par ex. Licence pro)	2 000 €	750 €
Niveau 7 (par ex. Master)	2 000 €	750 €
Apprenti en situation de handicap quel que soit le niveau préparé	6 000 €	6 000 €

Aide unique à l'employeur d'apprenti

Aide exceptionnelle à l'employeur d'apprenti

✚ **En savoir +** : contacter votre

[Umih départementale.](#)



LIGUE 1+



Diffusez de grandes compétitions en direct.

Accédez au service Ligue 1+.
Et profitez de tout DAZN : football, basket,
combat, et bien plus.

À partir de **70€** HT/Mois*

À retrouver dans votre abonnement



+ LIGUE 1+ LIGUE 1 M



*Tarifs hors taxes - Engagement 12 mois - Renouvellement automatique au tarif en vigueur à la date anniversaire sauf résiliation - Soumis à conditions

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES

Février 2026.

Un hiver contrasté

Porté par une dynamique touristique sélective, le marché hôtelier français signe en février une progression mesurée mais réelle. Le RevPAR national s'établit à 63,3 € HT, en hausse de +3,3 %, soutenu davantage par une augmentation des prix moyens (+2,3 %) que par la fréquentation (+0,5 point).

Dans ce paysage, l'Île-de-France confirme son rôle de locomotive. Paris affiche une performance particulièrement robuste, avec un RevPAR en hausse de +8,3 %, porté par une clientèle internationale de loisirs stimulée par la Saint-Valentin et les vacances scolaires. Le taux d'occupation y atteint 74,4 %, tandis que le prix moyen frôle les 177 €. Hors capitale, la dynamique positive, confirme l'attractivité globale de la région.

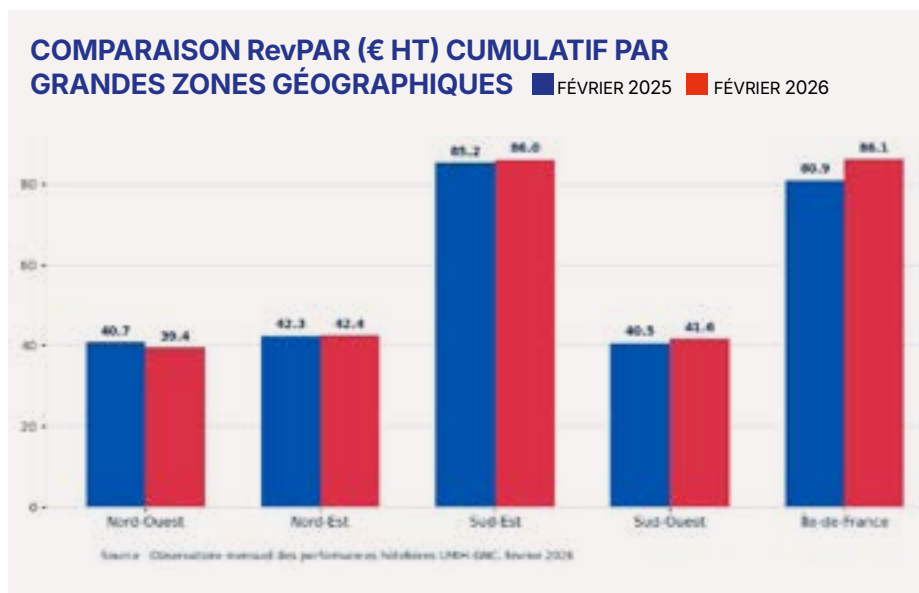
En régions, la situation est plus contrastée. D'un côté, les stations de montagne, portées

par les vacances scolaires, affichent des performances en progression par rapport à 2025 ou certaines zones comme l'Occitanie (+6,2 %) ou la région PACA bénéficient d'un regain d'activité. De l'autre, la majorité des métropoles régionales sont en retrait ou stagne. La province dans son ensemble affiche ainsi une faible progression (+0,4 %), reflet d'un marché à deux vitesses.

Côté segments, la hiérarchie reste inchangée. Le haut de gamme et le luxe dominant (+5,9 % de RevPAR), confirmant une montée en gamme de la demande, le milieu de gamme (+4,2 %) est en hausse, l'hôtellerie économique signe une légère progression (+1,2 %) quand le budget est à la peine (-0,5 %), révélant une sensibilité accrue aux arbitrages des clientèles. Certaines destinations tirent néanmoins leur épingle du jeu. Nice enregistre une performance remarquable (+11,7 %), portée par le Carnaval et une clientèle internationale active. Lille confirme également son

dynamisme, tandis que Marseille, Nantes ou Strasbourg accusent un net recul.

Sur le début d'année, la tendance reste positive (+2,9 % de RevPAR cumulé), mais les perspectives demeurent incertaines. Les tensions géopolitiques récentes pèsent déjà sur les réservations de mars, rappelant la sensibilité du secteur au contexte international.



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.