

L'essentiel

N°35 FÉVRIER 2026

umih La lettre des élus



Inondations. L'Umih solidaire et mobilisée

Les intempéries exceptionnelles qui ont frappé plusieurs départements – du Tarn et Garonne au Maine-et-Loire et à la Bretagne – ont durement touché les professionnels du secteur. Face à cette épreuve, l'Umih exprime sa solidarité et se tient aux côtés des entreprises impactées. Dans ces situations d'urgence, le message est clair : la profession ne doit pas affronter l'épreuve seule. Sur le terrain, les présidents et les élus des Umih départementales sont en première ligne pour accompagner les professionnels dans leurs démarches et relayer les dispositifs exceptionnels mis en place par l'Urssaf et le

CPSTI pour soulager les trésoreries.

« Nos adhérents ont besoin de soutien concret pour pouvoir rouvrir au plus vite et préserver l'emploi local », rappelle **Thierry Marx**, président confédéral de l'Umih.

Grâce à la mobilisation du réseau, la solidarité professionnelle s'exprime en actes : sécuriser les locaux, préserver l'emploi, préparer la reprise. Un travail mené au plus près des réalités de terrain, alors que de nombreux professionnels restent confrontés à une reprise incertaine.

✚ **En savoir + :** [aides Urssaf et CPSTI](#)



CANAL+ ROOM STREAMING : UNE EXPÉRIENCE CLIENT HAUT DE GAMME À LA DEMEURE D'ÉLODIE

Bonjour Fabrice Spreux, pouvez-vous nous présenter votre établissement ?

La Demeure d'Élodie comprend un appartement, deux suites avec baignoire balnéo et deux chambres, pensés comme de véritables cocons, où le confort, le calme et l'élégance sont au cœur de l'expérience client.

Pourquoi avoir choisi l'offre Canal+ Room Streaming ?

Nous avons opté pour Canal+ Room Streaming, séduits par sa souplesse, sa simplicité d'utilisation et la richesse de ses contenus accessibles sans installation lourde, directement en streaming. Elle correspond parfaitement à notre volonté d'offrir une expérience moderne, fluide et haut de gamme à nos clients.

Cette offre répond-elle aux attentes de votre clientèle ?

Oui, totalement. Notre clientèle est variée – couples, voyageurs étrangers, amateurs de bien-être – et chacun y trouve son compte : films, séries, sport, contenus internationaux...

Quel rôle joue Canal+ dans l'expérience client ?

L'offre Canal+ Room Streaming renforce le sentiment de confort et de qualité, notamment après une journée de visite ou de détente. Elle crée une ambiance "comme à la maison, en mieux", parfaitement alignée avec l'esprit de La Demeure d'Élodie. Les clients apprécient la qualité des programmes, la simplicité d'accès et le confort d'un divertissement premium en chambre.

Avez-vous constaté un impact sur l'activité ?

L'impact est surtout qualitatif : amélioration de la satisfaction client, meilleurs avis et valorisation de l'offre globale de l'établissement. Cela contribue à la fidélisation et à la performance économique sur le long terme.

Et vos relations avec le service client ?

Elles sont fluides, professionnelles et efficaces. L'accompagnement est clair, réactif et adapté aux contraintes d'un établissement recevant du public, garantissant une continuité de service optimale.



CANAL+ BUSINESS LES OFFRES PROS DE CANAL+

CANAL+ FRANCE SOCIÉTÉ PAR ACTIONS SIMPLIFIÉE AU CAPITAL DE 45.543.488 €.
SIÈGE SOCIAL : 50 RUE CAMILLE DESMOULINS - 92863 ISSY LES MOULINEAUX CEDEX 9 812 514 586 RCS NANTERRE.

TENDANCES & BUSINESS



Défaillances d'entreprises. Le CHRDT en première ligne

L'année 2025 aura été particulièrement rude pour les entreprises françaises, avec 69 957 défaillances, dont un record de 19 024 procédures au 4^e trimestre.

Parmi les secteurs les plus touchés, les cafés hôtels restaurants et discothèques (CHRD) occupent une place centrale, avec 9 434 défaillances sur l'année, en hausse de 8,3 %. La restauration concentre l'essentiel de la tourmente : 7 715 établissements ont fait défaut en 2025 (+9,2 %), dont 2 119 en restauration traditionnelle (+7 %). Les débits de boisson ne sont guère épargnés avec 1 276 défaillances

(+6,2 %). L'hébergement affiche un visage contrasté : si le volume annuel (443 défaillances) recule légèrement (0,7 %), l'hôtellerie « classique » voit ses procédures diminuer de 19 % au 4^e trimestre, quand l'hébergement touristique de courte durée flambe avec +36 % de défauts.

Dans ce contexte, les TPE du CHRDT, souvent faiblement capitalisées, restent en première ligne face aux hausses de charges et aux tensions de trésorerie. Une éventuelle accalmie en 2026 ne pourra se concrétiser qu'au prix d'une anticipation renforcée.

TENDANCES & BUSINESS

Tourisme en Ile-de-France. L'IA, un enjeu majeur

Alors que 73 % des Français utilisent déjà l'IA ou souhaitent y recourir, moins de 5 % des entreprises touristiques l'ont réellement intégrée dans leurs pratiques. Un retard qui s'explique notamment par la structure du secteur, composé majoritairement de TPE et PME, souvent confrontées à un manque de compétences, de ressources et de visibilité sur les usages concrets.

L'IA représente à la fois une rupture et une opportunité, elle permet d'augmenter les gains de productivité et d'améliorer la relation et l'expérience client. À l'échelle territoriale et face à la concurrence internationale et à la domination des grandes plateformes technologiques, l'IA apporte des outils permettant de renforcer la compétitivité de la destination. CCI Paris Île-de-France publie un rapport proposant trois axes de développement : construire une stratégie digitale de destination, faire de l'IA un moteur de développement pour les entreprises et garantir une IA éthique et durable.

En somme, il s'agit de faire de l'IA un levier de compétitivité et d'innovation, tout en



préservant les valeurs humaines et la durabilité qui sont au cœur du tourisme de demain.

➔ En savoir + : [cliquer ici](#)

Cyberattaques et IA. Les nouveaux défis du tourisme

En décembre 2025, selon le baromètre 2026 des risques Allianz, les entreprises affrontent des menaces toujours plus imbriquées : cyberattaques persistantes, montée fulgurante de l'intelligence artificielle et des risques qu'elle engendre (risques opérationnels, juridiques et réputationnels) et tensions géopolitiques accrues. Le tourisme n'échappe pas à la tendance : 41 % des experts du secteur

citent les cyber-risques comme première préoccupation, loin devant les catastrophes naturelles (29 %) et l'IA (29 %) qui s'impose dans le top 5 des risques. La montée en puissance de l'IA, si elle ouvre des perspectives inédites, génère aussi de nouveaux défis en matière de sécurité. À cela s'ajoutent l'instabilité géopolitique et les exigences environnementales, qui renforcent la nécessité pour les acteurs du tourisme d'adapter leurs stratégies de prévention et de résilience.



Nous aidons les entreprises à mieux acheter leur énergie

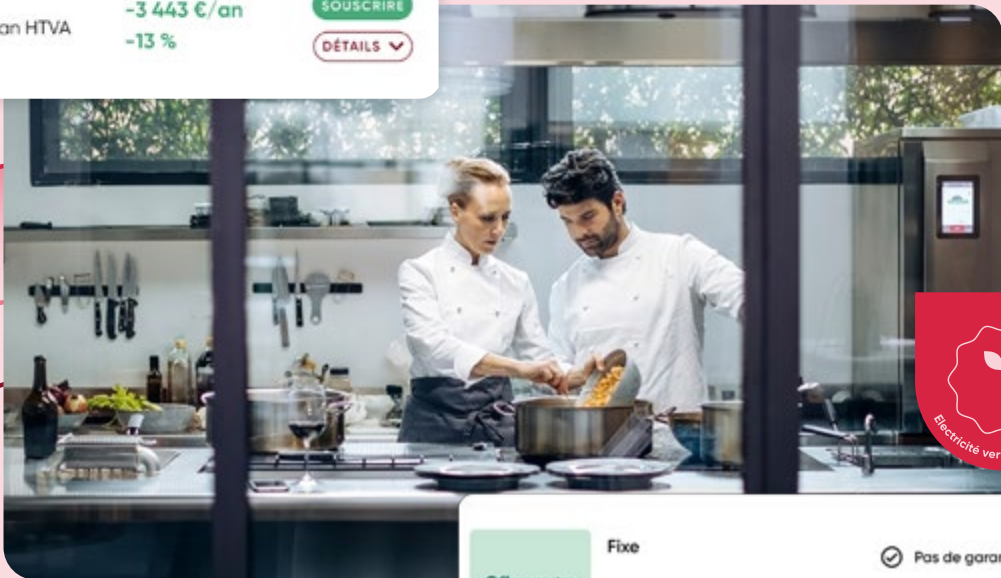
Opéra Energie est aux côtés des professionnels de l'hôtellerie-restauration pour optimiser leurs achats d'énergie.

Valable pendant : 2 jours 12:20:06

43 531 €/an HTVA -3 443 €/an -13 %

SOUSCRIRE

DÉTAILS



Offre verte

Fixe

36 mois | Fin au 31/01/2028

Pas de garantie demandée

Paiement par prélèvement



Leader du courtage en énergie pour les entreprises*

4,8 ★

Sur Google

4,9 ★

Sur Trustpilot

04 82 29 68 19

UMIH@OPERA-ENERGIE.COM

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Contrôles. Campagne contre les faux indépendants : l'Umih confirme sa position

Le ministère du Travail lance une campagne nationale de contrôle sur le recours abusif aux travailleurs indépendants, piloté par l'URACTI et ciblant notamment le secteur HCR.

Depuis plusieurs années, l'Umih alerte sur les risques liés à l'auto-entrepreneuriat lorsqu'il masque une relation de travail salariée : requalification, redressements sociaux et fiscaux, voire poursuites pour travail dissimulé. Fidèle à sa ligne, l'Umih ne promeut pas ce statut et recommande d'utiliser le **TESE**, dispositif simplifié par l'Urssaf depuis janvier 2026, pour sécuriser les embauches d'extras, saisonniers ou occasionnels.



La phase de contrôle se déroulera de mars à août 2026. Les Umih départementales vont relayer la campagne et demander aux adhérents de vérifier la conformité de leurs pratiques avec leur appui et celui du pôle Affaires sociales de l'Umih.

Protection santé. UmiVitalité 2026 : un contrat santé encore plus attractif

Le contrat frais de santé UmiVitalité a évolué depuis le 1er janvier 2026 avec des conditions tarifaires plus avantageuses que jamais.

Grâce à l'expertise d'Umih Courtage et à son nouveau partenaire Gan, le tarif de base 2026 s'établit désormais à 1,11 % du PMSS, contre 1,20 % précédemment. Une baisse significative équivalant à une économie d'environ 8 % par rapport à la formule 2025 !

Et ce n'est pas tout : le nouveau contrat affiche une réduction de 20 % par rapport aux principales offres du marché, renforçant ainsi la compétitivité d'une couverture santé pensée pour les professionnels des CHRDT. Les adhérents peuvent dès à présent souscrire en consultant les documents et modalités mis à leur disposition par Umih Courtage.



✚ En savoir + sur les garanties et tarifs : [cliquer ici](#)

✚ En savoir + sur les conditions générales : [cliquer ici](#)

✚ Les équipes UmiVitalité vous accompagnent par téléphone, visioconférence, email.
02 54 88 80 80 / colonnapartners.fr

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS



Trophées de la nuit. L'Umih largement représentée

La 31^e édition des Trophées de la nuit s'est tenue le 26 janvier au Paradis latin et a rassemblé les professionnels du monde de la nuit.

Fabrice Girard, président Umih 79 a reçu le Trophée Prévention des mains de Christophe Blanchet, député du Calvados et VP de l'Assemblée nationale,

Eric Abihssira, vice-président de l'Umih et Thierry Fontaine, président Umih Nuit et président Umih 69 ont remis le Trophée Animation des territoires aux frères Hoel et Korantin Péron, ainsi qu'à leur équipe du Café breton à Perros-Guirec et adhérent Umih 22. Etaient également nommés dans cette catégorie et largement applaudi par le public pour leur engagement dans les territoires :



Antonini, président de Culture nuit, structure associée de l'Umih.

Jean-Christophe Carncenac, président d'Umih 81 pour la Croix des Milles à Pampelonne et Bernard Champreux, président d'Umih direct 70. Olivier Robert, président du Sneg&Co et David Zénouda, vice-président Umih Paris-Ile de France et VP Umih CBEN ont remis le trophée Nouveaux clubs parisiens au Virage, établissement d'Aurélien

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Restaurant éphémère.

Une initiative à succès qui réinvente le recrutement dans la restauration

Dans le cadre de la **Semaine des métiers du tourisme 2026** (du 26 janvier au 1^{er} mars 2026— jusqu'au 26 avril 2026 pour la Corse et l'Outre-mer) et pour la troisième année consécutive, l'opération « Restaurants éphémères » confirme son succès et s'impose comme un rendez-vous incontournable du recrutement dans la restauration. Portée par l'Umih, Promocash et France Travail, cette initiative originale

associe innovation, engagement collectif et transmission, au service d'un objectif commun : redonner envie de rejoindre les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Chacun de ces événements, organisé par les Umih Départementales, crée une rencontre unique entre chefs d'entreprise, formateurs, partenaires de l'emploi et candidats désireux de découvrir nos métiers.



16 candidats se sont confrontés aux réalités de la cuisine et du service dans les locaux de la CMA 44.



à Trouville, les recruteurs (groupe Barrière, Accor, l'hôtel l'Amirauté ou encore La Matelote à Honfleur) étaient présents pour trouver de futurs collaborateurs.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS



le 6 février, le Restaurant éphémère au lycée hôtelier du Touquet



le 10 février, pour sa 4e édition l'Umih 02 organise le restaurant éphémère à Laon.



le 10 février à Quimper, 13 candidats se sont essayés aux métiers de cuisinier et de service devant 10 potentiels employeurs.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Gaspillage alimentaire. L'Umih engagée depuis dix ans



Dix ans après la loi de lutte contre le gaspillage alimentaire portée par Guillaume Garot, le député de la Mayenne et ancien ministre délégué à l'Agroalimentaire, a présenté le 11 février à l'Assemblée nationale l'Agenda 2030 contre le gaspillage alimentaire, qui marque une nouvelle étape dans la mobilisation collective des acteurs en faveur d'une gestion plus responsable des ressources alimentaires. Présente dès l'origine du combat, l'Umih poursuit son engagement pour une restauration responsable.

À cette occasion, Le travail mené tout au long de l'année par Ludovic Poyau, président de la commission Développement durable de l'Umih, et président de l'Umih 41 a été salué. Franck Chaumès, président national Umih Restauration, a rappelé que « *lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est agir au cœur de nos métiers* ». Prévention en cuisine, ajustement des cartes, gestion des flux, formation et accompagnement demeurent les leviers essentiels d'une démarche déjà bien ancrée dans les pratiques des restaurateurs.

Concours. Les écaillers et écaillères à l'honneur

La grande finale du Championnat de France des écaillers, organisée par le Comité national de la Conchyliculture et France Ecailles, syndicat associé à l'Umih et présidé par Hélène Clautour, s'est déroulée le 10 février aux pieds de la Tour Eiffel à Paris.

Présidée par Benjamin Gilard, champion de France et Champion du monde 2025 et marrainée par Valérie Pons, présidente nationale Umih Traiteurs, l'épreuve a vu s'affronter 20 candidats issus des qualifications régionales au cours de trois épreuves :

- Épreuve de connaissances
- Épreuve de vitesse d'ouverture qualité
- Épreuve de mise en place d'un buffet de fruits de mer pour 4 personnes

Les lauréats :

1^{er} Adrien Boniface, restaurant la 7^e vague (Perpignan),
2^e Manuel Bianchi (Lyon)
3^e Jérémie Rubey (Lyon)
Coup de cœur du jury : Clément Mabilie.



Chaque année le concours draine de plus en plus de candidats et de public venu admirer les buffets de fruits de mer mis en place par les écaillers et écaillères passionnés par leur métier. Prochaine étape pour Adrien Boniface, le Championnat du monde à l'automne.

Calendrier.

- 1^{er} et 2 avril : l'Umih présente au salon Snack show à Paris expo Porte de Versailles.
- 14 et 15 avril : Umih Ile de France présente à Food Hotel Tech à Paris expo Porte de Versailles.

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

UMIH.France

@UMIH_France

UMIH

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS



49 Umih Maine- et Loire Hommage à Jean-Claude Vrignaud

Céline Viale, Présidente, les membres du Conseil d'administration de l'Umih 49, Jossia et Clarisse ont la grande tristesse de vous annoncer le décès de leur ami et collègue **Jean-Claude VRIGNAUD**, à l'âge de 73 ans. « Jean-Claude a tellement œuvré au sein de notre Chambre professionnelle, toujours très impliqué et souhaitant mettre à profit son expérience de restaurateur et de formateur auprès des jeunes.

Restaurateur durant de nombreuses années à l'Auberge du Gribou à la Tessoualle, il s'est très tôt engagé pour la formation en prenant notamment la présidence du Centre de formation La Bonnauderie à Cholet.

Membre du conseil d'administration de la CPIH 49 puis de l'Umih 49 depuis 1998, il fut tour à tour :

- Président des Restaurateurs à l'Umih 49 de 2010 à 2022 puis Vice-Président,
- Membre du conseil d'administration Umih Restauration depuis octobre 2016,
- Membre de la commission Formation à l'Umih Nationale,
- Membre de la commission CERTIDEV,
- Délégué CPRI,

Jean-Claude était très impliqué dans ses différentes fonctions. Il a eu à cœur tout au long de ses années de former les jeunes, de valoriser les métiers de l'hôtellerie restauration, de participer aux Conseils de perfectionnements des centres de formations, aux forums métiers, aux restaurants éphémères. Il a eu également plaisir à organiser en 2023 le 71^{ème} Congrès national de l'Umih à Angers.

Toute l'équipe de l'Umih 49 salue aujourd'hui son implication à défendre et porter la valeur de nos métiers. Merci pour tout ce travail à nos côtés. Jean-Claude va beaucoup nous manquer. Nous transmettons nos sincères condoléances à son épouse, Martine, ses enfants, ses petits-enfants et l'ensemble de sa famille.»



38 Umih Isère Nouvelle émission de la webtv mensuelle Entre Nous Umih 38

Au sommaire : la conventionnelle formation HCR avec **Laurent Barthélémy**, vice-président AKTO et président national Umih Saisonniers Sécurité incendie et responsabilités avec Olivier Caillat, président de la branche hôtellerie Umih 38 et gérant des 3 Brasseurs et du PoMo Hôtel. Quelle différence entre charte et règlement intérieur ? Mon contrat d'électricité arrive bientôt à échéance. Les prix sont-ils actuellement intéressants ? L'atmosphère musicale dans votre établissement.

➕ **Retrouver l'émission :** [cliquer ici](#)

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS



40 Umih Landes 80 ans d'engagement de l'Umih 40

Assemblée générale, inauguration des nouveaux locaux à Mées dans l'immeuble La Canopée et soirée des 80 ans : l'Umih 40 a réuni le 26 janvier adhérents, élus et partenaires autour d'un moment fort pour la profession dans les Landes.

Aux côtés du président **Arthur Laborde**, étaient présents **Thierry Marx**, président confédéral de l'Umih, ainsi que **Franck Chaumès**, président Umih restauration, **Laurent Barthélémy**, président Umih Saisonniers, **Valérie Pons**, présidente Umih Traiteurs et TOR, **Véronique Siégl**, présidente Umih Hôtellerie, et de nombreux présidents départementaux, venus saluer l'engagement du territoire et de ses professionnels.

« Nos métiers sont exigeants, parfois solitaires, mais collectivement, ils deviennent puissants »,

a rappelé **Thierry Marx**, soulignant la force du collectif et de la transmission qui font l'ADN de l'Umih 40 depuis 1946.

Au-delà de la célébration, cette étape marque une volonté claire : impulser un mouvement de responsabilité partagée dans tout le secteur CHRDT.

« Proposer des solutions concrètes pour accompagner nos adhérents, c'est ça, le syndicalisme moderne », a résumé **Arthur Laborde** dans un message fort.

Une soirée d'unité, d'émotion et de transmission — ponctuée par une pensée émue pour **Alain Bretelle** et **Michel Guérard**, figures landaises qui ont tant contribué à faire rayonner nos métiers.

Bravo à **Arthur Laborde**, à son équipe menée par **Michèle**, à tout le bureau et à toutes les générations de cafetiers, restaurateurs, hôteliers et traiteurs qui font rayonner l'hospitalité landaise depuis 80 ans... et pour longtemps encore.



Arthur Laborde président de l'Umih Drôme

« Les générations passent, les métiers évoluent, mais l'esprit demeure. A nous de poursuivre le mouvement, d'innover sans renier nos racines et de continuer à écrire cette histoire, résolument tournée vers l'avenir » **Arthur Laborde**

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

06 Umih Antibes Juan les pins et communauté d'agglomérations de Sophia-Antipolis

Un nouveau président aux ambitions affichées

A l'occasion de l'AG de l'Umih Antibes Juan les Pins, qui s'est déroulée le 14 janvier, **Henry Mathey**, tout nouveau président de l'Umih départementale, a cédé la place à **Alain Palamiti**, après 24 ans à la barre de l'organisation. Alain Palamiti, à la fois restaurateur et plagiste, affiche une ambition claire : rassembler et

fédérer les acteurs locaux afin de faire « passer le nombre d'adhérents de 120 à 600 », a-t-il déclaré lors de son élection, saluant le travail accompli par son prédécesseur. Avec une énergie communicative et une connaissance fine du terrain, le nouveau président entend faire de l'Umih Antibes Juan les Pins une force vive, capable de relever collectivement les enjeux d'un littoral en constante mutation. Et les dossiers ne manquent pas : sécurité incendie, renforcement des contrôles, Airbnb, emploi et logement des saisonniers, restaurants de plage, etc.



60 Umih Oise Ordre national du Mérite à Charles Edouard Barbier

Le 26 janvier, à l'Auberge Les Tilleuls de Heilles, Françoise Gatel, ministre de l'Aménagement du territoire et de la Décentralisation, a remis les insignes de chevalier de l'Ordre national du Mérite à **Charles-Edouard Barbier**, président de l'Umih Oise et président de la Fédération nationale des Bistrots de Pays. Cette distinction récompense l'engagement de Charles-Edouard Barbier pour la profession et notamment pour les établissements en ruralité et souligne le rôle de ces lieux comme repères sociaux, économiques et humains de nos villages. « Je continuerai d'avoir des idées pour nos

territoires. Je serai là où je peux être utile, pour mener ces combats qui donnent du sens à mon engagement », a réaffirmé le président d'Umih Oise.



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS



59 Umih Lille Métropole À Lille, une cellule d'entraide au service des chefs d'entreprise

Face à la fragilisation croissante des entreprises du secteur, l'Umih Lille Métropole déploie une Cellule d'entraide inédite. Gratuit, confidentiel et pluridisciplinaire, ce dispositif s'adresse à tous les dirigeants confrontés à des situations critiques et leur apporte une écoute, un accompagnement, un soutien psychologique. Autour de la table, une équipe d'experts engagés : Laureen Monteil, ancienne restauratrice, Michael Decherf, ex-juge au tribunal de commerce, et le réseau APESA, spécialisé dans le soutien psychologique des dirigeants. Ensemble, ils offrent une écoute attentive, une analyse personnalisée et des solutions concrètes sous 72 heures. Cette cellule, ouverte à tous les chefs d'entreprise de la métropole, affirme une conviction forte : préserver les entreprises, c'est protéger les emplois et le tissu économique local. « Demander de l'aide n'est pas un aveu de faiblesse, c'est souvent le premier pas pour sauver son entreprise », rappelle Emmanuel Thébaux, président Umih Lille Métropole.

➤ Retrouver l'interview d'Emmanuel Thébaux sur BFM : [cliquer ici](#)

974 Umih La Réunion Thierry Marx à La Réunion : « La formation est notre futur. »

En déplacement à La Réunion, Thierry Marx, président confédéral de l'Umih, a rendu hommage à l'esprit de transmission et d'excellence du chef Christian Antou à l'occasion de la cérémonie de dénomination du Lycée hôtelier désormais porteur du nom du pédagogue emblématique de la cuisine réunionnaise. Aux côtés du président Umih La Réunion, Patrick Serveau, le président de l'Umih a plaidé pour la reconnaissance des filières professionnelles : « Il faut arrêter de considérer les formations professionnelles comme des sous-formations par rapport aux filières universitaires. La formation, c'est notre futur ».

Devant les élèves du lycée, Thierry Marx a animé une masterclass placée sous le signe de la transmission et de l'excellence. Sa visite s'est poursuivie à l'entreprise Réunioner, dans le cadre d'une journée dédiée à la formation et à l'économie de la mer. Il a poursuivi son déplacement à Madagascar, pour renforcer les liens entre professionnels et jeunes talents de la filière hôtellerie-restauration.

➤ Retrouver la vidéo : [cliquer ici](#)



RÉGLEMENTATION ET Législation

FISCAL

Facturation électronique.

La réforme de la facturation électronique entrera progressivement en vigueur à partir du 1^{er} septembre 2026. L'obligation d'émettre des factures électroniques s'appliquera :

- le 1^{er} septembre 2026 pour les grandes entreprises et les entreprises de taille intermédiaire (ETI)
- le 1^{er} septembre 2027 pour les petites et moyennes entreprises (PME jusqu'à 250 salariés et 50 millions de CA) et les micro-entreprises.

L'obligation de recevoir des factures électroniques prendra effet pour TOUTES les entreprises à partir du 1^{er} septembre 2026.

Dans le cadre de ce changement, il est obligatoire pour les entreprises de choisir une plateforme agréée par l'État. Pour consulter la liste des plateformes cliquer [ici](#)
Parallèlement, la DGFIP a mis en place deux labels pour permettre aux entreprises de se repérer dans les différentes solutions proposées par les éditeurs.

- Le premier label distingue les plateformes immatriculées par l'État
- Le second label permet d'identifier les solutions compatibles avec les obligations de la réforme et avec les plateformes agréées.

✚ **En savoir + :** contacter votre

[Umih départementale.](#)



JURIDIQUE

Sécurité incendie.

Sécurité et responsabilité : un guide Umih pour anticiper les risques

À la suite du drame survenu à Crans-Montana, l'Umih renforce son action en matière de prévention et met à la disposition des professionnels un guide complet consacré à la sécurité incendie et aux responsabilités des exploitants d'établissements CHRDT.

Ce document de référence rappelle le cadre juridique applicable ainsi que les obligations qui incombent à chaque exploitant en matière de sécurité des personnes, d'entretien des installations et d'assurance. Il met également en lumière les principaux points de vigilance à observer, notamment lors d'une évolution ou d'une extension d'activité – moments souvent propices à des ajustements techniques ou réglementaires.

✚ **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

0806700701

**Service & appel
gratuits**

REVUE DE PRESSE

LE FIGARO

Les hôteliers face à Booking

« La plateforme s'autorisait à rogner sur sa marge et à baisser les prix, sans prévenir. Ce point était le plus problématique. Nous nous félicitons d'avoir été entendus par la DGCCRF. », détaille Véronique Siégel, présidente nationale Umih Hôtellerie. **Le Figaro 02/02/2026**

ici

Restaurants éphémères

« La chance, dans nos métiers, c'est qu'on a besoin de plein de profils différents, confirme Guillaume Jacques, le président de l'Umih 17, invité d'ICI La Rochelle ce lundi. Nos métiers sont vastes : on va de l'hôtellerie au traiteur, à la restauration, au bar, au bar de nuit. », confirme Guillaume Jacques, président de l'Umih 17.

Ici 02/02/2026

LE PROGRÈS

Prix du café

« On peut augmenter le prix d'un menu de midi de 50 centimes mais on ne peut pas augmenter le prix d'un café de plus de 10 centimes. Cela doit rester le petit plaisir pas cher du matin et les gens bataillent déjà suffisamment avec leur pouvoir d'achat. » précise Fabrice Laurencçon, président de l'Umih de la Loire.

Le Progrès 06/02/2026

**La République
des Pyrénées**

Partenariat Umih 64 Béarn et Soule et DDFIP 64

« Cette convention marque une étape importante pour sécuriser les chefs d'entreprise et leur permettre de se concentrer sur leur cœur de métier », souligne Lionel Imirizaldu, président d'Umih Béarn et Soule.

La République des Pyrénées 31/01/2026

Le Tarn libre

Sur La transformation du secteur

« Dans nos établissements français, la réglementation étant tellement stricte, on est en principe à l'abri, mais le zéro risque n'existe pas. Éliminons tout risque de propagation d'un feu par des dispositifs de combustion et partons sur des dispositifs à led, sans risques, et qui seront aussi festifs pour animer nos soirées », souligne Eric Abihssira, vice-président Umih.

Le Tarn libre 6/02/2026

Z

Sur les titres-restaurant

« Le titre restaurant, c'est fait pour aller au restaurant. Quand j'envoie 900 millions d'euros à la grande distribution, je les retire à la restauration. Créons un titre alimentation, beaucoup plus large, pour ceux qui ont des problèmes de pouvoir d'achat. Les émetteurs y sont favorables. Rendons aux restaurateurs le titre restaurant. Sinon, on sort des titres restaurant. Aujourd'hui, entre les coûts de facturation et de traitement, les restaurateurs ne s'y retrouvent plus. Il va falloir trancher. », déclare Thierry Marx

Zinfos 974 14/02/2026

**Nord
éclair**

Sur la cellule d'entraide

« C'est un espace d'écoute strictement confidentiel qui vise à apporter un soutien concret et humain aux restaurateurs confrontés à des situations critiques », explique Emmanuel Thébaux, président Umih 59 Lille métropole

Nord Eclair 14/02/2026

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES

Décembre 2025.

Décembre 2025 aura agi comme un véritable accélérateur de fin d'année pour l'hôtellerie française. Porté par une fréquentation dynamique et un redressement tarifaire maîtrisé, le RevPAR national progresse de +8,5 %, atteignant 71,8 €, confirmant un retour à des niveaux d'activité durablement supérieurs aux standards d'avant-2024. Cette performance repose sur un double levier : une hausse du taux d'occupation et une progression des prix moyens, signe d'une demande à la fois solide et solvable.

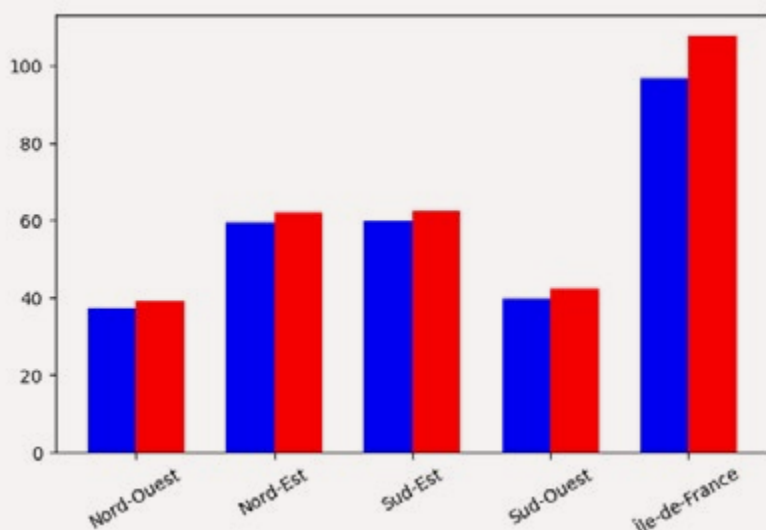
Paris et l'Île-de-France en tête,
la Province bien orientée

La capitale s'impose comme le principal moteur de cette fin d'exercice. Avec un RevPAR en hausse de +12,5 %, Paris bénéficie d'une dynamique de volumes particulièrement soutenue, conjuguée à une politique

tarifaire offensive. L'Île-de-France dans son ensemble affiche également une progression remarquable (+11,1 %), illustrant un rattrapage partiel après une année marquée par les effets post-événementiels. En Province, la croissance est plus mesurée (+5,6 %), portée par les destinations de loisirs, littorales ou de montagne, ainsi que par le segment haut de gamme. Les grandes métropoles régionales amorcent, pour certaines, un retour à l'équilibre après plusieurs mois de tension, telles que Bordeaux, Toulouse et Nantes. Les destinations loisirs telles que Nice ou Strasbourg et plus largement l'Alsace et les villes du Grand-Est avec leurs traditionnels marchés de Noël ont illuminé l'activité du mois de décembre. Le Sud-Ouest et le Nord-Ouest enregistrent également des progressions tangibles, traduisant une fin d'année homogène orientée à la hausse sur l'ensemble du territoire.

COMPARAISON RevPAR CUMULATIF PAR GRANDES
ZONES GÉOGRAPHIQUES

■ DÉCEMBRE 2024 ■ DÉCEMBRE 2025



2025 : une année de consolidation

Au cumul annuel, la France clôt 2025 légèrement dans le vert (+1,4 % de RevPAR). Dans un contexte de normalisation progressive après les pics exceptionnels de 2023-2024, cette performance témoigne de la résilience du secteur hôtelier et de sa capacité à ajuster son offre aux nouvelles réalités de la demande. Les premiers signaux de janvier confirment un démarrage tonique sur la capitale (+11,7 % de RevPar sur la première quinzaine), alors que la province est à l'équilibre (+1,0 %).

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.