

L'essentiel

N°40 AOÛT 2026

umih La lettre des élus



Incendies.

Soutenir les professionnels sinistrés

Cet été, les flammes ont détruit nos territoires et nos entreprises. Derrière chaque incendie, ce sont des restaurateurs qui perdent une saison, des hôteliers qui voient leur clientèle disparaître, des salariés qui perdent leur emploi, des femmes et des hommes qui perdent parfois tout.

Face à ce drame, l'Umih ne se contente pas de constater : elle agit sur le terrain, elle alerte sans relâche les pouvoirs publics, elle défend chaque profession et chaque bassin d'emploi touché. Notre responsabilité collective est claire : soutenir, protéger, réinventer pour que nos métiers puissent transformer cette épreuve en capacité de rebond.

Au-delà de ces feux dévastateurs, le bilan de la saison reste contrasté. Si certaines entreprises ont tenu, c'est plus difficilement à chaque tempête et les chiffres des défaillances doivent être un signal d'alerte. Les charges qui pèsent sur nos établissements, les trésoreries exsangues et, surtout, l'érosion continue du pouvoir d'achat des Français rognent leur envie et leur capacité à sortir, à consommer, à profiter de nos établissements. N'oublions pas que la restauration et l'hôtellerie ne sont pas un luxe : elles sont un maillon vital de nos territoires, de leur attractivité et de leur cohésion sociale.



ASSISTANCE JURIDIQUE

MUTUELLE SANTÉ PRO

FACE À VOS DIFFICULTÉS DE GESTION L'UMIH FAIT LA FORCE

Avec l'UMIH, vous bénéficiez aussi d'une assistance juridique, fiscale et sociale pour défendre vos intérêts, d'une réduction sur les titres restaurant et d'un catalogue de formations... **Tout pour vous épauler au quotidien**

Découvrez tous les services réservés à nos adhérents sur umih.fr

umih
union des métiers de
l'hôtellerie restauration

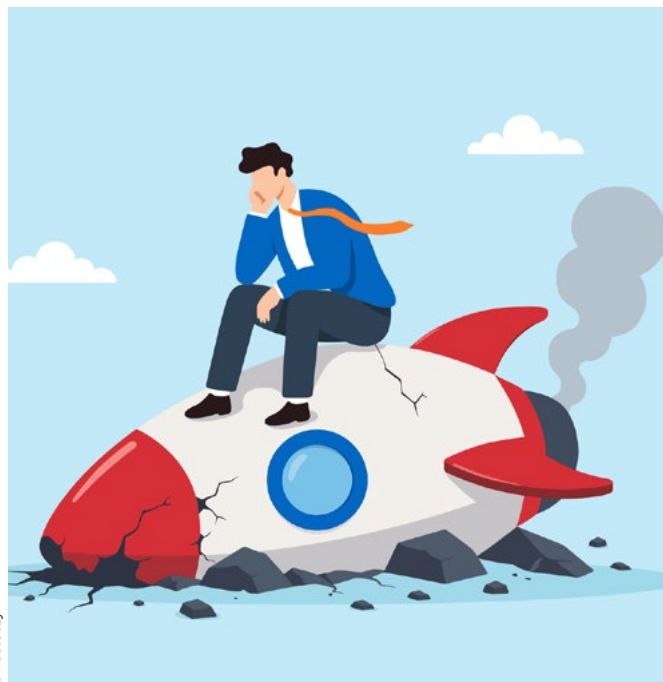
TENDANCES & BUSINESS

Conjoncture.

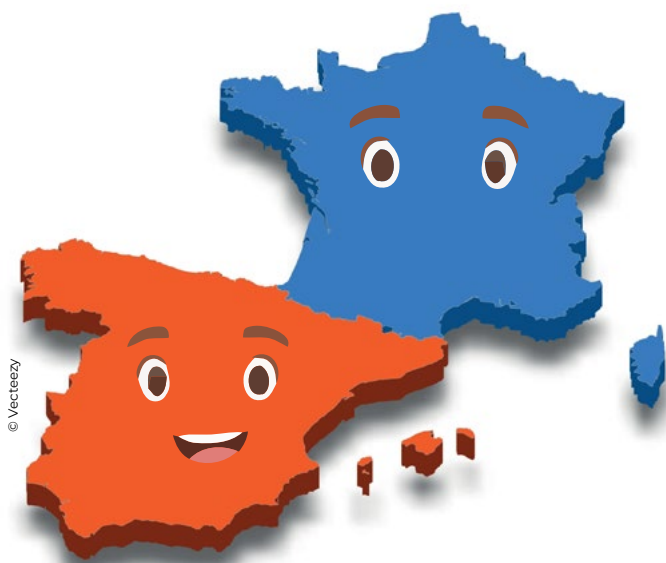
CHR : les défaillances s'envolent au 2^{ème} trimestre 2026

Selon Altares*, 17 486 entreprises ont défailli en France au 2^{ème} trimestre 2026 (+5,4 % sur un an), 37 700 depuis janvier.

Dans cette conjoncture, le secteur CHR paie un lourd tribut. L'hébergement s'effondre : +41,5 % de procédures, dont 91 hôtels (+54 %). La restauration traditionnelle reste la plus touchée avec 997 défaillances (+6,4 %), mais la rapide resserre l'écart avec 907 procédures (+13,9 %), signe de tensions de trésorerie inédites sur l'ensemble du secteur. Seuls les débits de boissons résistent, avec un recul de 2,7 %. Une fragilité moins liée aux séquelles du Covid qu'à une demande atone et des charges d'exploitation élevées. Pour les professionnels, l'urgence est de sécuriser trésorerie, investissements et approvisionnements pour préserver leur capacité de rebond.



*Source : Étude Altares, 2^{ème} trimestre 2026.



Tourisme.

La France résiste, l'Espagne accélère

Le baromètre Orchestra/L'Écho touristique dresse le bilan des ventes de séjours en juillet 2026 : un mois en léger repli (-1 %), après un rebond en juin. La France garde la tête du classement, mais ses ventes reculent de 6 %. L'Espagne (+6,7 %) et la Tunisie (+3,1 %) complètent le podium. Turquie, Mexique et États-Unis décrochent, quand Albanie, Maurice et Royaume-Uni séduisent. Le long-courrier ne pèse plus que 16 % des ventes (18 % un an plus tôt), signe d'arbitrages liés au pouvoir d'achat vers des destinations proches.

TENDANCES & BUSINESS

Salon.

EquipHotel 2026 : l'hospitalité plurielle, nouveau cap du secteur

Du 2 au 5 novembre à Paris-Porte de Versailles se déroulera l'édition 2026 d'EquipHotel, placée sous le signe de « l'hospitalité plurielle ».

Plus de 1 200 exposants et 80 000 professionnels, venus de 133 pays, y décrypteront les mutations qui redéfinissent l'art de recevoir.

Trois axes structurent cette édition.

L'hospitalité sur tous les terrains : le salon explore les modèles et les stratégies de différenciation face à l'évolution des comportements (voyageurs, vacanciers, télétravailleurs).

L'hospitalité d'expériences : créer des temps forts uniques pour susciter émotion et fidélité. Comment transformer chaque espace en levier de souvenirs mémorables ?

L'hospitalité raisonnée : sobriété, transition écologique et optimisation par l'IA s'imposent. Experts et professionnels partageront des solutions concrètes pour réussir cette transition.



« EquipHotel 2026 pose un regard singulier sur un secteur dont la mutation ne fait que commencer », souligne **Béatrice Gravier**, directrice du salon.

Financement.

Le prêt Boost : un levier pour investir et innover



Son atout majeur : simplicité et rapidité.

Le Prêt Boost se caractérise par un prêt non affecté (de 5 000 à 100 000 €), une réponse rapide sous 48 h

(et décaissement en 7 j ouvrés), une démarche simplifiée 100 % digitale sans formalités lourdes.

Destiné à toutes les entreprises de moins de 50 salariés, ce dispositif flexible accompagne les TPE pour franchir un cap, investir dans le numérique ou la transition écologique, rester compétitives dans un marché extrêmement concurrentiel et en constante évolution.

✚ **En savoir + :** rendez-vous sur [prêt boost Tourisme](https://www.prêtboost.tourisme.fr)



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**.



INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Incendies.**Gironde, Landes, Var : l'action coordonnée de l'Umih Nationale et des Umih départementales pour soutenir les professionnels sinistrés**

42 000 hectares partis en fumée, 220 000 personnes évacuées, une centaine d'établissements vidés en une nuit au Cap-Ferret : depuis fin juillet, la Gironde, les Landes et le Var comptent leurs pertes. Derrière les images de désolation, les Umih départementales, épaulées par le national, se mobilisent aux côtés des professionnels sinistrés.

Sur le terrain, une mobilisation sans relâche

En Gironde, **Franck Chaumès**, président Umih Gironde, n'a pas mâché ses mots sur Franceinfo : « le sinistre représente une catastrophe touristique que le territoire vit une fois de plus. C'est un choc économique dont l'ampleur reste à mesurer ».

Dans les Landes, **Arthur Laborde** a rejoint Franck Chaumès pour porter la parole d'une profession qui refuse de baisser les bras, « malgré les images marquantes des incendies, des milliers de professionnels continuent de faire vivre leurs territoires ». Ensemble, ils ont lancé la campagne « Ne nous abandonnez pas ! », un appel direct aux vacanciers pour ne pas désertier le Sud-Ouest.

Dans le Var, où le risque incendie demeure classé « extrême », **Jean-Pierre Ghiribelli** s'est joint à cet élan. Les trois présidents ont créé un fonds de solidarité pour les entreprises de l'hôtellerie-restauration ayant tout perdu, alimenté par les dons de professionnels, partenaires et fournisseurs du secteur.

De son côté, **Thierry Marx** a porté l'urgence auprès du ministre **Serge Papin**, et sollicité



INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

l'application rapide des mesures annoncées lors de la réunion interministérielle du 27 juillet.

Des dispositifs concrets ont rapidement été déployés pour amortir le choc

Prise en charge de l'activité partielle, report d'échéances et ajustement des cotisations Urssaf, des aides d'urgence jusqu'à 8 000 € pour les travailleurs indépendants via le CPSTI, suspension temporaire du paiement des droits Sacem dans les zones touchées par les incendies, un soutien psychologique gratuit pour les chefs d'entreprise, leurs équipes et leurs proches par UmiVitalité, la CPNE HCR, coprésidée par **Laurent Barthélémy** et **Thierry Boukarabila**, a validé un financement exceptionnel de 1 500 € de frais pédagogiques pour les entreprises en activité partielle dans les trois départements, avec des modules 100 % à distance via AKTO.

✚ En savoir + : [cliquer ici](#)

Les annonces du Premier ministre

En déplacement en Gironde le 17 août, **Sébastien Lecornu** a rencontré les acteurs économiques du territoire, parmi lesquels **Franck Chaumès**, président d'Umih Gironde et président national d'Umih Restauration. Il a notamment annoncé :

- 12 M€ débloqués pour la Gironde et les Landes
 - 2 M€ pour relancer le tourisme
 - Moratoire de 3 mois sur les cotisations sociales
 - Prise en charge de la taxe foncière pour les entreprises évacuées
 - Un fonds de garantie de 30 millions d'euros, financé par la Bpifrance et la région pour aider les entreprises à se reconstruire.
- Franck Chaumès a demandé à Serge Papin, ministre des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme la révision des critères du chômage partiel. Le ministre a entendu l'argument et s'est engagé à agir dans ce sens. « C'est une première avancée importante. L'Umih Gironde restera pleinement mobilisée et particulièrement vigilante quant à la traduction concrète de ces annonces. Notre priorité : défendre nos entreprises, préserver les emplois. », Franck Chaumès.

Ces mesures ont vocation à s'étendre à tous les territoires français frappés par les incendies, a précisé Matignon.

L'Umih veillera à ce qu'elles deviennent des actes.

✚ En savoir + : [sur les mesures et leur application](#)



Le Premier ministre Sébastien Lecornu a rencontré les acteurs économiques du territoire, parmi lesquels Franck Chaumès, président d'Umih Gironde et président national d'Umih Restauration

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Taxe de séjour. L'Umih salue la décision du Conseil constitutionnel

Saisi par Airbnb, épaulé par Booking.com, Leboncoin et l'UNPLV*, pour contester le régime des amendes sanctionnant les manquements à la collecte de la taxe de séjour, le Conseil constitutionnel a validé sa conformité à la Constitution.

L'Umih salue une décision qui confirme son combat pour une concurrence loyale et équitable dans l'hébergement touristique. Le dispositif prévoit une amende de 750 € à 2 500 € par manquement, jugée proportionnée



© Vecteezy

et respectueuse des droits. Elle porte spécifiquement sur le défaut de collecte, et non sur l'ensemble des sanctions de l'article L. 2333-34-1 du CGCT. Cette victoire s'inscrit dans une dynamique portée par l'Umih depuis des années et tout particulièrement par la branche hôtellerie française présidée par **Véronique Siegel**, qui poursuit sa mobilisation en ce sens et reste vigilante sur l'effectivité des contrôles.

* Union Nationale pour la Promotion de la Location de Vacances

Apprentissage. Le « permis de former », passage obligé pour les maîtres d'apprentissage

À l'heure où les CFA rouvrent leurs portes, l'Umih rappelle qu'accueillir un alternant ne s'improvise pas. La convention collective HCR impose à tout maître d'apprentissage la détention d'un « permis de former » valide, condition sine qua non à la signature de tout contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Loin d'une simple formalité administrative, ce dispositif incarne l'ambition de la branche de faire de l'alternance un véritable levier de transmission des savoir-faire. Harmonisé sur tout le territoire, il garantit à chaque tuteur les méthodes pédagogiques et les bonnes pratiques indispensables pour encadrer, transmettre et accompagner durablement les futurs professionnels du secteur. Concrètement, une formation de 14 heures est exigée pour tout professionnel n'ayant jamais encadré d'alternant ou pas depuis cinq ans,

et 7 heures de mise à jour tous les quatre ans pour les tuteurs déjà formés. Sans ce permis, aucun contrat ne peut être valablement conclu.

✚ En savoir + : [AKTIVEO Formation](#)

Légion d'honneur. Promotion 14 juillet 2026

L'Umih adresse ses félicitations à :

- **Véronique Siegel**, hôtelière et présidente nationale d'Umih Hôtellerie, promue au grade de chevalier de la légion d'honneur.
- **Maurice Coquelet**, président de l'Umih Douai, promu au grade de chevalier de la légion d'honneur.
- **Christophe Laure**, directeur général de l'Intercontinental Paris Le Grand, président d'Umih Prestige, promu au grade de chevalier de la légion d'honneur.
- **Guillaume Lemièrre**, délégué général de la Confédération des acteurs du tourisme (CAT), promu au grade de chevalier de la légion d'honneur.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Observatoire.

Un outil totalement inédit pour lever le voile sur la réalité économique de la restauration

25 fermetures par jour, plus de la moitié des restaurateurs dont le résultat recule en 2025, un chiffre d'affaires qui décroche dans 95 départements sur 98 au deuxième trimestre 2026 ; la profession alertait depuis des mois, sans disposer de chiffres objectifs pour démontrer le malaise du secteur. C'est désormais chose faite.

L'Umih, en partenariat avec l'Ordre des experts-comptables, lance le **tout premier Observatoire économique de la restauration**, un dispositif inédit fondé non plus sur des ressentis, mais sur des données comptables réelles issues directement de l'activité des entreprises.

Pour la première fois, les comptes 2025 sont croisés avec les déclarations de TVA des deux premiers trimestres 2026, offrant une photographie précise et territorialisée de près de 180 000 entreprises. L'objectif est de

mesurer la rentabilité, l'activité, l'endettement et la capacité d'investissement de la restauration traditionnelle et rapide, tout en révélant les écarts, parfois considérables, entre établissements et territoires.

Les premiers résultats, présentés le mercredi 26 août à Roland-Garros dans le cadre de la REF du Medef par **Thierry Marx**, président confédéral, **Franck Chaumès**, président national Umih Restauration et **Damien Charrier**, président de l'Ordre des experts-comptables, dessinent une réalité préoccupante.

Loin d'une étude ponctuelle, l'Observatoire est conçu pour évoluer et s'enrichir dans la durée. Chaque mois, les présidents départementaux recevront les données nationales et celles de leur département, de quoi étayer leurs échanges avec préfets, parlementaires et collectivités, et parler d'une seule voix face aux pouvoirs publics.



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

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

04 Umih Alpes de Haute-Provence Une profession qui refuse de subir

Réunie en assemblée générale le 23 juin, sous la présidence de **Lydia Marmod**, en présence de **Franck Chaumès**, président national Umih Restauration, **Bernard Marty**, président de la région PACA et **Bernard Champreux**, co-président de la Commission ruralité, l'Umih 04 a affiché un message clair : dans un contexte de trésoreries sous tension, de hausse des coûts et de difficultés de recrutement, les professionnels du secteur n'entendent pas baisser les bras.

Dès l'ouverture des travaux, le constat a été posé : hausse des matières premières, énergie, salaires, difficultés de recrutement... les entreprises s'adaptent sans relâche, mais ne peuvent absorber indéfiniment de nouvelles contraintes. « *La résilience n'est pas une politique économique* », a rappelé la présidente avec force. Défendre les métiers, faire entendre la réalité du terrain et préparer l'avenir, tels sont les maîtres mots de la feuille de route établie pour l'année à venir. Loin du fatalisme, Lydia Marmod a voulu réaffirmer la fierté d'un secteur qui forme, emploie et fait vivre le territoire. « *Nous ne sommes pas le problème, nous faisons partie de la solution* ».



38 Umih Isère Le 29 juin, Danièle Chavant a été réélue à la présidence de l'Umih Isère

Présidente de l'Umih 38 depuis 2018, **Danièle Chavant** défend avec ferveur les métiers de l'hôtellerie-restauration et œuvre avec détermination à redonner à la profession sa juste place.

Une équipe engagée

Danièle Chavant pourra s'appuyer pour ce deuxième mandat sur les 25 professionnels élus à ses côtés.

« *Après un premier mandat marqué par la création de la Maison de l'Hôtellerie-restauration de l'Isère, je souhaite poursuivre le travail de mise en valeur de nos professions afin de leur restituer leur position majeure dans le monde du tourisme et dans la société.* »

Les priorités du mandat :

- La **création et le développement de la branche « Traiteur Organisateur de Réception »** présidée par Patrice Knecht (*La Fine Fourchette*)
- La **lutte contre toutes les formes de paracommercialisme** qui vient affaiblir les entreprises CHRDT « classiques ». Quand les règles ne sont pas les mêmes pour tous, la concurrence devient déloyale.



DR

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

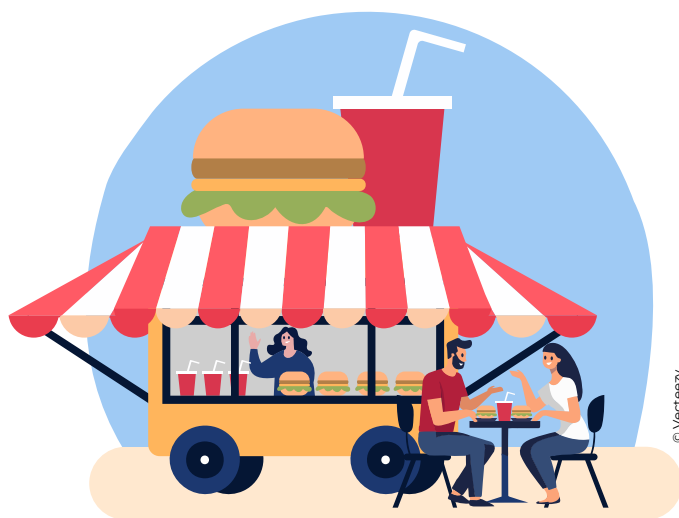
15 Umih Cantal

Le secteur cantalien en résistance

Le 29 juin, à l'école de boulangerie Christian Vabret d'Aurillac, l'assemblée générale de l'Umih Cantal a réuni ses adhérents autour de **Thierry Marx**, invité d'honneur.

Le bilan dressé par **Thierry Perbet**, président Umih 15, ne masque pas les difficultés. « Je redoute de voir disparaître nos entreprises en milieu rural », alors que la concurrence de Booking.com et Airbnb devient incontournable et que les fast-foods grignotent le fait maison. Et **Thierry Marx** de marteler : « On n'en peut plus des charges sur les salaires (...) En milieu rural, les établissements n'ont pas eu le temps de se réinventer, or ils peuvent se réinventer mais les charges sont beaucoup trop lourdes. »

Autre chantier, le recrutement : cent postes restent vacants dans l'hôtellerie-restauration cantalienne. L'Umih mise sur l'apprentissage et ses « Restos éphémères ». Depuis 2024, une quarantaine de jeunes ont rejoint le secteur. Reste le sujet de la transmission, car d'ici dix ans, 30 % des entreprises changeront de mains, un défi que l'Umih veut anticiper.



© Vecteezy

02 Umih Aisne

Le paracommercialisme, adversaire numéro un

Lundi 29 juin, l'assemblée générale de l'Umih 02 s'est réunie au centre Laho Formation de Laon, autour d'un adversaire bien identifié par son président, **Jean-Marie Serre** : le paracommercialisme.

Guinguettes, buvettes temporaires : la concurrence déloyale s'intensifie. « Avant, on recevait dix ou douze signalements par an. Cette année, après six mois, on en a déjà remonté une trentaine, alerte **Jean-Marie Serre**. Nous ne pouvons pas accepter que des professionnels soumis à de nombreuses obligations soient mis en concurrence avec des activités qui ne respectent pas les mêmes règles. » L'Umih 02 revendique une mobilisation sans relâche sur ce dossier.

Invité d'honneur, **Franck Chaumès**, président national Umih Restauration, a détaillé les combats nationaux. Face aux 25 établissements qui ferment chaque jour en France, il plaide pour un permis d'entreprendre : « Une formation de 35 heures qui permettrait aux futurs restaurateurs d'avoir des cours de gestion, de comptabilité, avant de se lancer », pour réduire les défaillances.

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

34 Umih Hérault

Hommage. Jacques Mestre, 40 ans au service de l'Umih 34, nous a quittés



C'est avec une immense tristesse que l'Umih apprend le décès de Jacques Mestre, survenu le 6 juillet, à quelques jours de ses 85 ans.

Restaurateur pendant 53 ans à la Grande Motte, il aura surtout consacré plus de 40 ans à l'Umih 34, dont 30 à sa présidence, portant sans relâche la voix de l'hôtellerie-restauration héraultaise.

Jacques Mestre était avant tout un homme de cœur, profondément engagé, un rassembleur qui savait fédérer autour des valeurs de partage, de convivialité et de solidarité. Ancien président de l'Umih Occitanie et membre actif de la branche nationale des Saisonniers, Jacques Mestre était un inlassable défenseur d'une profession qu'il jugeait « *en danger de disparition* » face à la pénurie de personnel et au poids des charges. Il venait tout juste d'annoncer se représenter pour un dernier mandat, refusant de rester sans rien faire au moment où il quittait son restaurant. Parmi ses combats syndicaux, le logement des saisonniers lui tenait particulièrement à cœur. Il avait initié leur ramassage en bus, avec des horaires élargis jusqu'à une heure du matin, et venait d'annoncer la construction d'un immeuble de 45 logements à loyers plafonnés pour les loger durablement. Jacques Mestre aura été aux côtés de nos professionnels jusqu'à son dernier souffle. L'Umih perd l'un de ses plus fidèles présidents départementaux, un homme de conviction qui restera dans tous les cœurs. L'Umih adresse ses plus sincères condoléances à sa famille et à ses proches.

21 Umih Côte d'Or

Hommage. Alain Jacquier, un visionnaire



Lionnel Petitcolas et Christophe Le Mesnil, les Présidents ainsi que le Conseil d'administration de l'Umih Côte d'Or ont la tristesse de vous annoncer

le décès d'Alain Jacquier survenu le 26 juin.

À partir du Central, Alain Jacquier a construit, pierre après pierre, l'un des plus importants groupes hôteliers indépendants de France. Malgré sa réussite, il continuait à venir presque chaque jour au Central, son « bébé ». Il observait le service, saluait les équipes, échangeait avec les clients, veillait aux moindres détails.

Alain Jacquier était un hôtelier avant d'être un investisseur. Un visionnaire sur son métier d'hôtelier-restaurateur, qui savait que derrière chaque chambre, chaque repas, chaque accueil, il y avait des femmes et des hommes qui faisaient vivre une maison.

Il disait souvent qu'il n'aurait rien accompli sans ses collaborateurs. Alain Jacquier a créé des centaines d'emplois. Il a incarné l'excellence de l'hôtellerie bourguignonne et laisse surtout un héritage de valeurs à toute la famille Jacquier, qui poursuit aujourd'hui cette remarquable aventure entrepreneuriale.

Nos pensées les plus sincères accompagnent Patrick, Caroline, Anthony, l'ensemble de la famille Jacquier ainsi que tous les collaborateurs du Groupe qui perdent aujourd'hui bien plus qu'un dirigeant : un repère, un guide et un homme qui a consacré sa vie à sa passion.

REVUE DE PRESSE

LesEchos

« Le chiffre d'affaires des hôtels, des restaurants et des commerces de proximité a baissé en moyenne de 30 % dans le Libournais, de 40 % dans le bassin d'Arcachon, de 50 à 80 % à Bordeaux », détaille **Franck Chaumès**, président Umih 33. « Les professionnels se retrouvent avec des taux d'occupation beaucoup plus bas que d'habitude, alors qu'ils sont ouverts et prêts à accueillir les clients », regrette **Arthur Laborde**, président Umih 40. **Les Echos** 04/08/2026

Europe1

« Les images des incendies ont profondément marqué les Français. Mais elles ne racontent pas toute l'histoire. Aujourd'hui, des milliers de professionnels continuent de faire vivre la Gironde et les Landes. Ils sont debout, ils travaillent, ils accueillent. La plus belle façon de les soutenir c'est de choisir ces destinations. » **Franck Chaumès**, président Umih Gironde et **Arthur Laborde**, président Umih Landes. **Europe 1** 06/08/2026

corse. matin

« Si l'on veut rencontrer des touristes, c'est dans les grandes surfaces qu'il faut aller. Vous ne les verrez pas dans les restaurants, ni dans les hôtels. [...] Une clientèle nationale contrainte par le contexte économique mais qui éprouve toujours une appétence pour la Corse », affirme **Jean-Christophe Barrau**, membre du conseil d'administration de l'Umih Corsica, en charge de l'hôtellerie. **Corse Matin** 4/08/2026

Le Télégramme

« Dans les restaurants, selon les premières estimations, on s'attend à plus de 20 % de baisse. Et surtout avec un panier moyen, c'est-à-dire une dépense par client, qui

a fortement diminué. », constate **Bruno Kerdal**, président Umih 56. **Le Télégramme** 07/08/2026

C NEWS

« Les incendies qu'on a eu en début de saison, la canicule, la sécheresse ont envoyé des messages assez négatifs. L'augmentation des prix du baril et donc du plein d'essence font que les Français ont dû se serrer un peu plus la ceinture. », a analysé **Brice Sannac**, président Umih 66 et Occitanie. **CNews** 10/08/2026

DNA

« Il est toujours plus facile d'alourdir les charges des entreprises que de créer les conditions favorables à leur développement [...] Nous attendons de nos élus qu'ils soutiennent l'économie locale par le dialogue et la concertation, et non par des décisions unilatérales qui fragilisent encore davantage un secteur déjà sous forte pression. », estime **Jean-Christophe Touzeau**, vice-président de l'Umih 68. **DNA** 7/08/2026

TF1

« On fait plus de 40 % de notre chiffre d'affaires sur juillet-août. Donc c'est à ce moment-là qu'on a besoin de monde. [...] Malheureusement, pas de toit, pas d'emploi. », affirme **Alexandre Thiebaud**, président Umih Pays de la Loire. **TF1** 08/08/2026

Libération

« Partout en France, on enregistre une baisse de 20 % à 25 % du chiffre d'affaires dans la restauration. », précise **Franck Chaumès**, président national Umih Restauration. **Libération** 14/08/2026

RÉGLEMENTATION ET Législation

JURIDIQUE

Loi Ripost. Principaux impacts pour les professionnels CHRDT

Ce texte a pour objet de renforcer principalement les outils de police administrative et de répression des troubles à l'ordre public. Ses effets les plus directs pour les CHRDT portent sur :

1. Les fermetures administratives peuvent atteindre douze mois en cas de réitération ;
2. La méconnaissance d'une fermeture devient plus risquée et l'exécution d'office est consacrée ;
3. Le régime des rassemblements festifs à caractère musical est durci au-delà de 250 personnes ;
4. Les loueurs de matériel de musique amplifiée sont soumis à de nouvelles obligations ;
5. Une responsabilité solidaire et une obligation de remise en état sont prévues pour les rassemblements illicites ;
6. Le régime du protoxyde d'azote se durcit ; le régime professionnel est différé au 1^{er} février 2027 ;
7. La détention d'articles pyrotechniques peut faire l'objet d'un dessaisissement préfectoral ;
8. Les agents de sécurité privée pourront inspecter visuellement les véhicules à l'entrée de certains grands événements ;
9. Les caméras individuelles des agents de sécurité privée sont expérimentées pour trois ans après décret.



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

Calendrier scolaire. Année 2027-2028

L'arrêté du 21 juillet 2026 fixant le calendrier scolaire de l'année 2027-2028 a été publié au Journal Officiel. Vous trouverez, ci-après, le calendrier scolaire pour l'année 2027-2028. Un simulateur permet d'accéder au calendrier de son département

✚ **En savoir +** sur le calendrier : [cliquer ici](#)

	ZONE A	ZONE B	ZONE C
RENTÉE	jeudi 2 septembre 2027		
TOUSSAINT	du samedi 23 octobre 2027 au lundi 8 novembre 2027		
NOËL	du samedi 18 décembre 2027 au lundi 3 janvier 2028		
HIVER	du samedi 19 février au lundi 6 mars 2028	du samedi 5 février au lundi 21 février 2028	du samedi 12 février au lundi 28 février 2028
PRINTEMPS	du samedi 22 avril au mardi 9 mai 2028	du samedi 8 avril au lundi 24 avril 2028	du samedi 15 avril au mardi 2 mai 2028
ÉTÉ	mardi 4 juillet 2028		

Conformément aux dispositions légales, pour les académies de Corse, de la Guadeloupe, de la Guyane, de la Martinique, de Mayotte et de La Réunion, ainsi que pour Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Saint-Pierre-et-Miquelon, ce sont les recteurs d'académie qui sont chargés de fixer les calendriers.

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES**Juin 2026.****Trajectoire favorable de l'hôtellerie**

En juin 2026, le RevPAR national atteint 122,6 € HT, en hausse de 3,6 % sur un an.

Cette progression conjugue fréquentation et valorisation : le taux d'occupation gagne 1,2 point, à 79,3 %, tandis que le prix moyen s'élève à 154,6 € HT, soit +2,0 %.

La dynamique est cependant contrastée.

Paris intra-muros marque une légère pause : avec un RevPAR de 259,5 € HT, en recul de 0,7 %, la capitale pâtit d'un tassement du prix moyen malgré une occupation toujours remarquable de 90,4 %. À l'inverse, l'Île-de-France hors Paris progresse de 3,7 %, portée par une fréquentation plus soutenue.

La Province s'impose comme le véritable moteur du mois. Son RevPAR bondit de 6,1 %,

à 91,7 € HT. Le Sud-Est domine nettement les grandes zones Umih avec 143,8 € HT, en croissance de 9,5 %. La Côte d'Azur concentre les performances les plus spectaculaires : les Alpes-Maritimes atteignent 347,3 € HT, Nice 348,3 € HT et Cannes culmine à 668 € HT. L'effet événementiel, notamment autour du Grand Prix de Monaco, a renforcé simultanément la demande et les prix.

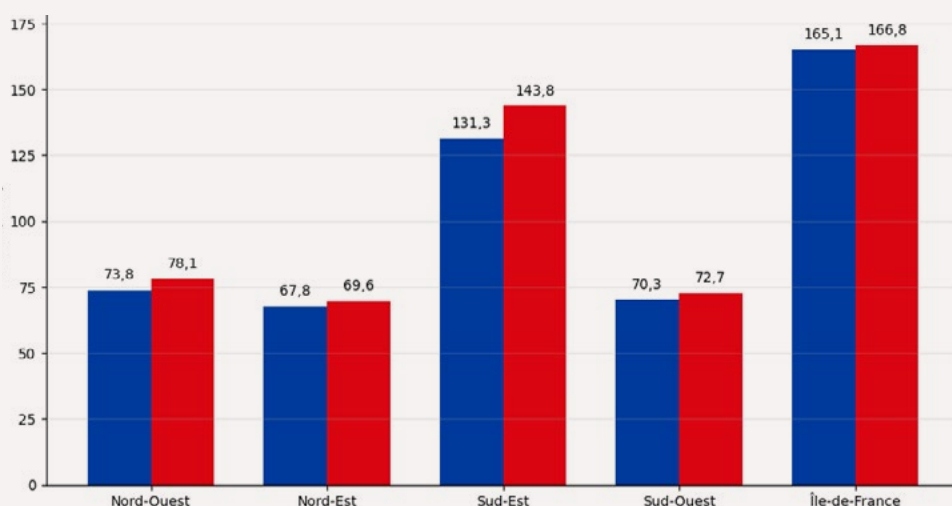
Les autres territoires restent bien orientés :

+5,8 % dans le Nord-Ouest, +3,4 % dans le Sud-Ouest et +2,6 % dans le Nord-Est. Tous les segments progressent également, avec un haut de gamme toujours moteur à 325,2 € HT de RevPAR, soit +4,3 %.

Sur l'ensemble du premier semestre, le RevPAR France atteint 82,8 € HT, en hausse de 3,0 %. La croissance demeure solide mais sélective : elle bénéficie d'abord aux destinations de loisirs, littorales, événementielles et premium.

À l'entrée de la haute saison, l'enjeu sera désormais de préserver les niveaux tarifaires face à une demande plus tardive et toujours attentive au pouvoir d'achat. Ce mois de juin livre un signal encourageant aux professionnels. La saison démarre sur des fondamentaux robustes, mais réclame une gestion fine des prix et des clientèles.

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



OBSERVATOIRE & ÉTUDES



OBSERVATOIRE ÉCONOMIQUE TRIMESTRIEL DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE ET RAPIDE

Restauration traditionnelle. Un deuxième trimestre sous pression

Le deuxième trimestre 2026 confirme le net ralentissement de la restauration traditionnelle. Sur un échantillon national de 23 937 entreprises, le chiffre d'affaires moyen recule de 6,5 % sur un an. Une contraction identique est observée en cumul depuis janvier, signe d'une dégradation persistante de l'activité.

Le repli est presque généralisé.

14 des 15 régions disposant de données publiables enregistrent une baisse. Seule la Guadeloupe se distingue, avec une progression de 1,3 %, tandis que La Réunion accuse le recul régional le plus marqué, à -10,7 %.

À l'échelle départementale, les disparités sont plus saisissantes encore. Sur 98 territoires, 95 sont orientés à la baisse, avec des évolutions allant de -15,6 % dans l'Allier à +5,3 % dans les Hautes-Alpes. Derrière ces moyennes, les situations individuelles restent très contrastées. Un quart des établissements subissent une chute supérieure à 15,6 %, quand un autre quart limite le recul à moins de 5,2 % ou parvient à progresser.

Ce bilan dessine une conjoncture tendue et profondément hétérogène. Pour les professionnels, l'enjeu est désormais de préserver l'activité face à un ralentissement qui gagne l'essentiel du territoire.

✚ Pour consulter l'étude complète
restauration traditionnelle : [cliquer ici](#)



Restauration rapide. Une croissance en trompe-l'œil

Au deuxième trimestre 2026, la restauration rapide affiche un chiffre d'affaires moyen en hausse de 3,8 % sur un an. En cumul depuis janvier, la progression reste toutefois limitée à 0,6 %, révélant une dynamique fragile.

Les écarts territoriaux sont saisissants.

9 régions sur 14 progressent, avec un bond de 23,1 % en Île-de-France, tandis que le Centre-Val de Loire recule de 6 %. À l'échelle départementale, 57 territoires sur 94 sont en baisse, les évolutions allant de -17,7 % dans le Maine-et-Loire à +94 % dans la Nièvre.

Les disparités se retrouvent entre établissements. Un quart d'entre eux subit une contraction supérieure à 12,4 %. Derrière la hausse moyenne, le trimestre dessine donc une reprise inégale, portée par quelques territoires mais encore loin d'être généralisée.

✚ Pour consulter l'étude complète
restauration rapide : [cliquer ici](#)

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE ÉCONOMIQUE
DE LA RESTAURATION TRADITIONNELLE**Restauration traditionnelle 2025.
Le coup d'arrêt**

Après l'embellie de 2024, la restauration traditionnelle aborde 2025 sur une trajectoire fragile. La marge brute recule de 1 %, tandis que la valeur ajoutée se contracte de 1,6 %. Ce retournement n'efface pas les progrès accomplis, pour preuve sur deux ans, ces indicateurs restent supérieurs à leur niveau de 2023.

Le repli des charges de personnel, de 1,6 %, ne suffit pas à restaurer les équilibres. Elles absorbent 37,33 % du chiffre d'affaires, contre 37,91 % pour la valeur ajoutée. L'essentiel de la richesse créée reste mobilisé par la masse salariale, ce qui réduit la capacité des établissements à reconstituer leurs marges.

La dégradation est plus nette au niveau de l'exploitation. L'excédent brut d'exploitation (EBE) chute de 4,2 % et repasse sous son niveau de 2023. Son poids dans le chiffre d'affaires revient à 8,53 %, contre 8,78 % un an plus tôt. Le résultat final accentue cette inflexion car il tombe à 24 651 euros, soit une baisse de 11,8 %. La médiane recule à 10 314 euros et le premier quartile redevient négatif, à -2 245 euros, c'est-à-dire qu'au moins une entreprise sur quatre est déficitaire.

La dispersion des performances s'accroît. Seules 44,7 % des entreprises améliorent leur résultat, tandis que 55,1 % enregistrent une baisse. Le désendettement demeure un point



d'appui. En effet, la dette moyenne diminue de 7,5 % sur un an et de 17,6 % depuis 2023. Près de sept établissements sur dix réduisent leur endettement.

Les écarts territoriaux restent marqués.

Certaines régions ultramarines conservent des résultats solides, alors que plusieurs grands territoires métropolitains reculent.

Le diagnostic est sans appel. 2025 marque un coup d'arrêt de la rentabilité, sans effacer les acquis récents, mais souligne la fragilité persistante des équilibres économiques du secteur.

✚ Pour consulter l'étude complète : [cliquer ici](#)

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE ÉCONOMIQUE
DE LA RESTAURATION RAPIDE**Restauration rapide 2025.**
La rentabilité marque le pas

Après l'embellie de 2024, la restauration rapide aborde 2025 dans un climat plus tendu.

La marge brute moyenne recule de 0,8 % et la valeur ajoutée de 1,2 %. Ce reflux reste mesuré : ces deux indicateurs demeurent légèrement supérieurs à leurs niveaux de 2023, confirmant un tassement de l'activité plutôt qu'un effacement des progrès accomplis.

La création de valeur s'érode néanmoins. Son ratio revient à 28,78 % du chiffre d'affaires, tandis que les charges de personnel diminuent de 1,5 % et représentent 28,30 % des recettes. Cette détente ne suffit pas à préserver les équilibres d'exploitation. L'EBE moyen se contracte de 2,6 % sur un an et reste inférieur de 1,9 % à celui de 2023.

Le résultat final traduit plus nettement ce retournement. En baisse de 7,1 %, le résultat moyen s'établit à 22 179 euros. Le résultat médian chute à 7 078 euros, soit un recul de 15,7 % en un an. Plus préoccupant, le premier quartile atteint -1 847 euros : au moins un établissement sur quatre termine donc l'exercice en déficit. L'écart croissant entre moyenne et médiane révèle aussi une dispersion accrue des performances et une fragilisation des entreprises les moins solides.

Dans ce contexte, la structure financière constitue le principal point d'appui. L'endettement moyen recule de 8 % en 2025



et de 17,8 % depuis 2023 ; deux entreprises sur trois réduisent leur dette. Les contrastes territoriaux demeurent marqués. La Nouvelle-Aquitaine se distingue par une progression annuelle de 6,7 %, quand plusieurs régions pourtant performantes accusent un repli.

Le bilan 2025 est contrasté. L'activité résiste, mais les marges se resserrent, la situation médiane se détériore et les écarts se creusent. Le désendettement amortit le choc, sans dissiper les tensions qui pèsent sur la rentabilité du secteur.

✚ Pour consulter l'étude complète : [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.