

L'essentiel

N°39 JUIN 2026

umih La lettre des élus



Canicule. Alerte entreprise !

En pleine saison, la canicule n'a pas seulement vidé nos terrasses, elle a asphyxié nos établissements. Face à cette réalité, l'Umih n'a pas attendu. Dès le 25 juin, nous avons lancé une enquête éclair pour mesurer, chiffres à l'appui, ce que vivent nos professionnels sur le terrain. Plus de 1 000 professionnels ont répondu en moins de cinq jours. C'est une alerte. 97 % touchés, 55 % en forte baisse de chiffre d'affaires, 30 % qui perdent plus du tiers de leur activité par rapport à l'an dernier.

En pleine saison estivale, la réalité est brutale. Mais ce qui me frappe autant que les chiffres, c'est la capacité de résilience de notre secteur. Nous adaptons nos horaires, modifions nos cartes, protégeons nos équipes, nous accueillons, quand nous le pouvons, les personnes en souffrance pour un répit de quelques instants. Notre rôle, c'est de transformer cette mobilisation en action. Ces résultats, nous les portons dès aujourd'hui auprès des pouvoirs publics. Votre voix mérite d'être entendue.

Syngenta,

Partenaire officiel de l'UMIH

umih
Partenaire officiel



Blattes et fourmis représentent un risque direct pour la conformité sanitaire de votre établissement.

Syngenta propose deux **gels appâts Advion** - l'un spécifiquement formulé contre les blattes, l'autre contre les fourmis - sans odeur et sans contrainte de fermeture. **Certifiés HACCP**, ils s'intègrent parfaitement dans vos protocoles d'hygiène.



Découvrez notre solution contre les **blattes**
www.syngenta-pro.fr/advion-blattes-umih



Découvrez notre solution contre les **fourmis**
www.syngenta-pro.fr/advion-fourmis-umih



Syngenta France S.A. - 1228, Chemin de l'Hobit 31790 Saint-Sauveur France.

S.A. au capital de 103 516 413 Euros. RCS - RSAC Toulouse 443 716 832. Numéro de TVA intra-com.: FR 11 443 716 832. Agrément MP02249 : distribution et application de produits phytopharmaceutiques.

ADVION® GEL APPAT BLATTES - AMM N° FR-2011-0001 - Composition : 0,6 % Indoxacarbe (forme active) - (TP18 Insecticide) - P102 Tenir hors de portée des enfants. P273 Éviter le rejet dans l'environnement. P501 Éliminer le contenu/récipient dans une installation d'élimination des déchets agréée. EUH208 - Contient de l'indoxacarbe. Peut produire une réaction allergique.

ADVION® GEL APPAT FOURMIS - AMM N° FR-2014-0127 - Composition : 0,05 % Indoxacarbe (forme active) - (TP18 Insecticide) - P501 Éliminer le contenu/récipient dans une installation d'élimination des déchets agréée. EUH208 - Contient de l'indoxacarbe. Peut produire une réaction allergique.

* Marques enregistrées d'une société du groupe Syngenta. - Mai 2026.

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>.

Pour les conditions d'emploi et les usages, doses et conditions préconisées* : se référer à l'étiquette du produit ou www.syngenta-pro.fr.

**PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS BIOCIDES AVEC PRÉCAUTION.
AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.**

TENDANCES & BUSINESS



Distinction Palace. Six nouveaux distingués

Le 2 juin, Véronique Siégel, présidente nationale Umih Hôtellerie française et présidente de la Commission Hébergement touristique marchand d'Atout France était présente à la cérémonie au cours de laquelle Atout France a dévoilé la collection 2026 des 33 Palaces de France, dont 27 ont vu leur distinction renouvelée. Serge Papin, ministre des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme a annoncé le nom des six nouveaux établissements distingués par la Commission Palace, présidée par Pierre Ferchaud : Bulgari Hôtel, Paris ; Cheval Blanc, Paris ; Fouquet's, Paris ; Hôtel Martinez, Cannes ; Four Seasons Resort Hotel, Mégève ; Royal Champagne Hôtel et Spa, Champillon.

Attribuée pour trois ans, la distinction Palace est unique au monde et repose sur

une procédure d'attribution exigeante : situation géographique remarquable, intérêt historique, qualité architecturale, gastronomie d'exception, service sur mesure et sens aigu de l'hospitalité, sont les critères essentiels pour qu'un établissement 5 étoiles candidate à cette distinction. La concurrence mondiale étant toujours plus forte, la distinction Palace est un véritable marqueur de différenciation qui permet de valoriser et promouvoir l'excellence de l'hospitalité à la française.

« La distinction Palace témoigne de la vitalité et de la capacité d'innovation de notre hôtellerie. Elle souligne aussi l'engagement quotidien des équipes, dont le savoir-faire et le sens du service contribuent au rayonnement de la destination France. », explique **Véronique Siégel**.

TENDANCES & BUSINESS

Consommation raisonnée.

Mr.Goodfish renforce son engagement numérique

Mr.Goodfish, programme européen dédié à la consommation durable des produits de la mer, dévoile un site et une application repensés pour rendre ses recommandations plus accessibles. Cette évolution numérique confirme l'ambition de l'initiative : mieux informer pour mieux préserver les océans.

✚ **En savoir +** : rendez-vous sur [le site internet de Mr.Goodfish](#) ou téléchargez l'application Mr.Goodfish sur l'App Store d'Apple et Google Play Store.



Sacem.

TOUS EN LIVE dynamise les territoires

Depuis le 30 mars et jusqu'au 15 novembre se déroule la 6^e édition de Tous en Live. Le dispositif de la SACEM qui soutient les concerts de proximité dans les cafés, restaurants, bars ou campings. En cinq ans, 5 000 concerts ont ainsi été accompagnés, 3 800 artistes rémunérés et 2 000 établissements soutenus à travers la France. En 2026, l'objectif est de financer 2 500 nouveaux concerts. Les établissements titulaires d'un contrat animations peuvent bénéficier d'une aide de 200 € par concert (jusqu'à 5 par an), via une démarche en ligne simplifiée sur [Tous en live 2026](#).

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

Location de courte durée. Nice assouplit la location touristique

La ville de Nice revoit sa copie en matière de meublés touristiques. Le conseil municipal a porté de 90 à 120 jours la durée annuelle de location des résidences principales. Dans le même temps, la validité des autorisations de changement d'usage passe de trois à cinq ans et certains quotas de quartiers sont allégés. Une mesure qui relance le débat sur l'équilibre entre attractivité touristique et accès au logement, dans une ville où le nombre de ces locations est le second de France après Paris et génèrent déjà plus de 10 millions d'euros de taxes de séjour. La mesure entrera en vigueur le 1^{er} septembre.





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

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS



Loi Simplification. Ce qui change concrètement

Si la nouvelle loi apporte plusieurs avancées concrètes pour les entreprises du CHRDT, elle laisse aussi subsister des inquiétudes et plusieurs demandes portées par l'Umih n'ont pas été retenues.

Baux commerciaux

Désormais, le locataire pourra payer son loyer chaque mois, ce qui permettra à l'établissement d'étaler la charge locative et soulager la trésorerie. En revanche, le texte durcit la procédure en cas d'impayés.

Vente, transmission

La loi réduit à 1 mois le délai d'information préalable des salariés dans les entreprises en cas de cession. Pour le cédant, cela peut accélérer l'opération. À l'inverse, le mouvement est plus favorable sur les donations d'entreprise. Pour les TPE et PME éligibles, le principe du «silence vaut acceptation» doit éviter qu'un projet reste bloqué des mois faute de réponse administrative.

Banque, assurance, ERP

La clôture d'un compte bancaire professionnel devient gratuite et les microentreprises bénéficieront d'une information plus lisible sur certains frais. L'assureur devra informer l'entreprise de son droit à une contre-expertise

en cas de sinistre. Pour les ERP, la mesure la plus utile, et recommandée par l'Umih, est la possibilité de demander une visite de conseil avant un contrôle.

Des allègements ciblés

Sur les boissons alcoolisées (produits de marque propre ou préparations maison) certaines obligations d'étiquetage sont allégées. Plusieurs mesures en urbanisme commercial peuvent faciliter certains projets ou réaménagements. Là encore, l'Umih a pesé dans le débat pour alerter sur les effets concurrentiels possibles de certains dispositifs et défendre l'équilibre du secteur.

Pour autant, ce texte ne répond pas à toutes les attentes du secteur.

Le dispositif facilitant la création de licences IV dans les communes qui en sont dépourvues, déterminant pour la revitalisation des territoires ruraux, ne figure pas dans la version finale. Une occasion manquée pour les villages. L'Umih reste mobilisée pour que les prochaines étapes législatives apportent des réponses plus ambitieuses aux besoins des professionnels.

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

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Titre restaurant.

l'Umih et Swile font front commun

Face à la menace avérée d'une réforme du titre-restaurant, visant à transformer profondément sa nature pour le faire dévier vers un « titre-caddie » au profit de la grande distribution, l'Umih et Swile ont choisi d'unir leurs forces.



La détermination de la branche restauration de l'Umih et de son président **Franck Chaumès**, a convaincu **Xavier Monty**, Secrétaire général de Swile d'acter le principe d'une convention qui repose sur deux engagements majeurs :

- Le soutien de Swile à la mise en place d'un double plafond d'utilisation des titres-restaurant dans le futur cadre législatif
- Une baisse significative et historique des commissions pour les adhérents Umih, à **2,9 %** depuis le 1er mai.

Et ce n'est qu'un début.

Swile annoncera prochainement un plan d'engagements plus large, visant à soutenir durablement les restaurateurs et les commerces de proximité.

Soumission chimique. Nos professionnels mobilisés

L'Umih a participé au colloque « Ensemble contre la soumission chimique », à l'occasion de la remise du rapport gouvernemental sur la soumission chimique. Organisé à l'Assemblée nationale par la députée Sandrine Josso, cette réunion a permis de réaffirmer l'engagement constant des CHRDT pour la sécurité des clients. Présent lors des tables rondes, **Laurent Lutse**, président national Umih CBEN*, a rappelé les actions menées depuis près de dix ans : « La sécurité de nos clients est une priorité absolue. Nos professionnels sont formés,

mobilisés et pleinement engagés dans la prévention ».

Permis d'exploitation enrichi d'un module dédié aux conduites à risques et à la prévention des violences, soutien au dispositif « Où est Angela ? », partenariats avec les forces de l'ordre, formations, affiches avec QR code ou protections pour les verres, la profession agit concrètement. L'Umih poursuivra cette mobilisation pour garantir des lieux sûrs et responsables.

✚ **Accéder :** [au rapport remis au Gouvernement sur la soumission chimique](#)

*Cafés, bars, brasseries, établissements de nuit

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Unesco. Rejoignez le mouvement !

L'Umih s'engage pour l'inscription des bistrots et cafés de France au Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, afin de faire reconnaître cet art de vivre et de préserver un héritage profondément ancré dans nos territoires.

Plus qu'un simple comptoir, un bistrot, un café, c'est un morceau d'histoire, une tradition enracinée au cœur de nos villes et villages. Ces établissements, véritables lieux de vie, façonnent notre culture et notre identité depuis des siècles.

Consciente de l'importance de cet héritage,

la branche CBEN* présidée par **Laurent Lutse**, oeuvre à l'inscription des bistrots au Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Cette inscription permettra de reconnaître leur rôle essentiel dans notre quotidien. C'est protéger un patrimoine vivant. C'est transmettre aux générations futures cet esprit de partage qui fait la singularité de la France. **Chaque signature est un geste pour préserver notre patrimoine et défendre notre art de vivre.**

[Signer la pétition de soutien](#)

*Cafés, bars, brasseries, établissements de nuit

Maître restaurateur. Nouvelle gouvernance

L'AFMR - Association Française Des Maîtres Restaurateurs a élu à sa présidence **Stéphan Pey**, membre d'Umih Gironde. Il succède à **Alain Fontaine**, salué pour son engagement et le travail accompli au service du titre et de la profession. Autour du nouveau président, une équipe renouvelée et fortement engagée, dans laquelle plusieurs élus Umih occupent des fonctions clés :

- **Nicolas El Hakim**, président de la restauration d'Umih Ile-de-France, élu vice-président national chargé du développement et des relations avec les préfetures ;
- **Laurent Pouymerau**, restaurateur en Gironde, nouveau secrétaire général ;
- **Valérie Pons**, présidente nationale Umih Traiteurs & Tor, membre du bureau en charge des relations avec les associations culinaires, les organisations professionnelles et Bleu-Blanc-Coeur.

Dans la continuité des actions menées, le bureau a défini une feuille de route articulée



autour de trois priorités majeures :

- Le développement du réseau par la nomination d'ambassadeurs en régions
- La défense du nom «Restaurant» pour protéger le travail des professionnels et valoriser le «fait maison».
- Le titre-restaurant pour soutenir les restaurateurs face aux défis économiques actuels.

Cette nouvelle gouvernance entend ainsi consolider la reconnaissance du titre de Maître Restaurateur et défendre une restauration artisanale.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Fête de la mer et des littoraux. 8^e édition du 5 juin à septembre 2026

Le 3 juin, l'Umih était présente à l'Assemblée nationale (AN) pour le lancement de la 8^e édition de la Fête de la mer et des littoraux, par **Yaël Braun-Pivet**, présidente de l'AN et de **Catherine Chabaud**, ministre de la Mer et de la Pêche. Cet événement fédérateur, porté depuis son origine par **Sophie Panonacle**, députée de Gironde, met à l'honneur celles et ceux qui font vivre nos mers et nos territoires littoraux. Cette année, il est marrainé par l'océanographe **Marina Lévy** et parrainé par l'amiral **Nicolas Vaujour**. Partenaire depuis l'origine, l'Umih, représentée par **Hélène Clautour**, membre du CA Umih restauration et présidente de France Ecailles, réaffirme son engagement en faveur de cet événement qui valorise le patrimoine maritime et le dynamisme des territoires littoraux. Hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs y jouent un rôle clé, en contribuant à l'attractivité, à l'accueil et au développement durable de nos destinations.



TESE. Simplifiez vos recrutements saisonniers

L'Urssaf et l'Umih ont co-organisé un webinar intitulé « Simplifiez vos recrutements saisonniers avec le Tese » pour expliquer :

- Le dispositif Tese et ses avantages pour les CHRDT
- En quoi il simplifie les recrutements saisonniers et ponctuels ?
- ➕ Voir le replay : [cliquer ici](#)



Vie syndicale. Thierry Fontaine élu à la tête de la branche CBEN de l'Umih

Les membres du conseil d'administration de la branche Café, Bar, Brasserie, Établissement de nuit (CBEN) ont élu leur nouveau présidenta : Thierry Fontaine. Il succède à Laurent Lutse, qui a conduit la branche de 2009 à 2026.

Entrepreneur lyonnais fort de plus de trente ans d'expérience dans l'univers de la nuit, **Thierry Fontaine** s'est particulièrement distingué lors de la crise du Covid-19, en défendant pied à pied les établissements de nuit pour obtenir des aides adaptées et leur réouverture. Président de l'Umih du Rhône depuis 2021, il incarne un syndicalisme au plus près des professionnels, attentif aux enjeux économiques, réglementaires et sociaux du secteur.

Élu pour un mandat de quatre ans, il sera épaulé par quatre vice-présidents représentant les différentes composantes de la branche : **Clément Rigot** (40) Vice-président général Cafetier, **David Zenouda** (Umih Direct) Vice-président Cafetier, **Mathieu Lebrun** (50) Vice-président général Nuit et **Pierre Lecacheux** (17) Vice-président Nuit. Le ton est donné. « Nos entreprises sont bien plus que des commerces : nous sommes les piliers de l'attractivité de nos territoires », déclare-t-il, promettant de porter « une voix forte et constructive » auprès des parlementaires, notamment sur le projet de loi relatif à l'ordre public. Une prise de fonction résolument engagée.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS



Vie syndicale.

Un séminaire de formation pour encore mieux accompagner les adhérents

Les responsables administrative(f)s des Umih départementales ont participé à un séminaire mêlant ateliers et plénières. Un programme conçu pour répondre aux enjeux concrets des adhérents et favoriser le partage de bonnes pratiques mises en place dans les départements.

Cinq thématiques ont structuré les ateliers :

- la facturation électronique, évolution incontournable pour la profession ;
- la gestion de la relation adhérents et prospects, avec une prise en main des outils de suivi et de fidélisation ;
- la communication syndicale à l'ère du numérique, intégrant l'usage de l'intelligence artificielle ;
- la prospection et le développement des adhésions ;

- le fonctionnement de l'Umih nationale pour les nouveaux responsables administrative(f)s.

Des plénières riches, de nombreux partenaires mobilisés

Parmi eux, la protection juridique CFDP, un spécialiste du droit des étrangers, un expert Fidal sur le risque concurrentiel, ainsi que la Sacem avec une intervention pédagogique. Les partenariats Umih et les dispositifs Umih Avantages ont également été mis en lumière, tout comme les innovations proposées par le salon EquipHotel 2026, présenté par sa directrice.

Autant d'apports concrets pour renforcer l'accompagnement des professionnels sur le terrain.



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

45 Umih Loiret

Les projets de l'Umih 45

L'Umih 45 a réuni adhérents, partenaires institutionnels et personnalités du territoire le 8 juin, au Domaine de la Fontaine à Olivet, en présence de **Thierry Marx**, pour son Assemblée Générale annuelle. Bilan 2025, perspectives et grands chantiers étaient au programme. Le président **Jerry Gras** a



réaffirmé le rôle central d'une organisation professionnelle ancrée dans le terrain pour accompagner les entreprises face aux défis réglementaires, économiques et sociaux. Parmi les projets phares : la création du premier centre Umih Formation en région Centre-Val de Loire, le renforcement des actions en faveur du recrutement et la poursuite du maillage territorial. L'élection du nouveau Conseil d'Administration et le lancement de la Charte d'engagement des anciens Élus Ambassadeurs ont également marqué l'événement. Un moment de convivialité et de cohésion pour l'ensemble des acteurs de l'hôtellerie-restauration du Loiret.

38 Umih Isère

L'Umih 38 anime les vendredis de l'été

Fort de son succès en 2025, « *Chaque vendredi est une fête* » revient à Grenoble dans une version enrichie. Portée par l'Umih 38, présidée par **Danièle Chavant** et l'association Label Ville, présidé par **Emmanuel Lenoir**, avec le soutien des acteurs publics et privés du territoire, cette initiative s'impose comme un levier d'attractivité pour les commerçants et un rendez-vous incontournable pour le grand public.

Du 5 juin au 28 août 2026, chaque vendredi de 16h à 22h, les quartiers du centre historique s'animent tour à tour. Terrasses vivantes, concerts, spectacles, cinéma de plein air ou encore animations commerciales rythment ces soirées conviviales. L'édition 2026 se distingue par une amplitude horaire élargie et une programmation renforcée.



À noter également, une politique tarifaire incitative avec des parkings à moitié prix. Une dynamique collective exemplaire au service des commerces de proximité et de l'animation urbaine.

➕ **Retrouver le programme :** [cliquer ici](#)

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

28 Umih Eure-et-Loir 85 ans d'engagement au service de la profession

À Chartres, l'Umih d'Eure-et-Loir a célébré ses 85 ans en présence de **Thierry Marx**, président confédéral. **Rudy Carnis**, président de l'Umih 28 a rappelé la solidité d'un réseau né en 1941 de l'union des professionnels du territoire. Cette journée anniversaire, rythmée par une assemblée générale et une table

ronde prospective sur les 20 prochaines années, a réuni une cinquantaine d'adhérents autour des enjeux majeurs du secteur. Dans un contexte économique tendu, marqué par l'inflation,

la hausse des charges et les difficultés de recrutement, les échanges ont mis en lumière les fragilités croissantes de la profession. « Nos restaurateurs ont de moins en moins de marge de manœuvre », a souligné Thierry Marx, appelant également à « protéger le fait maison. C'est une manière de protéger nos consommateurs, la qualité de nos formations et de notre patrimoine gastronomique ».

Face à la concurrence accrue et aux mutations du marché, l'Umih 28 réaffirme son rôle d'accompagnement et de défense des professionnels « Nous sommes là pour les aider et les accompagner sur les plans juridiques mais aussi matériels », affirme Rudy Carnis. Une mobilisation collective plus que jamais nécessaire pour préparer l'avenir et renforcer l'attractivité des métiers.



66 Umih Pyrénées-orientales Une assemblée générale sous le signe de l'engagement collectif

Réunie à Canet-en-Roussillon pour sa 78^e AG, l'Umih Pyrénées-Orientales a donné le ton d'une saison placée sous le signe de l'action et de la cohésion. Aux côtés de nombreux élus et partenaires institutionnels, la fédération a réaffirmé son rôle central dans la défense des professionnels du territoire.

À travers son rapport moral, **Brice Sannac**, président Umih 66 a affirmé sa conviction profonde « la force du secteur repose sur une voix collective unie ». Gouvernance touristique, ancrage territorial, attractivité des métiers ainsi que les réalisations telle que le logement des saisonniers de Banyuls ont nourri des échanges concrets et prospectifs.

Cette assemblée a également permis d'aborder des enjeux opérationnels majeurs : facturation électronique, recrutement, protection sociale et accompagnement en cas de sinistre. Autant de thématiques au cœur des préoccupations quotidiennes des adhérents.

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

61 Umih Orne

Une nouvelle présidence pour relancer la dynamique territoriale

L'Umih de l'Orne ouvre un nouveau chapitre avec l'élection, lors de l'AG du 18 mai, de **Jérôme Luce** à sa présidence, en présence de **Franck Chaumès**, président Umih Restauration. Ce professionnel implanté à Bagnoles-de-l'Orne entend insuffler un nouvel élan au syndicat. Il succède à **Roger Bellier**, salué pour trente années d'engagement pour la profession. Entouré d'un bureau mobilisé, il fixe un cap clair : renforcer l'attractivité de l'organisation, rompre l'isolement des exploitants et structurer une solidarité interprofessionnelle. Dans un contexte marqué par la hausse

des coûts et l'évolution des modes de consommation, les enjeux sont nombreux. Entre développement des adhésions, innovation et défense du fait maison, l'Umih 61 ambitionne de s'imposer comme l'interlocuteur incontournable au service des entreprises du territoire.

Roger Bellier

Moment d'émotion pour celui qui fut durant trente années, le président de l'Umih Orne à l'occasion de sa dernière AG. **Chantal Jourdan**, députée de l'Orne, invitée à la réunion a profité de cet événement pour remettre à Roger Bellier la médaille d'honneur de l'Assemblée nationale pour le remercier du travail effectué au bénéfice des professionnels du département.



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

0806700701

Service & appel
gratuits

REVUE DE PRESSE

Midi Libre

«À notre connaissance, les contrôles opérés ont montré le professionnalisme et la rigueur de nos établissements ouverts à l'année», a ajouté **Frédéric Sanchez**, secrétaire général de l'Umih 30.

Midi libre 28/05/2026



« Depuis début avril, tout est compliqué. On est à -30% de fréquentation. Nos professionnels sur le territoire finistérien font le dos rond. C'est le pouvoir d'achat qui mène la danse. [...] Seule l'hôtellerie-restauration de luxe tire son épingle du jeu, ce qui veut dire que les fossés sociaux se creusent. Enfin, ce week-end, tous les clignotants sont au vert », conclut **Hubert Jan**, président Umih 29. **France 3 Bretagne 22/05/2026**

franceinfo:

« Le préfet nous a ordonné de fermer les portes à 16h, pour une réouverture le dimanche matin 7h. Seuls les palaces pourront travailler. Ça devrait être la fête samedi soir, mais j'ai bien peur que ça tourne à l'orage », lance **Alexandre Bernard**, représentant Umih Paris Ile-de-France.

France Info 29/05/2026



« Les réservations sont en baisse, il y a un attentisme fou, et certains enregistrent plus d'annulations que de réservations. Les chiffre d'affaires et la rentabilité diminuent, et les trésoreries sont basses », alerte **Brice Sannac**, président Umih 66 et vice-président Umih Hôtellerie. **La Tribune 28/05/2026**



« On a déjà enregistré en six mois la totalité des liquidations de restaurants constatés l'an

dernier ». « Depuis 2014, on a perdu en France près de 10.000 restaurants traditionnels. L'Eure-et-Loir n'y échappe pas et Dreux non plus. C'est dramatique ! », déplore **Rudy Carnis**, président de l'Umih 28.

L'Echo républicain 28/05/2026



«Aujourd'hui, c'est devenu extrêmement difficile de loger des saisonniers à Laguiolle ou à Millau par exemple. Énormément de logements ont été transformés en meublés de tourisme, alors pour quelques mois, il n'y a plus d'offres», déplore **Benoît Prat**, président branche hôtellerie Umih 12.

La Dépêche 28/05/2026



« On voudrait faire mieux connaître les métiers de l'hôtellerie-restauration avec leurs différentes facettes : en vallée, en stations dans des palaces, dans des restaurants. Les débouchés sont très vastes. », **Erwan Machet**, président branche hôtellerie Umih 73/74.

Le Dauphiné 26/05/2026



« Autour de moi, je suis encerclée d'Airbnb. L'argent qui rentre va dans leurs poches, ça ne paie pas d'impôts, pas d'URSSAF, pas de TVA, et très souvent pas de taxe de séjour. Ils échappent également à toutes les normes obligatoires de sécurité, d'hygiène, et cela engendre beaucoup de soucis. Il y a une telle prolifération d'Airbnb qu'on ne peut plus se loger à l'année. Et en été, on ne peut plus loger les saisonniers. » explique **Sophie Hampartzoumian**, vice-présidente Umih 30.

Le Réveil du midi 27/05/2026

RÉGLEMENTATION ET LÉGISLATION

JURIDIQUE

Guide pratique. Anticiper l'embauche d'un salarié étranger

Le ministère de l'Intérieur propose aux employeurs un guide pratique rappelant les règles pour recruter un salarié étranger. Demandé par l'Umih, ce document offre une présentation claire et synthétique des démarches à suivre.

L'embauche de salariés étrangers ressortissants hors Union Européenne, Espace Economique Européen et Suisse, obéit à des règles spécifiques en termes :

- D'autorisation de travail ;
- De détention d'un titre de séjour autorisation à travailler en France ;
- De demande de vérification de l'authenticité du titre de séjour de l'étranger auprès de la Préfecture de département.

6 étapes-clé à suivre :

- Je vérifie si la personne que je souhaite recruter dispose d'un document de séjour en cours de validité et l'autorisant à exercer une activité salariée ;
- Je vérifie si les documents originaux fournis sont authentiques et correspondent physiquement au candidat que je veux recruter ;
- Si j'embauche pour une profession réglementée, je vérifie que le candidat dispose des autorisations préalables nécessaires (permis de conduire, titre professionnel, carte d'identification professionnelle, etc.) ;
- J'anticipe la demande d'autorisation de travail en entreprenant les démarches suffisamment tôt avant la date d'embauche souhaitée ;
- Je déclare l'embauche auprès des services



- sociaux dans le cadre de la déclaration préalable à l'embauche (DPAE) ;
- Tout au long de l'embauche, je contrôle régulièrement que le document de séjour est bien valide.

Attention : l'embauche, la conservation à son service ou l'emploi d'un salarié étranger sans autorisation de travail constitue un délit puni par la loi exposant l'employeur à des sanctions pénales et administratives.

⊕ **En savoir + :** [Téléchargez le guide](#)
N'hésitez pas à diffuser ce guide à vos adhérents.

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.

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES

Avril 2026.

L'hôtellerie française
garde le cap

En avril, l'hôtellerie française confirme sa capacité de résistance dans un contexte économique et géopolitique difficile. Le RevPAR national atteint 80,3 € HT, en hausse de 1,5 % sur un an. Une progression solide, portée d'abord par la tenue des prix : le prix moyen grimpe à 119,2 € HT (+2,5 %), quand le taux d'occupation baisse légèrement à 67,3 % (-0,7 point) et par les flux loisirs des vacances de printemps.

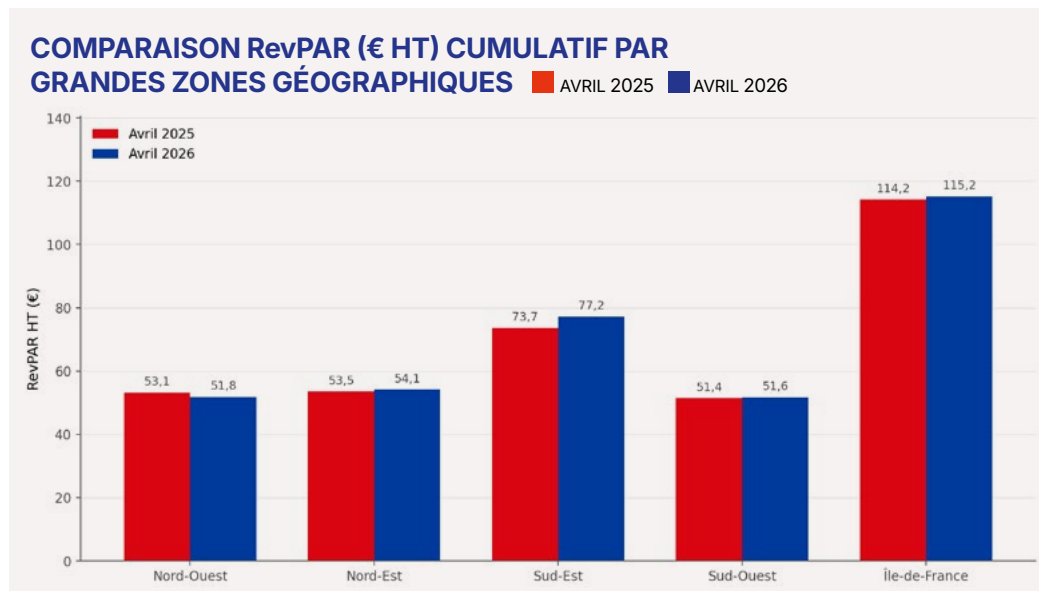
Paris demeure la locomotive du marché. Dans la capitale, le RevPAR s'établit à 181,8 € HT (+0,8 %), grâce à un prix moyen de 217,5 € HT, malgré un léger repli de l'occupation. L'Île-de-France hors Paris poursuit sa normalisation, avec un RevPAR de 67,3 € HT (+1,5 %), tandis que la Province atteint 60,9 € HT (+1,8 %), tirée par une revalorisation tarifaire plus marquée.

La lecture par gamme confirme une polarisation du marché. Le haut de gamme tire son épingle du jeu avec un RevPAR de 194,2 € HT (+4,2 %), associant fréquentation et prix en hausse. Le moyen de gamme reste dans le vert. À l'inverse, l'économique et le super-économique reculent, signes d'une demande plus fragile sur les clientèles les plus sensibles au pouvoir d'achat.

Côté territoires, le Sud-Est signe la meilleure dynamique du mois : 77,2 € HT de RevPAR et +4,8 % en un an, sous l'effet d'une forte progression des prix. L'Île-de-France, le Nord-Est et le Sud-Ouest progressent plus modérément, quand le Nord-Ouest marque le pas (-2,5 %), pénalisé par une occupation en retrait.

Depuis janvier, la trajectoire demeure favorable avec 69,6 € HT de RevPAR cumulé, en hausse de 2,9 %. L'observatoire dessine

un marché encore robuste, mais plus sélectif. La dynamique reste positive, mais l'évolution des prochains mois dépendra de la capacité du marché à maintenir ses niveaux de prix dans un environnement de demande plus prudent.



Émilie Claudel & Véronique Siegel : pourquoi elles ont choisi de piloter leurs hôtels avec Ewattch

Deux établissements, deux contextes différents, mais une même conviction : la technologie n'a de valeur que lorsqu'elle simplifie le quotidien des équipes et améliore l'expérience client.

Ewattch, interlocuteur unique, relie tous vos équipements (quel que soit leur âge ou leur fabricant) à votre PMS, pour que vos équipes pilotent tout depuis un seul écran et que vos clients ne ressentent jamais un inconfort.

Pour Emilie Claudel, propriétaire et exploitante du **Best Western Premier Le Chapitre** à Remiremont, comme pour Véronique Siegel, propriétaire et exploitante du **Best Western Plus Monopole Métropole** à Strasbourg, l'enjeu n'était pas seulement énergétique. Leur priorité était avant tout opérationnelle : mieux piloter leur établissement.

● Comprendre son bâtiment pour mieux servir ses clients



Au Best Western Premier Le Chapitre, hôtel premium doté d'un spa de 2 000 m², Emilie Claudel recherchait avant tout davantage de visibilité sur le fonctionnement de son établissement.

« Nous avons besoin d'une vision claire pour prendre les bonnes décisions. »

Grâce à la connexion avec le PMS, les chambres s'adaptent automatiquement à leur niveau d'occupation. Le confort est assuré avant l'arrivée des clients, tout en optimisant l'exploitation des équipements.

Une approche qui concilie confort client, performance opérationnelle et simplicité de gestion.

● Une vision globale pour piloter un bâtiment complexe

À Strasbourg, le Best Western Plus Monopole Métropole compte 81 chambres réparties sur trois bâtiments réunis au fil du temps. Différentes générations d'équipements techniques y cohabitent.

« Chaque système avait sa logique. Nous avons besoin d'une vision globale », résume Véronique Siegel.

La plateforme de pilotage centralise les informations, offre une visibilité en temps réel et automatise les alertes en cas d'anomalie.

Résultat : des informations centralisées, une meilleure visibilité sur le bâtiment et un accompagnement efficace des équipes dans leurs opérations quotidiennes.



● La technologie au service de l'exploitation

Malgré des réalités différentes, les deux dirigeantes partagent le même constat : la technologie devient un véritable outil d'exploitation.

Pilotage intelligent des chambres, supervision centralisée des équipements, des alertes automatisées et une meilleure coordination des équipes permettent aux hôteliers de se concentrer sur l'essentiel :

offrir une expérience irréprochable aux clients tout en facilitant le quotidien des collaborateurs.

● Et si vous pilotiez votre hôtel avec la même sérénité ?

Notre équipe analyse vos enjeux et vous montre comment gagner en visibilité, en confort d'exploitation et en performance. Scannez le QR Code pour réserver votre diagnostic personnalisé.



Prenez rendez-vous
dès maintenant