

L'essentiel

umih La lettre des élus



Apprentissage. Tenir le cap, ne rien céder.

L'apprentissage dans le secteur CHRDT est la première porte d'entrée vers l'emploi. Pourquoi vouloir casser un modèle qui fonctionne ? Avec des baisses de prise en charge pouvant atteindre 47 %, notamment pour le titre à finalité professionnelle de serveur, c'est tout un écosystème qui risquait l'asphyxie : nos CFA, nos entreprises, et les 45 000 jeunes qui choisissent chaque année nos métiers.

L'Umih a refusé cette fatalité. Elle a alerté, argumenté, mobilisé. Et par la voix de **Laurent Barthélémy**, président de la Commission formation, elle a été entendue. L'État annonce

un probable élargissement de la marge de modulation et laisse du temps aux branches pour délibérer sur les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage (NPEC). C'est un signal. Pas un aboutissement. Car former, ce n'est pas une variable d'ajustement. C'est un investissement. Derrière chaque contrat, il y a un geste, un savoir-faire, une transmission. Préserver l'apprentissage, c'est défendre l'emploi, la transmission, l'excellence et l'attractivité des territoires. La bataille continue. Construisons les conditions pour former mieux, former plus, et transmettre durablement.

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.

TENDANCES & BUSINESS



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

Selon l'étude trimestrielle Altarès, au 1^{er} trimestre 2026, la France enregistre 18 986 défaillances, en hausse de 6,4 % vs T1 2025. Sur 12 mois, le nombre total de défaillances s'élève à 71 100, un niveau record depuis 2009. Dans l'hôtellerie-restauration, la restauration connaît une fragile stabilisation

avec 2 101 procédures, mais cette accalmie reste trompeuse : les tensions de trésorerie, les coûts d'exploitation élevés et les retards de paiement continuent de fragiliser la filière. L'hôtellerie traditionnelle, en revanche, subit une nette dégradation avec une progression de 32 %. Au-delà des cessations d'activité, ces difficultés menacent l'emploi, les fournisseurs, les sous-traitants et l'ensemble du tissu économique local. Dans un contexte international incertain, marqué par de fortes tensions géopolitiques et économiques, notamment la guerre au Moyen-Orient, les difficultés économiques des entreprises risquent de s'aggraver.

Transmission d'entreprise. 500 000 opportunités d'ici 2032

Près de 500 000 entreprises seront à transmettre dans les prochaines années, soit 3 millions d'emplois directement concernés. Un enjeu majeur pour la pérennité des savoir-faire, la continuité des activités et le maintien du tissu économique local.

Pour accompagner ces transitions, l'État propose le guide « Réussir la reprise et la transmission », conçu pour les cédants et les repreneurs. Construit tel un « pas à pas », ce guide propose des solutions pratiques, des outils fiables et un décryptage des principaux



freins. De son côté, l'Umih a mis en place une commission dédiée afin d'accompagner ses adhérents et de leur apporter des réponses adaptées dans leurs démarches.

✚ En savoir + : [télécharger le guide](#)

TENDANCES & BUSINESS

Sacem. TOUS EN LIVE dynamise les territoires

La Sacem lance la 6^e édition de TOUS EN LIVE (30 mars – 15 novembre 2026), un dispositif 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 aide-aux-projets.sacem.fr.

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



Et si on vous aidait à organiser un concert chez vous ?

Cafés. Hôtels. Restaurants. Campings.

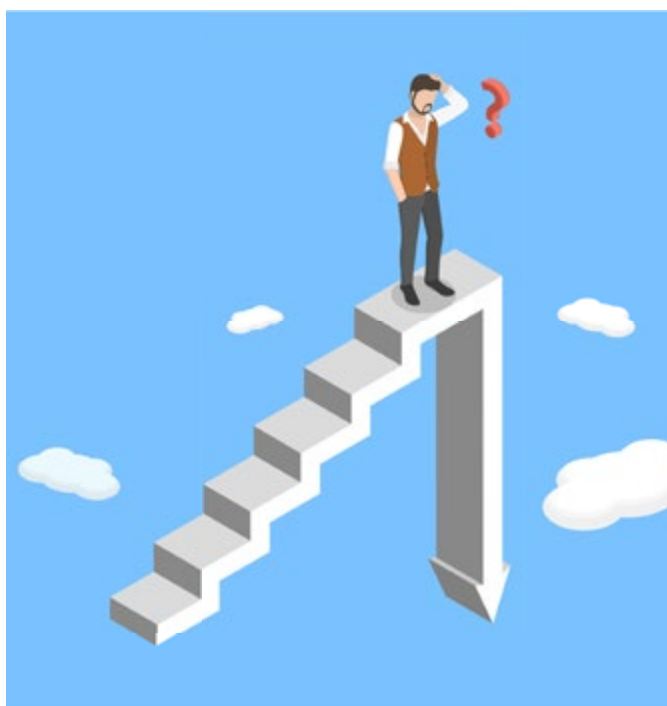
TOUS EN LIVE

Votre coup de pouce pour la musique live

Près de 5 000 concerts soutenus en 5 ans...
Le prochain dans votre établissement ?

[#LaSacemSoutient](#)

sacem



Conjoncture. Les patrons de TPE inquiets

Le contexte mondial pèse lourdement sur les TPE. Selon le 83^e baromètre Ifop pour Fiducial, 82 % des patrons se disent préoccupés par une instabilité internationale qui fragilise leur activité. Face à l'envolée des coûts de l'énergie et des matières premières, ils anticipent des répercussions durables et attendent un soutien du gouvernement, prioritairement sous la forme d'allègements des charges sociales. En parallèle d'une situation internationale mouvementée, 84 % des dirigeants n'ont pas confiance dans les mesures et les actions économiques annoncées ou mises en place par Emmanuel Macron et son gouvernement.

Le Groupe SMEG accompagne
le Fairmont Monte-Carlo
dans sa Transition Énergétique

Bornes de recharge pour
véhicule électrique SMEG
evzen
1 borne rapide 50 kW
10 bornes 22 kW

Solution de production thermique SMEG
(chauffage et climatisation) sur thalassothermie

seaWergie
Puissances :
220 kW chaud
3200 kW froid

Solution d'efficacité
énergétique SMEG
smart+
47 % d'économie d'électricité

Alexandre Ariel, directeur général
du Fairmont Monte-Carlo

SMEG partenaire de confiance

Quelle est la valeur ajoutée de la SMEG Monaco dans votre performance énergétique ?

Pour un établissement de l'envergure du Fairmont Monte-Carlo (596 chambres, 4 restaurants, 2 piscines, un spa et une activité événementielle très dynamiques sur la Riviera), la performance énergétique et la durabilité sont des enjeux majeurs. La SMEG s'impose comme un partenaire stratégique, nous accompagnant dans la maîtrise et l'optimisation de notre consommation d'énergie, au service de notre démarche de développement durable.

Quelles solutions SMEG avez-vous mises en place et avec quels résultats ?

Pionnier du développement durable à Monaco, le Fairmont Monte-Carlo a installé dès les années 1970 des boucles thalassothermiques pour exploiter l'énergie de la mer et assurer le chauffage et la climatisation. Modernisé avec la SMEG et étendu au quartier de Monte-Carlo, ce dispositif permet aujourd'hui d'éviter près de 2 000 tonnes de CO₂ par an, soit 8% des émissions liées au chauffage et à l'eau chaude sanitaire et 3 % des émissions de gaz à effet de serre de la Principauté.

En quoi l'accompagnement de la SMEG se distingue-t-il ?

Par sa proximité, sa connaissance de l'écosystème monégasque et son accompa-

gnement sur mesure. Au-delà de la fourniture d'énergie, nous bénéficions d'un suivi régulier et de recommandations concrètes, adaptées aux besoins d'un hôtel de luxe. Cette collaboration nous permet d'avancer efficacement vers nos objectifs, en cohérence avec les engagements d'Accor et de la Principauté.

Les solutions SMEG concilient-elles performance énergétique et confort ?

Absolument. Grâce à leur expertise et au suivi personnalisé, les solutions de la SMEG permettent de piloter nos consommations tout en garantissant un confort optimal à nos clients.

Quel est le rôle de la SMEG dans la transformation énergétique de l'hôtellerie monégasque ?

SMEG joue un rôle structurant grâce à son expertise, sa capacité d'innovation et la qualité de son accompagnement. Ce soutien est essentiel pour le Fairmont Monte-Carlo, audité chaque année pour le renouvellement de sa certification Green Globe. C'est un partenaire de confiance.

Quel message adresser aux professionnels intéressés par la SMEG ?

Travailler avec la SMEG, c'est opter pour un partenaire de confiance pour relever les défis énergétiques d'aujourd'hui et de demain.



Facturation électronique. Comment s'y préparer ?

A partir du 1^{er} septembre 2026, toutes les entreprises devront être capables de recevoir des factures électroniques via une plateforme agréée. L'objectif est d'anticiper progressivement les évolutions techniques et organisationnelles afin d'éviter toute précipitation dans les prochains mois. De même, pour les entreprises qui envisagent cette année un changement de PMS, de logiciel de caisse ou d'outil de gestion, il est urgent d'interroger les fournisseurs pour connaître leur conformité avec la réforme de la facturation électronique.

Les actions pour anticiper sereinement la réforme

- **Échanger avec votre expert-comptable** qui reste un interlocuteur clé pour vous accompagner dans cette transition.
- **Vérifier la compatibilité de vos outils** en interrogeant votre éditeur de logiciel de facturation, votre PMS ou votre caisse pour savoir si l'outil sera compatible avec la réforme ;
- **Identifier une plateforme de facturation électronique**



Chaque entreprise devra passer par une plateforme agréée pour recevoir (et en 2027, émettre) ses factures électroniques. Comparez les différentes solutions disponibles et identifiez la plus adaptée à votre activité.

Calendrier

Au 1^{er} septembre 2026 : **Toutes les entreprises devront être capables de recevoir ces factures.** Les grandes entreprises et ETI devront émettre leurs factures au format électronique.
 Au 1^{er} septembre 2027 : toutes les factures émises entre entreprises devront être électroniques.

⊕ En savoir + :

[tout savoir sur la facturation électronique](#)
[Je passe à la facturation électronique](#)



Salon.

La 3^e édition du **Salon du Livre de Cuisine Ancien & Moderne** se tiendra à Paris le samedi 13 et le dimanche 14 juin 2026 sous la petite halle aux chevaux - René Froment au 104 rue Brancion - Paris 15^e. Auteur-es, Chef-ffes, intervenants et passionnés, donnent rendez-vous à la littérature culinaire, en présence de François-Régis Gaudry, parrain du Salon et de Guillaume Gomez, président d'honneur.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Commerces de proximité.

L'Umih force de propositions à l'Assemblée

Auditionnée le 7 mai à l'Assemblée nationale dans le cadre d'une mission sur l'avenir des commerces de proximité, l'Umih, représentée par **Franck Chaumès**, président national Umih Restauration, a porté une vision constructive pour le secteur. Dans de nombreuses communes, cafés, hôtels et restaurants demeurent les derniers lieux de vie économique et social.

Face aux députés **Laurent Lhardit** et **Jean-Pierre Vigier**, l'organisation a plaidé pour une meilleure préparation des chefs d'entreprise et a présenté le projet du

« permis d'entreprendre », une formation de 35 heures dédiée à la gestion et à l'hygiène, afin de sécuriser les parcours et limiter les défaillances. Autre enjeu clé : la transmission, avec un appel à l'assouplissement des normes en zones rurales. L'Umih a également défendu une régulation de l'offre commerciale, un encadrement du paracommercialisme, une harmonisation des règles de sécurité incendie et une meilleure prise en compte du logement des saisonniers. Autant de leviers pour préserver un tissu économique essentiel.



Meublés touristiques. Concarneau resserre l'étau

À l'aube de la saison estivale, Concarneau adopte la régulation des meublés de tourisme. Depuis le 1^{er} mai 2026, tout propriétaire souhaitant louer un meublé de tourisme doit obtenir une autorisation de changement d'usage via la plateforme en ligne www.declaloc.fr, à l'exception des résidences principales et des chambres d'hôtes. Cette mesure vise à juguler la prolifération des locations de courtes durées au profit du logement locatif annuel.

Focus sur le sud-ouest de la ville

Dans cette zone très touristique, la règle se durcit. Une seule autorisation par propriétaire est accordée, sauf dérogation via le bail mobilité. Ce dispositif autorise la location d'un second logement à condition qu'il soit occupé dix mois par an, libérant deux mois pour la saison. En dehors de cette zone, aucune limite n'est imposée. Les autorisations, valables trois ans et renouvelables, s'accompagneront fin 2026 d'un numéro d'enregistrement national obligatoire pour toute commercialisation.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Rencontre.

La France et le Québec partagent des enjeux communs pour l'hôtellerie-restauration

Le 15 avril dernier, l'Umih a accueilli une délégation de l'Association Restauration Québec (ARQ), qui représente plus de 5 200 établissements et près de 250 000 emplois. Cette rencontre a permis de comparer des dispositifs concrets en place dans chaque territoire. La gestion des pourboires en est un exemple : en France, la profession s'oppose à leur fiscalisation, tandis qu'au Québec ils

sont intégrés aux revenus déclarés des chefs d'entreprise, avec un crédit d'impôt. Le modèle français du titre-restaurant suscite un réel intérêt au Québec, qui étudie des solutions similaires. Les échanges ont aussi porté sur l'encadrement du paracommercialisme, plus structuré en France, ainsi que sur la facturation électronique, déjà opérationnelle au Québec depuis 2020.



Tony Pfirtakis (veste bleue), président de l'ARQ et la délégation québécoise ont été reçus par Thierry Marx, Valérie Pons, Franck Chaumès et Laurent Lutse.

Comparer les pratiques, partager les solutions et avancer ensemble : c'est tout l'intérêt de ce dialogue entre la France et le Québec au service des professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Guide apprentissage. Recruter un apprenti en toute sérénité

Face à la complexité croissante du cadre réglementaire, l'Umih met à disposition de ses adhérents un guide complet de 17 pages dédié au recrutement d'apprentis. Du cadre contractuel aux grilles de rémunération 2026, en passant par les conditions spécifiques aux mineurs, le guide détaille chaque étape avec précision. Durée du contrat (de 6 mois à 3 ans), formalités d'embauche, travail le dimanche ou de nuit avec les dérogations applicables de 22h à 23h30, ainsi qu'une synthèse des aides

financières à l'embauche pour l'année 2026. Vous trouverez toutes les dispositions actualisées selon les derniers avenants de la convention collective HCR. Notamment, l'obligation de détenir le Permis de former en cours de validité pour tout maître d'apprentissage, la suppression de l'aide d'État de 500 € destinée au permis de conduire le 20 février 2026, et la participation obligatoire de 750 € de l'OPCO est désormais exigée pour les contrats de niveaux 6 et 7 (Licence, Master), applicable depuis juillet 2025.

➊ Pour recevoir le guide : adressez-vous à votre [Umih départementale](#).

Apprentiscène.

Les apprentis sur scène pour valoriser leur métier

Portée par Les Alternateurs, avec le soutien de France Travail, des Opco dont AKTO, du ministère du Travail et des organisations professionnelles dont l'Umih, cette initiative vise à développer les compétences comportementales des apprentis tout en valorisant les métiers.

Au programme : 14 heures de théâtre en CFA dispensées par des metteurs en scène, suivies de répétitions sur scène le jour J.

Le 18 mai, 75 apprentis des métiers des CHRDT ont relevé un défi hors du commun : monter sur scène pour présenter leur métier à travers une saynète. Cuisiniers, serveurs, barmans, réceptionnistes ou encore gouvernantes ont démontré talent et engagement, suscitant émotion et admiration.

A l'issue de la soirée, trois groupes ont été

sélectionnés pour représenter la profession lors de la finale le 20 mai :

1^{er} Prix du jury – Groupe / EPMT -

École de Paris des Métiers de la Table

2^e Prix du jury – Groupe 83 / Stelo formation
Bourgogne-Franche-Comté

Prix du public – Groupe 119 / Outre-Mer

La grande finale s'est déroulée le 20 mai au Théâtre de la Renaissance à Paris.

De nombreux métiers étaient représentés. Le secteur CHRDT avait la chance d'avoir trois groupes en lice. Face à un jury composé de professionnels du théâtre et au public venu nombreux, les apprentis se sont surpassés. Notamment les élèves de l'EPMT d'Ile-de-France qui ont terminé 2^e avec leur scène « *Ca passe ou ça (ras)casse !* »



Nomination. Vincent Roberti : une nomination saluée par l'Umih 82

Le 11 mai, le président du Comité d'organisation des Jeux olympiques Alpes 2030, **Edgar Gropiron** a annoncé la nomination de **Vincent Roberti**, préfet du Tarn-et-Garonne, à la direction générale du comité. En Tarn-et-Garonne, l'Umih 82 et sa vice-présidente

Valérie Pons, également présidente de la branche Traiteurs et TOR, salue un préfet avec lequel elle a su nouer un dialogue constructif et exigeant qui a permis de déterminer les enjeux et d'accompagner efficacement les professionnels du territoire. Le nouveau DG a de gros chantiers devant lui, il doit, notamment, trancher définitivement sur les sites accueillant les JO avant le 22 juin.



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

29 Umih Finistère Hommage

C'est avec une profonde émotion que l'Umih Finistère rend hommage à Monsieur **Noël Le Quéré**, figure emblématique de l'hôtellerie-restauration finistérienne et homme profondément attaché à la défense de sa profession.

Professionnel reconnu et respecté, Noël Le Quéré aura consacré une grande partie de sa vie à l'engagement syndical et à la représentation des CHRDT du Finistère. Succédant à Monsieur Yvon Morvan à la présidence départementale, il a assuré deux mandats (1996-2002) et un mandat en tant que président national Umih Saisonniers (2000-2003) avec cette volonté constante de défendre les professionnels indépendants, de préserver l'identité de nos métiers et de maintenir un lien fort entre les exploitants du territoire.

Homme de conviction, proche du terrain et profondément enraciné dans le Pays Bigouden, il faisait partie de cette génération de bâtisseurs qui ont façonné le syndicalisme patronal moderne dans le secteur HCR. Aux côtés d'Hubert Jan et d'Hervé Becam, il participa à la création de l'Umih, contribuant ainsi à fédérer les professionnels autour d'une organisation forte, représentative et profondément attachée aux réalités du terrain.

Tout au long de son parcours, Noël Le Quéré se sera illustré par son engagement en faveur des établissements saisonniers, des



entreprises familiales et des professionnels confrontés aux nombreuses évolutions économiques et réglementaires du secteur. Il défendait avec sincérité une certaine idée du métier : celle du travail bien fait, de l'accueil, de la transmission et de la solidarité entre professionnels.

Au-delà de ses responsabilités syndicales, ceux qui l'ont connu garderont le souvenir d'un homme droit, chaleureux, accessible et profondément humain. Son attachement au Finistère, à ses traditions et à ses établissements faisait de lui une personnalité unanimement respectée. Le souvenir de Noël Le Quéré demeurera durablement lié à l'histoire de l'Umih et à celle de l'hôtellerie-restauration finistérienne.

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

22 Umih Côtes d'Armor Court-circuit, une dynamique au service d'une gastronomie de proximité

Le 27 avril, Saint-Brieuc a accueilli la 2^e édition du salon Court-circuit qui a réuni producteurs locaux et professionnels des métiers de bouche. Organisé par l'Office du Tourisme en partenariat avec l'Umih 22, présidée par **Guillaume Roussel**, l'événement a pour ambition de



favoriser les synergies entre acteurs du territoire. Au cœur des échanges, la table ronde sur le thème « *Travailler en circuit court : enjeux, opportunités et solutions concrètes ?* », animée par **Dominique Spenlehauer**, a réuni acteurs institutionnels et professionnels. **Franck Chaumès**, président national Umih restauration, **Bernard Champreux**, président Umih 70 et co-président de la Commission Ruralité et **Anthony Rambaud**, président Umih Bretagne, ont souligné l'importance stratégique de ces démarches pour la profession, pour la revitalisation des zones rurales et l'attractivité économique et touristique de ces territoires. Une conférence de Tourisme Bretagne a mis en lumière le Carnet culinaire de la Baie de Saint-Brieuc-Paimpol, illustrant le lien puissant entre territoire, design culinaire et gastronomie d'exception.

47 Umih Lot-et-Garonne L'Umih 47 appelle à la reconnaissance du fait maison

Réunie le 11 mai à l'Agora d'Agen pour son assemblée générale en présence de **Thierry Marx**, **Valérie Pons**, présidente nationale Umih Traiteurs, **Brice Sannac**, vice-président Umih Hôtellerie et **Bernard Marty**, président Umih région Sud et président de la Commission sociale, l'Umih 47 a réaffirmé sa volonté de défendre le secteur face aux mutations actuelles. Entre concurrence jugée déloyale, pression des plateformes et fragilisation du

modèle traditionnel, le syndicat a rappelé l'urgence de valoriser le fait maison, pilier du savoir-faire français. « *Ce n'est pas juste des mots. C'est la clé de notre survie !* » a insisté **Adrien Pedrazzi**, président Umih 47.

Logement, recrutement, hausse des coûts des matières premières : les obstacles s'accumulent et pèsent sur des trésoreries déjà éprouvées. Face à cette conjoncture anxiogène, l'Umih 47 entend conjuguer résilience et innovation pour préserver une restauration authentique, exigeante et créatrice de valeur sur le territoire.

➕ Retour en image sur l'AG : [cliquer ici](#)

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

43 Umih Haute-Loire L'Umih 43 retrouve des forces

Après plusieurs années de retrait, l'Umih 43 a retrouvé un véritable élan sous l'impulsion de son nouveau bureau, élu en juin 2025. Présidée par **Florence Bonthoux**, l'organisation a fait de la restructuration interne, du recrutement d'adhérents et de la formation ses priorités, avec une ambition claire : redevenir un acteur incontournable de la vie économique et touristique en Haute-Loire.

L'assemblée générale s'est tenue, en présence de **Laurent Barthélémy**, président national Umih Saisoniers, à Saint-Bonnet-le-Froid, sur les terres de **Régis Marcon**, vice-président du syndicat en charge de la formation. A cette occasion, l'Umih 43 a dressé un premier bilan encourageant. « *En moins d'un an, nous sommes passés de 40 à quasiment 120 adhérents. C'est une belle évolution et nous axons notre énergie sur la communication* », explique la présidente. Dans un contexte encore marqué par les crises successives et les tensions qui fragilisent le secteur, l'Umih 43 entend consolider sa place en tissant des partenariats, notamment avec la CCI, et en accompagnant plus étroitement les professionnels. Un renouveau résolu prometteur.



32 Umih Gers L'Umih 32 tire la sonnette d'alarme

La restauration traditionnelle est sous pression. C'est le constat sans détour dressé par **Xavier Roque**, président Umih 32, lors de l'assemblée générale qui s'est tenue le 20 avril dans les locaux de la CCI du Gers, en présence de **Brice Sannac**, vice-président d'Umih Hôtellerie.

« *Il est de plus en plus compliqué de pratiquer ce métier de restaurateur et d'hôtelier, avec des réservations non honorées et en baisse et des parts de marchés attaquées par des centrales de réservations.* » a souligné Xavier Roque. Face à la montée en puissance du snacking, à la pression de l'industrie agroalimentaire et à la concurrence déloyale des établissements éphémères, l'Umih entend riposter. Un label « *Ici on cuisine* », est en cours d'élaboration avec la CCI et le Comité départemental du Tourisme, pour valoriser les restaurateurs qui travaillent des produits frais et défendre l'identité gastronomique gersoise. Autre défi à relever collectivement, la transmission des entreprises s'impose comme un enjeu majeur : 60 % des établissements changeront de main dans les quinze prochaines années.

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](https://www.aktiveoformation.fr)

0 806 700 701

Service & appel
gratuits

REVUE DE PRESSE

LE FIGARO

« Pour certains inspecteurs, les conventions collectives qui autorisent les salariés à travailler le 1er Mai dans certaines branches comme la restauration ne valent rien car, pour eux, c'est la loi qui obligatoirement prévaut. [...] Mais il ne devrait y avoir qu'une loi : celle de laisser travailler ceux qui le souhaitent ! » **Rudy Carnis**, président Umih 28. **Le Figaro 29/04/2026**

La Ruche

« Notre ambition est encore de montrer l'intérêt que peut avoir l'Umih pour les professionnels. L'objectif est de retrouver des adhérents, de mettre en place des partenariats, de reprendre une vraie place sur le volet formation ainsi qu'auprès des autres acteurs altiligériens de la vie économique, touristique et sociale. », déclare **Florence Bonthoux**, président Umih 43. **La Ruche 30/04/2026**

la vie nouvelle

« Renforcer le rôle de l'Umih Aura comme acteur incontournable du développement économique, touristique et social de la région », ambitionne **Raymond Laffont**, président Umih Aura. **La Vie nouvelle 1er/05/2026**

Le Télégramme

« Autant avril 2025 avait été un bon cru, autant avril 2026 marque le pas. Entre les annulations de vols, la flambée des prix du carburant, ceux de l'alimentaire qui doivent augmenter, le climat d'incertitude internationale... Les consommateurs se montrent très prudents, attentistes, même. [...] Dans l'ensemble, on constate une baisse du volume d'affaires de 20 % à 30 % dans le Finistère », analyse **Hubert Jan**, président Umih 29. **Le Télégramme 29/04/2026**

LE FIGARO

« Dans un menu à 22 euros, le restaurateur ne récupère que 40 centimes ! » [...] « Le modèle de Master Poulet permet aux propriétaires de ces enseignes de générer des revenus biens supérieurs ! C'est aussi l'expression d'une fracture sociale de la société française. », fait remarquer **Thierry Marx**, président confédéral Umih. **Le Figaro 1er/05/2026**

rfi

« C'est la double peine. Ils perdent leur travail et se retrouvent en situation irrégulière. Humainement, c'est très compliqué. Par ricochet, ça a aussi des conséquences sur l'entreprise. Quantitativement, on perd des salariés et qualitativement cela déconstruit les équipes que l'on a mis du temps à bâtir, en lesquelles on a confiance. Il faut aussi se séparer de personnes qu'on apprécie beaucoup et qui travaillent très bien », regrette **Laurent Barthélémy**, président national Umih Saisonniers. **RFI 22/04/2026**

LaProvence.

« Aujourd'hui, la difficulté principale est le déplacement, qui représente plusieurs dizaines de kilomètres. Il ne faut pas oublier qu'on est dans un territoire de ruralité très étendu où il faut un moyen de locomotion pour se déplacer. Avec la conjoncture actuelle et les répercussions que cela a sur le coût du carburant, c'est encore plus compliqué. Nous manquons aussi considérablement de logements. Avec nos saisonniers d'été qui arrivent, cela pose une double problématique. », explique **Lydia Marmod**, présidente Umih 04. **La Provence 24/04/2026**

RÉGLEMENTATION ET LÉGISLATION



JURIDIQUE

SACEM. **Diffusion des grands événements sportifs à l'été 2026**

À l'approche des grands événements sportifs de l'été 2026 et, notamment, de la Coupe du monde de football du 11 juin au 19 juillet 2026 en Amérique du Nord (États-Unis, Canada, Mexique), la SACEM annonce la mise en place d'un dispositif d'accompagnement spécifique à destination des établissements CHR.

Une offre adaptée aux usages des établissements

La diffusion d'événements sportifs constitue un véritable levier d'attractivité pour les établissements CHR. Afin de permettre à chacun d'exercer cette activité dans un cadre juridique clair et simplifié, la Sacem propose un **forfait spécifique pour la retransmission**

d'événements sportifs, incluant notamment l'installation temporaire d'un poste de télévision.

Qui peut bénéficier de ce forfait ?

- les établissements qui n'ont pas de contrat avec la SAECM
 - les établissements ayant un contrat mais qui ne leur permet pas la diffusion de télévision
- Les programmes diffusés contiennent de nombreuses œuvres protégées par le droit d'auteur.

Un été sportif exceptionnel en 2026

Ces rencontres, souvent programmées en soirée, constituent une opportunité forte pour les établissements souhaitant proposer une expérience conviviale à leur clientèle, tout en valorisant leur activité.

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

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES

Mars 2026. Retour d'une croissance solide et mieux répartie

Le marché hôtelier français poursuit sa trajectoire de redressement. En mars 2026, le RevPAR national progresse de +4,2 % pour atteindre 72,2 euros HT. Cette amélioration repose à la fois sur une fréquentation en hausse et sur une progression du prix moyen bien que mesurée, signe d'un marché plus équilibré.

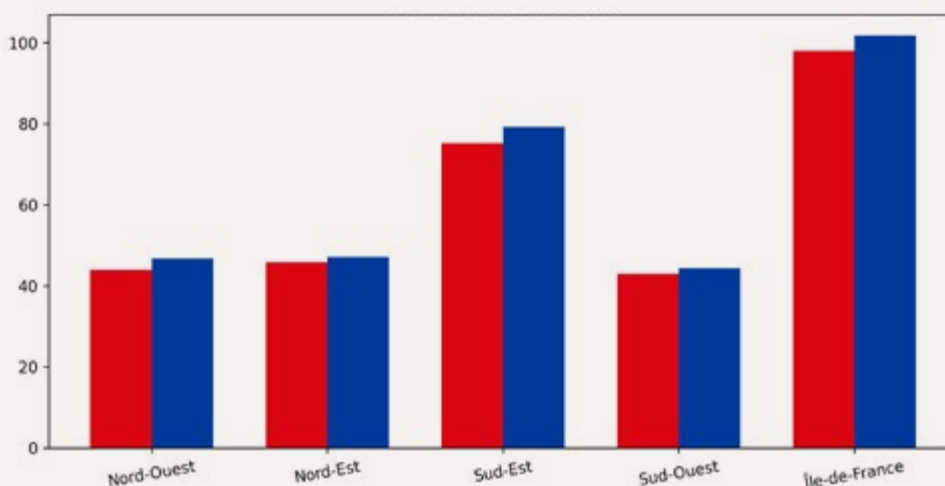
Avec un taux d'occupation de 61,9 %, en progression de 1,6 point sur un an, les établissements français retrouvent une dynamique portée par une demande plus soutenue. Dans le même temps, le prix moyen atteint 116,5 euros HT, soit une hausse modérée de +1,5 %. Cette combinaison favorable entre volumes et prix traduit une consolidation de l'activité après plusieurs mois de reprise progressive.

L'Île-de-France conserve son rôle moteur avec un RevPAR de 101,8 euros HT (+3,9 %). Paris intra-muros demeure le marché le plus performant du panel, malgré une progression plus contenue (+1,8 %), soutenue principalement par la hausse des prix. En revanche, la périphérie francilienne affiche une accélération marquée (+8,9 %), notamment en Seine-et-Marne et dans le Val-d'Oise.

En région, la dynamique reste solide. Le Sud-Est conserve le niveau de performance le plus élevé hors capitale avec un RevPAR de 79,3 euros HT (+5,4 %), tandis que le Nord-Ouest signe la plus forte progression mensuelle (+6,2 %). Le marché provincial bénéficie d'une croissance plus homogène, répartie entre fréquentation et prix.

Tous les segments contribuent désormais à cette embellie. Le haut de gamme demeure le principal moteur en valeur avec un RevPAR à 172,4 euros HT (+4,5 %), mais le milieu de gamme affiche également une progression robuste (+4,6 %). Les segments économique et super-économique restent eux aussi orientés à la hausse, confirmant une reprise largement diffusée sur l'ensemble du territoire.

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



Plus qu'un simple planning

L'application RH pensée pour les équipes qui font tourner votre hôtel ou restaurant.



Génération des contrats

DPAE & RUP

Export paie

Compteurs & statistiques

Gestion multi-sites