

L'essentiel

N°42 OCTOBRE 2026

umih La lettre des élus



DR

Violences.

Nos établissements ne doivent pas payer l'addition

Vitrines pulvérisées, terrasses saccagées, clients évacués dans la panique : voilà ce qu'ont vécu nos professionnels le 17 octobre.

Face à ces violences, nous le rappelons avec force : **manifestester est une liberté. Casser et piller n'en est pas une.**

Derrière chaque établissement pris pour cible, il y a un lieu de vie, des emplois et des familles qui ont tout investi dans leur métier. Nos cafés, hôtels, restaurants et établissements de nuit ne sont pas des défouloirs. Pour certains professionnels, c'est la survie même de leur entreprise qui est en jeu. Pourtant, manifestation après manifestation, ce sont les

mêmes qui paient l'addition. Cela suffit !

Les annonces du gouvernement constituent un premier pas, mais elles doivent rapidement se traduire par des actes concrets. Nos professionnels ne peuvent continuer à travailler dans la crainte de nouvelles violences. Nous exigeons que l'État remplisse sa mission première : protéger les personnes et les établissements. **Notre sécurité n'est pas négociable.**

Dans cette épreuve, l'Umih exprime sa pleine solidarité à tous les professionnels touchés et se mobilise dès à présent à leurs côtés. Aucun professionnel ne doit se sentir abandonné.



EQUIPHOTEL

Home of Hospitality

Foodservice
Design
Wellbeing
Tech & Services

2-5 NOV 2026
Paris

Commandez votre
badge Gratuit



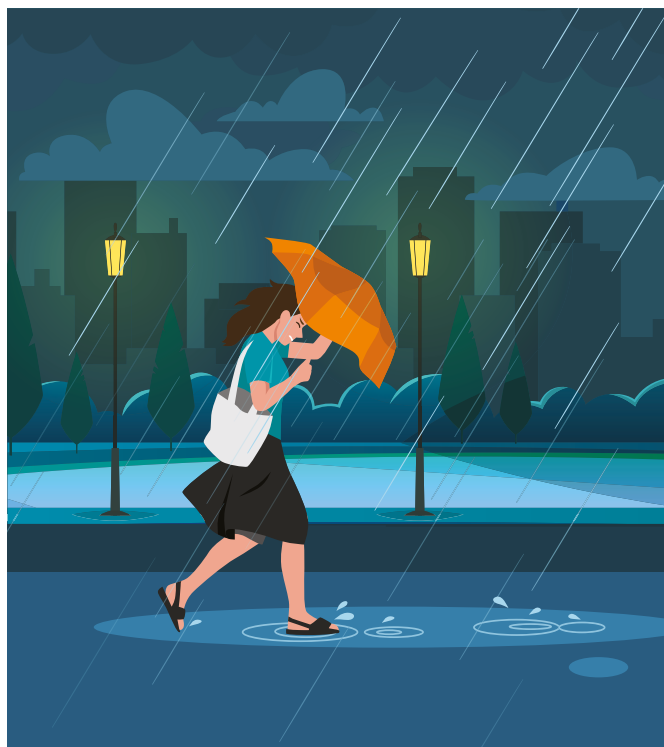
TENDANCES & BUSINESS

Défaillances.

L'accalmie constatée ne profite pas aux CHRDT

Les défaillances d'entreprises ne progressent plus que de 0,5 % au troisième trimestre (14 652 procédures), selon Altares*. Depuis janvier ce sont 52 700 entreprises qui ont fait défaut et Altarès redoute près de 19 000 défaillances supplémentaires d'ici la fin de l'année. Quant au secteur CHRDT, il décroche. La restauration franchit un nouveau seuil avec 1 694 défaillances, en hausse de près de 10 %. La restauration rapide (+15,8 %) est la plus touchée, devant la restauration traditionnelle (+6,3 %). Les débits de boissons approchent les 300 défauts (+13,4 %). L'hébergement tire la sonnette d'alarme : les défaillances bondissent de plus de 30 %, dont une soixantaine d'hôtels (+28 %). L'hébergement touristique de courte durée double le nombre de procédures. En cause : le pouvoir d'achat des ménages, qui fragilise les petites structures peu capitalisées qui constituent l'essentiel des entreprises du secteur.

« Le pic des défaillances est peut-être derrière, mais pas celui de la fragilité financière des



entreprises », prévient **Thierry Millon**, directeur d'Altares.

* Source : Altares, Étude Défaillances et sauvegardes d'entreprises, 3^e trimestre 2026.

Organisation syndicale.

Le GNC devient France Hospitalité

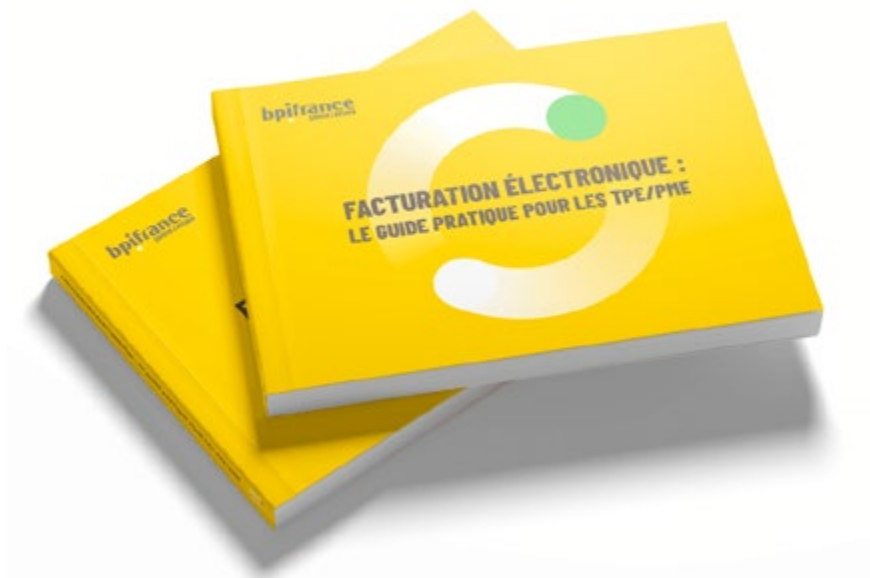
Le Groupement national des chaînes hôtelières (GNC) devient France Hospitalité, une fédération dédiée aux acteurs de l'hôtellerie. Présidée par Serge Trigano, elle entend porter une voix indépendante et ambitieuse pour le secteur, après plus de trente ans d'association avec l'Umih. Attractivité des métiers, transition durable, transformation numérique, fiscalité et régulation des



plateformes figureront parmi ses priorités. Revendiquant 3 500 hôtels et 300 000 chambres, France Hospitalité veut privilégier le dialogue, la coopération et la recherche de consensus avec les pouvoirs publics pour accompagner les mutations de l'hôtellerie.

TENDANCES & BUSINESS

Facturation électronique. Un prêt Boost dédié



Depuis le 1^{er} septembre 2026, la facturation électronique est devenue incontournable pour toutes les TPE et PME.

Pour que cette transition se déroule sans ralentir votre activité, Bpifrance propose le Prêt Boost – Facturation Électronique, via sa plateforme Flash. Accessible aux entreprises de moins de 50 salariés, ce financement de 5 000

à 100 000 € s'obtient en ligne, sans garantie, avec une réponse sous 48 heures et des fonds débloqués en moyenne sous sept jours. Le remboursement débute après 9 à 12 mois, sur une durée de trois à cinq ans. Une solution agile pour engager sereinement sa transition numérique.

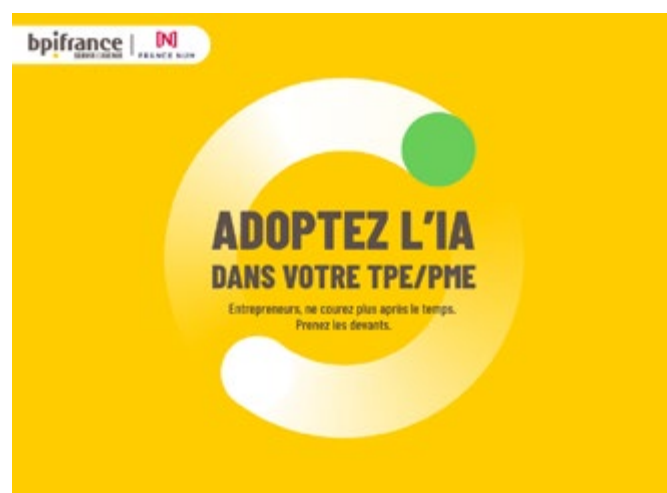
✚ **Pour accéder au prêt :** [cliquer ici](#)

Guide. L'IA pour les TPE/PME

BPI France publie un guide pour vous aidez dans vos premiers pas avec l'IA au service de votre entreprise. Ce guide vous aide à choisir un premier usage, à vérifier les résultats et à protéger vos données.

✚ **Pour télécharger le guide :**
[cliquer ici](#)

✚ **Retrouver le webinaire** du 21 octobre :
[cliquer ici](#)



TENDANCES & BUSINESS

Tourisme.

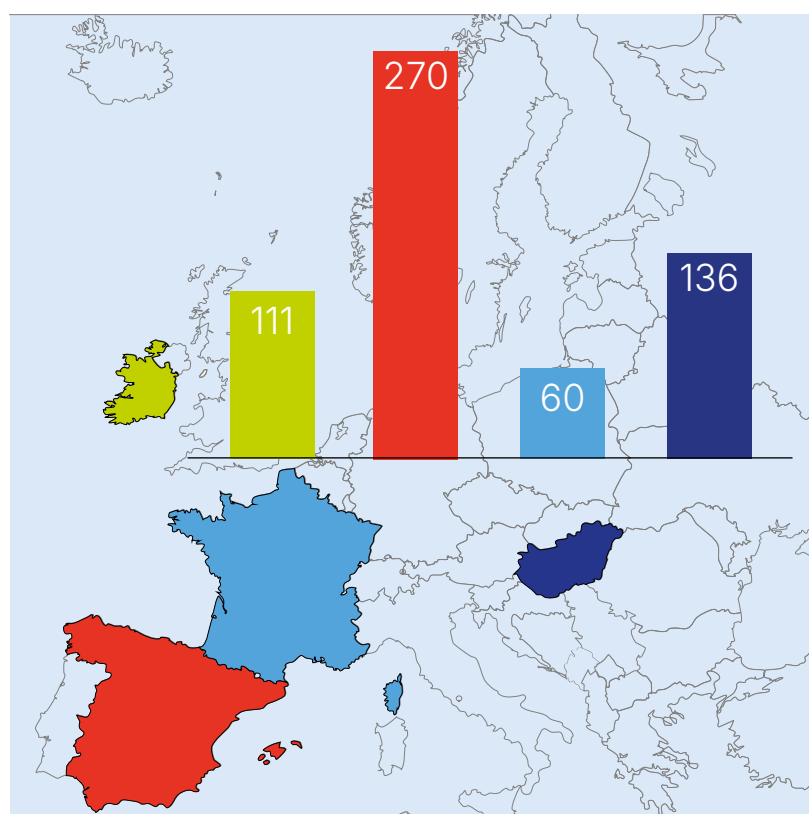
La France peine à transformer son attractivité en richesse

Première destination mondiale avec 102 millions de visiteurs internationaux, la France ne convertit pas suffisamment son attractivité en richesse. C'est le constat d'un rapport parlementaire déposé le 7 octobre par les députés Vincent Rolland et Alexis Jolly, qui dénonce une gouvernance touristique fragmentée et sans cap.

Le secteur représente pourtant entre 7 et 8 % du PIB et plus de 1,5 million d'emplois salariés. Mais la dépense moyenne d'un touriste en France atteint 760 euros, contre près du double en Espagne, qui devance l'Hexagone en recettes.

Au cœur du problème : un « millefeuille territorial ». État, régions, départements,

agences et collectivités se superposent, diluant les budgets et brouillant les décisions. Les rapporteurs pointent notamment du doigt « aucune autorité publique nationale n'apparaît en mesure d'arbitrer, en dernier ressort, les orientations stratégiques » et réclament un ministre du tourisme de plein exercice, un guichet unique, une refonte du code du tourisme et un budget dédié à la promotion du tourisme à la mesure de nos ambitions. Parmi les 18 recommandations figurent aussi des dérogations au zéro artificialisation nette pour les projets structurants et une adaptation du droit du travail à la saisonnalité. L'objectif : faire enfin du tourisme une industrie stratégique, pilotée sur le long terme.

BUGDET
DE PROMOTION
DU TOURISME

- Irlande : 111 millions d'€
- Espagne : 270 millions d'€
- France : 60 millions d'€
- Hongrie : 136 millions d'€



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

Émeutes.

Les aides d'urgence pour les CHRDT

Après les violences des 17 et 18 octobre et du 24 octobre, le Gouvernement a annoncé, un plan d'urgence pour les entreprises sinistrées.

Objectif : préserver l'emploi, soulager la trésorerie et permettre une reprise rapide d'activité.

Parmi les principales dispositions annoncées figurent

- La prise en charge à 100 % par l'État du dispositif exceptionnel d'activité partielle,

En savoir + : [portail activité partielle](#)

- Le report possible jusqu'à 12 mois des cotisations sociales patronales des trois prochains mois.

- Un étalement des échéances fiscales, n° Urssaf gratuit 3698,

- Aide du CPSTI jusqu'à 6 000 € pour les travailleurs indépendants selon le statut.

En savoir + : [portail CPSTI](#)

Plus d'infos : [secu-independants.fr](#)

- Un prêt Bpifrance à taux zéro pouvant atteindre 50 000 euros sur trois ans,
- Pour les professionnels éligibles, une aide d'urgence des chambres de métiers et de l'artisanat pouvant aller jusqu'à 1 500 euros.
- Un fonds de soutien spécifique est annoncé pour les entreprises de moins de 50 salariées ayant subi des dommages importants et une perte d'activité. Les modalités restent à préciser.
- Un numéro national, le **0 806 807 807** pour orienter les entreprises dans leurs démarches.
- Un accompagnement psychologique gratuit via le dispositif [APESA](#)

De leur côté, les assureurs se sont engagés à **faciliter les indemnisations** : délai de



déclaration porté à 30 jours, traitement prioritaire des situations les plus sensibles et versement rapide d'acomptes. L'Umih invite les professionnels à déposer plainte, déclarer leur sinistre sans attendre et conserver tous les justificatifs. **L'indemnisation dépend toutefois des garanties souscrites, notamment « émeutes et mouvements populaires » et, le cas échéant, « pertes d'exploitation ».**

Au-delà des aides, l'Umih rappelle une exigence essentielle : travailler et être accueillis en toute sécurité. À l'approche d'autres manifestations, l'Umih demande à l'État de prendre toutes les mesures nécessaires pour protéger les personnes et les biens. Réparer les dommages est nécessaire ; empêcher qu'ils se reproduisent est fondamental.

✚ **Pour en savoir + :** [cliquer ici](#)
ou encore : [FAQ ministère du travail](#)

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Cafés ruraux.

Oui aux licences, non aux passe-droits

Le 22 octobre, le Sénat a enfin adopté une mesure longtemps demandée par l'Umih : **faciliter l'ouverture de cafés avec une licence IV dans les villes de moins de 3 500 habitants**, notamment celles qui n'en ont plus ou un seul. Cette démarche vise à simplifier les procédures, à garder les licences au sein de la commune et à instaurer un recensement national progressif, ce qui devrait permettre de favoriser les nouvelles ouvertures et les reprises d'établissements et par conséquent redynamiser ces communes.

Mais, le texte adopté présente une mesure inacceptable. Les articles 2 et 3 prévoient une exemption de licence pour les dégustations organisées lors de visites de sites de production et pour les dégustations payantes dans les Maisons de Vins. **Thierry Fontaine**, président national d'Umih CBEN, met en garde : « À fragiliser leurs partenaires, la filière prend



le risque de les voir reconsidérer leurs choix d'approvisionnement. »

À l'approche de la commission mixte paritaire, l'Umih insiste sur la nécessité de préserver les avancées tout en demandant l'élimination de ces exemptions qui favorisent une concurrence déloyale. Aux mêmes activités, les mêmes contraintes !

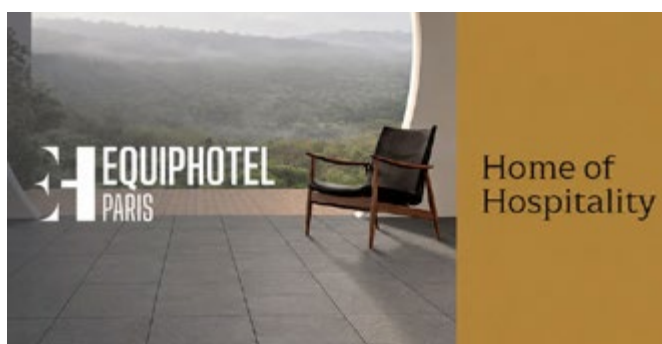
EquipHotel.

L'Umih vous donne rendez-vous

Plus de 1 200 exposants, 80 000 professionnels, 133 pays représentés : EquipHotel s'installe à Paris Expo Porte de Versailles du 2 au 5 novembre. Placée sous le signe de « l'hospitalité plurielle », cette nouvelle édition explore la diversité des formes d'accueil et les dynamiques qui transforment un secteur en pleine mutation.

Design, technologie, bien-être, foodservice : le salon offre aux hôteliers, restaurateurs et cafetiers un panorama complet de solutions pour développer leur activité et anticiper les tendances de demain.

L'Umih sera, elle aussi, au rendez-vous. Ses



équipes accueilleront les professionnels sur son stand **Hall 7.3 stand K84** pour échanger, répondre à leurs questions et faire entendre la voix d'un secteur qui ne cesse de se réinventer. Un rendez-vous à ne pas manquer pour toutes celles et ceux qui font vivre l'hospitalité au quotidien.

🔗 [Télécharger votre badge gratuit](#)

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Vie syndicale.

Franck Chaumès élu président de l'Umih : la force du collectif pour moteur

Le 13 octobre 2026, les présidents des Umih départementales et des syndicats associés ont élu **Franck Chaumès** à la tête de la confédération, aux côtés de **Valentin Prudon**, vice-président. Ils succèdent ainsi à **Thierry Marx** et **Eric Abihssira**.

Restaurateur de quatrième génération à Bordeaux, **Franck Chaumès** était également Président de l'Umih Gironde depuis 2021, il préside la branche nationale restauration depuis 2023. Un parcours de terrain, du comptoir à la confédération.

À ses côtés, **Valentin Prudon**, élu vice-président confédéral, est hôtelier à Maussac en Corrèze et président de l'Umih 19-23. Il incarne la défense de l'hôtellerie indépendante. Avec lui, le duo associe restauration traditionnelle et hôtellerie, deux piliers de la profession.

La proximité avec les entreprises et la force du collectif sont au cœur de leur projet. Leur ambition : une Umih qui pèse davantage dans les décisions publiques et protège la rentabilité des établissements face à la multiplication des contraintes et aux déséquilibres de concurrence.

Leur projet réunit restauration traditionnelle et hôtellerie indépendante, et prévoit de renforcer les syndicats départementaux pour donner plus de place aux territoires.

Les adhérents bénéficieront aussi de nouveaux services : une assistance juridique, fiscale et sociale appuyée sur l'intelligence artificielle, et UmihLab, un laboratoire pour rendre l'innovation accessible aux indépendants. Enfin, un Sommet et une Semaine de l'Hospitalité française, ouverte au grand public, mettront en lumière les métiers et ceux qui les font vivre.



INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Hotrec.

À Vilnius, l'hôtellerie-restauration européenne

L'Umih était présente à la 93^e Assemblée générale de l'HOTREC, réunie à Vilnius. Les fédérations européennes ont mis l'accent sur la hausse des coûts, les tensions de recrutement et, surtout, les rapports de force avec les plateformes de réservation.

Les discussions concernant Booking.com ont porté sur la transparence du classement des hôtels, l'accès aux données clients, la liberté de choix des solutions de paiement et l'usage des prix affichés sur les autres canaux. L'action

collective européenne contre Booking.com pourrait réunir, selon les estimations, 17 000 à 18 000 hôtels, un troisième dépôt étant prévu fin octobre. Les travaux sur Google se poursuivent pour améliorer la visibilité des offres directes.

Pour la restauration, la clarification des commissions et des pratiques des plateformes de livraison demeure une priorité. Énergie, emploi, formation, emballages, sécurité alimentaire et locations de courte durée ont

également nourri les échanges.

Alexandros Vassilikos a été réélu à la présidence de l'HOTREC, pour deux ans, et **François Gauthier** (GHR) est entré au comité exécutif. L'Umih y poursuit son engagement : faire entendre les réalités des entreprises françaises du CHRDT dans les décisions européennes.



Titre-restaurant.

Les députés tournent le dos aux restaurateurs

Seuls 15 % des salariés en bénéficient, et pourtant la grande distribution s'en empare.

Lundi 12 octobre, les députés ont rejeté l'ensemble des amendements instaurant un double plafond, qui aurait différencié l'usage du titre-restaurant selon qu'il est dépensé à table ou en grande surface. Un vote qui organise « méthodiquement le transfert de la dépense des restaurants vers les grandes surfaces ».

Alors que des milliers d'établissements encaissent baisse de fréquentation, charges

élevées, hausse des coûts, la crainte est vive de voir le dispositif se transformer en « titre-caddie ». Créé pour permettre à un salarié de se restaurer pendant sa journée de travail, il n'a jamais eu vocation à devenir une carte de paiement pour les courses.

L'Umih en appelle aux débats éclairés des sénateurs et demande au ministre **Serge Papin** de sortir de sa posture de fausse neutralité en soutenant explicitement, comme il s'y était engagé : plafond plus élevé en restauration, plafond distinct en grande distribution, élargissement massif du nombre de salariés bénéficiaires.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Artisanat. Pour une innovation utile aux artisans

Innover, c'est d'abord servir. Le 7 octobre, en présence de Serge Papin, ministre des TPE/PME, de l'artisanat et du tourisme, et de Pascal Blaszczyk, président Umih Centre Val-de-Loire, la Direction générale des Entreprises a réuni à Bercy artisans, professionnels et offreurs de solutions lors de la matinée « Artisanat : innovons ensemble ». Un rendez-vous auquel la branche Traiteurs et TOR de l'Umih, présidée par **Valérie Pons** a contribué.

Trente solutions ont été distinguées, dont vingt présentées sur place, pour répondre aux besoins quotidiens des artisans. Au-delà de la découverte d'outils, l'Umih a fait entendre sa voix à travers un message essentiel : faire entendre la réalité des petites entreprises là où s'élaborent les politiques qui les concernent. Quant à Valérie Pons, sa conviction est limpide, « la technologie ne vaut que si elle allège, concrètement, la journée d'un professionnel ».



Transition énergétique. L'électricité à portée de main

Réduire les émissions, limiter la dépendance aux énergies fossiles, la transition énergétique s'impose aux restaurateurs. Reste un obstacle de taille : le coût des équipements. Avec Decarb Flash Artisan, le passage à l'électricité bénéficie d'un soutien concret.

Doté de 16 millions d'euros et géré par l'Ademe, ce dispositif finance jusqu'à 50 % des investissements éligibles, compris entre 5 000 et 200 000 euros. Un restaurant traditionnel de moins de dix salariés peut ainsi obtenir 30 000 euros d'aide pour 60 000 euros investis dans des plaques de cuisson électriques. L'ouverture à la restauration traditionnelle doit beaucoup à la mobilisation de l'Umih auprès



de la Direction générale des Entreprises. L'organisation a défendu un accès élargi, au-delà des seuls artisans, et des possibilités de cumul avec d'autres aides, dans la limite de 60 % des dépenses éligibles.

Comment en bénéficier ?

Le guichet Decarb Flash Artisan est ouvert jusqu'au 15 juin 2027.

➕ Pour en savoir + : [cliquer ici](#)

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

Ile de France

Le GHR Paris devient l'Union CHR Paris Île-de-France et s'associe à l'Umih

Le 23 octobre 2026, l'assemblée générale extraordinaire du GHR Paris Île-de-France a approuvé à 87,5 % son changement de nom et son affiliation à l'Umih. Au 1^{er} janvier 2027, l'organisation deviendra l'Union CHR Paris Île-de-France et rejoindra la confédération comme syndicat associé.

Présidée par **Pascal Mousset**, elle représente 60 000 salariés des établissements franciliens. Son équipe et sa gouvernance restent inchangées pour accompagner cafés, hôtels, restaurants, traiteurs et établissements de nuit. « Ce vote de nos adhérents nous oblige, leur confiance nous honore », souligne Pascal Mousset. La feuille de route est claire : défendre les entreprises face aux difficultés fiscales, économiques et urbaines, valoriser les métiers de l'hospitalité et leur contribution à l'attractivité du pays. Une mobilisation pour des établissements essentiels à la vie économique et au lien social.



Pascal Mousset, président de l'Union CHR Paris Île-de-France



38 Umih Isère

À Grenoble, une course pour promouvoir les métiers du service

Plateaux en équilibre, talents en lumière : le mercredi 23 septembre, la place Saint-André a accueilli la dixième édition de la Course des garçons de café, organisée par l'Umih 38.

Professionnels et élèves des écoles hôtelières ont rivalisé de vitesse et de dextérité dans une atmosphère festive.

Ce rendez-vous a aussi rapproché employeurs et futurs salariés. « L'événement permet de mettre en avant les métiers du service et de la restauration, il est aussi l'occasion de se faire rencontrer les futurs salariés et les professionnels », reconnaît **Danièle Chavant**, présidente Umih 38. Les recruteurs ont pu repérer de jeunes talents, tandis que France Travail recueillait les CV pour les transmettre aux établissements en quête de personnel. Les trois premiers de chaque catégorie ont reçu une carte cadeau offerte par l'association Labelville et remise par Emmanuel Lenoir, lui-même engagé dans la course des partenaires. En conjuguant convivialité et perspectives professionnelles, l'Umih 38 a mis les métiers du service à l'honneur.

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

27 Umih Eure



Un département à l'honneur

Romain Mohammadi, président de l'Umih 27 et patron du Ceasar Burger à Routot, a décroché la 3e place du concours national des Burgers Toqués, le 23 septembre 2026 à Paris. Une distinction qui valorise un burger de qualité.

Pour cette deuxième participation, le restaurateur de l'Eure a imaginé le « Pacho », un burger inspiré de la cuisine équatorienne, rendant hommage à Willian Pacho, défenseur du PSG. Une recette qui illustre sa vision du burger : un plat généreux, mais exigeant, construit autour du goût, de la fraîcheur et du savoir-faire artisanal.

Chez **Romain Mohammadi**, le fait maison n'est pas un argument marketing : c'est le cœur de l'assiette. Pain, sauces, garnitures et cuissons sont travaillés sur place, avec le souci constant de proposer une cuisine accessible, gourmande et de qualité.

Cette reconnaissance s'est prolongée le 4 octobre, lorsqu'il a remporté le concours du meilleur burger de Normandie. Un nouveau titre qui confirme la régularité et l'excellence de sa cuisine.

Un week-end d'autant plus brillant pour l'Umih 27 que **Jérôme Pomet-Bagur**, président des restaurateurs de l'Umih 27, a remporté

vendredi l'émission de M6 « La meilleure cuisine régionale, c'est chez moi ! ». Deux succès qui illustrent le talent, l'exigence et la créativité des professionnels de l'Eure.

Le goût, un apprentissage pour l'avenir

Le 16 octobre, à l'occasion de la Semaine du Goût, l'Umih 27 a mobilisé restaurateurs et partenaires pour faire découvrir aux plus jeunes les saveurs, les produits et les métiers de l'alimentation.

Plus de 120 élèves de maternelle et de primaire ont participé à ces leçons du goût dans le département. À Flancourt, **Romain Mohammadi**, président de l'Umih 27 a présenté les cinq saveurs fondamentales : sucré, salé, acide, amer. Entre les grimaces face au citron et les sourires devant le raisin ou le yaourt, de véritables découvertes ont émergé. « Certains enfants goûtaient pour la première fois du pamplemousse » a-t-il remarqué.

L'objectif de cette opération : « apprendre à oser goûter, développer sa curiosité et comprendre que l'on a le droit de ne pas aimer. Les élèves ont aussi découvert le parcours des aliments, de l'agriculteur au cuisinier ». Une conviction s'impose au président de l'Umih 27 « sensibiliser les enfants au bien manger, c'est transmettre une culture, un savoir-faire et préparer l'avenir de nos métiers ».



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

RÉGLEMENTATION ET Législation

EMPLOI

Métiers en tension. Travailleurs étrangers

Publication de la liste des métiers en tension pour les territoires de la Guadeloupe, la Guyane, la Martinique et La Réunion. Les listes des métiers en tension ont été définies par arrêtés du 9 juin publiés au Journal officiel du 18 juin, pour les quatre territoires suivants :

- Guadeloupe : [cliquer ici](#)
- Guyane : [cliquer ici](#)
- Martinique : [cliquer ici](#)
- La Réunion : [cliquer ici](#)

A noter qu'il s'agit des premières listes établies pour ces quatre territoires. En ce sens, il ne s'agit pas d'une actualisation, mais bien d'une création. Les quatre Umih des territoires concernés ont été consultées sur les projets d'arrêtés, avec l'appui de l'Umih nationale. Les demandes d'amendement formulées à cette occasion ont ensuite été portées par le MEDEF national auprès du ministère de l'Intérieur.

Dans les projets initiaux d'arrêtés, les métiers en tension de notre secteur n'étaient mentionnés que dans la liste applicable à la Martinique. **L'intervention de l'Umih a permis d'obtenir leur inscription dans les listes de la Guadeloupe et de la Guyane.**

Il est à regretter toutefois que nos demandes n'aient pas été retenues pour La Réunion. En effet, aucun métier de notre secteur ne figure dans la liste applicable à ce territoire.

Les métiers concernés, selon les territoires sont :

- Aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration
- Cuisiniers
- Employés de l'hôtellerie
- Serveurs de café restaurant

SOCIAL

Salaires. Nouvelle grille des minima conventionnels à compter du 1^{er} novembre 2026

L'arrêté du 12 octobre 2026 portant extension de l'avenant n° 36 relatif aux salaires dans la branche a été publié au Journal officiel du 15 octobre 2026. La nouvelle grille des minima conventionnels devient donc applicable à compter du 1^{er} novembre 2026.

Lors de la réunion de la CPPNI du 4 juin 2026, l'avenant n° 36 à la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants, relatif à la revalorisation des minima conventionnels, a été signé par l'ensemble des organisations professionnelles d'employeurs représentatives de la branche : Umih, GHR et GNC ainsi que par deux organisations syndicales de salariés : la CFDT et la CFE-CGC.

MINIMA CONVENTIONNELS - TAUX HORAIRE BRUTS APPLICABLES SUR LE TERRITOIRE MÉTROPOLITAIN ET LES DROM

	Niveau I	Niveau II	Niveau III	Niveau IV	Niveau V
Échelon 1	12.31 €	12.58 €	13.59 €	14.69 €	18.80 €
Échelon 2	12.37 €	12.80 €	13.81 €	15.07 €	22.20 €
Échelon 3	12.47 €	13.43 €	14.28 €	15.71 €	28.68 €

Rémunération minimale des apprentis

Cette revalorisation aura également une incidence sur la rémunération minimale des apprentis dont le salaire est calculé sur la base des minima conventionnels concernés.

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.

REVUE DE PRESSE



« Avant, on ne s'y prenait pas aussi tôt. Maintenant, on veut récupérer les bons éléments avant qu'ils ne soient embauchés ailleurs. »

Caroline Laurent, présidente Umih 73-74.

Le Parisien 20/09/2026



« La fréquentation a chuté, et la consommation aussi. En moyenne, cela représente une baisse de chiffre d'affaires de 10 % [...] Beaucoup d'affaires sont en vente, ce qui est en général le premier signe d'une récession. Il va y avoir de la casse cet hiver », craint **Guillaume Jacques**, président Umih Charente-Maritime.

Le Courrier 1er/10/2026



« La prévention vaut mieux que la sanction. Audits, formation, sécurité, coopération avec les forces de l'ordre, voilà ce qui protège. Vous avez enterré l'amendement. Nous n'enterrerons pas le combat. », affirme **Thierry Fontaine**, président national Umih CBEN.

L'Auvergnat de Paris 28/09/2026



« Avec Franck Chaumès, nous avons constaté que nous partageons la même volonté de défendre les indépendants, le fait maison, nos savoir-faire, notre compétitivité et notre patrimoine gastronomique. Rejoindre l'Umih est donc un choix naturel », témoigne **Pascal Mousset**, président du GHR Paris Île-de-France.

Les Affiches parisiennes 28/09/2026



« La Journée mondiale du tourisme, avant une saison touristique pour l'Outre-mer, je trouve que c'est une très bonne initiative. C'est surtout permettre de comprendre pourquoi il faut arriver à l'excellence, principalement sur la Guadeloupe. », affirme **Catherine Cadrot**, présidente d'Umih Guadeloupe.

France Info 30/09/2026



« Nous sommes en colère et on va se mettre en ordre de marche auprès des sénateurs et des députés si ça [la PPL titre restaurant, ndlr] doit revenir à l'Assemblée, pour cette fois obtenir gain de cause. » **Franck Chaumès**, président confédéral de l'Umih.

RMC 13/10/2026



« On fait tout ce qui est en notre pouvoir pour que tout se passe bien, coexister avec les riverains, avec la Ville, avec tout le monde. En revanche, on attend en retour, plus de sécurité justement, un soutien de la part de la mairie, des brigades de la police municipale et nationale, plutôt que de la répression sans cesse », insiste **Grégory Faverdin**, président Umih 63.

France 3 région AURA 15/10/2026



« Bien évidemment, on veut être un acteur de l'élection présidentielle de 2027, parce que ça sera un moment important, avec une question simple : quelle place voulons-nous donner à l'entreprise dans notre pays ? », a expliqué **Franck Chaumès**, président confédéral de l'Umih.

AFP 21/10/2026



Entretien avec
Maxime Dethomas (à gauche),
dirigeant des Ateliers Nectoux*,
fabricants de comptoirs en étain.



Thierry Marx a inauguré
le comptoir Nectoux à l'Umih.

Ateliers Nectoux

Chaque comptoir est unique

Comment vous adaptez-vous aux projets d'ouverture et de rénovation des cafés, hôtels et restaurants ?

Le geste n'a pas changé depuis 1930 : l'étain est toujours coulé dans des moules, chaque comptoir est façonné entièrement à la main.

Ce qui a changé, c'est la façon dont les établissements sont conçus. Chaque dessus de comptoir est fabriqué sur mesure, sur plans ou à partir d'un gabarit, que ce soit pour une ouverture comme pour une rénovation. Nous travaillons en lien étroit avec les architectes, designers, agences et exploitants, du bistrot de quartier au bar d'hôtel. La tradition est notre point de départ et chaque dessus est pensé pour un usage quotidien intensif, pendant des décennies.

Quels atouts proposez-vous aux exploitants pour différencier leur lieu et renforcer son attractivité ?

Le comptoir est le cœur d'un établissement : c'est là que le client s'accoude et que le patron accueille. L'étain lui donne une âme, une identité. Il se patine et raconte l'histoire de la maison. C'est un argument fort à l'heure où les clients recherchent l'authenticité. C'est aussi un investissement durable, réparable,

qui traverse les rénovations. Choisir Nectoux, c'est s'appuyer sur un savoir-faire reconnu par le label Entreprise du Patrimoine Vivant, que l'on retrouve de Paris à Nice, de New-York à Tokyo. Pour un exploitant, c'est une histoire à raconter à ses clients

Quelles actions envisager avec l'Umih pour valoriser les établissements dans les territoires ?

Nous partageons avec l'Umih une conviction : cafés, bistrots et brasseries font partie du patrimoine vivant français et de la vie de nos territoires.

Trois pistes sont envisageables : accompagner les adhérents dans leurs projets d'ouverture ou de rénovation, avec des conditions dédiées à étudier ensemble ; faire découvrir notre savoir-faire lors de visites d'atelier ou d'événements de l'Umih ; à plus long terme, valoriser ensemble les établissements, par une distinction ou un recensement des plus beaux comptoirs de France. Nous savons combien ces lieux comptent, en ville comme dans nos villages.

**Les Ateliers Nectoux, sont nés en 1930, rue de Charonne à Paris, et travaillent aujourd'hui depuis Dax.*

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES**Août 2026.****Une hôtellerie plus sélective,
mais toujours résiliente**

En août 2026, l'hôtellerie française prolonge sa saison estivale sur une note positive, mais sans l'élan observé en juillet. Le **RevPAR national** atteint **90,0 € HT**, en hausse de **1,9 %** sur un an. La progression demeure réelle, mais elle ralentit nettement et confirme une tendance de fond : la croissance se concentre désormais sur certains segments et certains territoires.

Le moteur principal reste le prix moyen, qui s'établit à **130,6 € HT (+1,2 %)**, tandis que le taux d'occupation gagne 0,5 point, à 68,9 %. Cette combinaison permet au marché de rester dans le vert, malgré un environnement plus contraint. La remontée de l'inflation, le renchérissement de l'énergie et les effets persistants des tensions géopolitiques pèsent sur les arbitrages de consommation,

notamment dans les clientèles les plus sensibles au pouvoir d'achat.

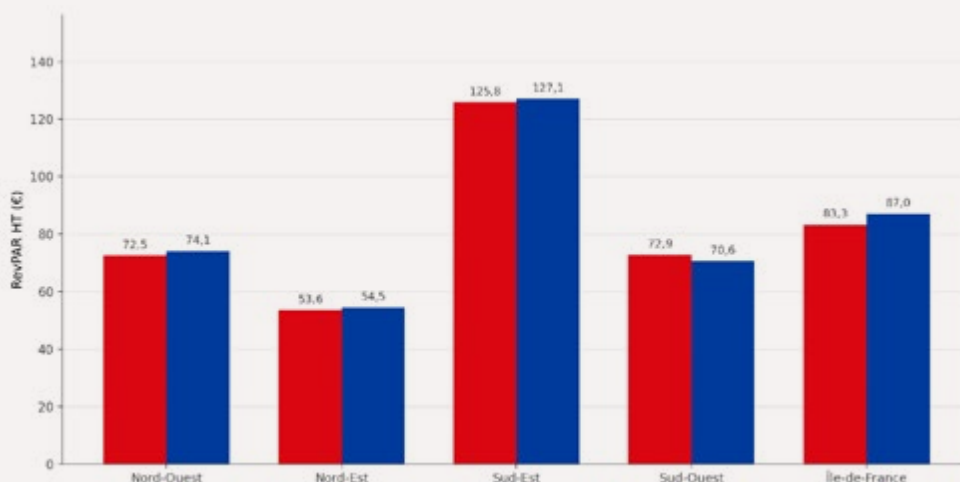
Sans surprise, le haut de gamme demeure le grand gagnant du mois, avec un RevPAR à 250,2 € HT (+4,0 %), confirmant sa robustesse et sa capacité à soutenir les prix. Le milieu de gamme suit une trajectoire positive (+2,4 %), tandis que l'économique stagne et que le super-économique recule (-2,7 %). Le contraste est net : l'hôtellerie française avance, mais à deux vitesses.

Sur le plan géographique, l'Île-de-France s'impose comme le principal moteur de la dynamique estivale. Paris affiche un RevPAR de 144,5 € HT (+4,7 %), quand l'Île-de-France hors Paris progresse de 5,0 %. À l'échelle des grandes zones Umih, l'Île-de-France gagne 4,5 %, devant le Nord-Ouest (+2,2 %), le Nord-Est (+1,6 %) et le Sud-Est (+1,0 %). Seul le Sud-Ouest décroche, avec un RevPAR en baisse de 3,1 %, affecté à la fois par les épisodes climatiques extrêmes et par les conséquences des incendies estivaux.

Au mois d'août 2026, l'hôtellerie française a tenu le cap, la saison est restée solide, mais elle est devenue plus sélective, plus territorialisée et plus exigeante. Point positif, les réservations de septembre, en avance de 2 à 6 points, rassurent.

**COMPARAISON RevPAR (€ HT) CUMULATIF
PAR GRANDES ZONES GÉOGRAPHIQUES UMIH**

■ AOÛT 2025 ■ AOÛT 2026





**La convivialité,
clé de nos métiers**

Avec le soutien de :