

L'essentiel

N°41 SEPTEMBRE 2026

umih La lettre des élus



Rapprochement.

L'Umih et le GHR Paris Île-de-France unissent leurs forces

Dès le 1^{er} janvier 2027, le GHR Paris Île-de-France deviendra l'Union CHR Paris Île-de-France et rejoindra l'Umih en tant que syndicat associé. Ce n'est pas un détail : avec 60 000 salariés franciliens représentés, notre organisation et ses syndicats associés franchiront le seuil symbolique des 63,5 % de représentativité de la branche, contre 51 % aujourd'hui.

Ce rapprochement est l'aboutissement d'un dialogue patient entre Pascal Mousset, président du GHR Paris Île-de-France, et Franck Chaumès, président national d'Umih

Restauration. Une convergence de valeurs a nourri cette ambition commune : défense du fait maison, des entreprises indépendantes et du patrimoine gastronomique français. À l'approche d'échéances décisives et pour peser face aux défis économiques de notre secteur, rassembler n'est pas une option, c'est une nécessité. Cette union renforce notre capacité collective à défendre les professionnels. C'est précisément l'esprit qui doit nous animer : ensemble, porter plus haut la voix de celles et ceux qui font vivre nos métiers.



Frédéric Darnet, Directeur Général du Monte-Carlo Bay Hôtel Resort à Monaco, établissement emblématique de la Société des Bains de Mer (SBM).

SMEG

partenaire de confiance

Pourquoi avoir choisi le Groupe SMEG pour accompagner la transition énergétique du Monte-Carlo Bay Hôtel Resort ?

Le Monte-Carlo Bay Hôtel Resort a engagé une transition énergétique pour répondre à des enjeux à la fois environnementaux avec la réduction de son empreinte carbone via les énergies renouvelables et le respect de normes toujours plus exigeantes, et stratégiques en renforçant son image de destination éco-responsable et en optimisant ses coûts d'exploitation grâce à des investissements technologiques. Enfin, il s'agit d'anticiper les défis climatiques en contribuant à l'ambition de Monaco de devenir un pays durable.

Le choix s'est naturellement porté sur le Groupe SMEG, acteur historique de la Principauté, ce qui garantit une relation de confiance et une parfaite connaissance des spécificités locales. Le Groupe SMEG est reconnu pour ses innovations en efficacité énergétique qui correspondent aux objectifs écoresponsables de notre hôtel.

Comment ce partenariat s'est-il construit et en quoi illustre-t-il les valeurs partagées par la SBM et le groupe SMEG ?

La Société des Bains de mer et le Groupe SMEG partagent une vision commune de développement durable et de responsabilité so-

ciale au service de la qualité de vie des résidents et des visiteurs de la Principauté. Cet engagement se traduit par un soutien aux initiatives locales ainsi que par la promotion de pratiques respectueuses de l'environnement et de services de haute qualité pour tous les publics.

Quels résultats observez-vous aujourd'hui en matière de performances énergétiques ?

En 10 ans, cette collaboration a permis d'optimiser nos coûts énergétiques de 45 %, grâce au pilotage de nos consommations via SMART+, de réguler des puissances par une gestion globale des besoins du Monte-Carlo Bay. S'y ajoute l'installation de plus de 1 000 m² de panneaux photovoltaïques, générant 3 % de notre consommation annuelle.

Avec le recul, qu'est-ce qui est le plus déterminant dans le partenariat avec le Groupe SMEG ?

C'est avant tout l'alignement des valeurs et l'engagement partagé pour la qualité et l'innovation constante, avec des approches marketing efficaces et adaptées à notre clientèle. De plus, le Groupe SMEG a une compréhension fine de nos marchés et des spécificités de la Principauté, ainsi qu'un engagement écologique fort en phase avec un secteur du luxe toujours plus attentif aux enjeux environnementaux.



Élection confédérale de l'Umih.

L'Essentiel présente les deux candidatures* à l'élection confédérale du 13 octobre 2026.

**par ordre alphabétique du candidat à la présidence*

Faisons vivre notre maison commune et retrouvons notre unité

La France traverse une crise des finances publiques qui fait craindre de nouvelles charges. Nos établissements affrontent une crise de rentabilité sans précédent. Avec le choc de l'inflation et de l'énergie, les coûts explosent, tandis que la baisse du pouvoir d'achat pèse sur la consommation. Le dérèglement climatique, avec les canicules et les incendies, affecte nos métiers et nos territoires.

C'est dans ce contexte que nous présentons ensemble notre candidature pour conduire l'Umih et la préparer aux combats qui s'annoncent. Quand nos entreprises sont fragilisées, notre syndicat doit être plus fort, plus proche et plus efficace.

Notre projet repose sur trois engagements : défendre, adapter, rassembler.

DEFENDRE, c'est d'abord défendre les indépendants : leur rentabilité, leur liberté d'entreprendre et leur capacité à investir et à créer des emplois. L'Umih doit combattre les normes et les prélèvements qui nous affaiblissent, mais aussi le paracommercialisme et les concurrences déloyales. Notre principe est clair : mêmes métiers, mêmes règles.

ADAPTER, c'est anticiper les mutations et reprendre l'initiative plutôt que de les subir. Transition environnementale, numérique, attentes des clients et des salariés : l'Umih



doit accompagner ces changements, les transformer en opportunités et apporter des solutions utiles et concrètes.

RASSEMBLER, c'est donner sa force au collectif. C'est unir nos branches, nos territoires et toutes les générations d'entrepreneurs. Dans la période qui s'ouvre, nous aurons besoin de cette unité, fondée sur la confiance, la clarté et la loyauté.

Avec vous, nous voulons construire une Umih de combat et de solutions, retrouver notre unité et faire vivre pleinement notre maison commune.

Nous sommes libres. Nous sommes indépendants. Nous ne dépendons de personne, sauf de vous, car nous sommes au service de vos entreprises et de nos adhérents. Pour vous défendre, nous saurons, chaque fois qu'il le faudra, hausser le ton et mobiliser toute la force de notre réseau. Restons Unis... Restons Umih...

Franck Chaumès

Président national Umih Restauration
Président Umih Gironde

Valentin Prudon

Président Umih Corrèze et Creuse

ÉLECTIONS CONFÉDÉRALES

Ensemble ayons confiance en l'avenir de nos métiers !

Brice Sannac est candidat à la présidence confédérale de l'Umih, Céline Viale à la vice-présidence.

Le binôme

Brice Sannac est hôtelier-restaurateur et Maître Restaurateur, cinquième génération dans le métier. Il dirige ses maisons au quotidien et connaît la réalité d'une exploitation, ses saisons, ses équipes, ses marges. Il préside l'Umih 66 depuis 2021 et siège dans les instances régionales et nationales de l'organisation, ainsi qu'à la CCI de son département. Un parcours de terrain, construit marche après marche.

Céline Viale est entrepreneure de la restauration et présidente de l'Umih 49. Vingt-cinq ans de commerce et de marketing avant de passer de l'autre côté du comptoir. Elle a créé, développé, ouvert. Elle apporte la vision stratégique, la culture du développement et une lecture fine des nouveaux modèles qui transforment nos métiers. Adhérente depuis 2013, elle s'est formée aux responsabilités syndicales par le travail.

Deux territoires. Deux parcours. Deux exploitants en activité. Une même exigence : être utiles à ceux qui travaillent.

Le programme

Notre secteur pèse 3,5 % du PIB. Il est le 4^e employeur national. Il n'est pas traité comme tel. Nous portons 10 chantiers pour nous donner les moyens de nos ambitions.



Dès les 100 premiers jours, la règle des 40/60 sur les cotisations APG-HCR. 40 % au national, 60 % aux départements, sur des actions concertées et mesurables. C'est la mesure qui porte tout le reste, car rien ne se construit sans un socle territorial solide.

Des mesures économiques sans coût pour l'Etat : crédits CHRDT allongés à 20 ans, Pacte Dutreil porté à 95 % d'exonération, fonds de solidarité paritaire face aux crises climatiques.

Des outils concrets : une WebApp Umih, un observatoire du CHRDT pour disposer enfin de données incontestables, une commission des mandats.

L'union

Une organisation forte est une organisation rassemblée. Nous confierons la présidence de la commission des finances au candidat battu. Le contrôle budgétaire cesse d'être un enjeu de camp. Nous tendrons la main à toutes les composantes de la famille Umih, sans exclusive et sans arrière-pensée. Notre secteur a besoin d'une voix unique et crédible.

Brice Sannac
Président Umih 66

Céline Viale
Présidente Umih 49



Nouvelle appli Promocash

Votre alliée pour gagner du temps !



Scannez les **produits** depuis
votre cuisine pour les mettre
directement dans votre panier.



Choisissez
votre mode
d'**approvisionnement**
et de paiement.



Retrouvez facilement
vos factures : consultez,
téléchargez, partagez.



Télécharger dans
l'**App Store**



DISPONIBLE SUR
Google Play

Disponible dès le 1er septembre



TENDANCES & BUSINESS

Développement durable. La Clef Verte renforce ses exigences en 2027



Clef Verte

La Clef Verte annonce pour 2027 la refonte de son processus de labellisation, la révision quinquennale de ses critères et le lancement d'une nouvelle plateforme professionnelle.

Cette évolution vise à anticiper la future directive européenne sur les allégations environnementales (ECGT), tout en consolidant la crédibilité, la transparence et l'indépendance du label.

Le référentiel 2027-2031, élaboré avec les professionnels du tourisme des différents pays du réseau Green Key, se veut plus ambitieux sur le plan environnemental, sans perdre de vue les réalités opérationnelles des

établissements. Il s'articule autour de sept thématiques : gestion durable, sensibilisation des clientèles, eau, énergie et carbone, déchets, achats et environnement de vie.

Chaque critère sera accompagné d'une notice précisant son caractère impératif ou conseillé, sa portée environnementale ou sociale, ses modalités de mise en œuvre et les points vérifiés lors de l'audit.

Autre nouveauté : la Clef Verte s'ouvrira aux centres de conférences, ainsi qu'aux musées, centres d'interprétation et parcs à thème. Une extension qui confirme la vocation fédératrice du label en faveur d'un tourisme plus responsable.

✚ [Rejoindre le label | Clef Verte](#)



Confédération des Acteurs du Tourisme (CAT). Un nouveau tandem dirigeant

Réunie le 8 septembre dans les locaux de l'Umih, la Confédération des acteurs du tourisme (CAT) a élu **Valérie Boned**, présidente des Entreprises du Voyage, à sa présidence. Elle

succède à **Jean-Virgile Crance**, démissionnaire, tandis que **Nicolas Dayot**, président de la Fédération nationale de l'hôtellerie de plein air, devient président délégué. Ce binôme entend renforcer l'influence de la filière auprès des pouvoirs publics. À l'approche de la présidentielle de 2027, il souhaite faire de son essor économique une priorité nationale.

TENDANCES & BUSINESS

Distribution en ligne.

HOTREC demande transparence et équité

Selon la 7^e édition de l'étude sur la distribution hôtelière* réalisée par HOTREC à laquelle l'Umih a participé en tant que membre fondateur, 51,3 % des réservations sont encore effectuées directement auprès des hôtels. Mais les agences de voyages en ligne (OTA) poursuivent leur progression et représentent désormais 29,9 % des réservations, contre 19,7 % en 2013.

Le principal enseignement de l'étude tient à la concentration croissante du marché.

Booking Holdings capte à lui seul 68,8 % des réservations réalisées via les OTA, dont 66,1 % pour Booking.com. Avec Expedia Group, le groupe contrôle 85,4 % de ce marché en Europe. Une domination qui accroît la dépendance des établissements, notamment des hôtels indépendants et des PME, et qui pourrait peser sur leur capacité à maîtriser leur distribution, leurs données et la relation avec leurs clients.

Autre sujet d'alerte

51 % des hôtels déclarent être confrontés, fréquemment ou occasionnellement à des tarifs OTA inférieurs aux leurs, contre 43 % en 2023. Parmi les établissements concernés 80 % affirment ne pas avoir accepté ces prix plus



bas. Par ailleurs, 44 % signalent des pratiques de multisourcing avec une redistribution de leurs tarifs ou disponibilités par d'autres plateformes ou intermédiaires. À la clé, incohérences tarifaires, erreurs d'information, difficultés de facturation et moindre contrôle des stocks.

Dans ce contexte, HOTREC appelle à une application ferme du Digital Markets Act et à la préservation des garanties de transparence et d'équité prévues par le règlement Platform-to-Business. Pour les professionnels, l'enjeu est important : bénéficier de la visibilité des plateformes sans perdre la maîtrise de leur stratégie commerciale.

** European Hotel Distribution Study 2026 réalisée auprès de 2 713 établissements entre février et mai 2026.*

✚ Pour en savoir + : [cliquer ici](#)

Les plateformes de réservation. Airbnb et Booking.com élargissent leur horizon

Après les hébergements, Airbnb investit les hôtels et la location de voitures, tandis que Booking.com ambitionne de recréer, grâce à la technologie, « l'expertise d'un agent

de voyages ». En recrutant Pepijn Rijvers en tant que directeur commercial (ex de Booking et de Tripadvisor), Airbnb confirme, en creux, les ambitions d'Airbnb dans la distribution hôtelière. Avec un objectif clair : diversifier ses activités et son risque face à la réglementation croissante des locations saisonnières dans le monde.



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**.



ENTRETIEN

3 questions à Pascal Mousset, Union CHR Paris IDF.

« Notre devoir est de nous réunir et d'avancer ensemble »

Le GHR Paris Ile-de-France rejoindra l'Umih au 1^{er} janvier sous le nom Union CHR Paris Île-de-France. Pascal Mousset, son président, revient sur les raisons de ce rapprochement et sur les attentes des professionnels franciliens à l'approche de la présidentielle.

1. Ce rapprochement s'est construit sur plusieurs mois. Qu'est-ce qui vous a réunis ?

Les valeurs et propositions concrètes de l'Umih, la défense des métiers et la capacité à interpeller les pouvoirs publics sur les spécificités de nos professions restent plus que jamais essentielles. Depuis le début de l'année, et après le terrible drame de Crans-Montana, nous avons observé une réactivité et une pertinence accrues dans la communication et les solutions proposées. Avec Franck Chaumès, nous avons engagé un dialogue de fond qui a rapproché nos organisations autour d'une même conception de l'action syndicale et d'une volonté commune de défendre les entreprises et groupes indépendants. Nous partageons la conviction que nos écosystèmes constituent un patrimoine vivant qui participe à l'attractivité touristique de notre pays. Face aux bouleversements actuels, le danger serait de perdre cet avantage compétitif et, avec lui, une part de notre identité. Notre devoir est de nous réunir et d'avancer ensemble.

2. Vous n'êtes pas d'accord avec toutes les positions de l'Umih. Qu'y trouvez-vous que vous ne trouviez plus au GHR ?

En effet, je ne suis pas favorable au statut d'« artisan restaurateur », trop limitatif. Je crois plutôt à une réappropriation collective et



culturelle du mot « restaurant ». Je reste également sceptique sur l'idée d'une régulation locale des restaurants.

Ces désaccords montrent qu'un débat apaisé et constructif est possible à l'Umih. Plus globalement, elle est force de propositions : sa communication est dynamique, son positionnement lisible. Elle œuvre à la reconnaissance et à la transmission des savoir-faire, ce qui est fondamental à mes yeux. Sa position majoritaire lui permet d'agir concrètement auprès des pouvoirs publics. Enfin, son organisation confédérale et notre statut de syndicat associé garantissent notre indépendance et notre autonomie au sein d'un ensemble puissant à l'échelle nationale.

3. En vous associant à l'Umih, quels changements concrets souhaitez-vous pour vos adhérents ?

Nous souhaitons une voix unitaire et forte des professionnels franciliens. Notre région représente 20 % de l'activité du secteur en France et mérite que ses besoins spécifiques soient pris en compte. Les hôtels redoutent une nouvelle réforme de la taxe de séjour après celle de 2024. Les restaurateurs réclament une meilleure régulation du marché face à la concurrence déloyale. Les traiteurs organisateurs de réception sont injustement taxés sur les CDDU propres à leur activité. Tous appellent à un allègement des charges et des complexités administratives. De l'action syndicale, nos adhérents attendent écoute et réponses concrètes. La campagne présidentielle sera l'occasion de faire entendre la voix du secteur. Notre première question aux candidats est simple et fondamentale : à quand un ministère du Tourisme ?

* contrats à durée déterminée d'usage

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.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Budget 2027. Quatre leviers pour desserrer l'étau des CHRDT

À l'approche de la présentation de loi de finances 2027, l'Umih plaide pour un changement de méthode : plutôt que de nouvelles aides publiques, quatre réformes ciblées, fiscales et sociales, pour redonner de l'oxygène au secteur.

Premier levier : le pouvoir d'achat.

L'exonération fiscale et sociale des pourboires, prolongée jusqu'à fin 2028, a changé la donne pour les salariés comme pour les employeurs. L'Umih veut désormais la pérenniser pour les salaires jusqu'à 1,6 Smic, afin de sortir de la logique des prolongations successives.

Deuxième levier : le fait maison.

Cuisiner sur place coûte cher en bras et en heures de préparation — le résultat net dépasse rarement 3 % du chiffre d'affaires pour les établissements engagés dans cette voie. L'Umih propose une exonération de 50 % de certaines cotisations patronales, jusqu'à 2,5 Smic, pour les salariés dédiés à la préparation et à la cuisson.

Troisième levier : la transmission.

Avec 500 000 entreprises à céder dans les dix prochaines années, l'Umih veut porter à 90 % l'exonération Dutreil pour les transmissions familiales ou salariales engagées dans la durée, contre 75 % aujourd'hui.

Salon.

EquipHotel se déroulera du 2 au 5 novembre à Paris Porte de Versailles et aura pour thème cette année l'Hospitalité plurielle. L'Umih vous accueille tous les jours dans le Hall 7.3 sur le stand 084.



POUVOIR D'ACHAT



FAIT MAISON



TRANSMISSION



LOGEMENT SAISONNIER

Quatrième levier : le logement saisonnier.

Moins d'une entreprise sur deux peut aujourd'hui loger ses recrues. L'Umih propose de rendre la TVA récupérable sur les logements dédiés, ou un crédit d'impôt de 30 %, plafonné à 300 000 euros par entreprise.

Quatre mesures ciblées, donc, pour un secteur qui pèse 69,7 milliards d'euros en restauration et 25 milliards en hôtellerie — et pour lequel l'Umih défend une ligne claire : pas de hausse du coût du travail, ni de la TVA à 10 %. L'Umih reste aussi attentive à la taxe de séjour, aux aides à l'apprentissage, aux moyens des OPCO et aux exonérations de cotisations sociales prévues par la LODEOM* en outre-mer.

* Loi pour le développement économique des Outre-mer

A noter :

- le mercredi 4 novembre, le concours de jeunes barmans en collaboration avec Aktivéo Formation.
- le jeudi 5 novembre de 12h à 12h30, conférence avec notre partenaire Notel sur le sujet de la transmission.



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

Apprentissage.

L'Umih obtient des marges de manœuvre

Les nouveaux niveaux de prise en charge (NPEC) des contrats d'apprentissage sont désormais connus. Applicables aux contrats conclus à compter du 1^{er} septembre 2026, ils constituent une avancée déterminante pour les entreprises du secteur, dans un contexte budgétaire particulièrement contraint.

La mobilisation de l'Umih a payé. Après un travail approfondi de sa Commission Formation, présidée par **Laurent Barthélémy**, l'Umih a multiplié les échanges avec les ministres concernés et leurs cabinets. Elle a ainsi obtenu un élargissement de la capacité de modulation des branches professionnelles qui atteint désormais plus ou moins 30 % autour des valeurs de référence au lieu des ± 20 % initialement prévu.

L'action des élus de l'Umih au sein des commissions paritaires nationales de l'emploi (CPNE) des Hôtels, Cafés, Restaurants et de la Restauration Rapide, a contribué à préserver



des arbitrages favorables aux diplômés et certifications les plus mobilisés par les adhérents.

Le travail de l'Umih garantit aux entreprises l'accès à un dispositif essentiel au recrutement et à la transmission des savoir-faire.

✚ **Consulter le référentiel** sur le site de [France compétences](#).

✚ **Pour en savoir + :** contactez votre [Umih départementale](#)

Innovation.

Les artisans aussi ont droit à des outils simples

Gagner du temps, alléger un geste pénible, mieux suivre ses coûts : voilà à quoi ressemble l'innovation vue d'une cuisine ou d'un comptoir. Le 7 octobre, Bercy accueille « Artisanat : innovons ensemble », matinée organisée par la Direction générale des Entreprises en présence de **Serge Papin**, ministre des TPE/PME, de l'artisanat et du tourisme. Une quinzaine d'offres de solutions y présenteront des innovations techniques,

environnementales ou organisationnelles pensées pour les petites structures.

La branche Traiteurs et TOR de l'Umih a activement contribué à la préparation de l'événement. Sa présidente nationale, **Valérie Pons**, a participé au choix des thématiques et des intervenants : « *La matinée doit permettre de confronter les solutions proposées aux besoins des professionnels. Pour l'Umih, l'enjeu va au-delà de la découverte de nouveaux outils : il s'agit de faire entendre la réalité des petites entreprises.* »

✚ [S'inscrire à l'événement](#)

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS



Championnat de France des écaillers et écaillères. Les écaillers des Pays de la Loire et de Bretagne en route vers la finale

Le Championnat de France des Écaillers organisée par France Écaille, syndicat associé de l'Umih, présidé par **Hélène Clautour** et parrainée par **Cédric Bejaoui**, MOF poissonnier-écailler, a franchi deux nouvelles étapes dans l'Ouest avec les finales régionales des Pays de la Loire et de Bretagne Sud.

À Challans, la sélection Pays de la Loire, a mis en lumière la technicité d'un métier exigeant et la richesse des produits de la mer. **Julien Corvaisier** s'est imposé avec brio. Il devance **Alex Boyeau** et **Pierre Roger**. Les deux premiers décrochent leur billet pour la finale nationale, prévue en avril 2027 à Paris. La journée s'est poursuivie avec une masterclass, puis un concours dédié aux jeunes de la Maison familiale rurale de Challans.

À Carnac, dans le cadre du festival « Mégalithes en fête », la sélection régionale Bretagne Sud a également tenu toutes ses promesses. **Quentin Leneveu** a remporté le premier prix, devant **Betty Marigny** et **Clémence Favre**. Quentin et Betty rejoignent à leur tour la grande finale parisienne.

Cette étape bretonne a bénéficié du soutien du CRC Bretagne Sud, de l'Umih Morbihan et de Top Atlantique – Réseau Le Saint. La présence de **Hubert Houzet** et **Gilles Le Gallès**, chefs émérites et membres du jury, ainsi que l'implication des bénévoles, ont contribué à la réussite de l'événement.

Rendez-vous le 4 octobre pour la sélection régionale de Normandie.

UMIH Formation devient AKTIVEO Formation

Depuis plus de 20 ans, nous formons les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Aujourd'hui, nous évoluons pour aller plus loin, plus vite, plus fort à vos côtés.



Formations clés

- Management & performance
- Relation client
- IA & digital
- Hygiène alimentaire
- Développement durable
- Permis d'exploitation
- et bien d'autres...

Parcours certifiants

- Barman
- Réceptionniste
- Commis de cuisine
- Serveur en restauration
- Gouvernante
- Employé d'étage
- Manager d'exploitation

Infos pratiques

- Au coeur de Paris
- 5 salles de formation
- Sessions toute l'année
- Financement OPCO possible

**RETROUVEZ LES PROGRAMMES
ET LES CALENDRIERS DE NOS
FORMATIONS SUR NOTRE SITE**

aktiveoformation.fr

0 806 700 701

Service & appel
gratuits

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

42 Umih Loire **62 Umih Calais**

76 Umih Seine maritime

De Saint-Étienne à Rouen en passant par Calais, la course des garçons de café fait sa rentrée

Cet automne, les Umih départementales mettent à l'honneur la course des serveuses et garçons de café. Une tradition populaire qui conjugue adresse, rapidité et fierté professionnelle, tout en offrant aux métiers de l'hôtellerie-restauration une vitrine aussi originale que fédératrice.

À Saint-Étienne, l'Umih 42 a donné le coup d'envoi le 19 septembre, en plein centre-ville, avec le concours de TL7. Une épreuve était réservée aux professionnels et aux apprentis, tandis qu'une seconde s'ouvrait au grand public dès 18 ans. Sur chaque plateau : un verre d'eau, une bouteille d'eau, une tasse de café et un croissant. Une trentaine de bénévoles, un jury attentif et un public enthousiaste ont accompagné les participants tout au long du parcours.

À Calais, l'Umih 62 et les cafetiers locaux ont également renoué avec cette compétition emblématique. Quelque 250 participants ont affronté un parcours urbain entre le quartier des Cailloux et celui du Minck. L'édition 2026 était dédié à Marc Noël, serveur au café de Paris, récemment décédé.

En Seine-Maritime, l'Umih 76 a soutenu la Course de Rouen, organisée avec les Vitrines de Rouen. Les élèves de première année de BTS management en hôtellerie-restauration y ont porté haut les couleurs de leur formation. Une journée à forte portée symbolique, placée sous le signe de la transmission et de la passion des métiers.



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

62 Umih Le Touquet

Dernière assemblée générale de Thierry Marx au Touquet-Paris-Plage

L'Umih 62, présidée par **Pierre Nouchi**, a tenu son assemblée générale au Touquet-Paris-Plage, en présence de **Thierry Marx**. Ce déplacement marquait l'une des dernières interventions du président confédéral de l'Umih, venu faire un point sur les actions menées sous son mandat. *« J'ai eu la joie et l'honneur d'accompagner le président dans cette ultime étape. Ces échanges ont été d'une grande richesse et témoignent de la belle dynamique engagée par l'union départemental »*, a déclaré Pierre Nouchi.

Rencontre au lycée hôtelier du Touquet

En marge de l'assemblée, Thierry Marx a rendu visite aux étudiants du lycée hôtelier du Touquet pour un moment d'échange privilégié. Autour de la cuisine d'aujourd'hui, de l'écologie et du management, le chef a partagé sa vision de l'hospitalité de demain. Il a insisté sur une cuisine durable, ancrée dans les territoires et sur l'importance d'un management bienveillant, essentiel pour attirer et fidéliser les nouvelles générations. Une rencontre rare, qui n'en doutons pas, a marqué les futurs professionnels du secteur.



L'expert-comptable qui vous rend *libre d'entreprendre*.

OFFRE DE LA RENTRÉE :

3 MOIS DE
COMPTABILITÉ

+



UN AUDIT 360°

(FISCALITÉ, PROTECTION SOCIALE, RÉMUNÉRATION...)

OFFERTS



Où que vous soyez,
un cabinet Numbr pour
vous accompagner !



POUR PRENDRE RDV :



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

67 Umih Bas-Rhin

Umih 67 Jeunes : une nouvelle génération s'engage

C'est dans le cadre de la Foire Européenne de Strasbourg qui a fermé ses portes le 13 septembre, que l'Umih 67, présidée par **Véronique Siégel**, a officiellement lancé Umih 67 Jeunes, une initiative destinée à fédérer les

professionnels de 20 à 40 ans exerçant dans le secteur des CHRDT du Bas-Rhin.

La fédération départementale a voulu offrir à cette génération de jeunes entrepreneurs qui s'installent, reprennent ou développent leur affaire un espace qui lui soit propre : un lieu de convivialité et d'échanges, mais aussi de formation et de montée en compétences.



« L'avenir de l'industrie hôtelière doit s'écrire avec eux. Chaque jeune professionnel qui s'engage mérite d'être pleinement informé et outillé pour représenter dignement ses pairs », affirme Véronique Siégel.

Umih 67 Jeunes se veut ainsi la voix d'une génération qui construit au quotidien et garantit la pérennité d'un secteur exigeant. Convivialité, transmission et engagement : tels sont les maîtres-mots de cette nouvelle page qui s'ouvre.

76 Umih Seine-Maritime

Bassin Propre : les hôteliers au rendez-vous

Au Havre, les équipes des trois établissements **B&B HOTELS** du Havre et d'Harfleur, adhérents de l'Umih 76, ont troqué leurs uniformes contre des gants et des sacs-poubelle pour participer à l'opération « **Bassin Propre** ». Organisée aux côtés du Club hôtelier de l'Estuaire 76, de nombreux établissements havrais et du Carré des Docks, cette mobilisation a permis de nettoyer les abords du bassin Paul-Vatine.

Malgré une pluie fine et un vent soutenu, les participants n'ont pas ménagé leurs efforts. Plusieurs dizaines de sacs de déchets ont été collectés, parmi lesquels des centaines, voire des milliers de mégots. Un constat préoccupant, qui rappelle l'urgence de préserver les espaces urbains et portuaires.

Au-delà de son utilité environnementale, cette initiative a favorisé la cohésion des équipes et renforcé les liens entre professionnels de l'hôtellerie. Une action concrète, menée dans la bonne humeur, au service du territoire et de son cadre de vie.



La convivialité,
clé de nos métiers

Avec le soutien de :

REVUE DE PRESSE



« Je crois et je suis convaincu que la charge est trop lourde, sur les employeurs comme sur les salariés, sur la rémunération ; [...] Augmenter les salaires, oui, mais il faut nous aider à le faire ! », estime **Thierry Marx**. **LCI 27/08/2026**



« Je suis à - 10% sur tout l'été, je sais que ce constat touche plusieurs de mes collègues et que la restauration est encore plus impactée. », livre **Benoît Prat**, responsable de la branche hôtellerie à l'Umih. **La Dépêche du Midi 3/09/2026**



« Côté fréquentation, cela oscille entre -5 et -20 %, idem pour les hôtels qui ont connu beaucoup de réservations de dernière minute. Heureusement le mois de juillet a été bon par rapport au mois d'août. », constate **Alexandre Thiebaud**, président Umih Pays-de-la-Loire. **L'Echo de la presqu'île guérandaise 4/09/2026**



« La venue du pape est un événement assez exceptionnel. On attend une importante fréquentation, des Français mais aussi des visiteurs venant des pays frontaliers. Pour la ville de Metz, c'est bénéfique pour l'ensemble de la profession. », explique **Christophe Thiriet**, président de l'Umih Moselle. **Le Figaro 31/08/2026**



« J'ai peur de voir fermer des restaurants qui ne pourront plus rouvrir [...] il va falloir réinventer notre métier si on veut vivre et non survivre [...] Mangez local, consommez dans les restaurants cantaliens, allez dans le resto en bas de votre rue, il faut les soutenir », s'inquiète **Thierry Perbet**,

président de l'Umih Cantal. **Actu.fr 11/09/2026**



« Notre profession fait vivre le tourisme, mais nous manquons de considération de l'État. Nous devons faire face, nous adapter. Mais je ne sais pas si on y arrivera encore longtemps. », interroge **Danièle Chavant**, président Umih 38. **Les Affiches de Grenoble et du Dauphiné 11/09/2026**



« Globalement, la saison est mitigée pour 90 % des professionnels en termes de chiffre d'affaires. Certains de mes confrères ne vont pas bien... [...] Le ticket moyen est en baisse de 15 %, ce qui est très important. On sent que les Français subissent une baisse du pouvoir d'achat, notamment à cause de la hausse du carburant. », estime **Romain Crevel**, vice-président Umih 76. **Paris-Normandie 10/09/2026**



« Tout le monde a travaillé mais les paniers moyens sont moindres. La façon de consommer a changé, les familles partagent davantage les plats. », souligne **Éric Dubois**, président de l'Umih Nord Flandres Littoral. **La Voix du Nord 10/09/2026**



Céline Dion nous a fait une publicité complètement folle pour Paris depuis quelques mois, se réjouit-il. Ça va drainer beaucoup d'étrangers qui ont déjà payé leurs billets et leurs hôtels et qui devraient donc avoir un budget pour manger », constate **Nicolas El Hakim**, vice-président Umih Ile de France. **Le Parisien 10/09/2026**



EQUIPHOTEL

Home of Hospitality

Foodservice
Design
Wellbeing
Tech & Services

2-5 NOV 2026
Paris

Commandez votre
badge Gratuit



RÉGLEMENTATION ET LégISLATION

JURIDIQUE

Indices.

Révision des Loyers commerciaux T2 2026

L'INSEE a publié les deux indices de référence ICC et ILC, pour les indexations, les révisions triennales et les renouvellements de baux commerciaux.

L'Indice du Coût de la Construction (ICC) du deuxième trimestre 2026 s'élève à 2103. Cet indice fait donc ressortir une variation de :
+ 0,81 % en un an
- 1,41 % en trois ans

L'Indice des Loyers Commerciaux (ILC) du deuxième trimestre 2026 s'élève à 137,16. Cet indice fait donc ressortir une variation de :
+ 0,26 % en un an
+ 4,06 % en trois ans.

SOCIAL

Incendies de forêt.

Une aide exceptionnelle pour certaines entreprises

Comme annoncé par le Gouvernement, le décret publié au Journal officiel le 15 août 2026, instaure une aide exceptionnelle de l'État destinée aux entreprises de moins de 250 salariés ayant subi les conséquences des incendies de forêt survenus au cours de l'été 2026.

Les entreprises concernées

Les entreprises de **moins de 250 salariés** qui remplissent cumulativement les conditions suivantes :

- est implantée dans l'une des communes listées par le décret. Consulter la liste des communes ;

- a été confrontée à un incendie de forêt ayant entraîné une mesure préfectorale d'évacuation ou de confinement ;
- et a eu recours à l'activité partielle entre le 20 juillet et le 4 octobre 2026.

Le montant de l'aide

L'aide a pour objet de neutraliser la différence entre l'indemnité d'activité partielle versée au salarié et l'allocation d'activité partielle versée à l'employeur.

Attribution de l'aide

L'aide est attribuée à l'employeur par le préfet du département dans lequel est implanté l'établissement. Son versement est confié à l'Agence de services et de paiement (ASP).

[Déposer votre demande](#)

Nous invitons les entreprises concernées à vérifier leur éligibilité et à conserver l'ensemble des justificatifs relatifs à leur autorisation et à leurs demandes d'indemnisation.

[Consulter le décret sur Légifrance](#)

Fonds exceptionnels

Par ailleurs, la branche des Hôtels, Cafés, Restaurants (HCR) mobilise des fonds exceptionnels – financés par la contribution conventionnelle – pour permettre aux salariés en activité partielle de suivre une formation. Le plafond annuel de financement est ainsi majoré de **1 500 € HT par entreprise**.

De plus, la branche finance la rémunération des salariés en activité partielle et en formation à hauteur de **14€ /heure**. Cela permet aux salariés des entreprises implantées sur les zones concernées par le décret et qui sont en activité partielle et formation, de toucher 100% de leur salaire jusqu'à 2,9 SMIC

Votre hôtel. Votre signature olfactive.

Des bougies et diffuseurs pensés pour sublimer l'expérience client



Fabrication artisanale française - Bougies 100% cire végétale
Personnalisable à votre image

GROUPE GM
Produits d'accueil exclusifs
Exclusive amenities

LE LEADER FRANÇAIS DU PRODUIT D'ACCUEIL DEPUIS 1972
www.groupegm.eu +33 (0)1 45 75 35 94 contact@groupegm.eu



OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES**Juillet 2026.****l'hôtellerie accélère au cœur de l'été****Une saison portée par le volume et les prix**

En juillet 2026, l'hôtellerie française confirme la vigueur de sa saison estivale. Le RevPAR national progresse de **+3,6 %** pour atteindre **102,7 € HT**, soutenu par une double dynamique : un taux d'occupation en hausse de **0,8 point**, à **73,8 %**, et un prix moyen qui gagne **+2,5 %**, à **139,3 € HT**. Cette performance dépasse la tendance cumulée depuis janvier, signe d'un mois d'été particulièrement porteur pour l'ensemble du marché.

Le haut de gamme donne le tempo

La croissance reste tirée par les segments les plus valorisés. Le haut de gamme affiche un RevPAR de **285,6 € HT**, en progression de **+5 %**, avec un taux d'occupation de **80,3 %**.

Le milieu de gamme suit de près, à **106,9 € HT** de RevPAR, soit **+4,4 %**. À l'inverse, l'entrée de gamme marque le pas : l'économique progresse plus modérément et le super-économique demeure presque stable, révélant une demande plus sensible aux arbitrages budgétaires.

La province fait jeu égal avec Paris

Paris reste solide, avec **189,3 € HT** de RevPAR et une progression de **+3,6 %**, tirée principalement par le volume. Mais le fait notable du mois vient de la province, qui affiche **85,2 € HT** de RevPAR, en hausse de **+3,7 %**, portée surtout par les prix. Cette dynamique traduit un recentrage estival favorable aux destinations françaises, en particulier hors capitale.

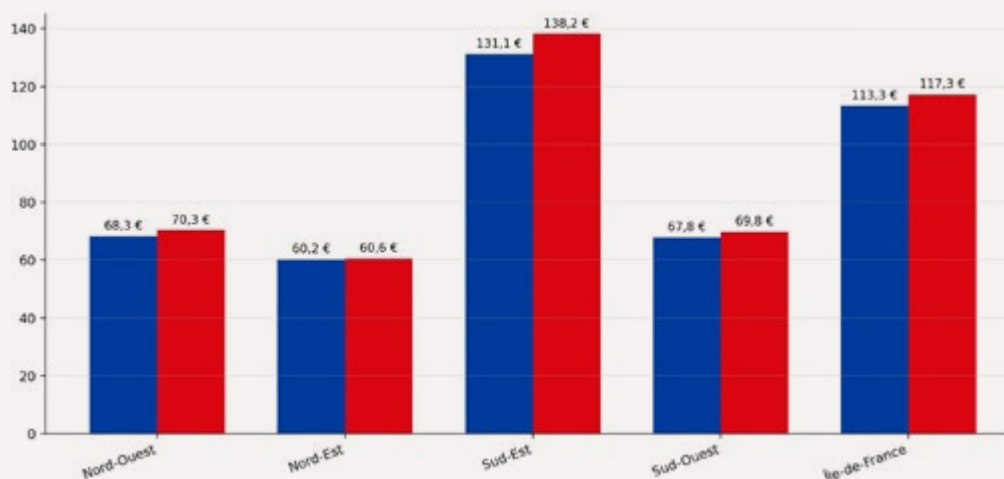
Le Sud-Est creuse l'écart

Parmi les grandes zones Umih, le **Sud-Est** domine nettement avec un RevPAR de

138,2 € HT, en progression de **+5,4 %**. L'**Île-de-France** suit à **117,3 € HT** (+3,5 %), devant le **Nord-Ouest** à **70,3 € HT** (+3 %), le **Sud-Ouest** à **69,8 € HT** (+2,9 %) et le **Nord-Est**, plus en retrait, à **60,6 € HT** (+0,6 %). Un mois de juillet bien orienté, donc, mais encore contrasté selon les territoires.

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

■ JUILLET 2025 ■ JUILLET 2026



LA NOUVELLE GAMME DE LAVE-VAISSELLE À CAPOT

ecomax™
by **HOBART**

Conçue pour répondre aux exigences des cuisines professionnelles, cette nouvelle gamme associe **simplicité d'utilisation, performance de lavage et maîtrise des coûts d'exploitation.**

LES + QUI FONT LA DIFFÉRENCE



ÉCONOMIES

Seulement **2 litres d'eau** par cycle court.

Un programme **E-SAVE** conforme à la norme IEC 63136.

Un **capot fermé** sur **cinq faces** qui agit comme une véritable barrière thermique.



ERGONOMIE

Un **écran de contrôle** électronique avec une navigation intuitive.

Les **bras de lavage et de rinçage** se démontent sans outil et se retirent d'une seule main.

Le modèle **Ecomax Plus** dispose d'un **écran intégré au capot** et d'un **bras ergonomique** d'ouverture du capot sur trois côtés.



EFFICACITÉ DE LAVAGE

Des **bras de lavage et de rinçage** à rotation indépendante, pour une **répartition homogène** de l'eau sur l'ensemble de la vaisselle.

Une **enceinte de lavage** optimisée pour le nettoyage.

Des **buses inobstruables à effet éventail** pour optimiser l'action mécanique.



HYGIÈNE OPTIMALE

Un programme hygiène assure le nettoyage et la **désinfection complète** de l'enceinte de lavage.

Une **fonction thermostop** garantit la bonne température de rinçage.

Un **cycle de rinçage final** permet le rinçage automatique de l'enceinte de la machine avant la vidange.



Découvrez l'ensemble de la gamme



www.hobart.fr

Les +

Pour aller encore plus loin dans les économies d'énergie !

Le modèle **ECOMAX PLUS H615SV-10E** est équipé d'un **condenseur récupérateur d'énergie** qui élimine entièrement la buée à l'ouverture du capot, limitant ainsi l'humidité dans le local de lavage. Il récupère également l'énergie de la vapeur pour préchauffer l'eau de rinçage grâce à un échangeur eau-air.

Egalement intégré au modèle H615SV-10E, un **adoucisseur d'eau** préserve la machine de l'entartrage, prolonge sa durée de vie et favorise un lavage optimal.

