

L'essentiel

N°34 JANVIER 2026

umih La lettre des élus



Municipales 2026.

Travaillons ensemble pour bâtir des communes où l'hospitalité demeure au cœur du lien social et du développement local

À l'occasion des élections municipales de mars 2026, l'Umih invite les futurs maires à travailler en concertation et présente un manifeste qui propose un cap clair : faire de l'hospitalité un moteur du bien-vivre, de l'attractivité et de l'emploi. Loin du catalogue de revendications, ce texte est une invitation à co-construire des politiques locales fondées sur la confiance, la coopération et l'action concrète, pour préserver le vivre-ensemble, développer l'attractivité et l'emploi, réguler équitablement l'offre touristique, accélérer la formation et relever les défis environnementaux.

Les présidents départementaux Umih porteront ces propositions directement aux candidats, transformant chaque rencontre en opportunité de co-construction. Ensemble, nous pouvons relever les défis qui s'imposent à nous en transformant chaque commune en un espace d'opportunités partagées. Une décision municipale peut non seulement sauver un commerce, mais aussi insuffler une vitalité économique et sociale inédite aux communes.

www.umih.fr/medias/contributions/electionsmunicipales2025.html

0%
PLASTIC

VERIFIED BY
SGS
VÉRIFIÉ PAR

Une ligne éco-conçue 0% plastique, vérifiée par SGS, alliant design, fonctionnalité et engagement environnemental.



TOOTHBRUSH

Made of bamboo, packed in natural paper from sustainably managed forests

BROSSE À DENTS

Fabriquée en bambou, emballée dans un papier naturel provenant de forêts gérées durablement.

COTTON PADS

Made of unbleached cotton, packed in natural paper from sustainably managed forests

DISQUES À DÉMAQUILLER

Fabriqués en coton non blanchi, emballés dans un papier naturel provenant de forêts gérées durablement.

0%
PLASTIC

COTTON BUOS

Made with a paper stick, packed in natural paper from sustainably managed forests

COTONS-TIGES

Fabriqués avec un bâton en papier, emballés dans un papier naturel provenant de forêts gérées durablement.

0%
PLASTIC

CARE
ABOUT
EARTH

0%
PLASTIC

VERIFIED BY
SGS
VÉRIFIÉ PAR



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



TENDANCES & BUSINESS

Les voyageurs français et IA. La technologie oui, mais pas sans le sourire

Selon le sondage Ipsos.Digital pour Mews*, 77 % des clients préfèrent des services gérés par un humain plutôt que par l'IA et 74 % un modèle hybride mêlant interaction personnelle et libre-service, loin de l'image d'hôtels entièrement automatisés jugés froids et impersonnels. On l'aura compris, les voyageurs français plébiscitent un hôtel où le digital fluidifie le séjour sans faire disparaître le contact humain. Si 52 % réservent volontiers en ligne et qu'un tiers accepte de payer plus pour une assistance 24h/24, l'exigence reste forte sur la fiabilité du service : clés défectueuses, attentes prolongées à l'enregistrement ou erreurs de facturation restent des « bêtes noires » qui dissuadent de revenir. Le temps devient la nouvelle monnaie du service, les « cinq minutes magiques » au-delà desquelles la patience s'émousse, sauf si l'attente garantit



un service soigné. Prêts (74 %) à partager leurs données pour une expérience personnalisée, mais dans un cadre strict, les Français dessinent un hôtel du futur centré sur l'humain, où l'IA libère le personnel pour mieux choyer le client.

*Etude réalisée du 16 au 20 octobre auprès d'un panel représentatif de 1 000 Français ayant séjourné à l'hôtel dans les 12 derniers mois.

Montagne. Stabilité et nouvelles envies

Avec un taux d'occupation (TO) moyen de 85 % sur les deux semaines de vacances de Noël, d'après l'Observatoire des stations de montagne, les stations maintiennent un niveau de fréquentation équivalent à celui de 2025, considéré comme un excellent cru par les professionnels. Un enneigement satisfaisant dès fin novembre a permis de proposer l'ensemble des activités de sports d'hiver.

D'après le guide des tendances de la plateforme Abritel, les vacanciers ne viennent plus seulement pour le ski, ils recherchent aussi des moments conviviaux en famille ou entre amis (60 %), la gastronomie locale (51 %), des offres de bien-être (42 %), des activités culturelles et



festivals, confirmant l'essor d'une montagne « art de vivre ». Enfin, le budget reste un facteur déterminant pour 67 % des voyageurs, avec un budget moyen de 729 € par personne. Le mois de janvier s'annonce prometteur, avec un taux d'occupation actuellement de 58 %, soit une progression de 6 % vs janvier 2025. Cette dynamique s'explique par une politique tarifaire attractive et des stations moins sollicitées hors vacances scolaires.

TENDANCES & BUSINESS

Développement durable. Report de l'interdiction des gobelets jetables

L'interdiction des gobelets en carton jetables contenant du plastique initialement fixée au 1^{er} janvier 2026, vient d'être repoussée au 1^{er} janvier 2030. Ce report s'appuie sur l'analyse technique approfondie menée en 2025. Résultat : « aucune alternative pleinement opérationnelle ne permet aujourd'hui une production industrielle de gobelets réellement sans plastique dans des conditions satisfaisantes pour les consommateurs, les entreprises et les exigences sanitaires », explique le ministère de la Transition écologique. Un nouveau bilan sera réalisé en 2028 pour s'assurer que des technologies sans plastique seront disponibles pour le marché national à horizon 2030.



Insolite.

À Dubaï, un “chef IA” fait sensation

Au pied des gratte-ciel de Dubaï, le restaurant Woohoo attire l'attention avec son “chef IA”, Aiman, programme culinaire capable de concevoir des recettes à partir de milliers de données gastronomiques. Dans un décor de science-fiction, les convives découvrent une carte mêlant cuisines du monde et créations expérimentales : cocktails moléculaires, desserts interactifs et surtout le surprenant “tartare de dinosaure”, censé reproduire le goût d'un animal disparu. Si le concept séduit les curieux et les réseaux sociaux, plusieurs chefs rappellent que la vraie saveur vient de la créativité emprunte d'âme et d'émotions.



Tourisme américain.

Baisse ininterrompue des arrivées

Le tourisme international recule depuis huit mois aux États-Unis. En décembre 2025, 3,2 millions de visiteurs étrangers ont été enregistrés, soit 8 % de moins qu'avant la pandémie. La hausse du coût des séjours, des démarches administratives plus lourdes et une rhétorique politique agressive du président américain pèsent sur la compétitivité du pays. Selon le WTTC*, ces contre-performances auraient amputé l'économie américaine de 12,5 milliards de dollars en 2025, fragilisant un secteur générateur de 15 millions d'emplois.

* World Travel & Tourism Council

UmiVitalité

umivitalite.fr

SANTÉ
À PARTIR DE
31,40€*
PAR MOIS
POUR UN TNS

**L'assurance des dirigeants
non salariés des cafés,
hôtels, restaurants
et entreprises du secteur HCR.**



Facile et rapide

Couverture complète

Remboursements express

Assistance 24h/24

* À partir de 0,8 % du plafond mensuel de la sécurité sociale (PMSS), par mois et par Travailleurs Non Salarier (TNS). Tarif basé sur l'âge et la situation familiale : isolé, duo, famille. Pas de prise en compte de la zone géographique contrairement à la plupart des offres du marché.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Airbnb qualifié d'éditeur. Une victoire historique !



Le 7 janvier, la Cour de cassation a reconnu à Airbnb le statut d'éditeur, et non plus celui d'hébergeur technique. Une nuance qui change tout. Derrière cette décision, saluée par l'Umih et obtenue grâce à Me Jonathan Bellaïche (cabinet Goldwin Avocats), se profile une évolution majeure : les plateformes devront désormais assumer pleinement leurs responsabilités. Fini le temps où elles pouvaient se réfugier derrière une responsabilité limitée : la justice consacre leur « rôle actif » dans la mise en relation. « Cette décision met fin à une irresponsabilité de fait qui faussait le marché, se félicite Véronique Siegel, présidente nationale Umih Hôtellerie. C'est un signal extrêmement fort que nous attendions, qui vient rééquilibrer

les règles du jeu. » Cette victoire s'inscrit dans un mouvement européen plus large : entre le Digital Market Act déjà en vigueur et le futur règlement sur la location de courte durée, la régulation s'accélère. Engagée depuis 2011 dans ce combat, l'Umih voit ainsi se consolider une victoire juridique et symbolique au service d'une concurrence équitable.



Titres-restaurant. L'Umih tire la sonnette d'alarme et appelle au boycott

L'agrément accordé par la CNTR à l'enseigne HEMA, spécialisée dans les produits de décoration et les friandises, suscite la colère des restaurateurs.

L'Umih dénonce une dérive dangereuse du dispositif des titres-restaurant, conçu pour permettre aux salariés de s'offrir un véritable repas lors de leur pause-déjeuner. Pour Thierry Marx et Franck Chaumes, cette décision dévoie l'esprit d'un outil social historique et menace toute une profession déjà fragilisée. Loin de servir l'équilibre alimentaire, cet agrément envoie selon l'Umih un signal incohérent face aux politiques publiques en faveur du bien-manger et de la santé nutritionnelle. L'organisation redoute l'ouverture d'une « boîte de Pandore » autorisant demain toute enseigne de produits de grignotage à accepter les titres-restaurant. Elle appelle donc l'ensemble des restaurateurs à boycotter HEMA et à défendre avec détermination un dispositif qui doit rester au service du repas, de la restauration et de la santé publique.

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Handicap.

Un accord de branche pour accélérer l'inclusion

Signé le 21 mai 2025 par les organisations patronales Umih, GNC, GHR et l'ensemble des organisations syndicales, sauf la CGT, l'accord de branche sur le handicap est désormais obligatoire pour les entreprises relevant de la convention collective HCR depuis l'arrêté d'extension ministériel du 7 novembre, applicable au 1^{er} décembre 2025. Face à un taux d'emploi des personnes en situation de handicap de 2,45 % en 2023, bien en deçà des objectifs nationaux, les partenaires sociaux ont souhaité doter la branche d'un cadre volontariste et structurant. L'accord vise à la fois à renforcer l'attractivité du secteur, à développer l'emploi direct et indirect des travailleurs handicapés et à soutenir toutes les entreprises, quelle que soit leur taille.



Construit autour de cinq axes – information, recrutement, maintien dans l'emploi, formation, achats responsables – le texte propose un socle de pratiques fortement recommandées. Sans créer de nouvelles obligations juridiques, l'accord outille concrètement les employeurs pour renforcer durablement l'inclusion des personnes handicapées.

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



Sécurité incendie.

L'Umih milite pour une nuit festive sécurisée

Le tragique incendie du 1^{er} janvier en Suisse, dans un bar à ambiance musicale, a bouleversé la profession. L'Umih exprime sa profonde solidarité envers les victimes et leurs proches, tout en réaffirmant l'urgence d'une prévention renforcée dans les lieux festifs. Reçus par Laurent Nunez, ministre de l'Intérieur, Thierry Marx, Laurent Lutse et Thierry Fontaine ont porté la voix des professionnels de la nuit,

notamment des structures associées du monde de la nuit (Umih Nuit, Sneg&Co, Culture nuit), pour une application claire et harmonisée des règles de sécurité incendie. Un groupe de travail conjoint entre le ministère et l'Umih sera créé afin d'évaluer les établissements à risque et de garantir une meilleure anticipation des drames. Aucun nouvel arsenal réglementaire n'est prévu : le cadre actuel, jugé adapté, doit être pleinement appliqué. L'organisation plaide aussi pour une "transparence sécuritaire" auprès du public et l'assouplissement des conditions de mise en place de services internes de sécurité. L'Umih se félicite de la qualité des échanges et reste mobilisée : la sécurité du public demeure au cœur d'une vie nocturne responsable et vivante.

✚ **En savoir plus** sur la réglementation et la sécurité des ERP, contacter votre [Umih départementale](#).

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Logement des saisonniers. La garantie Visale renforcée pour les salariés, les saisonniers et les jeunes actifs

Depuis le 6 janvier, Action Logement a renforcé son dispositif Visale pour mieux accompagner salariés, salariés saisonniers, jeunes actifs et alternants dans leur accès au logement. Les plafonds de loyers sont relevés et adaptés selon la zone géographique, tandis que les critères de ressources évoluent : tous les jeunes de moins de 30 ans ou en mobilité professionnelle y ont droit sans condition, et le plafond pour les autres salariés modestes passe de 1 500 € à 1 710 €. **Les saisonniers, désormais pleinement intégrés au dispositif, verront leurs démarches simplifiées, avec un objectif d'accompagnement de 9 000 personnes d'ici 2027.** La garantie est également étendue aux baux glissants et, à titre expérimental, aux contrats de cohabitation intergénérationnelle. Autant de mesures qui confirment la volonté d'Action Logement d'adapter Visale aux réalités du marché et des parcours professionnels.

✚ En savoir plus : [cliquer ici](#)

Légion d'honneur. Promotion 1^{er} janvier 2026



Valérie Pons, présidente nationale Umih Traiteurs & TOR et présidente nationale CPME section Artisanat, a été promu au grade de chevalier de la légion d'honneur.



Jean-Virgile Crance, président de la Confédération des acteurs du Tourisme et vice-président du GNC, a été promu au grade de chevalier de la légion d'honneur.

L'HOSPITALITÉ PLURIELLE

2-5 NOV 2026

Salons. EquipHotel 2026 : Cap sur « l'hospitalité plurielle »

Du 2 au 5 novembre 2026, à Paris Expo Porte de Versailles, plus de 1 200 exposants et 80 000 professionnels venus de 133 pays vont se retrouver pour une nouvelle édition du salon EquipHotel. Cet événement international de référence fédère tous les acteurs de l'hospitalité et les réunit le temps de conférences, ateliers, démonstrations, talks, tables rondes, espaces expérientiels et événements de networking.

Le compte à rebours est lancé pour EquipHotel 2026, qui aura pour thème **l'hospitalité plurielle**. « En se focalisant sur « l'hospitalité plurielle », l'édition 2026 du salon EquipHotel pose un regard singulier sur un secteur dont la mutation ne fait que commencer et propose des sources d'inspiration ainsi que des solutions concrètes pour relever les défis de demain », explique Béatrice Gravier.

Calendrier.

- **10 février** : finale du championnat de France des écaillers au Café français place de la Bastille à Paris.
- **1^{er} et 2 avril** : l'Umih présente au salon Snack show à Paris expo Porte de Versailles.
- **14 et 15 avril** : Umih Ile de France présente à Food Hotel Tech à Paris expo Porte de Versailles

**FAITES PARTIE D'UN RÉSEAU
QUI VOUS APPORTE DES
CLIENTS, DE LA VISIBILITÉ ET
DU CHIFFRE D'AFFAIRES.**



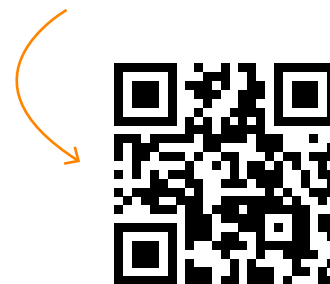
© shutterstock - M_Agency

Affiliez-vous sur moncommerce.up.coop !

POURQUOI S'AFFILIER ?

- **Développez votre clientèle** : en acceptant les titres déjeuner Upcoop, vous captez une clientèle fidèle et régulière.
- **Gagnez en visibilité** : votre établissement est présent sur notre moteur de recherche, disponible en ligne, accessible à des milliers d'utilisateurs.
- **Affiliation simple et rapide** : quelques clics suffisent pour rejoindre le réseau.
- **Un accompagnement dédié** : en cas de besoin, nos équipes vous soutiennent dans chaque étape.

**Scannez le QR code et
affiliez-vous
dès maintenant sur
moncommerce.up.coop**



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

75 Umih Île-de-France Prévention des conduites addictives : une priorité pour les CHRD franciliens.

L'Umih Île-de-France a réuni en ligne, il y a quelques semaines, de nombreux professionnels des CHRD autour d'un sujet essentiel : la prévention des conduites addictives en milieu professionnel. Animé par Ruddy Romanello, administrateur Umih Île-de-France, en charge de la formation et de l'emploi, le webinaire a permis d'échanger sur les bonnes pratiques pour sensibiliser et accompagner les salariés confrontés à ces situations. Les participants ont également découvert les outils permettant d'intégrer la prévention dans le règlement intérieur et le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP), ainsi que les dispositifs

réglementaires existants. Face à l'intérêt suscité, l'Umih Île-de-France proposera prochainement une nouvelle session consacrée à ce thème d'importance pour la profession.

Haute-Loire ➔ Actualité

DÉMARCHE ■ Le nouveau bureau départemental élu en juin dernier redynamise le syndicat et lance ses premières actions

L'UMIH investit les centres de formation

Depuis le mois de décembre, des chefs cuisiniers de Haute-Loire se mettent en formation dans 10 centres de formation du territoire. Parmi eux, un certain Régis Marcon, triple étoilé Michelin, et responsable formation de l'Umih 43, récemment redynamisé.

Nicholas Herlin

Depuis plusieurs mois, l'association départementale de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH 43) retrouve des couleurs après des années dans l'ombre. L'arrivée d'un nouveau bureau et l'engagement de professionnels, à l'image du chef renommé Régis Marcon, donnent un nouveau souffle au syndicat dans le département.

« Accompagner les formateurs »

Récemment, le Bureau d'été 2025, désormais responsable formations de l'Umih 43, propose une animation avec des professionnels de CAP cuisine et service à l'attention des formateurs de la formation, du FPF de Basse-Loire.



RENCONTRE : Régis Marcon à l'Umih 43, le chef étoilé Régis Marcon a mis en œuvre ses apprentis de FPF de Basse-Loire.

correspondant les relations avec le monde agricole. À notre contact, et suite à une demande des centres, nous avons voulu accompagner les formateurs (en cuisine et en salle) dans leur démarche à valoriser les métiers, créer plus de relations entre l'école et l'entreprise. Plusieurs initiatives se sont portées volontaires pour organiser des journées comme celle qui s'est déroulée à Basse-Loire courant décembre. Cinq à six restaurants ont participé à une table d'élus par mois en concertation avec les formateurs. Ces interventions sont une première pour cette cause. ■

43 Umih Haute-Loire Créer du lien entre entreprise et apprentis

Depuis décembre, à l'initiative de l'Umih 43, plusieurs restaurateurs bénévoles interviennent chaque mois auprès des apprentis et lycéens professionnels pour renforcer le lien entre école et entreprise. Parmi eux, Régis Marcon, triple étoilé Michelin et désormais responsable formation et des relations avec le monde agricole au sein du syndicat, incarne cette ambition collective. « Notre rôle est d'accompagner les formateurs, pas de les remplacer. Dans ces formations, il nous paraissait important de valoriser les produits locaux », souligne le chef, attaché à valoriser les métiers de la restauration tout en soutenant le monde agricole. Recettes locales, astuces de professionnels et valorisation des produits du territoire : ces ateliers créent un lien entre pédagogie et passion, illustrant l'une des missions de l'Umih 43 – mieux faire connaître le secteur de la restauration.

Prévention des Conduites Addictives dans les CHRD

Où comment aider les employeurs à prévenir et gérer les conduites addictives au quotidien.



VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

69 Umih Rhône

L'Umih et la ville de Lyon veulent sécuriser la nuit



À la suite du drame de Crans-Montana, la Ville de Lyon et l'Umih Rhône veulent renforcer la sécurité des établissements festifs. Lors d'une

réunion le 9 janvier, le maire Grégory Doucet a rappelé que 630 contrôles sont menés chaque année et a annoncé l'extension des contrôles aux bars et restaurants et hôtels qui font danser et qui échappaient jusque-là aux vérifications préalables, afin de mieux informer sur une réglementation complexe mais indispensable. « Notre priorité, c'est que l'on puisse faire la fête en toute sécurité, avec des règles claires et les mêmes exigences pour tous les établissements lyonnais », affirme Thierry Fontaine, président de l'Umih Rhône. Interdiction des artifices de type F1 en lieux clos, contrôles accrus des établissements de catégorie 5 et généralisation des exercices d'évacuation, appuyés par des formations financées avec Akto, devraient encore élever le niveau de protection des noctambules lyonnais.

69 Umih Drôme

À Crest, une vision managériale fondée sur l'humain.

Marion et Cyril Huin-Bauchat, adhérents de l'Umih Drôme, ont reçu le Trophée du numérique – Prix national Emploi Inclusion de la CPME pour leurs établissements *La Salle à Manger* et *Le Bar du Pont* à Crest. Cette distinction salue une démarche où le digital accompagne l'humain. « Nous avons repris ce restaurant avec une idée simple : remettre l'humain au centre du projet », résume Marion



Marion et Cyril Huin-Bauchat, adhérents de l'Umih Drôme

Huin-Bauchat. Dès 2022, le couple a mis en place un management attentif à la qualité de vie : semaine de quatre jours, aucun dépassement horaire, week-end sur deux

libéré et organisation adaptée aux situations personnelles. « Un euro qui rentre, la moitié c'est pour les salaires... en résumé, c'est moins de bénéfice mais plus de bonheur », assume Marion, convaincue que le bien-être des équipes se reflète dans l'accueil et le service.

Le digital, levier d'inclusion et d'attractivité

Avec l'ouverture du Bar du Pont en 2025 et un effectif porté à trente salariés, le numérique est devenu un allié clé. « Plutôt que d'imposer des plannings, nous les co-construisons avec nos équipes grâce à des outils RH numériques », expliquent Marion et Cyril. Le logiciel qu'ils ont déployé permet à chacun d'indiquer ses indisponibilités, fluidifie la communication et sécurise les plannings. Résultat : une organisation apaisée, un fort sentiment d'appartenance et une attractivité renforcée. Plus d'une cinquantaine de candidatures ont afflué, témoignant du bouche à oreille positif salué par la CPME. Au-delà des plannings, ces outils facilitent aussi la gestion des achats et la répartition équitable des marges. « Notre objectif, c'est que la performance économique finance durablement des emplois de qualité », rappellent-ils. Leur approche, déjà récompensée par plusieurs distinctions régionales, confirme qu'innovation numérique et exigence sociale peuvent non seulement coexister, mais bâtir un modèle d'hospitalité plus durable et inspirant.

RÉGLEMENTATION ET Législation



SOCIAL

Sécurité sociale. Revalorisation du plafond de la Sécurité sociale de 2 % au 1^{er} janvier 2026

L'arrêté portant fixation du plafond de la sécurité sociale pour 2026 a été publié au Journal Officiel du 23 décembre 2025. Ainsi, pour les rémunérations ou gains versés à compter du **1^{er} janvier 2026 et jusqu'au 31 décembre 2026 inclus**, les valeurs du plafond de la sécurité sociale seront les suivantes :

- Valeur annuelle : 48 060 €
- Valeur trimestrielle : 12 015 €
- **Valeur mensuelle : 4 005 €**
(contre 3 925 € en 2025)
- Valeur par quinzaine : 2 003 €
- Valeur hebdomadaire : 924 €
- Valeur journalière : 220 €
(contre 216 € en 2025)
- Valeur horaire : 30 € (contre 29 € en 2025)

À Mayotte, le montant du plafond mensuel de la Sécurité sociale sera fixé à 3 022 € au 1^{er} janvier 2026, soit + 7,1 % par rapport à 2025. Toutefois, il convient de rappeler que **lorsque la périodicité de la paye n'est pas mensuelle**, le plafond mensuel doit être ajusté « prorata temporis » en fonction de la périodicité de la paye, sans passer par les autres valeurs périodiques (trimestre, quinzaine, semaine, jour).

Ce plafond correspond au montant maximum des rémunérations ou gains à prendre en compte pour le calcul de certaines cotisations. Il sert également de référence pour la définition de l'assiette de certaines contributions et le calcul des droits sociaux.



SOCIAL

Smic. Augmentation de 1,18 %

Par décret du 17 décembre 2025, le Smic a été revalorisé, au 1^{er} janvier 2026, **de 1,18 %** et le minimum garanti **de 0,72 %**. Cette hausse résulte de l'application des paramètres légaux de revalorisation.

Par conséquent, à compter du 1^{er} janvier 2026 :

- le taux horaire du Smic légal passe de 11,88 € à 12,02 € ;
- le montant du minimum garanti est établi à 4,25 € (au lieu de 4,22 €).

Incidences sur la grille des salaires conventionnels

Le niveau I – échelon 1 de la grille des salaires de la CCN des HCR se retrouve en-dessous du Smic au 1^{er} janvier 2026.

Toutefois, **les employeurs des HCR ont pour obligation de réajuster les minima conventionnels à hauteur du Smic horaire** (soit : **12,02 €**) et ce, jusqu'à l'extension de la nouvelle grille revalorisant le niveau I, échelon 1 à hauteur du Smic + 1 %.

Pour les autres salariés, aucune augmentation automatique n'est à appliquer.

NOUS N'AVONS QU'UNE SEULE PASSION
FORMER LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

NOS FORMATIONS :

- Permis d'exploitation
- Hygiène alimentaire
- Normes santé & Sécurité au travail
- Management
- Droit Social & Gestion
- Techniques Professionnelles
- Langues Étrangères
- Internet, Réseaux Sociaux, Informatique

NOS PARCOURS LONGS :

- Barman
- Réceptionniste
- Commis de cuisine,
- Serveur en restauration,
- Gouvernante
- Employé d'étage ...



112
SITES
DE FORMATION

40 000
STAGIAIRES
PAR AN

28
CENTRES
EN REGION



**RETROUVEZ LES PROGRAMMES ET LES
CALENDRIERS
DE NOS FORMATIONS SUR :**
www.umihformation.fr

Du lundi au jeudi de 8h45 à 20h
Le vendredi de 8h45 à 19h

0 806 700 701

**Service & appel
gratuits**

REVUE DE PRESSE



« Quand on a une piste de danse, quand on fait danser les gens dans un sous-sol et qu'on accueille énormément de personnes, il faut être soumis à des normes de sécurité au moins aussi strictes qu'une discothèque », a estimé David Zenouda, vice-président Umih cafés, brasseries, établissements de nuit et vice-président Umih Paris Ile-de-France.

AFP 3/01/2026



« En France, si vous avez dans une pièce plus de 19 personnes, vous devez deux issues de secours. [...] Le problème aujourd'hui, c'est ce nombre de bars qui font l'activité de discothèque sans se déclarer à l'administration », alerte-t-il. « Les bars ne sont pas soumis aux mêmes règles de sécurité, on n'est pas censé y danser », précise Thierry Fontaine, président Umih Nuit et président Umih Rhône.

La Croix 2/01/2026



« Le drame de Crans-Montana remet en question toute notre profession », affirme David Zenouda, la législation en France est très drastique et c'est tant mieux. Les contrôles sont réguliers. » affirme David Zénouda.

RMC Info 5/02/2026



« On doit aller sur la transparence sécuritaire. On a le droit de savoir avant de rentrer dans un établissement s'il est aux normes ou pas. En France, le maire est responsable. », rappelle Thierry Fontaine.

RMC Info 5/01/2026



« Dans nos établissements français, la réglementation étant tellement stricte, on est en principe à l'abri, mais le zéro risque n'existe pas. Éliminons tout risque de propagation d'un feu par des dispositifs de combustion et partons sur des dispositifs à led, sans risques, et qui seront aussi festifs pour animer nos soirées », souligne Eric Abihssira, vice-président Umih.

France 3 5/01/2026



« Le monde de la nuit est très à cheval sur la sécurité. On a des agents de sécurité formés aux incendies, des serveurs formés à l'évacuation, des défibrillateurs. Donc on n'est pas des amateurs, et j'invite d'autres établissements, des bars notamment qui reçoivent beaucoup de monde, à prendre la mesure de l'enjeu de sécurité. » insiste Régis Toutain, délégué monde de la nuit à l'Umih Bretagne.

Ici en France 4/01/2026



« Mon premier souhait, c'est qu'on nous respecte comme des chefs d'entreprise qui créent de l'emploi. » a pointé Jerry Gras, président Umih Loiret.

La République du Centre 13/01/2026



« Il faut que les élus et notamment les maires (...) qui seront en responsabilité comprennent un petit peu qu'ils ne peuvent pas demander à leurs restaurants, brasseries, cafés et hôtels de respecter des normes, des taxes et puis laisser à tous vents l'ouverture de possibles para-commercialisations », a précisé Thierry Marx.

AFP 15/01/2026

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES

Novembre 2025.

Le marché hôtelier français termine novembre en légère hausse, porté par la fermeté des prix et par la locomotive francilienne, tandis que plusieurs régions marquent le pas.

Un RevPAR national en hausse maîtrisée

Le RevPAR France progresse de 1,7 % pour atteindre 69,7 euros en novembre, malgré un taux d'occupation en recul de 0,9 point, compensé par des prix moyens en hausse de 3,2 %. Cette croissance par les prix profite d'abord au haut de gamme, dont le RevPAR bondit de 6,5 %, quand l'économique recule de 1,7 % et le super-économique reste quasi stable à -0,4 %.

Île-de-France en tête, Paris en locomotive

En Île-de-France, le RevPAR progresse de 4,7 % sur le mois, tiré par une capitale très bien orientée à +6,3 % de RevPAR, à 165,2 euros, grâce à un mix gagnant hausse de fréquentation (+1,1 point) et hausse de prix (+4,8 %). Hors Paris, l'Île-de-France repasse enfin dans le vert à +1,3 % de RevPAR,

même si le cumul annuel reste nettement en retrait (-9,8 %) dans un environnement affaires et concurrentiel plus heurté.

Province en repli, Nord-Ouest à la traîne

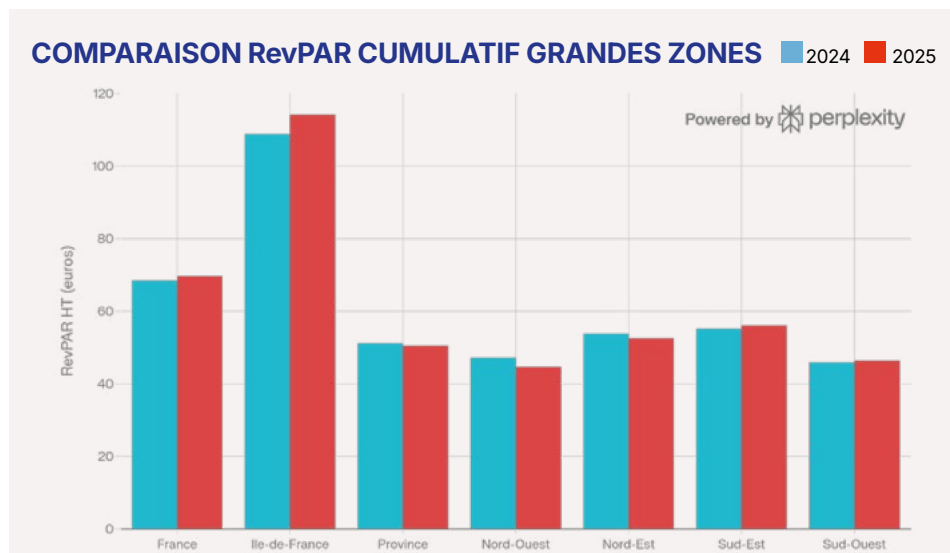
En miroir, la Province voit son RevPAR reculer de 1,3 % à 50,5 euros, la baisse de fréquentation (-1,6 point) n'étant pas compensée par la faible hausse des prix (+1,4 %). Le Nord-Ouest décroche nettement avec un RevPAR en baisse de 5,4 % en novembre et de 3 % au cumul, pénalisé notamment par les Pays de la Loire (-10 %) après l'effet porteur du Vendée Globe en 2024.

Trois moteurs régionaux se détachent nettement :

Île-de-France (+4,7 %), Provence-Alpes-Côte d'Azur (+5,8 %) et Occitanie (+5,7 %) au cumul fin novembre, qui combinent hausses de prix et regain de fréquentation. Marseille-Aix-en-Provence signe même la plus forte accélération mensuelle parmi les métropoles, avec un RevPAR en hausse de 13,7 %, porté par un calendrier événementiel très dense.

La géographie hôtelière de fin d'année reste à deux

vitesse. Les zones capables d'aligner volume et prix continuent de surperformer, quand les territoires plus exposés à la concurrence ou à la clientèle affaires, comme certains pôles franciliens ou l'Ouest, peinent à reprendre de l'élan. Au cumul fin novembre, le marché national reste néanmoins légèrement positif, avec un RevPAR en hausse de 0,9 %, confirmant la résilience de l'hôtellerie française dans un contexte contrasté.



Évolution du RevPAR cumulatif en novembre 2024 et novembre 2025 par zones Umih

200 000 emplois à pourvoir le CV numérique est une clé !



HÔTELLERIE
RESTAURATION

TU CHERCHES UN JOB ?

DÉPOSE
TON CV
EN LIGNE !



monCVnum'

une web application gratuite
pour les demandeurs d'emploi :
des jobs pour tout le monde !"

Thierry Marx

PRÉSIDENT CONFÉDÉRAL UMIH

www.umih.fr

 UMIH.France

 @UMIH_France

 UMIH