

N°33 DÉCEMBRE 2025

L'essentiel

umih La lettre des élus



© Assemblée nationale

Budget 2026.

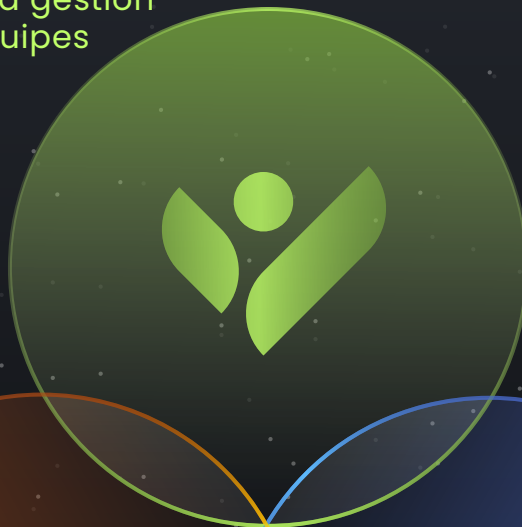
TVA et taxe de séjour : l'Umih sur tous les fronts

Lors du débat parlementaire sur le projet de loi de finances 2026, l'Umih s'est mobilisée sans relâche auprès des députés puis des sénateurs pour défendre l'équilibre économique du secteur. Grâce à l'engagement des présidents de branche, notamment Véronique Siégel et Franck Chaumès, ni les amendements visant à relever la taxe de séjour ni ceux augmentant la TVA en restauration n'ont été retenus. De 2012 à 2022, la taxe de séjour a bondi de 238 millions d'euros à 845 millions (+255 %). L'Umih a dénoncé la dérive d'une fiscalité galopante et ont obtenu le retrait d'un barème proportionnel jugé injuste et fragilisant

les hébergements classés. Au-delà de la compétitivité, l'Umih a mis en avant l'enjeu social : alourdir la taxe de séjour reviendrait à creuser encore les inégalités face aux vacances, sachant que 70 % des nuitées concernent des Français et 18 millions ne partent pas. Sur la restauration, l'Umih a fermement rejeté les projets réservant un taux réduit de TVA aux seuls maîtres restaurateurs : une mesure censée encourager la qualité, mais excluant 98 % des établissements, y compris gastronomiques et étoilés. L'Umih rappelle qu'il est temps de cesser de « ponctionner systématiquement les hôteliers et restaurateurs », sans concertation.

Un écosystème digital dédié à l'hôtellerie et la restauration

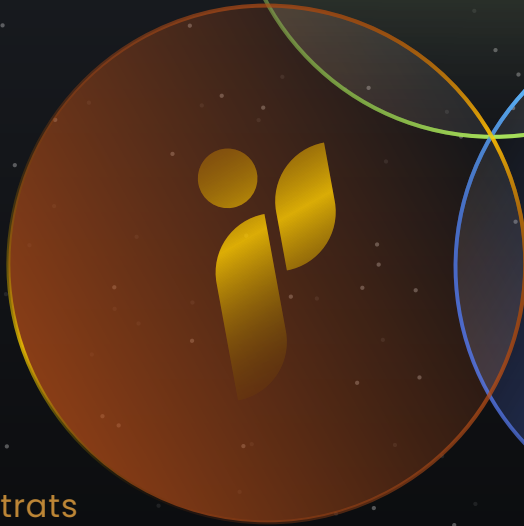
Optimisez la gestion
de vos équipes



Anticipez vos actions
de maintenance



Pilotez vos contrats
et abonnements



Demandez votre démo sur **neolam.fr**

commercial@neolam.fr · 09 70 70 15 70

TENDANCES & BUSINESS



Concurrence déloyale.

La Loi Thomin entend freiner la concurrence déloyale des distributeurs alimentaires

La députée du Finistère Mélanie Thomin a déposé une proposition de loi pour réguler les distributeurs automatiques de pizzas, pains ou plats préparés et autres boîtes à colis implantés sans autorisation sur le domaine public ou privé. S'ils répondent à des exigences de praticité et d'accessibilité permanente aux services, leur croissance exponentielle soulève d'importants enjeux économiques, urbanistiques et d'aménagement du territoire,

notamment des questions de concurrence locale vis à vis des restaurateurs. La députée du Finistère propose de soumettre l'installation de ces dispositifs à une autorisation d'urbanisme préalable dès lors que ce dispositif s'installe sur le domaine public ou privé, et pour ceux installés sur le domaine public l'autorisation devra être complétée par une redevance d'un euro par colis retiré ou déposé, pour respecter l'équité et la réglementation.

TENDANCES & BUSINESS

Voyages de fin d'année. Les Français bougent

Selon une étude KAYAK.fr-Ipsos, 40 % des Français prévoient de se déplacer pendant les fêtes, et plus d'1/4 considèrent cette période comme le meilleur moment pour voyager. Parmi les partants, 28 % rejoignent leur famille, 7 % visent une destination hivernale traditionnelle, 5 % cherchent le soleil, 5 % retrouvent des proches à l'étranger et 4 % s'offrent un voyage solo. Les motivations mêlent moments conviviaux (48 %), détente et ressourcement (47 %), ambiance festive en ville (37 %) et plaisirs gastronomiques (35 %). Côté budget, 37 % déclarent dépenser davantage que pour les autres vacances, confirmant que Noël reste une parenthèse.



Tourisme mondial. Progression de +5 % en 2025

Selon ONU Tourisme, le tourisme mondial confirme sa reprise avec plus de 1,1 milliard d'arrivées entre janvier et septembre 2025, soit 32 millions de visiteurs de plus qu'en 2024 (+5 %) et 3 % vs 2019, malgré une inflation persistante dans les services touristiques et un climat géopolitique instable. L'Europe reste la première destination avec 625 millions

d'arrivées (+4 %), tandis que l'Afrique joue les locomotives (+10 %), portée par l'Afrique du Nord (+11 %) et le Subsaharien (+10 %). L'Asie-Pacifique progresse de 8 %, quand les Amériques ralentissent (+2 % seulement). Côté destinations, Brésil (+45 %), Viet Nam et Égypte (+21 %), Ethiopie, Japon (+18 %) ou Maroc (+14 %) s'envolent. Quant aux taux d'occupation, ils restent stables à 68 % alors que les recettes sont en forte hausse, notamment au Japon (+21 %) et en France (+9 %).



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 Salarié (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



Serge Papin, ministre des Petites et moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat et Franck Chaumès, président national Umih Restauration, lors de la clôture des Assises de la restauration le 11 décembre 2025.

Assises de la restauration. L'Umih appelle à des actes forts

Clôturées le 11 décembre à Paris sous l'autorité du ministre Serge Papin, les Assises de la restauration et des métiers de bouche ont mis en évidence les mutations indispensables à la pérennité d'une filière vitale pour l'économie et le lien social. L'Umih, première organisation représentative du secteur, y a joué un rôle moteur par la voix de Franck Chaumès, président national Umih Restauration.

Quinze propositions pour agir

L'Umih plaide pour une modernisation ambitieuse et propose quinze mesures concrètes, parmi lesquelles : transparence

accrue du "fait maison", allègement des charges sur les pourboires, création d'un permis d'entreprendre, évolution du titre "artisan restaurateur" et solutions concrètes pour le logement des saisonniers.

L'équité au cœur des priorités

Enfin, l'Umih tire la sonnette d'alarme sur la prolifération de l'offre paracommerciale, exigeant une concurrence loyale et équitable. Pour Thierry Marx et Franck Chaumès, l'enjeu est clair : « transformer les constats en décisions fortes pour garantir l'avenir d'une profession essentielle à nos territoires ».

Salon. Snack Show

Le salon se déroulera les 1er et 2 avril 2026 à Paris Porte de Versailles. Le Snack Show est un véritable baromètre des évolutions qui façonneront le snacking dans les années à venir. Deux innovations majeures marquent cette 26^e édition : la zone Parizza devient Parizza+Gusto, élargissant son offre bien au-delà de la pizza pour couvrir toutes les tendances du snacking italien. Et « The Coffee Place », pensé comme un vrai village



du café, ce nouveau spot rassemblera, torréfacteurs, équipementiers, leaders du marché le tout rythmé par des masterclass, des démonstrations... et le Championnat de France de Barista organisé par la Specialty Coffee Association (SCA).

INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Promotion des métiers. 4^e édition de *La Semaine des métiers du tourisme* à partir de fin janvier 2026

Le ministre Serge Papin a officiellement lancé la campagne de labellisation pour la quatrième édition de la Semaine des métiers du tourisme qui se déroulera du 26 janvier au 1er mars 2026, avec une extension jusqu'au 26 avril pour la Corse et les Outre-Mer. L'objectif de cette semaine thématique est de faire découvrir la diversité des métiers et des formations du tourisme au grand public, aux jeunes en orientation et aux demandeurs d'emploi. Il s'agit de présenter les nombreuses perspectives de carrière et d'évolution qu'offre le secteur. L'Umih, grâce à l'engagement des Umih départementales, en partenariat avec Promocash et France Travail, relance une nouvelle édition des restaurants éphémères qui allie job dating et mise en situation professionnelle.



✚ Pour inscrire vos événements :
[via le formulaire en ligne. Cliquer ici](#)

Relations au travail. L'Umih s'engage pour des relations respectueuses au travail

L'Umih publie le guide « S'engager pour des pratiques & relations respectueuses au travail », destiné à accompagner les entreprises du secteur CHRDT dans la mise en place d'un management exigeant et bienveillant. Véritable outil de prévention et de cohésion, il encourage la signature d'« Engagements partagés » par chaque salarié. Dans la lignée du manifeste *Touche pas à mon commis*, l'Umih réaffirme, sous l'impulsion de Thierry Marx, que l'exigence professionnelle ne doit jamais se dissocier du respect humain.

✚ Télécharger le guide : [Cliquer ici](#)



INITIATIVES ET ÉVÈNEMENTS

Bistrots.

C'est maintenant que tout se joue !

Le 2 décembre, le Sénat a accueilli le colloque « Bistrots et Cafés : une passion française d'avenir », organisé par l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France, présidée par Alain Fontaine, en présence de Laurent Lutse, président national Umih CBEN, David Zénouda, vice-président et Bernard Champreux, co-président de la commission ruralité et président Umih 70.

La filière rassemblée a plaidé pour une Journée nationale des bistrots et cafés. Après leur inscription au patrimoine culturel immatériel français en 2024, une candidature à l'UNESCO sera portée par le ministère de la Culture en mars prochain.

✚ Rejoignez gratuitement :

[l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrots et cafés de France.](#)



l'Umih et les
buralistes pour
défendre les bistrots.



Élection.

Véronique Siégel élue au sein d'Atout France

Véronique Siégel, présidente nationale Umih Hôtellerie, vient d'être élue à la tête de la Commission de l'Hébergement Touristique Marchand (CHTM) d'Atout France. Ce mandat marque le renouveau d'une coopération stratégique entre Atout France et les acteurs du secteur. En plaçant les professionnels de l'hébergement au cœur de la politique de classement, cette présidence entend valoriser un savoir-faire unique et promouvoir un tourisme français innovant, durable et compétitif.

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

Restaurant éphémère. Les savoir-être en action

Mettre en avant les savoir-être plutôt qu'un CV : tel est l'objectif du **restaurant éphémère**, initié par l'Umih et **France Travail**. Ce concept innovant permet aux demandeurs

d'emploi de se confronter à des situations réelles et aux recruteurs d'observer leurs compétences humaines au plus près du terrain.

64 Umih Pays basque Une expérience concrète

En octobre, l'Umih 64 Pays basque, en partenariat avec France Travail, le Bouchon Basque et Metro, a organisé un déjeuner préparé et servi par des candidats sans qualification mais riches de savoir-être. Objectif : favoriser des rencontres directes avec des restaurateurs à la recherche de collaborateurs motivés. « Une façon concrète et conviviale de détecter les talents et de créer des opportunités d'embauche immédiates », souligne **Jean-Pierre Istre**, président de l'Umih 64. L'après-midi, un jobdating a prolongé ces échanges vers des formations, immersions et recrutements.



56 Umih Morbihan Une journée inspirante

Début décembre, l'Umih 56, représentée par sa vice-présidente **Yveline Morvant**, a organisé un restaurant éphémère au CFA de Vannes avec France Travail et Promocash. Après une immersion en cuisine et en salle, les professionnels ont évalué les candidats en conditions réelles, avant un jobdating sans CV, où chacun présentait simplement sa carte de visite. Une approche humaine et efficace pour valoriser la motivation avant les diplômes.

➤ [Retrouvez ce moment ici](#)

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

84 Umih Vaucluse

Assemblée générale « Mobilisons autour des fondamentaux »

Le 10 novembre, une centaine d'adhérents était réunie à la discothèque le Cherry's, pour assister à l'assemblée générale de l'Umih 84, présidée par **Patrice Mounier**. Dans un premier temps, un point sur l'actualité et les actions de l'Umih nationale a été réalisé par Nathalie Baudoin, vice-présidente Umih 84 et Trésorière générale de l'Umih, qui a notamment mis en avant la volonté de la présidence confédérale de faire du paracommercialisme un combat national. Patrice Mounier a rappelé « *je combat le paracommercialisme depuis le début des années 2000 et aujourd'hui, je suis heureux que l'Umih revienne sur le sujet* ». Dans un second temps, le thème du social et de la convention collective a été abordé et a soulevé un échange de question/réponse fourni entre les adhérents et les interlocuteurs de la DDETS 84, de l'Urssaf 84 et PACA et d'Umih Formation et des avocats conseils de l'Umih 84 Enfin, la vidéo sur le 1er trophée national des Traiteurs-Organisateurs de réception qui s'est déroulé au Salon Serbotel, a clôturé cette AG.



21 Umih Côtes d'or

L'Umih 21 agit contre la soumission chimique dans les nuits dijonnaises

Douze établissements festifs dijonnais s'engagent contre la soumission chimique grâce à une opération pilotée main dans la main par l'Umih 21, la Préfecture de Côte d'Or et la Direction régionale aux droits des femmes et à l'égalité. Les établissements mettront gratuitement à disposition des kits prévention incluant les protections "Capote2Verre", des dépliants d'information 3919 et un QR code recensant les numéros d'urgence en cas de violences. L'objectif est clair : renforcer la sécurité et la sérénité des soirées.

« *Beaucoup de nos adhérents étaient déjà sensibilisés à ces enjeux et vont encore plus loin avec cette initiative* », souligne **Christophe Le Mesnil**, coprésident de l'Umih 21. D'autres établissements rejoindront bientôt le dispositif, confirmant la mobilisation du secteur pour des nuits festives plus sûres.

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS

Umih Berry

L'Umih Berry défend le «fait maison» et ses artisans

L'Umih Berry, réunie à Bourges en présence de **Thierry Marx**, président de l'Umih, alerte sur la disparition progressive des cafés et restaurants traditionnels. « J'ai traversé le département pour venir, Le Cher, c'est Waterloo », constate-t-il, rappelant que préserver le patrimoine culinaire français passe par la défense du fait maison. Le président de l'Umih promeut à ce titre une loi-cadre destinée à protéger les artisans des métiers de bouche, avec à la clé une TVA allégée. L'objectif est d'éviter que 25 établissements ferment chaque jour et que l'on assiste à une dégastronomisation de la France. Sur le terrain, **Véronique Gaulon**, présidente de l'Umih Berry, se mobilise auprès des élus et des services publics pour lutter contre la concurrence déloyale et garantir une restauration équitable. « Derrière chaque assiette authentique, il y a un emploi local et une qualité que nous devons préserver », souligne-t-elle. Elle appelle aussi à une vision départementale pour Bourges 2028, estimant que « l'attractivité du territoire se joue bien au-delà de la capitale culturelle ».



14 Umih Calvados

Un menu solidaire pour redonner le goût des fêtes

À Caen comme à Lisieux, la solidarité a pris place à table, le 10 décembre, pour un Repas d'Avant Noël devenu un rendez-vous incontournable de l'Umih 14 et de la Banque Alimentaire du Calvados. Plus de 220 convives en situation de précarité ont été accueillis dans les salons du Centre des congrès de Caen et au parc des expositions de Lisieux pour un déjeuner digne d'une grande table, offert grâce aux denrées collectées par la Banque Alimentaire et sublimées par les chefs des Toques Normandes. « C'est un événement exceptionnel, en place depuis quatre ans à Lisieux et depuis sept ans à Caen, explique **Yann France**, président de l'Umih 14. Il offre un repas de qualité à des gens qui n'ont pas souvent la chance d'en profiter. » En cuisine comme en salle, la jeune génération était au rendez-vous : apprentis de l'ICEP et du CIFAC à Caen, élèves de l'ACSEA et du lycée Victorine-Magne à Lisieux ont travaillé aux côtés des professionnels et assurés le service, dans une effervescence proche d'un service de réveillon.

VIE DES RÉGIONS ET DES DÉPARTEMENTS



24 Umih Dordogne Des adhérents inquiets face à la situation économique

L'assemblée générale de l'Umih 24, qui s'est déroulée le 8 décembre aux écoles de la CCI de Boulazac-Isle-Manoire, et a mis en lumière à la fois l'inquiétude des professionnels et leur détermination à défendre leurs établissements face au contexte économique actuel : flambée



Jean-Luc Bousquet, président de l'Umih 24

des charges, baisse de la rentabilité et fragilité croissante des entreprises du territoire. Au centre des échanges, la lutte contre le paracommercialisme a été réaffirmée comme une priorité stratégique, tant les offres illégales sapent l'activité et menacent l'emploi local. l'Umih 24 entend poursuivre un dialogue exigeant avec les pouvoirs publics pour renforcer les contrôles, faire respecter les règles et préserver l'attractivité touristique de la Dordogne. « Dans ces conditions économiques déjà très dures pour nos adhérents, chaque activité clandestine fragilise un peu plus nos entreprises », a souligné **Jean-Luc Bousquet**, président de l'Umih 24. Pour lui, les professionnels « ne demandent pas des passe-droits, mais simplement que la loi s'applique à tous », condition indispensable pour redonner confiance et visibilité aux acteurs du secteur.

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

LE BERRY RÉPUBLICAIN

« Plus il y a des charges, plus cela se répercute sur le prix de vente et à un moment donné, il n'y a plus le public en face », résume Thierry Marx.

Le Berry républicain 08/12/2025

Paysan du Nord

« Le modèle du low cost a laissé croire aux gens qu'ils avaient du pouvoir d'achat. Aujourd'hui, ça a ruiné une partie de notre agriculture, de notre industrie et de notre artisanat. », constate Thierry Marx.

Paysan du Nord 5/12/2025

corse matin

« J'ai réussi à revaloriser, grâce à mon syndicat, le salaire des apprentis. Il n'empêche, le coup de rabot sur l'apprentissage demeure terrifiant. La France n'ayant pas de budget à cette heure, on ne sait pas, de quoi va être fait 2026 pour la formation professionnelle, c'est une inquiétude. Et elle est vive. », affirme Thierry Marx.

Corse matin 26/11/2025

DORDOGNE LIBRE

« Passer des vacances en Dordogne devient vite onéreux, notamment sur le plan culturel. Et les professionnels du secteur subissent la concurrence d'Airbnb ou des marchés gourmands. La Dordogne compte 5 400 chambres d'hôtel et 30 000 annonces Airbnb, ... Il y a un déséquilibre », explique Jean-Luc Bousquet, président Umih 24.

La Dordogne libre 10/12/2025

L'Union

« On a trop de fermetures à cause de gens qui s'improvisent restaurateurs mais qui n'y connaissent rien. À la fin, ça nuit à la profession. Ce permis permettrait de les former et de redorer notre image ? » affirme Jean-Marie Serre, président Umih 02.

L'Union 12/12/2025

LA RÉPUBLIQUE DU CENTRE

« Un phénomène qui s'est amplifié ces derniers mois qui se traduit par la multiplication de guinguettes, marchés gourmands, événements associatifs et festifs. [...] Ces structures échappent aux contraintes auxquelles sont soumis les établissements traditionnels », indique l'Umih Loiret

La République du Centre 10/12/2025

ouest france

« Ça n'est plus possible de taxer dès qu'on a besoin de fonds. Il vaut mieux miser sur les économies à faire pour financer les mobilités. Le tourisme représente 11 % du PIB de la Région, il ne faut pas gripper la machine », estime Anthony Rambaud, président Umih Bretagne.

Ouest France 02/12/2025

Le Réveil du Midi

« Agriculteurs et professionnels de l'hôtellerie-restauration partagent un destin commun : celui du goût, de la qualité, du savoir-faire et de la transmission. », affirme l'Umih 30.

Le Réveil du midi 16/12/2025

OBSERVATOIRE & ÉTUDES

OBSERVATOIRE MENSUEL
DES PERFORMANCES HÔTELIÈRES**Octobre 2025.****Entre records et fragilités**

Octobre 2025 confirme les fragilités d'un secteur hôtelier français toujours marqué par l'effet de comparaison avec les Jeux olympiques de Paris 2024. La performance globale accuse un recul de -4,2 % en RevPAR par rapport à octobre 2024, mais progresse de +3,8 % vs 2023. Preuve d'une résilience certaine, malgré un contexte économique toujours tendu. Le haut de gamme (+6,1 % de RevPAR) tire la croissance, porté par une clientèle internationale et des prix moyens en hausse de +5,3 %, tandis que l'entrée de gamme reste en difficulté, avec un RevPAR en baisse de -2,7 %.

Paris. Le luxe résiste, la banlieue trébuche

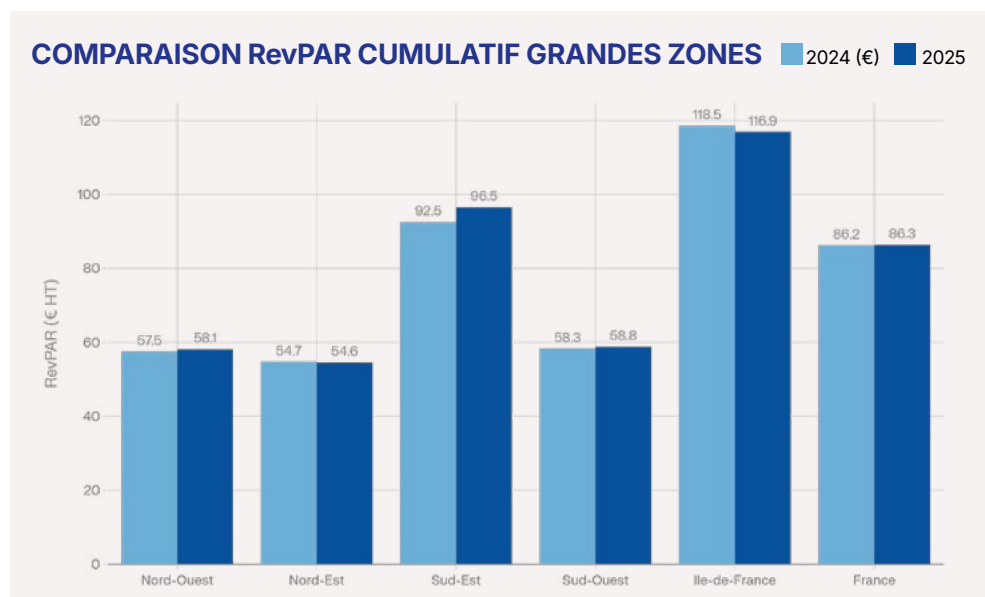
À Paris, les hôtels 4 et 5 étoiles affichent un taux d'occupation de 82 % (vs 78 % en 2024) et un prix moyen de 380 €, en hausse de +4,5 %. La capitale bénéficie d'un mix affaires-loisirs dynamique, dopé par les événements internationaux. Le RevPAR

parisien atteint 312 €, soit +3,2 % sur un an. Mais le RevPAR de l'Île-de-France hors Paris chute de -7,8 %, pénalisé par un calendrier MICE moins chargé et une offre accrue en Petite Couronne.

En région. Des locomotives et des laissés-pour-compte

Les salons et congrès boostent les métropoles. Ainsi, Lyon avec Pollutec enregistre une progression de +8.3 % de RevPAR et Le Mans avec le congrès des sapeurs-pompiers réalise la plus forte hausse du mois (+11.2 %). La façade atlantique confirme son dynamisme : la Bretagne affiche un RevPAR en hausse de +5,1 %, tandis que les Pays de la Loire, malgré une comparaison avec 2024 et le Vendée Globe, limitent la baisse à -1,3 %. Provence-Alpes-Côte d'Azur reste la locomotive du marché, avec un RevPAR de 145 € (+6,8 %). Nice se hisse en tête des grandes métropoles sur l'année, tandis que Marseille-Aix-en-Provence progresse de +4,5 %. À l'inverse, Bordeaux peine à redresser la barre : son RevPAR recule de -3,1 %, pénalisé par une offre

en hausse de +8 % depuis 2024 et une demande qui n'a pas suivi. À l'approche de la fin 2025, l'hôtellerie française dessine une mosaïque de situations. Le redressement est encourageant, mais reste à confirmer, notamment pour les segments les plus fragiles.



Évolution du RevPAR cumulatif fin septembre 2025 vs 2024 par grandes zones géographiques (en € HT)

INSTANCES UMIH

73^e congrès à Perpignan.

L'hospitalité trait d'union des territoires

Le congrès de l'Umih s'est achevé après 3 jours de travail intense (du 17 au 19 novembre) par le traditionnel rapport des branches et la présentation de la feuille de route pour l'année à venir.

Branche Cafés, bars, établissements de nuit



Un point sur les dossiers de la branche a été réalisé, suivi de deux tables rondes. L'une sur l'avenir du café et l'offre de nouveaux concepts pour répondre aux attentes des clients. L'autre sur la digitalisation des métiers et son apport dans la relation client. Le projet d'inscription des cafés à l'Unesco a aussi été évoqué.

Branche Restauration



Débats, échanges ont animé les travaux de la branche restauration autour du fait maison, du paracommercialisme, des contrôles d'hygiène, du tire-restaurant, du combat contre la TVA. Deux annonces importantes ont été faites : le lancement prochain du permis d'entreprendre et de l'observatoire de la restauration.

Branche Hôtellerie



Après un point sur la loi Le Meur, le PLF 2026, notamment l'amendement sur la taxe de séjour et l'ensemble des actions menées par la branche au niveau national (meublés de tourisme et OTA) et européen, et sur le développement durable, cap a été mis sur la technologie et l'IA au service des hôteliers et des clients.

Branche Saisonniers



La branche a abordé trois sujets transversaux : l'actualité sociale et les textes prévus dans le PLF 2026, les compétences du maire en matière d'urbanisme et de tourisme et enfin la contribution conventionnelle formation professionnelle et les changements qu'elle induit pour notre secteur.

INSTANCES UMIH

Branche Traiteurs & TOR



Les travaux de groupes ont permis d'élaborer et de valider une feuille de route de la branche pour 2026, comprenant des sujets aussi variés que les ERP, l'auto-entrepreneuriat, le titre de maître traiteur, la formation TOR et le Trophée de Traiteurs et TOR dont la première édition à Nantes fut un succès.



L'Umih poursuivra en 2026 les actions et les projets engagés depuis 2022 en collaboration avec les branches, nos syndicats associés, l'ensemble des Umih départementales et nos partenaires pour répondre aux attentes de nos adhérents.



Thierry Marx a conclu le Congrès en rappelant : « Ensemble développons un syndicalisme d'entrepreneurs, un syndicalisme de l'action, un syndicalisme de projets ».



Agnès Verdier Molinié, Directeur de la Fondation iFRAP, (Fondation pour la recherche sur les administrations et les politiques publiques) a livré son point de vue sur l'économie des politiques publiques et le futur budget.



Bravo et merci à l'équipe de l'Umih 66 et son président Brice Sannac pour l'organisation de ce 73^e congrès. À l'année prochaine chez Eric Dubois à Dunkerque !

TROPHÉES UMIH

Les Trophées de l'Umih

« Pour célébrer celles et ceux qui incarnent toute la passion, la ténacité et l'audace de nos métiers »

Thierry Marx

« Dans un contexte économique et social souvent difficile, les professionnels du secteur CHR continuent, chaque jour, à se battre, à inventer, à investir, à faire vivre leurs établissements et les territoires. C'est pourquoi nous avons souhaité créer les Trophées pour rendre hommage à cet esprit d'entreprise, à ce dynamisme, à cette créativité et à cet engagement », expliquent Thierry Marx et Eric Abihssira.

Les catégories reflètent les valeurs essentielles de nos métiers :

- ➔ le courage et la détermination, avec le Trophée du jeune entrepreneur,
- ➔ la transmission et la formation, avec le Trophée du professionnel engagé dans l'apprentissage,
- ➔ la vision et la responsabilité, avec le Trophée du développement durable et de la RSE.

Les candidats

Cette année, vingt dossiers ont été soumis au jury. Vingt parcours inspirants, portés par des femmes et des hommes passionnés, qui ont en commun l'envie de faire bouger les lignes. Tous méritent les félicitations et la reconnaissance de l'Umih.



Trophée Jeune entrepreneur **Clément Ramel du restaurant** **La Taverne à Plérin** (Côtes d'Armor)

Clément, 27 ans, a repris la brasserie emblématique La Taverne à Plérin et y insufflé un nouvel élan, porté par sa formation en management hôtelier et finances. Son projet s'appuie sur des process optimisés, la valorisation du capital humain avec la montée en compétences de l'équipe, et l'investissement dans l'apprentissage avec trois apprentis, des outils digitaux de pilotage, une communication locale active et une forte démarche RSE, faisant de l'établissement un projet collectif, moderne et responsable ancré dans son territoire.

TROPHÉES UMIH



🏆 Trophée Professionnel engagé dans la formation / apprentissage
Cédric Gicquel du restaurant
La Suite à Perros-Guirec
(Côtes d'Armor)

Cédric Gicquel, directeur de La Suite à Perros-Guirec, est un homme qui incarne pleinement ces valeurs. Leader enthousiaste, patron motivé par la volonté de faire grandir ses équipes, il ne se contente pas de diriger, il inspire. Il a franchi une étape décisive en obtenant son permis de former, preuve de son sérieux et de sa détermination à former durablement. Mais il ne s'arrête pas là : trois de ses collaborateurs suivent le même chemin, renforçant ainsi l'équipe encadrante et assurant un vrai relais de transmission. Cédric et son équipe mènent une véritable aventure humaine, avec enthousiasme et volonté, au bénéfice d'une profession qui se renouvelle.



🏆 Trophée Professionnel engagé dans une démarche développement durable / RSE
Laurent Grandgirard de l'hôtel-restaurant La Vigotte à Gismont
Va d'Ajol (Les Vosges)

Hôtel-restaurant, la Vigotte est également un tiers-lieu rural au cœur de la nature vosgienne, où habitants, voyageurs, chercheurs et étudiants expérimentent une harmonie durable avec leur environnement. Laurent Grandgirard et son équipe y privilégie les circuits courts, les produits locaux et de saison, la lutte contre le gaspillage, la réduction des emballages et les cosmétiques issus des forêts, dans une dynamique de tourisme écoresponsable (énergies renouvelables, entretien sans chimie, mobilité douce). Récompensée par les labels Clef verte et Valeurs Parc, La Vigotte se veut laboratoire vivant de responsabilité sociétale et environnementale, inspirant pour l'hôtellerie-restauration et les territoires.

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

f UMIH.France

@UMIH_France

in UMIH

umih
union des métiers de
l'hôtellerie restauration

RÉGLEMENTATION



URSSAF.

Tese et Cea vers plus de simplification

Lors de notre dernier congrès l'Urssaf l'a annoncé : à compter du 1^{er} janvier 2026, il sera possible pour les entreprises et les associations de choisir, de gérer et de déclarer tout ou partie de leurs salariés, via le Tese (Titre emploi service entreprise) ou le Cea (Chèque emploi associatif). Cette évolution apporte une plus grande simplicité dans la gestion des formalités sociales.

Les services Tese et Cea

Ces services permettent aux entreprises et aux associations de gérer en ligne et gratuitement les formalités liées à l'embauche (déclaration préalable à l'embauche [DPAE]) et à la gestion de leurs salariés (bulletin de paie, calcul des cotisations...), qu'il s'agisse de CDD ou CDI et également de déclarer et régler les cotisations sociales via un portail unique, dématérialisé et centralisé. À partir du 1^{er} janvier 2026, il sera donc possible au chef d'entreprise d'utiliser le Tese uniquement pour : les extras et les contrats saisonniers. Et de continuer à gérer le reste du personnel via un autre système (paie classique, cabinet comptable, logiciel interne, etc.).

Se préparer au changement

Les entreprises et associations déjà adhérentes au Tese et au Cea, qui souhaitent utiliser ces services pour les paies d'une partie de leurs salariés n'ont **aucune démarche à effectuer** sur leur espace en ligne. En revanche, les entreprises qui ont recours à un tiers déclarant doivent informer ce dernier de leur souhait de gérer leurs salariés de deux manières distinctes et de lui transmettre cette fiche pratique « [Etablir une DSN pour des clients adhérent au Tese, au Cea ou au TFE](#) » afin qu'il adapte les pratiques de déclarations sociales. **Les entreprises et associations non-adhérentes aux services Tese ou Cea** et qui souhaitent y recourir dès janvier, peuvent anticiper leur adhésion dès maintenant. Elles choisiront alors si elles utilisent le service pour une partie de leurs salariés ou pour l'ensemble de leur effectif.

✚ En savoir plus :

[Comment adhérer au service Tese ?](#)

[Comment adhérer au service Cea ?](#)

✚ En savoir plus :

[« Des évolutions pour déclarer vos salariés avec le Tese et le Cea ».](#)

**ACCEPTÉZ LES TITRES
DÉJEUNER UP COOP ET DONNEZ
UN VRAI COUP DE POUCE À
VOTRE COMMERCE !**



Rejoignez notre réseau sur **moncommerce.up.coop** !



Augmentez votre chiffre d'affaires en acceptant les titres déjeuner Upcoop



Découvrez sur notre portail des fonctionnalités et des services pensés pour vous



Affiliez-vous en quelques clics sur **moncommerce.up.coop**

Scannez le QR code
et rejoignez-nous
dès maintenant sur

moncommerce.up.coop

