

Uumih. magazine

Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos

Invité

Tony Priftakis,
président de l'Association
Restauration Québec

Décryptage

Ce que la Tech change
vraiment pour le CHRDT



Actualités

CHRTD : ON A EU CHAUD !

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.



PAR THIERRY MARX,
PRÉSIDENT
CONFÉDÉRAL

La canicule qui a frappé la France ces derniers jours n'a pas seulement fait monter les températures. Elle a aussi mis en lumière, une fois encore, la réalité de nos métiers. L'enquête menée en urgence par l'Umih auprès de ses adhérents le montre clairement : derrière les chiffres, il y a des établissements bousculés, des services du midi désertés, des pertes importantes, des surcoûts qui s'accumulent, et des équipes qui tiennent, malgré la fatigue et des conditions de travail parfois très difficiles.

Ces épisodes ne sont plus exceptionnels. Ils s'installent dans notre quotidien et nous obligent à nous adapter, vite, concrètement, sur le terrain. Adapter les horaires, protéger les salariés, préserver les produits, accueillir les clients autrement : nos professionnels répondent présent, avec courage, responsabilité et beaucoup de sens pratique.

C'est précisément dans ces moments que l'on mesure la force de notre secteur. Un secteur capable de faire face, d'inventer, de s'entraider, sans jamais perdre de vue l'essentiel : le sens de l'accueil, l'engagement humain, la qualité du travail.

sommaire

Services



32 **Juridique
fiscal & social**
Augmentation du SMIC

35 **Formation**
Sécurité des spectacles :
une formation réduite
dédiée aux petits
établissements

6 **Actualités**
Les dernières infos de la profession

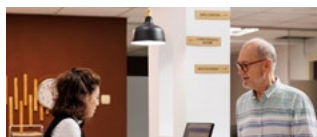


14 **Invité**
Tony Priftakis,
président de l'ARQ
France-Québec,
regards croisés sur les
défis de la restauration



19 **Mobilisation**
Ruralité : l'Umih
en première ligne

23 **On aime**
TOUS EN LIVE by Sacem
fait vibrer les territoires



25 **Décryptage**
Ce que la tech
change vraiment
pour le CHRDT



CENTRALE DE RÉFÉRENCEMENT

RÉDUCTION DROITS SACEM

FACE À LA HAUSSE DE VOS DÉPENSES 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

CHRTD : ON A EU CHAUD !



Canicule : **les professionnels de l'HCR en première ligne**

La vague de chaleur qui a frappé la France ces derniers jours n'a pas épargné les professionnels de l'hôtellerie-restauration. Pour mesurer l'impact réel de cet épisode caniculaire sur leur activité, l'Umih a lancé une enquête éclair auprès de ses membres. Résultat : plus de 1 000 professionnels ont répondu en moins de 48 heures, témoignant d'une situation alarmante.

Un chiffre d'affaires en chute libre

Sans surprise, l'impact économique est sévère. 97 % des répondants déclarent avoir subi les conséquences de la canicule sur leur activité. Plus inquiétant encore : 60 % estiment cet impact « fort », et parmi eux, une majorité concentre les pertes sur le service du midi. Côté chiffre d'affaires, le constat est sans appel, 56 % des professionnels enregistrent une forte baisse, et 31 % estiment leurs pertes à plus de 30 % par rapport à la même période l'an dernier. Une hémorragie qui intervient en pleine saison estivale, période importante pour nombre d'établissements.

Des surcoûts qui s'accumulent

Au-delà de la baisse de fréquentation et des annulations de réservations, citées par

43 % et 24 % des répondants, la canicule génère des dépenses supplémentaires considérables. 57 % des professionnels signalent des surcoûts directs, principalement liés à la maintenance et à la réparation d'équipements mis à rude épreuve (27 %), à l'achat de climatisation ou de ventilation (22 %) et aux pertes de marchandises (17 %). La facture énergétique, alourdie par des systèmes de froid et de climatisation tournant en continu, est également pointée du doigt par de nombreux répondants.

Les équipes aussi sous pression

Derrière les chiffres, ce sont les femmes et les hommes du secteur qui souffrent. Près de 77 % des établissements rapportent des conséquences pour leurs salariés : fatigue accrue (39 %), difficultés à travailler en cuisine ou en extérieur (29 %), pauses supplémentaires nécessaires (17 %). Face à cette situation, les professionnels n'ont pas attendu : mise à disposition d'eau, adaptation des horaires, modification des cartes, aménagement des tenues,... L'inventivité et la solidarité du secteur sont, une fois de plus, au rendez-vous. Ces résultats, collectés en temps réel les 25 et 26 juin 2026, constituent une base précieuse pour porter la voix des professionnels auprès des pouvoirs publics.

actualités

Observatoire de la restauration La restauration se dote d'un outil stratégique

Chiffre d'affaires, fréquentation, marges, coûts : comment se porte réellement la restauration ? Pour disposer d'indicateurs fiables et suivre l'évolution du secteur au plus près du terrain, la branche restauration de l'Umih lance son observatoire économique avec l'Ordre des experts-comptables. Jusqu'ici, le secteur pâtissait d'une insuffisante fiabilité des données disponibles. Or, pour être entendue et défendre la voix des restaurateurs, la profession doit pouvoir démontrer, chiffres à l'appui, la réalité de sa situation. « *Sans données tangibles, notre parole perd en portée. Avec cet observatoire, nous nous donnons les moyens d'être entendus et compris* », souligne Franck Chaumès, président national Umih Restauration. Testé dans un premier temps en Gironde et dans le Rhône, cet outil repose sur un panel d'entreprises suivi sur trois



Franck Chaumès,
président national Umih Restauration



ans. Il analyse notamment l'évolution trimestrielle du chiffre d'affaires, la masse salariale ou encore les marges, à partir des données annuelles issues des liasses fiscales. « *Ce qui fait la force de cet outil, c'est qu'il nous offre une double lecture : une vision nationale de la santé économique de notre secteur, mais aussi des données territorialisées, département par département. Les présidents des Umih départementales pourront enfin s'appuyer sur des chiffres qui parlent de la réalité du terrain* », précise Franck Chaumès.

Le lancement de cet observatoire aura lieu lors de la Rencontre des Entreprises de France les 26-27 août (sous réserve). La présentation réunira Thierry Marx, président confédéral de l'Umih, Franck Chaumès et Damien Charrier, président du Conseil national de l'Ordre des experts-comptables ainsi que les élus : Yannick Oliver, Eric Corret, Dominique Périer.

Traiteurs Organisateurs de Réception

Une nouvelle formation pour répondre aux réalités du terrain

Pour accompagner l'évolution des métiers du traiteur organisateur de réception, la branche déploie une nouvelle formation conçue par et pour les professionnels. Cette solution innovante répond aux besoins spécifiques d'un secteur où la mobilité, la saisonnalité, l'adaptabilité et la polyvalence sont au cœur de l'activité. Le parcours **Commis de cuisine – Traiteur Organisateur de Réception** associe apprentissages digitaux et immersion en entreprise. La théorie est accessible à distance afin de s'adapter aux contraintes opérationnelles des entreprises et des apprenants. Les gestes professionnels, quant à eux, sont transmis au plus près du terrain par les équipes et les maîtres d'apprentissage.

Une formation au plus près du terrain

Production froide, plats chauds, dressage, logistique, coordination des prestations,



Valérie Pons, présidente nationale Umih Traiteurs et Tor



sécurité alimentaire, relation client, gestion des temps et des imprévus : le contenu a été construit par et pour des professionnels. Accessible en alternance, ce futur titre professionnel de niveau CAP/BEP privilégie l'opérationnalité immédiate, l'autonomie et l'esprit d'équipe. Au-delà de la formation, cette démarche apporte une réponse concrète à un enjeu majeur : mieux identifier, structurer et valoriser les compétences propres aux Traiteurs Organisateurs de Réception, tout en renforçant l'attractivité de la filière. Une formation pensée par le terrain, pour le terrain, au service des professionnels de demain. « Cette formation est un levier d'attractivité pour les entreprises. Elle facilite l'intégration progressive des futurs collaborateurs dans la réalité opérationnelle du métier », conclut Valérie Pons, présidente nationale Umih Traiteurs et Tor.

➕ Pour tout renseignement, contacter la branche Traiteurs.



Soumission chimique l'Umih mobilisée sur le terrain

À l'heure où la question de la soumission chimique s'impose dans le débat public, l'Umih réaffirme son engagement de longue date sur le sujet. Le 28 mai dernier, à l'Assemblée nationale, Laurent Lutse, président national Umih CBEN* a pris part au colloque « Ensemble contre la soumission chimique », organisé par la députée Sandrine Josso, lors de la remise de son rapport au gouvernement. Le président a pu ainsi porter la voix du terrain en rappelant que la sécurité des clients et des salariés constitue une priorité quotidienne pour les exploitants, et en valorisant les actions concrètes déployées depuis près de dix ans. « Nos professionnels sont pleinement mobilisés. Informer, former et prévenir font partie intégrante de notre mission depuis des années », souligne-t-il.



Laurent Lutse, président national Umih cafés, brasseries, établissements de nuit

Un arsenal complet d'outils de prévention

Sur le terrain, cet engagement se traduit par une série de dispositifs concrets. Le permis d'exploitation dispensé par **Aktivéo formation**, intègre désormais des modules dédiés aux conduites à risques, tandis que les Umih départementales travaillent en lien étroit avec les autorités locales pour renforcer la prévention. Des outils comme « Où est Angela ? », les campagnes anti-GHB/GBL menées en partenariat avec le Sneg&Co ou encore les formations avec les forces de l'ordre, viennent compléter cet arsenal. Au-delà de ces actions, l'Umih soutient le tissu associatif engagé dans la lutte contre les violences, notamment aux côtés de l'ONG *Mots et Maux de Femmes*. Face à ces enjeux de vigilance accrue, la profession entend poursuivre ses efforts. Entre information, sensibilisation et accompagnement, l'Umih confirme son engagement pour garantir des lieux de convivialité toujours plus sûrs et responsables aux clients et aux salariés. Pour accéder au rapport remis au Gouvernement : [cliquer ici](#)

*CBEN : cafés, brasseries, établissements de nuit.



THAMM+ **Une réponse concrète et encadrée aux besoins de recrutement de l'hôtellerie-restauration**

Le programme THAMM+ vise à organiser une mobilité professionnelle légale et sécurisée en rapprochant les besoins des employeurs français des compétences disponibles au Maroc et en Tunisie et à garantir un accompagnement complet des travailleurs avant, pendant et après leur expérience professionnelle en France.

Ce dispositif est financé par l'Union européenne et piloté conjointement par

plusieurs partenaires institutionnels internationaux**. Pour l'Umih, qui participe aux travaux du programme, cette démarche constitue un levier complémentaire pour répondre aux tensions de recrutement qui touchent fortement nos métiers, particulièrement sur les emplois saisonniers.

Au Maroc, structurer des parcours durables

Le projet THAMM+ Équipe France prévoit d'accompagner 500 travailleurs saisonniers marocains, à travers des parcours de

« Il est essentiel d'établir des équivalences de diplômes et de certifications afin de garantir une intégration professionnelle réussie. »

mobilité circulaire entre le Maroc et la France. L'ambition est de construire un modèle bénéfique pour les salariés, les entreprises et les pays partenaires. Lors du lancement du projet à Rabat le 9 avril dernier, Laurent Barthélémy, président Umih Saisonniers et président de la Commission formation, a souligné l'importance de sécuriser les parcours professionnels.

En Tunisie, préparer les recrutements de demain

En Tunisie, le programme s'appuie sur le Partenariat pour les talents UE-Tunisie et sur l'organisation d'un Job Day dédié au tourisme et à l'hôtellerie-restauration qui



Laurent Barthélémy,
président national Umih Saisonniers

s'est tenu le 21 avril et a permis la rencontre entre employeurs européens et candidats tunisiens présélectionnés selon les besoins réels des entreprises.

L'Umih est pleinement associée à cette dynamique depuis plusieurs années. Laurent Barthélémy, lors du Forum tuniso-européen consacré à l'emploi et à la mobilité dans le secteur du 22 avril, a rappelé « *que la mobilité professionnelle doit s'inscrire dans un cadre transparent, fondé sur le travail décent, l'accompagnement social et l'égalité de traitement entre salariés français et étrangers* ».

À travers THAMM+, l'Umih contribue ainsi à bâtir des solutions concrètes pour répondre aux besoins de main-d'œuvre du secteur tout en favorisant des parcours professionnels sécurisés et durables.

*THAMM+ : Towards a Holistic Approach to Labour Migration Governance and Labour Mobility in North Africa

** l'Organisation internationale du travail (OIT), l'Organisation internationale pour les migrations (OIM), et l'Office français de l'immigration et de l'intégration (OFII).



Pétition : faire entrer le bistrot au patrimoine

L'Umih, et plus particulièrement la branche café, bar, brasserie, monde de la nuit est engagée de longue date pour la reconnaissance et la préservation des bistrot et cafés de notre pays, notamment aux côtés de l'Association des Bistrot et Cafés de France.

Un pays se reconnaît à ses monuments. Mais il se raconte aussi à travers ses lieux de vie. Le bistrot français est de ceux-là. C'est le premier café du matin, le déjeuner entre collègues, la partie de cartes du dimanche, le sourire du patron qui connaît votre prénom. C'est l'endroit où l'on célèbre, où l'on débat, où l'on se retrouve. Le bistrot, c'est notre art de vivre à la française. Un art de vivre fait de convivialité, de liberté, de rencontres et de proximité. Un art de vivre qui se partage. Pourtant, partout en France, ces lieux emblématiques disparaissent peu à peu. Avec chaque rideau qui se baisse, c'est un peu de notre identité collective qui s'efface.

Inscription au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO

À l'Umih, nous ne nous résoudrons pas à voir disparaître ce qui fait battre le cœur de nos villes, de nos quartiers et de nos villages. Faire inscrire les bistrot et cafés français au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, c'est reconnaître leur rôle essentiel dans notre quotidien. C'est protéger un patrimoine vivant. C'est transmettre aux générations futures cet esprit de partage qui fait la singularité de la France. Présidents départementaux, adhérents, professionnels, habitués, amoureux des cafés et des bistrot : mobilisons-nous. Signez la pétition et faites-la signer autour de vous. Chaque signature est un geste pour préserver notre patrimoine. Chaque partage est une voix supplémentaire pour défendre notre art de vivre.

➕ Pour soutenir la candidature : [cliquer ici](#)

Invité



**FRANCE-QUÉBEC :
REGARDS CROISÉS SUR
LES DÉFIS DE
LA RESTAURATION**

Tony Priftakis,
président de
l'ARQ

En déplacement en France, Tony Priftakis, président de l'Association restauration Québec, a rencontré Thierry Marx et les présidents nationaux des branches Umih, pour échanger sur les enjeux communs du secteur. Entretien.

Umih mag : Comment se porte aujourd'hui le secteur de la restauration au Québec ?

Tony Priftakis : Pas si mal. Nos restaurants n'ont pas connu de baisse d'achalandage, mais il est certain que la gestion des coûts est un défi de tous les jours avec l'inflation, le coût des aliments, l'augmentation des salaires, etc. Il faut savoir gérer aux centimes près pour garder une marge bénéficiaire, qui se situe en moyenne à 3-4 % dans le cas des établissements à service complet (à table), et légèrement au-dessus dans le cas des services restreints (au comptoir).

Umih mag : Comment les restaurateurs québécois font face à la pénurie de personnel ?

T.P : Ils ont longtemps fait des miracles, et même encore. Certains ont fermé faute de personnel, surtout en cuisine, d'autres réduisent leurs heures ou coupe un service. Le recours à la main-d'œuvre étrangère est essentiel, mais reste complexe avec les contraintes administratives et le resserrement des règles d'immigration. C'est un dossier majeur pour l'ARQ. La formation se fait souvent en restaurant, avec

« Il est indéniable que nous sommes tous passionnés par notre métier, que nous sommes des êtres résilients ».

une progression interne, malgré l'existence de bonnes écoles comme l'ITHQ. Mais les formations sont longues (plus de 1 000 heures), ce qui retarde l'entrée des jeunes sur le marché du travail. Des formations plus courtes seraient souhaitables pour pallier la pénurie et attirer plus de jeunes.

Umih mag : Comment accompagnez-vous vos adhérents ? Êtes-vous entendus par les pouvoirs publics ?

T.P : Nous sommes à l'écoute de nos membres et des difficultés qu'ils vivent. C'est ce qui oriente nos actions et nos représentations auprès des gouvernements, provincial (Québec) et fédéral (Canada). Les échanges avec les autorités politiques sont bons, mais il est souvent difficile de faire évoluer les dossiers problématiques. C'est un travail de longue haleine, mais nous sommes là et ne lâchons pas. Pour

accompagner nos restaurateurs, l'ARQ a créé en 2006 un Programme d'achats qui permet aux restaurateurs de bénéficier de rabais représentant plusieurs milliers de dollars d'économies par an.

Umih mag : Lors de votre rencontre avec Thierry Marx, avez-vous relevé des préoccupations communes ?

T.P : Nous constatons des enjeux très similaires. Ce qui me frappe le plus, c'est la même lourdeur réglementaire et les efforts importants demandés aux propriétaires pour des marges assez minces. Cette rencontre a aussi nourri des réflexions sur des pratiques françaises à apporter au Québec. Le permis d'entreprendre, les tickets restaurants ou un portail de réductions pour les salariés font partie des dossiers à l'étude dans les prochains mois.

Umih mag : Le pourboire distingue souvent nos cultures. Comment se pratique-t-il au Québec ?

T.P : Au Québec, le pourboire est rarement inclus. Les clients laissent librement, avec une norme de 15 % avant taxes, souvent 18 %, voire 20 %. Il est considéré comme du salaire pour les employés rémunérés au taux à pourboires, dont le salaire horaire est plus bas. Les équipes en cuisine n'y ont pas accès, à moins qu'une convention de partage soit mise en place. L'ARQ travaille à permettre à l'employeur de mieux encadrer ce partage afin d'en remettre une part à la cuisine.

« Au Canada, la mention *fait maison* ne peut pas être utilisée pour des aliments préparés en établissement commercial. On utilise plutôt les termes *style maison* ou *comme à la maison*. »

TONY PRIFTAKIS, PRÉSIDENT DE L'ARQ

Umih mag : Au Québec, les notions de « *fait maison* », de produits locaux et frais constituent-elles un levier d'attractivité ?

T.P : Au Canada, la mention « *fait maison* » ne peut pas être utilisée pour des aliments préparés en établissement commercial. On utilise plutôt les termes « *style maison* » ou « *comme à la maison* ». Au Québec, l'accent est surtout mis sur les produits locaux. La mention « *Aliments du Québec au menu* » valorise les restaurants qui s'approvisionnent localement, utilisent les produits d'ici avec créativité et mettent en avant les producteurs.

Umih mag : Les restaurateurs québécois utilisent-ils l'IA au quotidien ?

T.P : Je crois que nous sommes encore aux débuts de l'exploration, avec une certaine

hésitation, d'autant que la restauration reste un métier où le contact humain prime et où certains mettent de côté la technologie pour valoriser l'expérience client.

L'IA peut aider en marketing, pour les réservations, la gestion des inventaires ou les horaires. Elle permet d'alléger des tâches répétitives, à condition de conserver une validation humaine pour éviter les erreurs.

Umih mag : Concernant la transition écologique, quels changements concrets observez-vous sur le terrain ?

T.P : C'est un thème important pour nous, et nos membres sont prêts à agir pour atteindre cet objectif commun.

L'ARQ prépare une feuille de route pour accompagner cette transition. Sur le terrain, les efforts sont nombreux pour réduire les emballages, privilégier l'écoconception, valoriser les achats locaux et intégrer la collecte des matières organiques.

L'ARQ

Fondée en 1938, l'Association restauration Québec (ARQ) représente plus de 5 200 entreprises membres, soit plus de 250 000 emplois. L'ARQ est présidée par Tony Priftakis. Elle a pour mission de soutenir l'essor et la prospérité de l'industrie de la restauration au Québec.

« Nous sommes tous passionnés par notre métier, nous sommes des êtres résilients qui savent faire preuve de débrouillardise ! »

TONY PRIFTAKIS, PRÉSIDENT DE L'ARQ

Umih mag : Quelle réussite récente vous rend particulièrement fier du travail collectif de l'ARQ ?

T.P : L'obtention du droit d'imposer une pénalité pour les réservations fantômes (No show). Ce n'est pas parfait comme mesure, car le gouvernement nous a accordé une moins grande souplesse que demandé, mais c'est un début.

Umih mag : Quel message souhaitez-vous adresser à vos collègues restaurateurs français ?

T.P : Nous semblons vivre les mêmes défis : recrutement de main-d'œuvre, coûts des aliments, inflation, etc. Et il est indéniable que nous sommes tous passionnés par notre métier, que nous sommes des êtres résilients qui savent faire preuve de débrouillardise ! Comme on dirait au Québec, on est capable de se revirer sur un dix cenne (capable de réagir rapidement en toute circonstance) !



umih
Avantages

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



promocash



elis



DELL
Technologies



RAJA
N°1 EUROPEEN DE L'EMBALLAGE



eurofeu



Lyreco
WORKING TOGETHER FOR TECHNOLOGY



verisure | PRO



ePackPro



SFR BUSINESS



K&L
KELOUTOU



BERNER



Bruneau
À vos côtés pour réussir

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**.





RURALITÉ : L'UMIH EN PREMIÈRE LIGNE

Autour de Thierry Perbet et Bernard Champreux, quatorze représentants départementaux se mobilisent avec une conviction qui guide leurs travaux. Dans les villages, les cafés, hôtels, restaurants et discothèques sont souvent les derniers commerces allumés. Ils animent les bourgs, créent de l'emploi, accueillent les touristes, valorisent les circuits courts et maintiennent le lien social.

La commission fixe ses priorités

Préserver les établissements déjà installés, faciliter leur transmission et lutter contre les concurrences déloyales. Le premier combat remporté concerne la prolongation des ZRR* et leur intégration au dispositif France ruralités revitalisation, qui concerne 18 000 communes. Autre avancée majeure pour les hôteliers, l'adoption d'une proposition de loi contre les dérives des meublés de tourisme, donnant aux maires une boîte à outils pour agir.

Une collaboration au sommet de l'Etat

L'Umih, avec la collaboration de Dominique Faure, ministre chargée de la Ruralité, a travaillé sur les sujets tels que la fiscalité adaptée, le recensement des aides locales, le développement de la multi-activité, la

Autre avancée majeure pour les hôteliers, : l'adoption d'une proposition de loi contre les dérives des meublés de tourisme, donnant aux maires une boîte à outils pour agir.

formation au plus près des territoires.

La question centrale demeure : comment permettre à un établissement rural de tenir, d'investir, puis d'être transmis ?

Dans le même temps, les parlementaires se sont mobilisés et la création de licences IV dans les communes de moins de 3 500 habitants a été adoptée à l'Assemblée nationale, mais attend toujours son passage au Sénat. Le rétablissement des préenseignes bénéficie d'un soutien des parlementaires, sans pour autant être débloqué. Une proposition de loi est aussi déposée pour créer une catégorie ERP adaptée aux petits établissements ruraux.

La mobilisation s'étend

La commission est présente autant que possible auprès de ses parties prenantes. Bernard Champreux intervient sur la ruralité au stand U2P, Thierry Perbet remet



Thierry Perbet ,
président Umih Cantal



le Prix médias et ruralités et, ensemble, ils travaillent avec le Groupe monde rural et se mobilisent au Parlement rural français,



Bernard Champreux, président Umih Franche-Comté, co-président de la Commission Ruralité Umih

à la tête de la commission Développement Économique.

Le combat continue auprès du nouveau ministre délégué chargé de la Ruralité, Michel Fournier

Les défis restent nombreux pour la commission Ruralité : obtenir une loi ruralité transpartisane, défendre une fiscalité adaptée, accompagner la multi-activité et rapprocher la formation des entreprises. Mais le jeu en vaut la chandelle car, pour l'Umih, sauver les CHRDT ruraux, c'est sauver la vie des villages !

Le séjour continue...

Et si vos chaussons prolongeaient l'émotion?

Depuis plus de 50 ans, Groupe GM conçoit des collections d'accessoires durables et sur mesure pour enrichir chaque détail de l'expérience client.



CARE ABOUT EARTH | *Pensés pour durer.
Faits pour être emportés.*

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





TOUS EN LIVE *by Sacem* **fait vibrer les territoires**

Depuis le 30 mars et jusqu'au 15 novembre, la Sacem renouvelle son engagement auprès des territoires à l'occasion de la 6ème édition de TOUS EN LIVE. Ce dispositif innovant soutient les concerts de proximité et dynamise les cafés, restaurants, bars ou campings.

En cinq ans, plus de 5 000 concerts ont été accompagnés, 3 800 artistes rémunérés et près de 2 000 établissements soutenus à travers la France. L'objectif 2026 est ambitieux puisqu'il vise 2 500 nouveaux concerts pour amplifier cette dynamique culturelle et économique.

Chaque lieu détenteur d'un contrat « animations » peut bénéficier d'une aide forfaitaire de 200 € par concert, dans la limite de cinq demandes, via une procédure simple et 100 % en ligne sur aide-aux-projets.sacem.fr.

Plus le dispositif TOUS EN LIVE est connu, plus il génère d'opportunités pour les artistes, de convivialité pour les clients et de vitalité pour les territoires.

➕ Pour en savoir plus, contactez votre [Umih départementale](#)



promocash
À votre service !

**Plus qu'un grossiste,
votre allié
de tous les jours !**



Plus de 60 ans
au service des pros
de la restauration



150 magasins
partout en France

[promocash.com](https://www.promocash.com)



CE QUE LA TECH CHANGE VRAIMENT POUR LE CHRDT

Le prochain séjour de vos clients ou la réservation d'une table commencera presque toujours en ligne, conseillé par un moteur de recherche ou une IA qui suggère « the place to be ».

Mais ce qui les fera vraiment revenir, ce ne sera ni l'algorithme ni le chatbot : ce sera le sourire à la réception, l'attention en salle, le petit mot au moment du départ. Chez les traiteurs, dans les hôtels, cafés et restaurants, une vague d'innovations numériques de l'IA aux robots de service en passant par la dématérialisation des tâches administratives, transforme déjà le quotidien. Et c'est tout le paradoxe de cette révolution : *« plus la technologie progresse, plus la valeur de l'humain devient essentielle »*, pose d'emblée Véronique Siegel, présidente nationale Umih Hôtellerie.

L'IA n'est plus un gadget : elle entre dans les coulisses

Selon une étude récente de Mews, 98 % des hôteliers ont utilisé l'IA dans leurs opérations au cours des six derniers mois,



Véronique Siegel,
présidente nationale Umih Hôtellerie

« L'essentiel, c'est une data hyper qualifiée, pour une connaissance fine du client, et une IA adaptée. »

VÉRONIQUE SIEGEL

et elle intervient déjà dans 11 des 19 tâches hôtelières les plus courantes. Préviation de la demande, ajustement des prix, réponses aux messages, personnalisation des offres... l'intelligence artificielle s'invite partout. Mais un autre chiffre en dit long : 59 % de ces mêmes hôteliers estiment que l'accueil et le check in doivent rester des opérations menées par les humains. En clair, : l'IA entre dans les coulisses, pas à la place du réceptionniste. *« Grâce à la technologie, on peut aujourd'hui considérablement améliorer le parcours client : utiliser un CRM avec IA pour anticiper les besoins, faire des offres ciblées, des ventes additionnelles en pré séjour, comme un spa ou un dîner en rooftop, décrypte Véronique Siegel. L'essentiel, c'est une data hyper qualifiée, pour une connaissance fine du client, et une IA adaptée. On peut ainsi se recentrer sur nos cœurs de métiers. Mais l'innovation touche aussi à l'organisation des équipes, à la gestion énergétique, à la formation, pas seulement à l'expérience client. La technologie n'est finalement qu'un moyen. La vraie question est de*



savoir comment s'en servir pour rendre un établissement plus fluide, plus performant et plus agréable, à la fois pour les clients et pour ceux qui y travaillent. »

Même conviction côté revenue management. Pour Olivier Dardé, président Umih 44, l'IA fait partie du quotidien : *« On utilise l'IA pour la gestion des prix, avec un benchmark permanent de la concurrence. Les algorithmes ajustent les tarifs en temps réel en fonction de la demande, des événements locaux ou de la météo, via des moteurs comme Duetto. Résultat : un meilleur taux d'occupation, un RevPAR en hausse, et des marges optimisées pour investir dans les équipes et l'expérience client »*, détaille-t-il.



Olivier Dardé, président Umih 44

« On utilise l'IA pour la gestion des prix, avec un benchmark permanent de la concurrence. »

OLIVIER DARDÉ

L'innovation numérique au service de la restauration aussi !

Cette logique irrigue aussi la restauration. Céline Viale, présidente Umih 49 et patronne de trois établissements, a fait entrer l'innovation partout où elle supprime *« les tâches pénibles du quotidien, répétitives, ces petites choses qui font perdre du temps ou de l'énergie »*, souligne-t-elle. Dématérialisation comptable, logiciels qui lisent les factures, intègrent les données et envoient le tout à l'expert comptable, connexion à la banque qui remonte les règlements, tableaux de bord quotidiens qui sortent automatiquement.

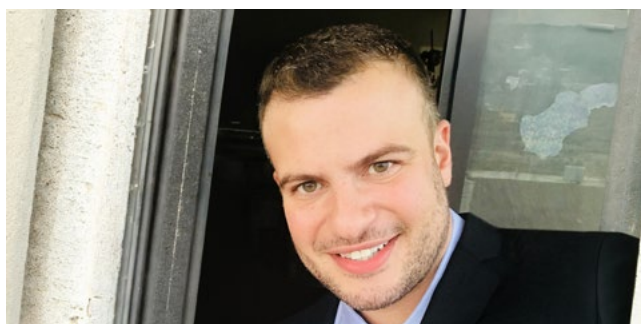


Céline Viale, présidente Umih 49

décryptage *Ce que la tech change vraiment pour le CHRDT*

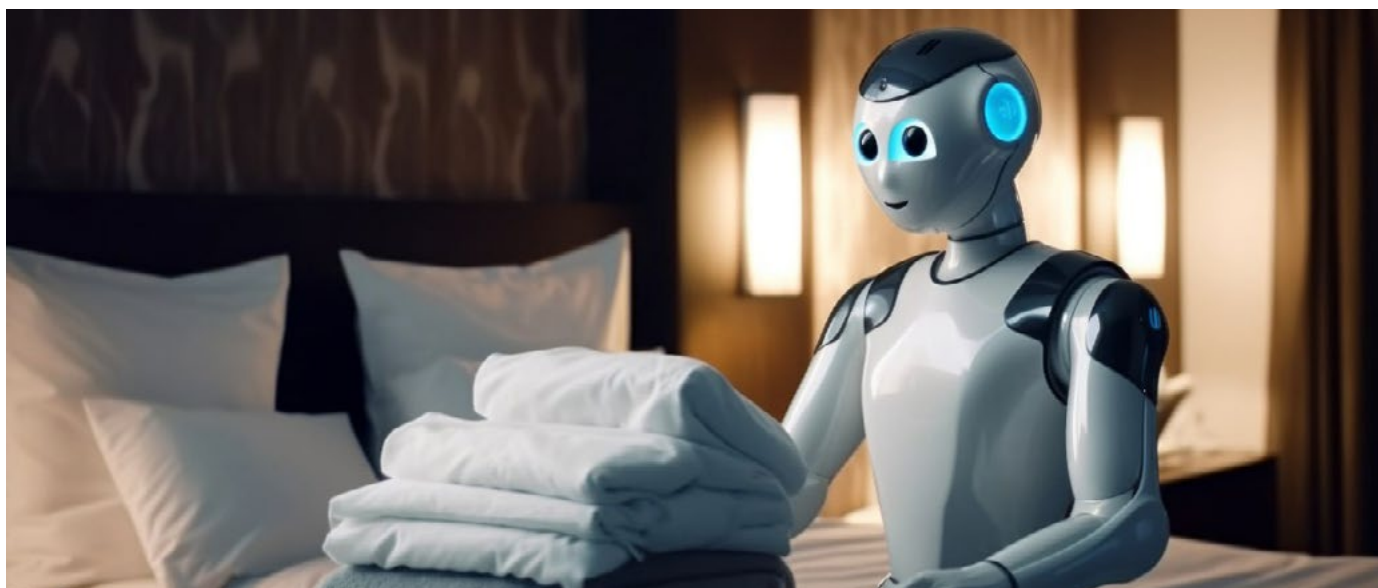


Côté IA, elle l'utilise pour « *répondre aux avis, trier ses mails, organiser les dossiers RH et les plannings. Et même pour enrichir les menus, brainstormer de nouvelles recettes, gérer les allergènes ou travailler l'identité visuelle de mes restaurants* », relève-t-elle. Nicolas El Hakim, président Restauration Umih Île de France et patron



Nicolas El Hakim, président
Restauration Umih Île de France

du restaurant Les Cèdres du Liban, voit au quotidien les bénéfices du numérique. Site internet, page Facebook, référencement soigné sur Google et Google Maps : « *alors que 9 clients sur 10 choisissent désormais leur restaurant en ligne, la visibilité numérique est devenue vitale* », explique-t-il. L'IA l'aide à répondre aux 6 à 8 commentaires qu'il reçoit chaque jour. « *Ile me permet aussi de générer des posts dynamiques pour les réseaux sociaux, avec des mots clés, pensés pour mieux remonter dans les résultats, y compris lorsque quelqu'un demande à un assistant vocal ou à un chatbot : Quel est le resto le mieux noté autour de moi ?* », ajoute le président.



Au-delà du marketing : pénibilité, robotisation et modèle économique

L'innovation numérique et robotique peut aussi réduire la pénibilité. Un robot peut, par exemple, soulager une femme de chambre de certaines tâches physiques, limiter les ports de charges et les mouvements répétitifs, pour qu'elle se recentre sur ce qui fait la différence : l'attention portée au client et la qualité de la chambre. Et, dans un secteur où plus de 200 000 postes restent vacants et où les charges s'envolent, l'innovation devient moins un effet de mode qu'un levier de survie et d'adaptation. Mieux anticiper l'activité, limiter le gaspillage, optimiser la consommation énergétique et..., rendre les postes plus attractifs !

Reste un point de vigilance partagé par tous : « *Trop d'IA tue l'IA.* » Les restaurateurs et hôteliers interrogés le martèlent : il est impératif de rationaliser les coûts, de choisir ses fournisseurs après une vraie analyse de

la valeur ajoutée. À quoi l'outil va-t-il servir, sur quelles tâches, quel temps va-t-il libérer, quel chiffre va-t-il générer ? « *Ces centres de coûts doivent devenir de vrais centres de profit* », insiste Véronique Siegel.

D'ailleurs, à écouter le terrain, l'approche est nette, l'IA et, plus largement, les outils numériques ne sont pas la fin de l'hôtellerie ou de la restauration telle qu'on l'aime, ce sont des leviers pour les renforcer. Lorsqu'ils sont déployés de manière réfléchie, ils permettent aux équipes de se concentrer sur ce qu'elles font le mieux : accueillir, écouter, surprendre, fidéliser. « *L'avenir appartiendra à ceux qui sauront allier les savoir-faire et les qualités de la relation humaine à des systèmes intelligents et mener leur organisation à travers cette nouvelle vague de transformation* », conclut la présidente de l'Hôtellerie. La révolution digitale n'a donc pas vocation à remplacer le sourire. Elle permet, au contraire, de lui faire encore plus de place.



Éclairage avec Emmanuel Laveran

**Directeur général Yonder.fr
magazine en ligne dédié aux voyages**

L'intelligence artificielle pourra-t-elle rebattre les cartes de la réservation en direct ?

Pendant 20 ans, la bataille de la réservation hôtelière s'est jouée sur Google. Les OTA (Booking par exemple) ont investi massivement dans leur référencement, leurs contenus et leur visibilité. Résultat : pour de nombreux établissements, une part importante des réservations transite par ces plateformes, avec les commissions que l'on connaît. Autrement dit, pour être choisi demain, il faut être visible aujourd'hui. C'est, pour Emmanuel Laveran, un enjeu stratégique.

Une véritable opportunité de désintermédiation

« On l'a vu, les plateformes investissent massivement dans les contenus. Elles occupent une place de choix dans l'écosystème numérique qui alimente les moteurs de recherche et les outils d'IA. Pour les hôteliers, le défi est donc moins technologique qu'éditorial. Car personne ne connaît mieux un établissement que son exploitant. Encore faut-il raconter son histoire. L'époque de la simple fiche descriptive est révolue. L'IA valorise les contenus détaillés, les expériences vécues, les informations concrètes. Un hôtel qui, via son site ou son blog, explique ses services pour les familles, présente son équipe, raconte son ancrage local ou partage les événements de son territoire augmente considérablement ses chances d'être identifié comme une réponse pertinente. Selon le cabinet McKinsey, la personnalisation des parcours clients peut générer jusqu'à 15 % de chiffre d'affaires supplémentaire. Un levier que l'IA permet désormais d'exploiter à grande échelle. Dans l'hôtellerie, les agents conversationnels capables de répondre 24h/24 aux questions des visiteurs permettent déjà de transformer davantage de réservations directes et de réduire la dépendance aux intermédiaires. On l'aura compris, plus un hôtel produit des informations utiles, précises et authentiques, plus il devient visible. Et sur ce point, les hôteliers disposent d'un avantage décisif : ils sont les mieux placés pour écrire leur propre histoire. »

Syngenta,

Partenaire officiel de l'UMIH

umih
Partenaire officiel



Blattes et fourmis représentent un risque direct pour la conformité sanitaire de votre établissement.

Syngenta propose deux **gels appâts Advion** - l'un spécifiquement formulé contre les blattes, l'autre contre les fourmis - sans odeur et sans contrainte de fermeture. **Certifiés HACCP**, ils s'intègrent parfaitement dans vos protocoles d'hygiène.

Découvrez notre solution contre les **blattes**
www.syngenta-pro.fr/advion-blattes-umih



Découvrez notre solution contre les **fourmis**
www.syngenta-pro.fr/advion-fourmis-umih



Syngenta France S.A. - 1228, Chemin de l'Habit 31790 Saint-Sauveur France.

S.A. au capital de 103 516 413 Euros. RCS - RSAC Toulouse 443 716 832. Numéro de TVA intra-com.: FR 11 443 716 832. Agrément MP02249 : distribution et application de produits phytopharmaceutiques.

ADVION® GEL APPAT BLATTES - AMM N° FR-2011-0001 - Composition : 0,6 % Indoxacarbe (forme active) - (TP18 Insecticide) - P102 Tenir hors de portée des enfants. P273 Éviter le rejet dans l'environnement. P501 Éliminer le contenu/récipient dans une installation d'élimination des déchets agréée. EUH208 - Contient de l'indoxacarbe. Peut produire une réaction allergique.

ADVION® GEL APPAT FOURMIS - AMM N° FR-2014-0127 - Composition : 0,05 % Indoxacarbe (forme active) - (TP18 Insecticide) - P501 Éliminer le contenu/récipient dans une installation d'élimination des déchets agréée. EUH208 - Contient de l'indoxacarbe. Peut produire une réaction allergique.

* Marques enregistrées d'une société du groupe Syngenta. - Mai 2026.

Avant toute utilisation, assurez-vous que celle-ci est indispensable. Privilégiez chaque fois que possible les méthodes alternatives et les produits présentant le risque le plus faible pour la santé humaine et animale et pour l'environnement, conformément aux principes de la protection intégrée, consultez <http://agriculture.gouv.fr/ecophyto>.

Pour les conditions d'emploi et les usages, doses et conditions préconisées* : se référer à l'étiquette du produit ou www.syngenta-pro.fr.

**PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS BIOCIDES AVEC PRÉCAUTION.
AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.**

i juridique, fiscal & social

Tous les adhérents de l'Umih bénéficient d'une veille réglementaire avec une **assistance juridique, fiscale et sociale** gratuite.



© Vecteezy

Social

Augmentation du SMIC

En principe, le SMIC est revalorisé au 1er janvier de chaque année, mais en période de forte inflation, un mécanisme de revalorisation automatique en cours d'année s'applique lorsque l'indice des prix à la consommation augmente d'au moins 2 % par rapport au début de l'année. Ce seuil ayant été franchi le 13 mai 2026, le SMIC a été revalorisé de 2,41 % à compter du 1er juin 2026. Il en est de même du minimum garanti également revalorisé de 2,41 %.

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

- ⊕ **le taux horaire du SMIC légal passe de 12,02 € à 12,31 € ;**
- ⊕ **le montant du minimum garanti sera porté de 4,25 € à 4,35 €.**

Les conséquences pour le secteur CHRDT

Contrairement à la revalorisation du SMIC au 1er janvier 2026, qui n'avait impacté que



l'échelon 1 du niveau I, la revalorisation du SMIC au 1er juin 2026 a pour effet de placer l'ensemble du niveau I ainsi que l'échelon 1 du niveau II de la grille des salaires de la CCN des HCR en dessous du SMIC applicable au 1er juin 2026.

Toutefois, **les employeurs des HCR ont pour obligation de réajuster les minima conventionnels à hauteur du Smic horaire (soit : 12,31 €)** 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.

Avantage en nature nourriture

L'évaluation des avantages en nature nourriture est, pour le secteur des CHRDT, basée sur le minimum garanti lequel à compter du 1^{er} juin 2026 passe à 4,35 €, au lieu de 4,25 €, par conséquent l'avantage

nourriture est fixé à 4,35 € par repas. Cette valeur s'applique à tous les salariés concernés, quel que soit le montant de leur rémunération.

Conséquence sur la rémunération des apprentis de la branche

Du fait de l'augmentation du SMIC et dans l'attente de la conclusion d'un accord salarial de branche en cours de négociation et de son extension, les employeurs du secteur HCR sont tenus d'appliquer, depuis le 1^{er} juin 2026, le niveau horaire du SMIC soit 12,31 € aux pourcentages de rémunération des apprentis de la branche HCR. Cette évolution de la rémunération des apprentis s'applique à l'ensemble des contrats d'apprentissage de la branche HCR incluant ceux signés avant le 1^{er} juin 2026.

➕ Pour en savoir plus, contactez votre [Umih départementale](#)

AKTIVEO FORMATION

UMIH Formation devient AKTIVEO Formation

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



Formations clés

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

Parcours certifiants

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

Infos pratiques

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

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

aktiveoformation.fr

0806700701

Service & appel
gratuits

Sécurité des spectacles : une formation réduite dédiée aux petits établissements

Avec l'arrivée de l'été, les établissements voient revenir les soirées animées, les terrasses en fête et l'envie d'élargir leur programmation avec davantage de spectacles. Pour accompagner cette dynamique, Aktivéo Formation propose une formation dédiée à la sécurité des spectacles, pensée pour les petits établissements qui souhaitent accueillir ces événements dans un cadre maîtrisé et conforme à la réglementation.

La **formation réduite à la sécurité des spectacles** est destinée aux petits établissements de 5e catégorie de types L, N ou O, souhaitant organiser plus de six représentations par an. Habilitée par la CPNEF-SV, cette formation répond aux exigences du décret et de l'arrêté du 27 septembre 2019.

Pensée pour les exploitants de lieux aménagés pour des représentations publiques, elle permet d'acquérir les bases juridiques, réglementaires et opérationnelles indispensables à l'exercice de cette activité. La formation s'adresse aux professionnels

concernés par la déclaration d'activité d'entrepreneur de spectacles vivants de première catégorie, sous réserve de remplir les conditions prévues par l'article R7122-3 du Code du travail.

Objectifs

- Connaître le cadre juridique relatif à l'organisation de spectacles vivants et le champ des responsabilités civiles et pénales.
- Savoir appliquer la réglementation incendie des ERP spécifique aux lieux de spectacle de 200 places maximum.
- Savoir gérer les problèmes inhérents à la présence du public
- Connaître les règles du code du travail et les principes de prévention en matière de santé et sécurité au travail
- Obtenir une attestation de réussite à la suite d'un contrôle des connaissances (QCM)

FICHE TECHNIQUE

Public : de préférence le dirigeant.
Session : en inter et intra-entreprises – visio possible. **Durée** : 14 heures.

AKTIVÉO
FORMATION

aktiveoformation.fr

0806700701

Service & appel
gratuits

Du lundi au jeudi de 08h45 - 20h00
et le vendredi 08h45 - 19h00



POMPE À CHALEUR HYBRIDE

**Le gaz et l'électricité,
c'est comme
le pain et le fromage.**

**Seul c'est bien,
ensemble c'est mieux.**

En associant gaz et électricité, la **PAC hybride** permet un chauffage plus performant⁽¹⁾ qui contribue à la décarbonation⁽²⁾ de la France.



#JustDecarb



L'énergie est notre avenir, économisons-la!



Quel que soit votre fournisseur.

(1) Amélioration de l'étiquette DPE, après remplacement d'une chaudière d'ancienne génération, dans la plupart des cas, d'une classe pour la THPE et de deux classes pour la PAC hybride. Calculs de GRDF sur la base de la méthode 3CL-DPE 2021. (2) Les perspectives gaz des opérateurs de réseau démontrent qu'il est possible d'avoir une part de 20% de gaz verts dans la Consommation de gaz en 2030, via un effet croisé de hausse de la production de gaz vert et une baisse des consommations de gaz liée aux effets de sobriété et d'efficacité énergétique. Source : perspectives gaz 2024 - grdf.fr/institutionnel/publications-presse/publications