

Umih. magazine

Cafés
Hôtels
Restaurants
Traiteurs
Discothèques
Bowlings
Thalassos

Mobilisation

Airbnb reconnu éditeur :
une victoire historique
pour les hôteliers

Décryptage

La sécurité au cœur des
établissements de nuit



Invités

PARTENARIAT UMIH - PROVALE : CAP SUR LA RECONVERSION !

De gauche à droite : Malik Hamadache,
Laurent Barthélémy, Éric Bouget, Franck
Chaumès, Mathieu Giudicelli, Thierry Marx.

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

Je le vois tous les jours sur le terrain : notre secteur tient.

Mais il est sous pression.

Recruter, former, loger, transmettre... ces sujets ne sont pas nouveaux. Ce qui change, c'est leur intensité. On ne peut plus simplement s'adapter. Il faut structurer, organiser, anticiper.

Cela passe d'abord par l'ouverture.

Le partenariat avec Provale en est un exemple très concret. Des joueurs de rugby qui se reconvertissent, ce sont des femmes et des hommes qui connaissent l'engagement, le collectif, la discipline. Des qualités essentielles dans nos établissements. À nous de leur donner un cadre et des perspectives.

Cela passe aussi par une exigence accrue sur la sécurité.

Elle ne peut plus être perçue comme une seule contrainte réglementaire. Elle est au cœur de la confiance que nous devons à nos clients comme à nos équipes, en particulier dans les établissements de nuit où les équilibres sont plus sensibles.

Enfin, cela suppose de continuer à défendre un modèle.

Un modèle d'hospitalité, de transmission, d'ancrage territorial. Un modèle vivant, qui repose sur des femmes et des hommes engagés, et sur des entreprises qui tiennent, souvent, par leur capacité à s'adapter sans renoncer à leur identité.

sommaire

Services



- 28 **Juridique
fiscal & social**
Sacem : barèmes 2026
Mise en place du
passport de prévention

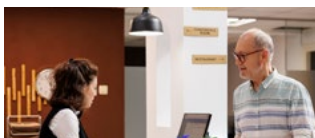


- 31 **Formation**
Umihformation devient
Aktivéo formation

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



- 11 **Invités**
**Partenariat
Umih - Provale : cap
sur la reconversion !**



- 17 **Mobilisation**
**Airbnb reconnu éditeur :
une victoire historique
pour les hôteliers**

- 20 **On aime**
Restaurants éphémères, quand
le recrutement passe à table



- 22 **Décryptage**
**La sécurité au cœur
des établissements
de nuit**



En partenariat avec DYNABUY

Umih Avantages

La centrale d'achats pour les pros de l'Hôtellerie-restauration.

Remises exclusives réservées aux adhérents de l'Umih.
Offre incluse dans votre adhésion.

Des réductions sur vos principaux fournisseurs



Plus de 150 fournisseurs pour votre activité professionnelle, des économies toute l'année !

● Profitez dès maintenant de vos avantages.

Rendez-vous sur votre plateforme [umih-avantages](#).



actualités

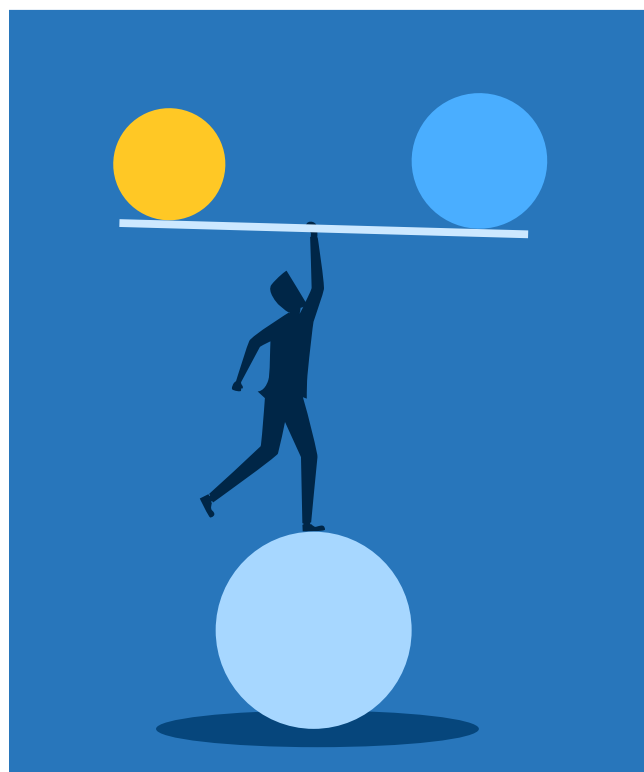
Budget 2026

Un équilibre fragile pour les entreprises du CHRDT

Adoptée après plusieurs mois de débats parlementaires, la loi de finances pour 2026 se voulait un exercice d'équilibre : réduire le déficit public tout en préservant l'activité économique. Parmi les signaux positifs pour la profession, la prolongation de l'exonération sociale et fiscale sur les pourboires était particulièrement attendue. Introduite après la crise sanitaire pour soutenir l'attractivité du secteur, la mesure est reconduite pour trois ans et contribue à renforcer le pouvoir d'achat des salariés. La fiscalité locale reste toutefois sous surveillance. La révision des valeurs locatives des locaux professionnels, qui devait entrer pleinement en vigueur en 2026, est finalement repoussée à 2027. Un report qui évite à court terme une hausse brutale de certaines taxes pour de nombreux établissements commerciaux.

Transmission d'entreprise : un cadre fiscal préservé

Dans un secteur où les transmissions d'établissements sont fréquentes, le maintien du pacte Dutreil constitue un point clé. Ce dispositif permet de bénéficier d'un abattement de 75 % sur la valeur des titres transmis lors d'une donation ou d'une succession, afin de faciliter la continuité



des entreprises familiales. La loi introduit toutefois quelques ajustements : les biens non directement liés à l'activité sont exclus du dispositif et la durée de conservation des titres est allongée. Malgré ces évolutions, l'essentiel du mécanisme est préservé, un point déterminant pour de nombreux cafés, hôtels ou restaurants transmis en famille ou à ses salariés. Le budget 2026 dessine donc une année d'ajustement. Et pour les professionnels du CHRDT, l'enjeu reste clair : préserver l'équilibre économique des établissements et continuer à faire vivre un secteur clé de l'emploi et de l'attractivité des territoires.

Plan saisonniers 2026-2028 : l'Umih à l'offensive

Le premier plan saisonniers 2023-2025 laisse un goût amer à la profession. L'Umih et la CPNE HCR avaient été force de propositions dans la conception d'un document très détaillé, largement repris par les pouvoirs publics, sans que les résultats soient à la hauteur des enjeux pour les entreprises et les salariés saisonniers. Le bilan transmis en décembre 2025 ne fait apparaître aucune mise en œuvre d'actions, notamment concernant l'emploi et la formation en intersaison, les contrats complémentaires ou encore le logement qui reste le frein majeur, avec des avancées principalement dues aux initiatives des organisations professionnelles, en l'absence d'une politique nationale forte.

Un recentrage sur le logement

C'est sur cette base que s'ouvre le nouveau plan saisonniers 2026-2028,



acté par le Comité interministériel du tourisme et annoncé comme recentré sur le logement, en s'appuyant notamment sur les recommandations de la Cour des comptes de juin 2025. L'Umih et la CPNE HCR entendent y défendre le besoin de moyens humains et financiers à la hauteur des ambitions, afin de passer du déclaratif à l'opérationnel. Leurs priorités sont clairement affichées : mieux communiquer sur les métiers auprès des demandeurs d'emploi, mieux informer les saisonniers sur leurs droits à la formation, développer des parcours adaptés et certifiants en intersaison, simplifier et déployer des POEI interentreprises avec des solutions de logement, et organiser la mobilité pour sécuriser des activités tout au long de l'année. L'enjeu est aussi d'associer l'ensemble des secteurs employeurs de saisonniers pour proposer de véritables compléments de contrats sur les territoires. « *Nous avons beaucoup investi dans le premier plan, pour un résultat insuffisant : cette fois, nous serons particulièrement vigilants à ce que les engagements se traduisent en actions concrètes, notamment sur le logement et la formation des saisonniers* », insiste Laurent Barthélémy, président national Umih Saisonniers.

1^{er} mai Faut-il vraiment changer un système qui marche ?

Le 1^{er} mai n'est pas un jour férié comme les autres. Seul jour obligatoirement chômé et payé en France, il représente aussi, pour l'hôtellerie-restauration, une réalité économique majeure. Aujourd'hui, le cadre est clair. Dans la restauration, le travail le 1^{er} mai est autorisé par des accords de branche issus du dialogue social. Ces règles collectives, connues et appliquées, permettent aux établissements d'ouvrir et aux salariés de travailler sur la base du volontariat. Et de bénéficier d'une rémunération majorée. « *Ce que nous demandons est simple : le respect des accords de branche existants* », résume Franck Chaumès, président national Umih Restauration. Avec la proposition de loi étendant la possibilité de travailler le 1^{er} mai,



Franck Chaumès,
président national Umih Restauration



la logique change. Le cadre collectif laisse place à une approche individualisée, salarié par salarié. Une évolution qui fragilise l'équilibre des relations employeurs salariés et ouvre la voie à l'insécurité juridique et aux contentieux. Car, contrairement aux idées reçues, dans de nombreux établissements, des équipes choisissent de travailler ce jour-là pour améliorer leur pouvoir d'achat, en toute transparence.

L'enjeu est aussi économique.

Pour les restaurants, le 1^{er} mai représente l'une des rares journées de très forte activité. Une fermeture contrainte peut signifier la perte d'une semaine de trésorerie, avec des conséquences directes sur les emplois, les apprentis et les fournisseurs. « *Une loi mal calibrée peut détruire plus d'emplois qu'elle n'en protège* », prévient le président de branche. C'est pourquoi la proposition de loi qui va être examinée à l'Assemblée nationale suscite de fortes réserves dans la profession. « *Non par opposition de principe, mais parce qu'elle remet en cause un équilibre qui fonctionne* », conclut Franck Chaumès.

La Carte de commerçant ambulant est maintenue !

Inscrite au projet de loi de simplification de la vie économique, la suppression de la carte de commerçant aurait créé un risque réel de dérégulation pour les métiers de la restauration et du commerce itinérants. Son maintien constitue aujourd'hui un succès essentiel pour l'Umih, mobilisée pour préserver un cadre professionnel clair, protecteur et équitable. « Cette carte contribue à structurer la filière, accompagner les entreprises et lutter contre les pratiques non déclarées, sans garanties sanitaires ni loyauté concurrentielle. Elle sécurise les clients, valorise les savoir-faire et s'inscrit dans la dynamique de reconnaissance portée par la branche Traiteurs et TOR. En la défendant, l'Umih affirme un syndicalisme au service des entreprises et des clients, fidèle à l'esprit fait maison : qualité, transparence et responsabilité durable », insiste Valérie Pons, présidente branche Traiteurs et TOR.



Valérie Pons, présidente nationale Umih Traiteurs & TOR



Maître traiteurs Un projet pour professionnaliser l'événementiel

Le signal est fort : 93 % des adhérents Umih ont voté en faveur de la poursuite des travaux engagés. La structuration du futur titre de Maître Traiteur entre désormais dans une phase déterminante. Branches, clubs et instances de l'événementiel convergent autour d'une ambition commune : reconnaître et structurer durablement les métiers. « C'est un projet Umih, au service des entreprises, des métiers et des clients, issu du travail de la branche Traiteurs et TOR », insiste Valérie Pons. Une tâche collective, menée dans la durée, qui a permis de poser les fondations d'un titre exigeant, construit avec les territoires. L'Objectif ? Bâtir une reconnaissance claire, crédible et opérationnelle. Un projet d'intérêt national, au service des entreprises, des métiers et des clients. « Nous avons ouvert les échanges aux acteurs de l'écosystème événementiel afin de travailler sous l'égide de la DGE, dans un cadre partagé et transparent », précise-t-elle. Le socle du titre sera prochainement soumis à la DGE.



Les bistrotts et cafés, joyaux du patrimoine français

Symbole d'humanité, de proximité et de convivialité, le bistrot fait battre le cœur des villes et villages de France. Lieu de vie, de débats, de rires et d'échanges, il témoigne d'un savoir-vivre typiquement français, inscrit dans notre mémoire collective. Plus qu'un simple comptoir, le café est un repère social, un espace de partage où se tisse le lien entre générations et cultures. Depuis plusieurs années, l'Umih soutient avec conviction l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France, présidée par Alain Fontaine. Ensemble, ils ont obtenu en 2024 l'inscription des bistrotts au Patrimoine culturel immatériel de la France, une étape majeure saluée par



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

toute la profession. Ce succès a nourri une nouvelle ambition : porter le dossier jusqu'à l'UNESCO, « afin que le monde entier reconnaisse la contribution unique de nos bistrotts à l'art de vivre à la française » argumente Laurent Lutse. Pour prétendre à cette reconnaissance, les bistrotts doivent prouver qu'ils forment un patrimoine vivant, « transmis et encore pratiqué », explique l'Association. Une dynamique nationale qui a reçu en janvier 2026, lors de la traditionnelle galette à l'Élysée, le soutien du président de la République, plaçant les cafés et bistrotts « à l'avant-garde du savoir-faire français ». Plus récemment, le 27 janvier, l'association a été auditionnée devant le ministère de la Culture et a rappelé l'importance de ces établissements dans le lien social et l'attractivité de nos territoires. Prochaine étape : en mars, le ministère de la Culture et le président de la République sélectionneront un unique dossier pour représenter la France à l'Unesco. La décision finale sera prise en 2027. À travers ce combat, l'Umih défend un patrimoine vivant qui fait rayonner la France... autour d'un café.



PARTENARIAT UMIH-PROVALE : CAP SUR LA RECONVERSION !

De gauche à droite :
Jérôme Fillol, Guy Accoceberry,
Franck Chaumès, Olivier Roumat,
Éric Bouget, Laurent Barthélémy,
Thierry Marx.

Invités

Entre le monde du rugby professionnel et celui de l'hôtellerie-restauration, les passerelles se multiplient. Franck Chaumès, Malik Hamadache, Jérôme Fillol et Olivier Roumat reviennent sur un partenariat inédit entre l'Umih et Provale, au service de la reconversion des joueurs.

Umih mag : Comment est née l'idée de ce partenariat entre Provale et l'Umih ?

Franck Chaumès : l'origine de ce partenariat est avant tout humaine : une amitié solide entre Éric Bouget, président départemental de l'Umih 30, Laurent Barthélemy, président national des saisonniers et Malik Hamadache, président de Provale. Étant moi-même passionné par le rugby et très proche de ce milieu depuis toujours, ils m'ont proposé de concrétiser ce projet. Dès le départ, l'idée m'a paru évidente : nos deux structures ont tout à gagner à collaborer. Les métiers de l'hôtellerie-restauration sont un choix naturel pour les joueurs en reconversion. Pourquoi ? Parce que ce secteur valorise des qualités qu'ils ont forgées tout au long de leur carrière sportive : la résilience, le sens du collectif, la gestion de la pression, et surtout l'accueil et le relationnel.

Umih mag : Qu'est-ce qui vous a convaincus de vous associer avec l'Umih ?

Malik Hamadache : plusieurs éléments ont été déterminants. D'abord,

« Nos deux structures ont tout à gagner à collaborer »

FRANCK CHAUMÈS, PRÉSIDENT UMIH 33,
PRÉSIDENT NATIONAL UMIH RESTAURATION

une convergence évidente de valeurs et d'objectifs. Provale a pour mission d'accompagner les joueurs et joueuses de rugby dans leur reconversion professionnelle. Or, nous avons constaté qu'un nombre croissant de nos adhérents se tournaient vers les métiers de l'hôtellerie-restauration, de l'événementiel ou des traiteurs. Ces secteurs offrent des opportunités idéales pour des profils habitués à l'effort, au travail d'équipe. Ensuite, l'expertise et le maillage territorial de l'Umih ont été des atouts majeurs. Avec plus de 35 000 adhérents et 106 antennes locales, elle dispose d'une connaissance fine des enjeux du secteur et d'un réseau solide pour accompagner les porteurs de projet. Leur capacité à proposer des formations adaptées, un suivi et un appui concret à la création ou reprise d'établissements a renforcé notre conviction que ce partenariat serait gagnant-gagnant. Enfin, l'aspect humain a joué un rôle clé.

« Après ces émotions fortes et cette vie collective permanente, l'arrêt peut créer un vide immense. »

JÉRÔME FILLOL

L'amitié et la confiance entre nos deux organisations, ainsi que la volonté commune de créer des parcours solides et pérennes pour nos joueurs, ont scellé cette collaboration. C'est une belle aventure, qui permet de transformer des passions en projets concrets.

Umih mag : Quels défis les joueurs rencontrent-ils généralement lors de la transition vers une vie après le sport de haut niveau ?

Jérôme Fillol : la fin de carrière est sans doute l'une des transitions les plus délicates. Ce qui manque le plus, souvent, c'est le collectif. Cette intensité humaine est rare ailleurs. Et retrouver une telle force collective dans le monde du travail n'est pas évident. Il y a aussi le basculement vers une vie plus ordinaire. On passe brutalement d'un quotidien rythmé par l'exigence du très haut niveau, l'entraînement, la pression des matchs, l'intensité physique, l'adrénaline des victoires et des défaites, à une vie beaucoup plus calme, presque silencieuse. Après ces émotions fortes et cette vie collective permanente, l'arrêt peut créer un

- **Malik Hamadache :** ancien pilier international de rugby, aujourd'hui dirigeant, président du syndicat des joueurs professionnels (Provale).
- **Jérôme Fillol :** ancien demi de mêlée français, reconverti dans la restauration, adhérent de l'Umih, et engagé dans l'accompagnement des joueurs via Provale.
- **Olivier Roumat :** ancien international français de rugby (2^e/3^e ligne), cadre du XV de France dans les années 1990, devenu hôtelier-restaurateur adhérent de l'Umih.

vide immense. C'est pourquoi cette période demande un véritable accompagnement, pour se reconstruire, redéfinir un projet et retrouver un nouvel équilibre.

Umih mag : En quoi consiste l'accompagnement proposé par l'Umih pour faciliter l'intégration des joueurs dans les métiers de l'hôtellerie-restauration ?

F.C : l'Umih offre aux joueurs en reconversion un accompagnement complet, pensé pour répondre à leurs besoins spécifiques et les aider à réussir dans les métiers de l'hôtellerie-restauration. Ces formations couvrent aussi bien les certifications obligatoires que des modules sur mesure en gestion ou en management, conçus pour des profils habitués à la rigueur

Invités



De gauche à droite :
Franck Chaumès, Thierry Marx,
Éric Bouget, Laurent Barthélémy.

et au leadership. Nous apportons un soutien crucial en matière de gestion pour éviter les écueils qui mènent trop souvent à des échecs. Nous aidons les joueurs à identifier des établissements viables, à construire des business plans solides et à naviguer dans les démarches administratives ou financières, parfois complexes. Enfin, l'Umih leur ouvre des portes pour des stages ou même des reprises d'établissements. Nous avons également mis en place un système de parrainage, où des professionnels expérimentés accompagnent les joueurs tout au long de leur parcours. Des points d'étape

réguliers permettent d'ajuster les formations et l'accompagnement en fonction de leurs besoins réels.

Umih mag : Quelles compétences acquises sur le terrain de rugby peuvent être transférées avec succès dans le secteur du CHR ?

Olivier Roumat : Sur un terrain de rugby, il n'y a pas d'échappatoire. Il faut avancer, affronter l'adversité, accepter les mauvais rebonds et dépasser la peur. Cette capacité à faire face, à rester solide dans les moments difficiles, est aussi celle que

« Le rugby apprend aussi la discipline, l'organisation et la gestion du temps, des qualités indispensables dans des métiers où tout se joue parfois en quelques minutes. »

OLIVIER ROUMAT

l'on attend d'un chef d'entreprise : prendre ses responsabilités, assumer les décisions et garder le cap lorsque la pression monte. Le rugby transmet des valeurs humaines essentielles, l'intégrité, le respect de ses coéquipiers comme de ses adversaires, la loyauté et la solidarité. Elles trouvent un écho très concret dans le secteur du CHRDT. Si un maillon cède, c'est toute l'équipe qui vacille. Le rugby apprend aussi la discipline, l'organisation et la gestion du temps, des qualités indispensables dans des métiers où tout se joue parfois en quelques minutes. On y développe également la confiance mutuelle et la capacité à communiquer efficacement, des atouts essentiels pour coordonner et motiver une équipe ou gérer un coup de feu. Ce projet est rendu possible aujourd'hui. Franck Chaumès est l'homme providentiel !

Umih mag : Quitter un sport aussi exigeant que le rugby pose une

question essentielle : comment se réinventer après le terrain ?

J.F : la clé, c'est l'anticipation. L'après ne se prépare pas une fois la carrière terminée, mais pendant qu'elle se construit. Une carrière de rugbyman dure dix à quinze ans : à l'échelle d'une vie, c'est très court. Il faut donc penser tôt à la suite, imaginer d'autres horizons, bâtir un projet, se former, étudier.

Umih mag : Quels points communs unissent le monde du rugby et celui de l'Umih ?

F.C : les similitudes sont nombreuses. La première saute aux yeux : la cohésion. Dans le rugby, comme dans tous les sports collectifs, elle conditionne la victoire. Sans elle, aucune équipe ne tient la distance. Le parallèle avec l'Umih s'impose presque naturellement. Pour faire avancer nos revendications, la logique est la même : parler d'une seule voix. Dans cette maison commune, chacun peut avoir ses sensibilités, ses nuances, ses débats. Mais les divisions fragilisent toujours l'élan collectif. Chaque branche doit pouvoir défendre sa ligne, tout en restant fidèle à un cap partagé. Le rugby fonctionne selon ce principe simple : les victoires se construisent dans l'unité. Impossible d'imaginer une équipe triompher si chaque joueur décide, seul, de son propre plan de jeu. La solidarité n'est pas un mot d'ordre abstrait, c'est une condition de réussite. C'est d'ailleurs ce que je mets souvent en avant, la force du collectif reste notre meilleur levier.

DRINK

WATERS

Agissez
pour la planète!



Groupe GM s'associe à Drink Waters pour proposer aux hôteliers la solution durable pour les bouteilles d'eau :

Les gourdes en aluminium recyclé et réutilisables à l'infini



**Eau de source des Alpes,
disponibles en versions plate ou gazeuse**

*1% du chiffre d'affaires de Drink Waters est reversé à des associations environnementales



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





AIRBNB RECONNU ÉDITEUR : UNE VICTOIRE HISTORIQUE POUR LES HÔTELIERS

La Cour de cassation rebat les cartes. En reconnaissant à Airbnb un rôle d'éditeur, et non plus de simple hébergeur technique, elle rééquilibre la concurrence entre plateformes et hôteliers. Issue de l'affaire Kauffmann, portée par Me Jonathan Bellaïche (Goldwin Avocats) avec le soutien de l'Umih, cette décision vient renforcer les actions engagées depuis 2018, dont celles de 27 hôteliers pour concurrence déloyale.

Une bataille juridique pour l'équité

Le 7 janvier 2026 marque l'aboutissement de dix années de contentieux contre Airbnb. Au cœur du dossier Kauffmann, une sous-location illicite. Dès l'origine, M^e Bellaïche soutient une idée simple : la question n'est pas seulement celle du comportement du locataire qui loue un bien sans le consentement du propriétaire, mais aussi celle du rôle actif d'Airbnb dans la présentation, la hiérarchisation et l'exploitation des annonces. En refusant à la plateforme le statut d'« *hébergeur technique* » et en consacrant son rôle d'éditeur, la Cour de cassation met fin à une responsabilité allégée qui faussait le jeu de la concurrence au détriment des hôteliers. « *Les jurisprudences obtenues ces dernières années ont pu confirmer que les plateformes n'étaient pas au-dessus des lois et qu'elles étaient bien responsables et condamnées lorsqu'elles violent la réglementation* », précise M^e Bellaïche.

« Les jurisprudences obtenues ces dernières années ont pu confirmer que les plateformes n'étaient pas au-dessus des lois. »

M^e JONATHAN BELLAÏCHE
GOLDWIN AVOCATS

Airbnb éditeur : un changement de responsabilités

Avec cette qualification d'éditeur, désormais, Airbnb ne peut plus se contenter d'intervenir a posteriori : une véritable obligation de vigilance s'impose à la plateforme dans le contrôle des annonces, avant et pendant leur mise en ligne. Lorsqu'une offre n'aurait pas dû être publiée – absence de numéro d'enregistrement, dépassement des seuils autorisés, non-respect des règles locales –, Airbnb pourrait désormais être tenue co-responsable des contenus illicites publiés et devra retirer ou refuser tout contenu qui ne respecte pas la législation. « *Cette décision est l'aboutissement d'un combat de longue haleine pour une régulation juste et efficace des plateformes* », souligne Véronique Siegel, présidente nationale Umih Hôtellerie. En rappelant que « *la technologie ne saurait*



Véronique Siegel,
présidente nationale Umih Hôtellerie

« Cette décision donne un contenu concret au principe d'égalité de traitement entre acteurs traditionnels et plateformes numériques »

VÉRONIQUE SIEGEL, PRÉSIDENTE
NATIONALE UMIH HÔTELLERIE

s'affranchir du droit, cette décision donne un contenu concret au principe d'égalité de traitement entre acteurs traditionnels et plateformes numériques ».

Un signal fort pour l'ensemble du secteur

Cette avancée juridique consolide sensiblement la position de l'Umih dans la procédure engagée contre Airbnb dès 2018, ainsi que dans l'action collective menée par 27 hôteliers avec le soutien de l'organisation. Ces contentieux en concurrence déloyale visent à faire reconnaître que la plateforme, en ne veillant pas au respect de la réglementation applicable et en laissant notamment se maintenir en ligne des annonces illicites, a causé divers préjudices aux hôteliers et contribué à fausser le marché de l'hébergement touristique marchand. Le jugement du tribunal de commerce de Lisieux du 19 décembre

2025, qui s'était déclaré compétent et qui a ordonné qu'il soit sursis à statuer sur le fond jusqu'à l'issue des procédures pendantes devant la cour d'appel de Paris dans le dossier Umih et devant la Cour de Cassation dans le dossier Kauffmann, avait clairement identifié que le statut d'Airbnb serait déterminant pour l'issue du litige : le verrou vient de sauter.

Le combat continue

Cette victoire de principe ne crée pas, à elle seule, un droit automatique à indemnisation. Mais l'essentiel est acquis : en reconnaissant le rôle actif et la responsabilité potentielle d'Airbnb, la Cour de cassation offre à la profession une base solide pour faire valoir le manque à gagner, la distorsion de concurrence subie et l'atteinte portée à l'équilibre du marché. Une étape majeure vient d'être franchie, mais la bataille n'est pas achevée. Pour l'Umih et pour les hôteliers engagés, cette décision valide une stratégie de long terme et légitime plus que jamais la poursuite des actions de fond. « *Le moment est venu pour les hôteliers lésés par ces pratiques déloyales de se rapprocher de leur Umih départementale et de rejoindre le combat pour faire respecter, enfin, les mêmes règles à tous les acteurs du marché* », insiste Véronique Siégel. Et M^e Bellaïche de conclure « *J'irai jusqu'au bout des procédures judiciaires permettant de protéger les hôteliers et d'obtenir réparation* ».

on aime ❤️



Restaurants Éphémères, quand le recrutement passe à table !

Partout en France, les Restaurants Éphémères organisés par le réseau Umih, en partenariat avec France Travail et Promocash, confirment leur utilité : rapprocher les entreprises, les partenaires de l'emploi et les candidats, tout en valorisant les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Ainsi, dans le cadre de la semaine des métiers du tourisme, de nombreuses villes ont accueilli cette opération immersive permettant à des candidats, en recherche

d'emploi ou en reconversion, de découvrir, le temps d'une journée, les métiers du secteur en situation réelle : préparation d'un menu, organisation du service, travail en équipe en cuisine et en salle.

Encadrés par des professionnels et des formateurs, ils peuvent démontrer leurs compétences et échanger directement avec des établissements recruteurs. Cette initiative illustre la force du collectif et l'engagement du réseau Umih pour répondre aux enjeux d'attractivité et de recrutement dans l'hôtellerie-restauration.



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)

décryptage

LA SÉCURITÉ AU CŒUR DES ÉTABLISSEMENTS DE NUIT

« Le drame de Crans-Montana nous incite à réexaminer nos pratiques.

La sécurité n'est pas une contrainte supplémentaire ni un frein à la fête. Elle est la condition même de la confiance du public et donc de la pérennité de nos établissements. Bars dansants comme discothèques évoluent dans un même environnement réglementaire exigeant », insiste Thierry Fontaine, président Umih Nuit et Umih 69. Les règles existent. Encore faut-il les appliquer avec rigueur et ne pas rester seul pour le faire. *« Notre rôle, c'est d'emmener les gens ailleurs, dans une ambiance magique, résume-t-il. Lumières, son, scénographie, gestion des flux : tout est pensé pour le plaisir du public. Mais cette magie repose sur un socle invisible et non négociable : la sécurité. »*

Dans un contexte où les établissements font régulièrement évoluer leur activité pour s'adapter aux attentes du public, la sécurité ne peut être traitée comme un simple détail réglementaire. Changement de concept, ajout d'animations, augmentation de la jauge ou exploitation de nouveaux espaces



Thierry Fontaine,
président Umih Nuit et Umih 69

« La sécurité n'est pas une contrainte supplémentaire ni un frein à la fête. »

THIERRY FONTAINE

modifient profondément les conditions d'accueil du public et exigent une analyse rigoureuse des risques. Ces évolutions sont particulièrement sensibles lorsque l'activité devient dansante ou que le public est accueilli en sous-sol.

Un cadre réglementaire à comprendre

C'est précisément sur ce point que les confusions apparaissent le plus souvent. Tous les établissements ne relèvent pas du même cadre réglementaire. Les bars et établissements de restauration sont classés en type N, tandis que les discothèques et salles de danse relèvent du type P. Entre les deux, certains lieux cumulent les activités et peuvent relever à la fois du N et du P, avec des obligations de sécurité renforcées. Un établissement de type P est conçu dès l'origine pour accueillir une foule dense et mobile. Les normes ne sont alors plus les mêmes : matériaux résistants au feu, dispositifs d'alarme audibles et visuels, désenfumage, éclairage de sécurité, circuits d'évacuation dimensionnés pour permettre à plusieurs centaines de personnes de sortir rapidement, sans panique. Le risque

apparaît lorsque l'activité réelle évolue sans que le classement réglementaire ne soit réévalué. Ajouter une piste de danse, augmenter la jauge, organiser des soirées festives régulières ou exploiter un espace en sous-sol peut faire basculer un établissement dans une autre catégorie. *« Ce n'est pas une question de bonne ou de mauvaise volonté, mais de cohérence entre ce qui est déclaré et ce qui est pratiqué »*, souligne le président d'Umih Nuit.

Un accompagnement concret

« Ne pas rester seul face à la réglementation est essentiel, rappelle-t-il. Être accompagné, c'est se donner les moyens de faire les bons choix au bon moment. » Cet accompagnement peut s'appuyer notamment sur le travail des préventionnistes et des partenaires techniques mobilisés par l'Umih. Leur rôle est d'intervenir en amont, avant tout incident ou contrôle, pour analyser les configurations des établissements, identifier les points de vigilance et proposer des solutions adaptées à chaque situation.



Régis Toutain, Président de la branche Discothèques Umih 56

« Un travail préventif qui favorise la mise en conformité, et limite les fermetures administratives. »

RÉGIS TOUTAIN

Visites de prévention, diagnostics sécurité, conseils sur les matériaux, les équipements ou les cheminements d'évacuation : l'objectif est de permettre aux exploitants de sécuriser leur activité sans attendre une injonction administrative. Dans le Morbihan, spécialiste de la sécurité incendie et pompier volontaire, Régis Toutain, Président de la branche Discothèques Umih 56, référent Monde de la nuit Umih Bretagne et élu CBEN Umih Nationale, a fait de la sécurité incendie un axe structurant de son action syndicale au service des adhérents. *« Il y a quelques semaines, une réunion présidée par le préfet du Morbihan a réuni l'ensemble des services de l'État afin de définir une méthode de contrôle à la fois rigoureuse et constructive. Il a donc été décidé, dans la majorité des cas, d'informer les exploitants en amont afin de permettre un accompagnement par l'Umih 56, d'identifier les non-conformités, principalement liées à la sécurité incendie, aux installations techniques et à l'accessibilité. Un travail préventif qui favorise la mise en conformité des établissements et limite fortement*



les fermetures administratives, qui restent une mesure exceptionnelle dans le Morbihan. » Cette approche pragmatique a permis d'instaurer un climat de confiance avec les services de l'État. *« La qualité de coopération entre les services de l'État, les collectivités et les professionnels constitue aujourd'hui un facteur déterminant dans le Morbihan, permettant d'assurer une progression efficace vers la mise en conformité des établissements, dans un cadre responsable et constructif. »* Un dialogue qui s'inscrit dans un cadre réglementaire exigeant, rappelé par David Zenouda, vice-président Umih Paris IDF



David Zenouda, vice-président Umih Paris IDF et de la branche CBEN

« Aucun établissement n'ouvre ou ne reste ouvert sans contrôles réguliers. »

DAVID ZENOUDA

et de la branche CBEN. *« Quand on fait danser des personnes dans un sous-sol et que l'on accueille une forte affluence, les exigences de sécurité doivent être au moins aussi strictes que celles applicables aux discothèques. Aucun établissement n'ouvre ou ne reste ouvert sans contrôles réguliers. Les exploitants savent qu'ils engagent leur responsabilité pénale. »* Pour la profession, la priorité reste la prévention. *« Il vaut mieux prévenir que guérir, plutôt que d'imposer des fermetures administratives massives qui pénaliseraient tout un secteur sans traiter les causes réelles des accidents »,* ajoute-t-il.



« Dès lors qu'on peut bouger, danser etc., même occasionnellement, la réglementation incendie applicable au type P peut s'imposer. »

JEAN-MICHEL BILLOD

comme « accessoires », modifient pourtant les conditions d'évacuation, les effectifs admissibles et peuvent faire basculer un établissement de type N vers un type P, ou d'une 5^e vers une 4^e catégorie. L'absence d'anticipation tient surtout au caractère progressif de ces changements, qui ne sont pas toujours formalisés administrativement.

Pourquoi l'exploitation d'un sous-sol ou d'un étage concentre-t-elle autant de risques ?

L'évacuation depuis un niveau autre que le rez-de-chaussée est plus complexe et plus lente, notamment en cas de fumées. Les seuils réglementaires y sont donc plus stricts, avec des exigences renforcées en matière de dégagements, de désenfumage, d'éclairage de sécurité et parfois de détection automatique. De plus, les sous-sols concentrent souvent des locaux techniques ou de stockage à fort potentiel calorifique, peu visibles du public, ce qui augmente le risque de départ de feu non détecté.

Éclairage avec Jean-Michel Billod

Alliance Prévention Incendie

Quels changements d'usage entraînent le plus souvent un changement de type ou de catégorie ERP non anticipé ?

Les situations les plus fréquentes concernent des évolutions progressives de l'activité : passage d'une configuration assise à debout, ajout de musique amplifiée, organisation de soirées festives ou dansantes, extension des horaires d'ouverture ou augmentation de la jauge réelle d'exploitation, extensions réalisées sans autorisation (sous-sol par exemple). Ces évolutions, souvent perçues



Quels critères font basculer un bar ou restaurant vers une logique de type P ?

Au-delà du statut déclaré, nous observons des critères factuels : musique amplifiée à niveau élevé, espace dégagé pour la danse, jeux de lumière, obscurcissement volontaire de l'ambiance, fréquentation majoritairement debout et augmentation notable de l'effectif réel. Dès lors que l'ambiance est festive, qu'on n'est plus dans de la restauration assise ou un bar assis mais qu'on se lève qu'on peut bouger danser etc., même occasionnellement, la réglementation incendie applicable au type P peut s'imposer, avec des conséquences sur l'alarme, la coupure sonore, la gestion des effectifs et les matériaux.

Comment distinguer une réelle démarche de mise en conformité ?

Un exploitant engagé anticipe : il déclare ses

évolutions, consulte des professionnels, met à jour son registre de sécurité et conserve les justificatifs (rapports, PV, attestations). À l'inverse, une réponse ponctuelle au contrôle se traduit souvent par des documents incomplets, des prescriptions non levées ou une méconnaissance des obligations récurrentes (formations, vérifications périodiques).

Quels manquements « mineurs » ont des conséquences majeures ?

Des issues encombrées, des portes coupe-feu neutralisées, des matériaux décoratifs sans PV de réaction au feu, un personnel non formé ou l'absence de moyen fiable d'alerte des secours sont fréquemment minimisés. En situation d'incendie, ces manquements aggravent la propagation du feu, la panique et engagent directement la responsabilité pénale et assurantielle de l'exploitant.

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



Juridique

SACEM : barèmes 2026

Conformément à la convention de partenariat « Cafés, Hôtels, Restaurants et Discothèques » signée entre l'Umih et la SACEM, les forfaits applicables aux établissements sont réévalués le 1^{er} janvier de chaque année par application, sur le montant des forfaits de l'année précédente, d'un coefficient correspondant à l'indice des prix à la consommation publié par l'INSEE.

Les barèmes s'appliquent sur trois niveaux de tarifs correspondant à la situation de l'exploitant au regard du respect de la législation sur la protection des auteurs :

⊕ **le Tarif Général**, 25 % plus élevé que le tarif général antérieur. Ce tarif est applicable à l'exploitant **qui n'a pas** procédé à la déclaration préalable des

diffusions musicales données par lui, sur le site sacem.fr.

⊕ **le Tarif Réduit** qui se traduit par une réduction de 20 % sur le tarif général. Ce tarif est applicable à l'exploitant **qui a** procédé à **la déclaration préalable** des diffusions musicales dans l'établissement, sur le site sacem.fr.

⊕ **le Tarif Réduit Protocolaire** de 28 % inférieur au Tarif Réduit, pour les CHRD (sauf pour les réveillons et, spectacles vivants dans les concerts, cabarets...). Ce tarif est applicable à l'exploitant justifiant de son **adhésion à un organisme professionnel** ayant conclu un protocole d'accord avec la SACEM.

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



© Vecteezy

Formation

Mise en place du *Passeport de prévention*

Le passeport de prévention est un service numérique de prévention des risques professionnels qui a pour finalité de contribuer à :

- ⊕ Améliorer la prévention des risques professionnels en vérifiant le suivi par les salariés des formations en santé et sécurité au travail en vue de réduire les accidents du travail
- ⊕ Eviter qu'un même salarié ne suive de manière itérative des formations en santé et sécurité au travail alors que ce n'est pas nécessaire quand les formations suivies sont encore valides.

Le passeport de prévention met en relation, les actifs (salariés et demandeurs d'emploi),

les employeurs et les organismes de formation afin de :

- ⊕ Assurer la traçabilité des formations en santé et sécurité au travail
- ⊕ Faciliter leur gestion.

Les formations concernées par le passeport de prévention sont notamment les suivantes :

- Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Habilitation électrique
- Gestes et postures
- Certibiocide

L'employeur aura accès au passeport de prévention dès le 16 mars 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](https://www.aktiveoformation.fr)

0806700701

Service & appel
gratuits

Umihformation devient **Aktiveo formation**

Depuis 2002, notre centre de formation a accompagné plus de 500 000 stagiaires. Depuis deux décennies, nous contribuons à la professionnalisation du secteur de l'hôtellerie restauration.

Notre réussite, nous permet d'appréhender, aujourd'hui, le futur avec sérénité et ambition.

Notre volonté est de créer ce grand centre de formation de la branche du tourisme, en France comme à l'international, en dépassant largement les frontières de notre secteur d'origine, l'hôtellerie restauration, et de rassembler l'ensemble des acteurs qui contribueront à la réalisation de cette vision. Notre nouveau nom s'inscrit pleinement dans notre stratégie visant à conquérir de nouveaux horizons et à poursuivre ce travail d'alliance avec les plus grands acteurs du secteur.

Aktiveo formation sera le centre de formation de l'innovation pédagogique, de la promotion de la formation sous toutes ses formes, de la compétence au service du plus grand nombre. Ensemble, toutes nos équipes sont tournées vers l'avenir pour accompagner dans leur réussite les chefs d'entreprise, les salariés demandeurs d'emploi et les apprentis qui



nous feront confiance. Aktiveo formation, c'est la recette du succès !

MICHEL BÉDU,
PRÉSIDENT D'AKTIVEO FORMATION

AKTIVÉO
FORMATION

aktiveoformation.fr

0806700701

Service & appel
gratuits

Lundi au jeudi : 08h45-20h00 • Vendredi : 08h45-19h00



OPTEZ POUR UN PRIX AUQUEL VOUS NE PENSEREZ PLUS PENDANT DES ANNÉES.

Avec nos offres à prix fixe
pour les entreprises,
électricité rime avec stabilité
jusqu'à 5 ans*.



L'ÉLECTRICITÉ, ÇA NE FAIT QUE COMMENCER

*Prix fixe de l'électricité à l'exception des évolutions réglementaires prévues au contrat (CEE, mécanisme de capacité, etc.). [edf.fr/entreprises/offre-a-moyen-terme](https://www.edf.fr/entreprises/offre-a-moyen-terme)
L'énergie est notre avenir, économisons-la!