Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

Coup de gueule de l'Umih 84, De l'importance du traiteur pour les temps de convivialité



L'Umih 84 est vent debout pour défendre la branche traiteur. En effet, les collectivités territoriales et les entreprises vauclusiennes 'oublieraient' de faire intervenir les traiteurs lors de leurs cocktails, privilégiant des prestataires 'à la marge' des critères de savoir-faire, des normes sanitaires et de sécurité pourtant imposées aux professionnels spécialisés.

Par cette matinée pluvieuse et grise Patrice Mounier, président de l'Umih 84 (Union des métiers et des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

industries de l'hôtellerie de Vaucluse), nous recevait, entouré, à gauche par Richard Hémin, patron restaurateur du Grand Café Barretta à Avignon et président de la branche restauration de l'Umih84, et, à droite par Christian Brunet président de la branche traiteur, administrateur à l'Umih84, vice-président national de l'interprofessionnelle et à la tête de l'entreprise Montilienne Traiteurs Brunet frères.

Mission ?
Stopper la dérive qui consiste à faire appel à des entreprises de bouche voisine qui ne répondraient pas aux normes réglementaires du code APE 5621Z, le seul à certifier de l'activité de traiteur. Autre point d'achoppement ? La concurrence déloyale d'être comparé en termes de prestation et de prix, à des non-traiteurs de type restaurateurs ou food-trucks.

Umih 84 Branche traiteur depuis 2009
«D'ailleurs, pour la petite histoire, l'Umih 84 a été la 1ère interprofessionnelle départementale à créer, en 2009, la marque traiteur, sous l'impulsion du président Frank Gomez, pour souligner l'importance de représenter l'activité », souligne Patrice Mounier. «Initiative soutenue, 10 ans après, au niveau national, par Thierry Marx,» rappelle Christian Brunet.

La lettre aux maires
«On en a marre, interpelle Patrice Mounier parce que ça fait plusieurs années que nous nous rendons compte que des services des collectivités territoriales, les entreprises et les associations font appel, pour leurs temps de convivialité, à d'autres entreprises que celles des traiteurs. Alors on a décidé d'envoyer une lettre à tous les maires. dans celle-ci ? Le rappel de code APE 5621Z des entreprises traiteurs, les seules qualifiées pour répondre à ce type de prestations , des points de règlementation, des recommandations dans le cadre des attributions de marchés publics pour les futures prestations…»

Des dérives de plus en plus fréquentes
«Il s'agit de dérives de plus en plus fréquentes détaille Patrice Mounier, où, la personne en charge de recruter un prestataire de service pour une réception, ne vérifie pas la qualification de l'entreprise. Les règles ne sont plus du tout respectées comme, par exemple, l'obligation de posséder une immatriculation et déclaration d'activité, l'agrément sanitaire, la sécurité alimentaire et hygiène, la conformité des locaux, la traçabilité des produits, l'assurance professionnelle, la formation professionnelle, le fait maison…»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026



L'Impact de la période Covid

«Il y a eu cet essor du plat à emporter lors du Covid,» souligne Patrice Mounier, qui aurait, finalement contribué au mélange des genres. Un exemple ? «Un restaurateur lambda, du Vaucluse, a été choisi par une collectivité pour la réalisation prochaine d'un buffet destiné à recevoir 2 000 convives alors qu'il n'a pas les capacités en locaux, en personnels, en formation et en savoir-faire pour répondre à une telle demande qui réclame la transformation de presque 2 tonnes de marchandises,» s'inquiète Christian Brunet.

La restauration événementielle

«La restauration événementielle est très spécifique avec ses refroidissements rapides, sa sécurité alimentaire, des personnels qualifiés… Reprend le restaurateur de l'événementiel. Tout cela fait que le positionnement du prix du traiteur est en totale dichotomie avec celui du restaurateur… Coût des camions, structure de tente, process de production… Ces dérives sont de plus en plus nombreuses alors que l'économie est en berne et que nous souffrons de faire face à des prix divisés par deux, lorsqu'en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 6 novembre 2026

face, la personne n'est pas un professionnel et ne doit pas répondre au même cahier des charges règlementaire que nous, » se désole Christian Brunet.

Les locations saisonnières

«C'est un peu comme les locations de meublés, rappelle Christian Mounier. Tant qu'il n'y aura pas un drame, nous n'arriverons pas à nous faire entendre. Car ces locations ne rentrent pas dans le giron de la règlementation sécurité-incendie. Alors il est facile de dire que ces locations saisonnières sont moins chères que l'hôtel parce qu'elles n'ont pas, comme les hôtels, à se conformer aux mêmes règlementations.»

L'Umih 84 accueille environ 550 membres dont plus de 200 restaurateurs, 150 hôteliers, 10 traiteurs.

