

Ecrit par le 18 mai 2026

Umih 84, Vent debout contre les locations saisonnières de courte durée depuis 2015



Patrice Mounier, président de L'Umih 84 (Union des métiers de l'industrie hôtelière) tacle la mairie d'Avignon alors que celle-ci déploie des dispositifs pour enrayer la propagation des logements destinés à la location saisonnière de courte durée. Il rappelle avoir alerté la Ville d'Avignon sur le phénomène des plateformes de type Airbnb, Abritel Home Away, Booking.com, Tripadvisor, il y a 10 ans, sans avoir été entendu dans sa démarche.

«L'UMIH 84, aidée de sa fédération Nationale, se bat contre les plates-formes de location de courte durée depuis 2015. Nous avons, à ce propos, écrit et rencontré la mairie d'Avignon pour demander la mise en place de directives contre ces locations, sans qu'aucune action concrète n'ait été menée en 10 ans. Pendant ce temps, de nombreux établissements hôteliers et professionnels du tourisme ont subi de plein fouet une concurrence déloyale et des pertes économiques conséquentes.»

Un renforcement des contrôles

Ecrit par le 18 mai 2026

Patrice Mounier demande un renforcement des contrôles sur les plateformes type Airbnb afin d'identifier les locations non déclarées grâce au numéro d'enregistrement ; La création d'une équipe qui pourrait comptabiliser avec précision les locations saisonnières présentes en ville ; Des sanctions effectives contre les bailleurs-contrevenants pour assurer le respect des règles de sécurité dans les locations (risques incendie et contrôle électrique) ; et la mise en place d'une politique de soutien aux professionnels du tourisme qui ont souffert de la prolifération incontrôlée de ces locations.

Umih84

L'Umih 84 réaffirme la défense des professionnels des métiers de l'hôtellerie, demande à être associée aux futures décisions prises au regard des locations saisonnières de courte durée et que la mairie prenne des mesures à la hauteur des enjeux.

[Avignon met à l'amende les locations saisonnières de courte durée](#)

Locations touristiques, les nouvelles règles

Au plus tard le 20 mai 2026, toutes les locations de meublés touristiques devront faire l'objet d'une déclaration (enregistrement auprès d'un téléservice national dédié). Le loueur devra apporter la preuve que le logement proposé à la location est bien sa résidence principale, en fournissant son avis d'imposition établi à son nom avec l'adresse du meublé de tourisme. C'est ce qu'indique la loi du 19 novembre 2024 visant à renforcer les outils de régulation des meublés de tourisme à l'échelle locale.

Un nouveau taux pour l'abattement fiscal depuis le 1er janvier 2025

50 % pour les biens classés et les chambres d'hôtes (avec un plafond de 77 700 € de revenus locatifs annuels) ; 30 % pour les biens non classés (avec un plafond de 15 000 € de revenus locatifs annuels).

Le Diagnostic de performance énergétique (DPE)

Il sera obligatoire pour tous les logements proposés nouvellement à la location en meublé de tourisme en zone tendue et soumis à autorisation de changement d'usage. En France métropolitaine, ces logements devront attester d'un DPE classé : entre les classes A et E du 21 novembre 2024 au 31 décembre 2033 ; entre les classes A et D à compter du 1^{er} janvier 2034 (la même règle s'appliquera à cette date aux logements loués à titre de résidence principale).

Des pouvoirs élargis pour les maires

Les communes pourront définir des quotas d'autorisations de meublés de tourisme et ainsi réserver des secteurs dans leur plan local d'urbanisme (PLU) pour les constructions de résidences principales afin de mieux réguler les locations touristiques.

Depuis 2025

Depuis 2025, les communes pourront limiter à 90 jours par an la durée maximum pendant laquelle les

Ecrit par le 18 mai 2026

résidences principales peuvent être louées à des touristes (au lieu de 120 jours). Une amende civile de 15 000€ pourra être appliquée en cas de dépassement du nombre de jours de location autorisé sur la commune.

D'autre part, les maires pourront prononcer 2 nouvelles amendes administratives

10 000 € maximum en cas de défaut d'enregistrement d'un meublé de tourisme ; 20 000 € maximum en cas de fausse déclaration ou d'utilisation d'un faux numéro d'enregistrement. De plus, les communes dotées d'un règlement de changement d'usage pourront étendre ce règlement à tous les locaux qui ne sont pas à usage d'habitation.

Modification du règlement de copropriété

À partir de 2025, tout copropriétaire se déclarant en mairie comme loueur de meublés de tourisme devra en informer le syndic. Les nouveaux règlements de copropriété pourront interdire ou non les meublés de tourisme. Dans les copropriétés disposant déjà d'un règlement de copropriété, un vote à la majorité (deux tiers des voix) pourra modifier le règlement de copropriété pour interdire la location des logements en meublés de tourisme, alors qu'aujourd'hui l'unanimité est requise.

([Sources Service-Public.fr](https://www.service-public.fr))

La brasserie de l'Académie Vaucluse Provence devient un restaurant éphémère pour les demandeurs d'emploi

Écrit par le 18 mai 2026



France Travail, la [Mission Locale Jeunes Grand Avignon](#), [Cap Emploi 84](#), la [DDETS](#) et l'[UMIH 84](#) s'allient pour répondre au défi majeur que représente le recrutement dans le secteur de l'hôtellerie-restauration en proposant un restaurant éphémère à l'Académie Vaucluse Provence (anciennement le Campus de la CCI), un espace de rencontre entre recruteurs et demandeurs d'emploi et de mise en pratique pour ces derniers.

Le mercredi 23 octobre, la Brasserie Franck Gomez de l'[Académie Vaucluse Provence](#) à Avignon se transformera en brasserie éphémère où une douzaine de demandeurs d'emploi deviendront serveurs. Ce jobdating inversé ciblé sur les métiers du service en salle leur permettra de recevoir, eux, les recruteurs, et non l'inverse.

Pour la première fois, ce jobdating aura lieu durant l'après-midi. Les candidats pourront mettre en pratique leurs compétence et savoir-être en préparant le service du midi. Ils découvriront les métiers du secteur de l'hôtellerie-restauration et pourront transformer cette expérience en opportunité de formation ou d'emploi. Une douzaine de chefs d'entreprises ou recruteurs seront présents pour évaluer les aptitudes et qualités des candidats. Le grossiste [Metro](#), à Avignon, qui est partenaire de l'événement, fournira produits de qualité, issus de circuits courts, et tabliers.

Les candidats seront accueillis dès 8h15, puis se verront attribuer leur tenue et leur binôme, à savoir un tuteur de l'école hôtelière, à 8h45. Le restaurant éphémère ouvrira ses portes à 12h. Puis, la partie jobdating débutera à 14h30. Les candidats s'installeront chacun à une table et les recruteurs feront le tour des candidats pour leur proposer leurs postes à pourvoir.

Union des métiers et des industries de l'hôtellerie, Le secteur à genoux face au racket organisé de l'énergie



Patrice Mounier, président de l'UMIH 84 (Union des métiers de l'industrie et de la restauration) tire la sonnette d'alarme, les fournisseurs d'énergie augmentent de manière inconsidérée les tarifs, organisant la flambée des prix du gaz et de l'électricité, bien au-delà de l'impact de la hausse des coûts. Un effet d'aubaine pour engranger des bénéfices hors normes, faisant plier dangereusement l'activité.

Ecrit par le 18 mai 2026

Au niveau national, [Thierry Marx](#), patron de l'UMIH et son vice-président [Eric Abihssira](#), en appellent au ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et économique, via une [lettre ouverte](#) à Bruno Lemaire, évoquant, notamment, 'Une charte de 25 engagements veillant à proposer des contrats dans les meilleures conditions possibles' foulée au pied, un acte induisant l'envolée des factures d'énergie que les entreprises de l'hôtellerie et la restauration ne peuvent plus acquitter.

Les usagers otages de leurs fournisseurs.

Un restaurateur à Perpignan a vu sa quittance de décembre augmenter de près de 1 700 % passant de € à 11 792€, soit quasiment son résultat annuel. L'adhérent a trouvé une offre six fois moins chère chez EDF mais Total Énergies lui réclame 250 000€ pour résilier son contrat, rendant les usagers otages de leurs fournisseurs.



La demande du patron de l'Umih au ministre

Au cœur de cette situation inextricable, Thierry Marx demande au Ministre d'imposer un tarif de référence réglementaire du gaz et de l'électricité basé d'un contrat d'énergie responsable et une renégociation des tarifs étendue à l'ensemble des PME (Petites et moyennes entreprises).

Une presque 'bonne' initiative

La profession soutient la proposition du gouvernement d'un prix moyen garanti de 280€ le MWh en 2023

Ecrit par le 18 mai 2026

pour les TPE (Très petites entreprises) de moins de 10 salariés et allant jusqu'à 2M€ de chiffre d'affaires. Avancée qui hélas ne prend pas en compte l'ensemble des établissements regrette le président confédéral de l'UMIH qui se bat pour l'ensemble de la profession.

Reste le défi des résiliations

Thierry Marx milite pour la résiliation automatique, sans frais, de tous les contrats excessifs au profit du contrat énergie responsable. Et dans le cas où les fournisseurs n'obtempéraient pas, de taxer leurs super profits afin d'alimenter le financement du dispositif.

Attention aux mouvements sociaux à venir

«Vous savez que 2022 a été une année difficile malgré une saison excellente, prévient Patrice Mounier, président de l'UMIH 84. On a fini 2022 avec l'inflation, la hausse des matières premières et la crise de l'énergie. On commence 2023 avec les mêmes problèmes et peut-être le retour des manifestations : gilets jaunes, retraites comme cela a été le cas en 2018 et 2019. De fait, L'UMIH avec sa nouvelle présidence confédérale, accompagnée pour la 1ère fois de l'ensemble de ses présidents départementaux multiplie les rencontres ministérielles pour négocier de nouvelles aides mais pas seulement. Notre interprofessionnelle veut changer la donne et entériner de nouvelles avancées, discuter oui mais avec de vraies réponses et des actes.»



Ecrit par le 18 mai 2026

Vaucluse, les traiteurs et les hôteliers font face à des annulations en série



«Mesdames, messieurs les maires réagissez et ne vous laissez pas influencer par la Covid 19, cette fin d'année doit être festive si tout le monde fait attention, elle le sera et nous aurons alors de bons souvenirs.»

Patrice Mounier, président de l'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du Vaucluse) et son Conseil d'administration alertent les maires de Vaucluse. La raison ? La 5^e vague du Covid 19 entame dès à présent l'activité de l'hôtellerie-restauration. Alors l'interprofessionnelle demande à ce que les gestes barrières et le port du masque restent la règle afin de maintenir le commerce. Et surtout que les mairies maintiennent leurs opérations de communication.

Maires, maintenez vos manifestations

«Plusieurs traiteurs nous ont appelés pour nous signaler des annulations de prestations en nombre. Parmi elles, on retrouve beaucoup de municipalités qui annulent leurs festivités de fin d'année. Pour le président de l'Umih, c'est une incompréhension totale parce que rien n'empêche une mairie de maintenir

Ecrit par le 18 mai 2026

ses festivités.»

Le gouvernement y consent

«Le gouvernement nous permet de rester ouvert et de travailler dès l'instant où tout le monde respecte les arrêtés préfectoraux, le passe-sanitaire validé, les mesures sanitaires, les gestes barrières et le port du masque.»

Les gestes barrières sont maintenus

«Comme l'a confirmé le préfet de Vaucluse, Bertrand Gaume lors d'une récente visio-conférence fin novembre, nous pouvons réunir 50 à 100 personnes dans une salle pour déjeuner, diner, participer au Téléthon, à un loto dès l'instant où toutes les règles sont respectées, sachant que nous, professionnels, veilleront à ce qu'elles le soient.»

Des déclarations anxiogènes

«Il en est de même pour l'Hôtellerie Vauclusienne qui subit depuis les déclarations d'Olivier Véran, ministre des Solidarités et de la santé, des annulations en cascade. Les manifestations municipales, les spectacles de fin d'année, les théâtres restent ouverts pour les fêtes de fin d'année et les clients annulent quand même. On peut mettre cela sur la peur du nouveau variant, mais c'est quand même un peu facile.»

On peut faire la fête avec des masques

«Pour nos discothécaires qui ont eu à souffrir de 15 mois de fermeture, ils resteront ouverts même s'il faut porter le masque lorsque l'on est debout et que l'on danse. Oui, on peut faire la fête avec un masque !» Conclut Patrice Mounier.

MH

Safthon, la croisade du docteur Lamblin pour que les femmes enceintes ne boivent pas d'alcool

Ecrit par le 18 mai 2026



Pour la deuxième année [Patrice Mounier](#), président de l'[Umih 84](#) (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) a invité [Denis Lamblin](#), président du [Safthon](#) à l'occasion de la Journée mondiale de lutte contre les troubles causés par l'alcoolisation fœtale. Entourés de Catherine Grange pédiatre à Orange et à Avignon, de Barbara Félicie directrice des sécurités adjointe au directeur de cabinet du préfet de Vaucluse et d'Alexandre Davoust propriétaire de la brasserie Le Conservatoire à Avignon, ils ont expliqué pourquoi la prévention l'alcoolisation fœtale est un enjeu sociétal.

Un enjeu humain et sociétal

Tout le mois de septembre, [le Safthon](#) aura été mis à l'honneur en Vaucluse par l'entremise de Patrice Mounier pour prévenir l'alcoolisation fœtale et sensibiliser les futures mamans à la sobriété. C'est ainsi que le président de l'Umih a fait parvenir à ses adhérents des publications, affichettes et sets de table pour marquer les esprits et surtout participer à la prévention de ce fléau. Mais le Safthon c'est aussi une campagne de [dons](#) ouverte toute l'année pour permettre l'intervention des personnels de santé et des témoignage de mamans auprès des collégiens et lycéens et des opérations de sensibilisation auprès des professionnels de santé finalement trop peu informés - moins de 24%- des ravages de l'alcoolisation fœtale.

Concrètement ?

En cause ? Les effets de l'alcool sur le cerveau de l'enfant à naître qui va concevoir des séquelles parfois totalement invisibles, mais bien réelles dans son développement puis dans sa vie d'adulte.

«Il s'agira de retard de croissance, de dysmorphie caractéristique, de microcéphalie, de malformations

Écrit par le 18 mai 2026

d'organes, d'anomalies du système nerveux central, d'aspects neuro-comportementaux, remarque Catherine Grange, pédiatre à Orange et à Avignon. «Il y aura des conséquences sur le quotient intellectuel comme du retard mental, prévient Denis Lamblin, des enfants agités avec un déficit de l'attention, de la mémoire. Également l'enfant éprouvera des problèmes d'apprentissage particulièrement en arithmétique, des difficultés de jugement, il sera vite distrait et concevra des difficultés à percevoir les règles sociales, il peut aussi présenter des troubles caractériels...»

Parole de pédiatre

«Tout se passe pendant la grossesse. Si durant les 10 premières semaines les organes se forment : squelette, cœur, yeux, reins, le cerveau, lui, se constitue durant toute la grossesse. Alors ? «Toute prise d'alcool pendant la grossesse aura des conséquences sur le cerveau ! Or, à la naissance, le cerveau s'exprime très peu. Le cerveau va grandir en même temps que l'enfant. Il y aura peut-être des étapes qui seront plus impactées que d'autres parce que le cerveau aura été abîmé quelques années auparavant, pendant la grossesse.»

Le Saffhon

Pourquoi le Saffhon ? « Pour libérer la parole car nous sommes tous concernés, reprend Denis Lamblin. Il est nécessaire que l'alcoolisation fœtale soit connue du grand public, des personnels soignants, des travailleurs sociaux, de l'éducation nationale, de la justice, des collectivités territoriales. Pourquoi ? Pour faire naître des bébés sans ces difficultés. Et la femme ne doit pas devenir le bouc émissaire car c'est toute la société qui est responsable. »

Les chiffres

Chaque année en France, 15 000 enfants naissent atteints de Troubles Causés par l'Alcoolisation Fœtale (TCAF) soit un enfant toutes les trente minutes. On estime -hypothèse basse- qu'ils seraient plus de 1 150 en Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Ecrit par le 18 mai 2026



L'UMIH 84 fait le bilan de votre activité estivale

Ecrit par le 18 mai 2026



L'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) fait le bilan de l'activité de votre établissement durant les mois de juin, juillet et août 2021.

« Nous réalisons un questionnaire pour collecter des informations et dresser un premier bilan d'activité juin, juillet et août de nos entreprises, et particulièrement depuis la réouverture du 9 juin 2021. Ce questionnaire est mis en place pour les activités : bar, restaurant, hôtel, hôtel-restaurant, discothèque et bowling. Les données collectées permettront d'argumenter lors de nos prochaines réunions avec les ministères. Elles ne seront en aucun cas diffusées ou utilisées dans un autre cadre », précise la chambre syndicale.

Pour répondre au questionnaire, [cliquez ici](#).

Lire aussi : [Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »](#)

L.M.

Ecrit par le 18 mai 2026

Gabriel Attal à la rencontre des restaurateurs du Vaucluse



Il y a quelques jours dans le Vaucluse, [Gabriel Attal](#) venait à la rencontre des professionnels de l'Hôtellerie-café-restauration (HCR) et de la nuit sur la mise en place du pass sanitaire pour lutter contre l'épidémie.

La [quatrième vague](#) n'épargne pas le Vaucluse. En l'espace de deux semaines, le taux d'incidence pour 100 000 habitants est passé de 80 à 396 (semaine 30). Le secrétaire d'Etat auprès du Premier ministre et porte-parole du gouvernement a tenu à se rendre au centre de vaccination de la Barbière à Avignon pour s'entretenir avec le personnel, les bénévoles et les patients. Il était accompagné du secrétaire général de

Ecrit par le 18 mai 2026

la préfecture de Vaucluse, des élus du territoire et des professionnels de santé. Présenter son pass sanitaire va devenir un réflexe quotidien à compter de ce lundi 9 août. Ce document sera désormais nécessaire pour déjeuner dans un restaurant, prendre un verre en terrasse et de très nombreuses activités du quotidien.

« Aujourd'hui a lieu la mise en place du pass sanitaire, nous nous sommes battus pour l'éviter mais nous n'avons pas été écoutés sauf par le Sénat pour les terrasses », déplore [Patrice Mounier](#), président de l'UMIH 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie). L'homme dénonce une atteinte portée à la liberté d'aller et de venir et de mener une vie familiale normale ; une discrimination flagrante vis-à-vis des plages, des tables installées devant des commerces de bouche et un non-respect du principe d'égalité. « Cette première semaine est une semaine de pédagogie envers notre clientèle, nous sommes tenus d'assurer les contrôles mais pas de faire la police. On nous charge d'une mission qui est à l'inverse de l'ADN de notre profession qui est l'accueil et la convivialité que nos clients ont hâte de retrouver sans contraintes. Aussi une fois de plus stigmatisés nous allons réaliser une mission qui nous ne incombe pas, mais on nous a dit « c'est ça ou on vous referme... »

Par ailleurs, les tests de moins de 72 heures sont désormais admis. Ce dernier délai était auparavant de 48 heures mais un décret a assoupli la règle. Découvrez sur la [page Facebook](#) la circulaire de l'UMIH expliquant le pass sanitaire et les dispositions vis à vis des salariés non vaccinés.

Ecrit par le 18 mai 2026



Gabriel Attal au centre de vaccination La Barbière à Avignon. Photo: Préfecture de Vaucluse.

Lire aussi : [L'Umih 84 ne veut pas de Pass sanitaire pour les terrasses](#)

Lire aussi : [Patrice Mounier, UMIH 84 : « les annulations ont explosé dans les hôtels du Vaucluse »](#)

Ecrit par le 18 mai 2026

L'Umih 84 ne veut pas de Pass sanitaire pour les terrasses



Patrice Mounier, président de L'Umih 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) ne décolère pas. Alors que les familles s'installent sur les plages, que l'on s'attable devant les boulangeries et que l'on pique-nique joyeusement dehors sans demande de pass sanitaire, il faudrait qu'aux terrasses des cafés les consommateurs en soient pourvus !

Ça passe puis ça casse !

C'est pile poil ce que redoutait la profession pourtant soutenue par les sénateurs qui demandaient que les terrasses soient exemptées du dispositif. C'était sans compter la Commission mixte paritaire qui a retiré l'exception. Alors, depuis le 19 juillet le 1^{er} ministre Jean Castex a rendu obligatoire la présentation du pass sanitaire pour accéder aux établissements.

Deux poids, deux mesures...

Patrice Mounier dénonce une atteinte portée à la liberté d'aller et de venir et de mener une vie familiale normale ; une discrimination flagrante vis-à-vis des plages, des tables installées devant des commerces

Ecrit par le 18 mai 2026

de bouche et un non-respect du principe d'égalité.

Détérioration des relations de travail

Concernant la relation de travail avec les salariés, le président de l'interprofessionnelle s'interroge : « Lors de la première version du texte, l'Umih s'était fortement mobilisée pour rappeler qu'il n'est pas acceptable que les professionnels de l'hôtellerie-restauration se retrouvent contraints de verser des indemnités de licenciement à l'occasion de tels motifs de rupture. D'autant plus que notre secteur est confronté à une très une forte pénurie de main d'œuvre et que le chef d'entreprise ne sera pas à l'initiative du licenciement. Pour Patrice Mounier, le dispositif final prévu par le texte n'éclaircit la situation, ni pour le salarié, ni pour l'entreprise : aucune sécurité économique ni juridique n'est assurée avec la suspension du contrat de travail pendant 2 mois. Que se passe-t-il après ? »

M.H.

Une nouvelle formation en restauration pour pallier le manque de personnel dans le Vaucluse

Écrit par le 18 mai 2026



L'Umih du Vaucluse tire la sonnette d'alarme. L'organisation professionnelle des cafés, hôtels et restaurants, alerte sur une pénurie de main d'oeuvre dans le secteur de la restauration en Vaucluse. Un facteur humain qui pourrait bien mettre en péril la reprise de l'activité dès le 19 mai prochain.

« Beaucoup d'employés de la restauration et de l'hôtellerie ont profité de la longue période d'inactivité pour entreprendre une reconversion professionnelle. Certains ont bénéficié du dispositif de chômage partiel et ont fini par mettre les voiles dès qu'ils ont été recontactés par les patrons », explique [Patrice Mounier](#), président de l'[Umih Vaucluse](#). Pour permettre au secteur d'activité de reprendre dans les meilleures conditions, le centre de formation de l'Umih lance une formation « service en salle, accueil et relation client ». Cette formation est portée conjointement par [Pôle emploi](#), la [mission locale d'Avignon](#), grâce au financement d'[Akto](#) et au soutien de la Dreets (Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités).

Elle a pour but d'étudier la demande pour ensuite permettre aux entreprises de mettre en place des actions de recrutement. Cette formation durera 147 heures sur 22 jours et démarrera le 25 mai, avant la réouverture des restaurants. Elle se déroulera dans les locaux de l'Umih 84. Destinée à des demandeurs d'emploi expérimentés ou non dans le Vaucluse, elle sera suivie d'une courte période de stage en entreprise. Les demandeurs d'emploi intéressés doivent se faire connaître auprès de leur conseiller Pôle emploi.

Ecrit par le 18 mai 2026

Les entreprises intéressées pour prendre un stagiaire à l'issue de la formation, et l'embaucher ensuite doivent se faire connaître auprès de l'Umih 84 (Tel : 04 90 16 08 00).

L.M