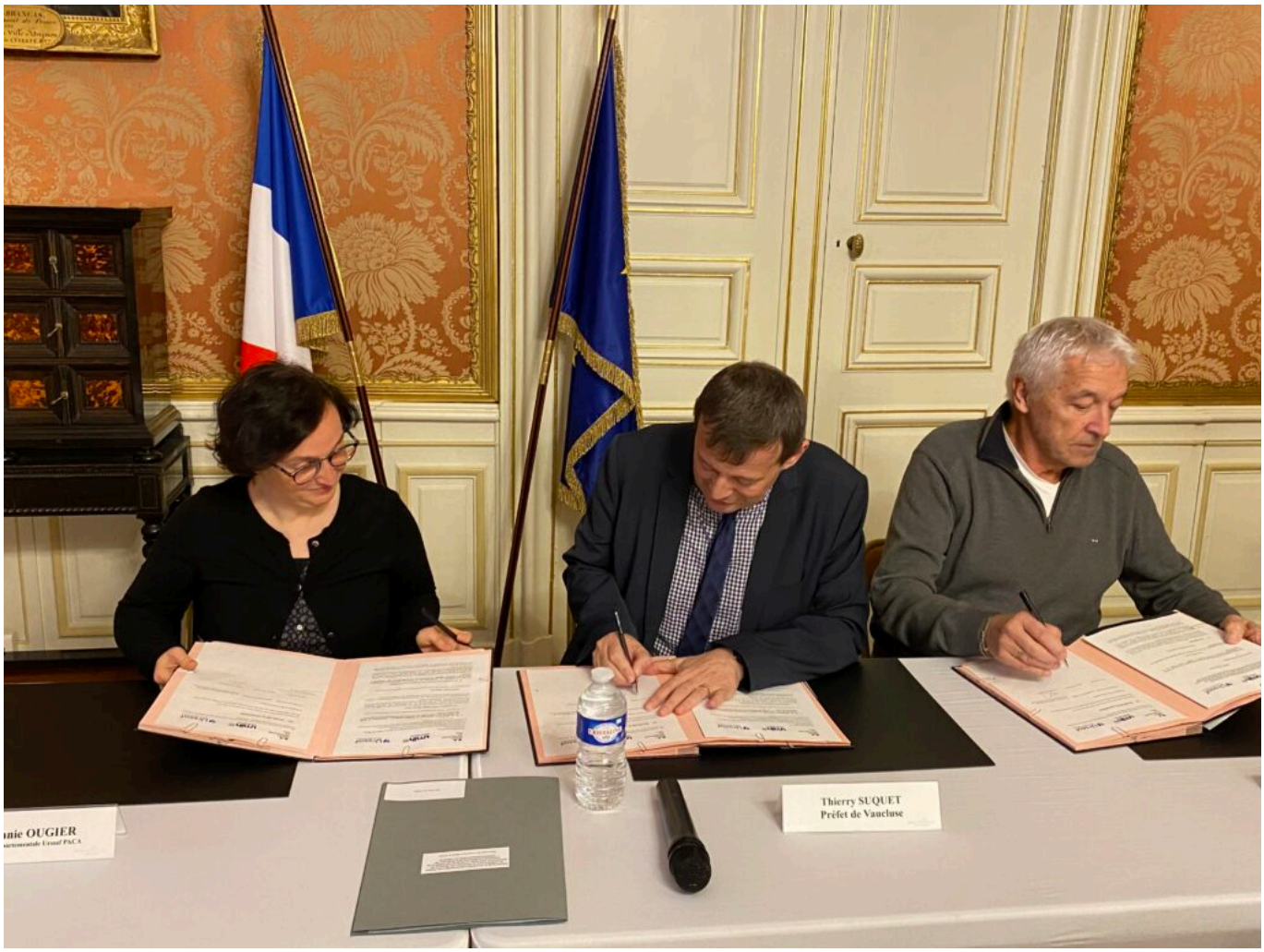
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Hôtellerie restauration, une convention départementale pour lutter contre les difficultés à recruter et le travail illégal



Stéphanie Ougier, directrice départementale employeurs de l'Urssaf Paca, Thierry Suquet, préfet de Vaucluse et Patrice Mounier, président de l'Umih 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) ont signé une convention départementale de partenariat de lutte contre les tensions de recrutement et le travail illégal dans le secteur des hôtels, cafés et restaurants (HCR) en Vaucluse.

En cause ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Les difficultés à recruter et le travail illégal pour un secteur comptant 12 000 salariés en Vaucluse. Une convention plutôt pédagogique pour prévenir le travail sans fiche de paie ou ont une partie serait payée en cash.

Un son de cloche
Patrice Mounier, patron de l'interprofessionnelle, explique que les employés, parfois, préfèrent ne pas être déclarés et être payés en cash afin de continuer à toucher le chômage.

Et du côté des salariés ?
Sous couvert d'anonymat, des employés de ce secteur évoquent qu'à l'entretien d'embauche le salaire promis n'est pas celui finalement inscrit sur la fiche de paie, que les heures supplémentaires ne sont jamais payées, les pourboires peu distribués, voire confisqués et le salaire finalement payé le 10 du mois au lieu d'en fin de mois.

Pour sûr
La convention compte mettre bon ordre dans les deux parties afin que chacun trouve sa place, dans la légalité, sur le principe de la prévention et de la pédagogie.
MMH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Copyright Préfecture de Vaucluse

Assemblée générale de l’UMIH 84 lundi 18 novembre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Le président Patrice Mounier et le Conseil d'Administration organisent l'Assemblée Générale de l'Umih 84 (Union des Métiers et des Industries de Hôtellerie) lundi 18 novembre 2024 à l'Académie Vaucluse Provence, Campus de la CCI, allée des fenaisons à Avignon.

Le programme : 17h-17h15 : Arrivée et émargement des adhérents ; 17h15-19h30 : Rapport moral par le président Patrice Mounier ; Interventions et questions/réponses avec Nathalie Baudoin ; Philippe Carrion trésorier et directeur général de l'Umih National ; Aude Fredenucci, Directrice France Travail Vaucluse et madame Viaux Chargée de communication ;

Cathy Fermanian, directrice de Vaucluse Provence Attractivité ; Eric Pollazzon, directeur adjoint de la DDETS 84 (Direction départementale de l'emploi, du travail et des solidarités du Vaucluse) ; Frédéric Delattre, directeur de l'Académie Vaucluse Provence ; Gilbert Marcelli, Président de la CCI 84 et Thierry Suquet, Préfet de Vaucluse.19h30-20h passage au restaurant O'Saveurs, restaurant d'application, pour un buffet dinatoire préparé par les élèves de l'Ecole Hôtelière sous la direction de Patrice Leroy chef exécutif de l'école, accompagné par Christian Brunet président de la branche traiteur de l'Umih 84.

Les infos pratiques
Assemblée générale de l'Umih 84. Lundi 18 novembre. Académie Vaucluse Provence. Campus de la CCI. Allée des Fenaisons. Avignon. Réservation à l'Assemblée générale ici ou par sms auprès de Patrice Mounier au 06 12 26 06 22.
MMH

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Copyright Freepik

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

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 9 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 9 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.



Safthon, ces enfants futures bombes à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

retardement



Denis Lamblin, pédiatre à la Réunion sillonne la métropole pour prévenir le Syndrome de l'alcoolisation fœtale (Saf). Pourquoi ? Parce que c'est la première cause de handicap mental d'origine non-génétique totalement évitable. Mais parents et enfants ne le savent pas forcément. Tout comme le monde de la santé, les acteurs sociaux, la justice, l'Education nationale, la sphère politique… Pourtant, en France, 15 000 bébés naissent chaque année avec le Saf, soit un enfant toutes les 30 minutes.

Pour creuser le sujet ? Rendez-vous est donc donné au Grand Barretta à Avignon. Autour de la table ? Denis Lamblin président de SafFrance ; Patrice Mounier, président de l'Umih 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse) ; Richard Hémin patron du Grand café Barretta ; Catherine Grange, pédiatre à Orange ; Marie-Ghislaine Gateaud, ancienne assistante sociale et membre SafFrance et Elodie Goumet déléguée aux Droits des femmes et de l'égalité à la préfecture de Vaucluse.

La problématique ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Selon la dernière étude d'Opinion way, 29% des femmes enceintes en Provence-Alpes-Côte d'Azur déclarent avoir consommé de l'alcool pendant leur dernière grossesse dont 9% consomment au moins une fois par mois et 18% d'entre-elles, jusqu'au dernier trimestre. Egalement, 50% des pères déclarent avoir diminué ou arrêté les boissons alcoolisées durant la grossesse de leur compagne et un tiers à l'encourager à ne pas boire.

Face à cela ?
«Le meilleur moyen d'agir reste donc la prévention, relate Denis Lamblin. Car pour les enfants atteints par le Saf il n'y a plus vraiment de moyens d'action hormis une prise en charge sociétale qui réunirait le monde de la santé, les acteurs sociaux, la justice, l'Education nationale et la sphère politique pour la reconnaissance du trouble de syndrome d'alcoolisation fœtale.»



DR

Le soulagement de savoir et de prendre sa vie en main
« Les mamans taisent leurs difficultés et même les cachent, constate Catherine Grange, pédiatre, qui

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

comprend cet aspect du problème et ne veut surtout pas leur jeter la pierre. Nous respectons toutes les femmes et ne sommes pas là pour les juger. Après avoir été testé –car nous avons des tests très précis-, l'enfant, l'adolescent ou l'adulte est enfin en mesure de comprendre son problème d'adaptation à la société, ses difficultés personnelles et professionnelles, pouvant désormais faire face et aménager sa vie ce qui créé un réel soulagement et peut dessiner un nouvel avenir», souligne le médecin d'Orange.

Cela fait 7 ans que Denis Lamblin
se bat pour que soit reconnu le syndrome de l'alcoolisation fœtale depuis son cabinet de pédiatre à la Réunion et 4 ans qu'il arpente l'hexagone pour sensibiliser la population française et parmi elle, surtout les jeunes –qui seront un jour parents- et les personnes en âge de l'être au syndrome de l'alcoolisation fœtale (Saf).

«Pourquoi ?
Parce que la prise d'alcool pendant la grossesse fait plus de ravage que n'importe quoi d'autre. Oui, oui c'est pire que la cocaïne, l'héroïne, et même le cannabis. Comprenez par-là que l'alcool est tératogène. En clair ? L'alcool produit systématique une action sur l'embryon induisant des malformations directement au cerveau ou dans le tronc cérébral, » relate Denis Lamblin, de passage à Avignon lors de sa 4e tournée dans l'hexagone ponctuée de 14 dates pour convaincre tous les acteurs de la société.

Le Diable se cache dans les détails
«La plupart du temps, les malformations passent inaperçues et ne peuvent être détectées que par des spécialistes qui testeront l'enfant sur la sphère de l'apprentissage, la mémoire, l'attention, les aptitudes sociales, la motricité, la santé physique, la communication et la régulation émotionnelle. Le spectre de l'alcoolisation fœtale est différent selon chaque individu et touche entre 2 et 5% de la population.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



DR

L'horreur ?

«C'est que l'on ne sait pas, parfois, que son enfant en souffre, rappelle Catherine Grange. Crises d'énervements, colères, difficultés d'apprentissage, celles aussi de rentrer en contact avec les autres, l'hyper activité, sont autant de signes qui doivent alerter. Des mamans ont peut-être bu un peu pendant leur grossesse, les violences intrafamiliale, l'époux qui bat sa femme parce qu'elle boit... Autant de situations qui amènent à se poser la bonne question d'enfants puis d'adultes en difficulté parce que l'alcool a grippé leur évolution dans le sein maternel.»

Ne pas ostraciser les femmes vulnérables

C'est sûr, l'alcool est la drogue du pauvre mais touche, cependant, toutes les classes sociales. «Il n'est donc pas question de discriminer les mamans fragiles, ni les enfants atteints du syndrome de l'alcoolisation fœtale (Saf) mais de les écouter et de prendre en compte leurs questionnements, leurs fragilités et de tendre vers une prise en charge de la maman – afin de réduire la consommation d'alcool, insiste Marie-Ghislaine Gateaud, ancienne assistante sociale à la Réunion et membre SafFrance.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



DR

« **A la Réunion,**
sur ordre de notre hiérarchie, on enlevait les nourrissons aux mamans qui avaient ce problème et elles étaient à nouveau enceinte l'année suivante ou dans les deux ans parce qu'elles avaient ce désir d'enfant. Mettre les enfants en pouponnière sans elles n'avait pas de sens et n'avait pas de fin. Devant cet imbroglio administratif et social, j'ai pris sur moi de cesser ces aberrations. J'ai cessé d'obéir et d'enlever les nourrissons à leurs mères. Je ne le regrette pas. Plutôt que de séparer l'enfant de la mère, c'est la mère qu'il faut écouter, respecter et amener à comprendre et, dans la mesure où elle le souhaite, l'accompagner dans le changement et la sobriété. Et cela a tout de suite porté ses fruits.»

«Même chose pour l'enfant
afin de l'accompagner vers l'indépendance et l'autonomie car, lors de son développement à l'état d'adulte, il connaîtra des difficultés d'insertion dans la société, rappelle Catherine Grange. Les prisons, les personnes en marge de la société sont des victimes, sans le savoir, de ce syndrome, parce qu'il est difficile, pour une maman, de dire qu'elle a connu des difficultés de consommation d'alcool. Egalement, la quantité d'alcool absorbée, même si elle est infime et peu répétée, peut faire de considérables dégâts sur le développement du fœtus.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Les meilleures actions ?
« Elles ont lieu au sein du collège et du lycée. Nous voulons nous adresser aux futurs parents que seront ces élèves qui se remémoreront ce que nous leur aurons dévoilé et qui reste encore peu su aujourd'hui, même si nous progressons puisque la dernière enquête Opinion Way de juillet 2023 révèle qu'en Paca 20% des habitants de la région s'estiment tout à fait informés et 72% demandent qu'une information prioritaire et urgente soit délivrée dès le collège et le lycée », insiste Denis Lamblin.



Le logo apposé sur les étiquettes de vin grâce aux interventions des femmes Réunionnaises

En savoir plus

Journée internationale des troubles Saf
A l'occasion de la journée internationale des troubles causés par l'Alcoolisation Fœtale, SafFrance et ses partenaires organisent les 8 et 9 septembre, le Safthon pour sensibiliser et récolter des fonds. Faire un don ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Opération Tables jaunes
Plusieurs établissements de l'Umih 84 sensibiliseront leurs clients au message Zéro alcool pendant la grossesse, le 20 novembre, journée des Droits des enfants, le Saf étant la principale cause d'inégalité des enfants. Inscription Ici. Faire un don ici.

Les 17, 18 et 19 novembre
Il sera question de faire progresser la connaissance des français au moyen d'opérations de communications dans toute la France métropolitaine.

Les infos pratiques
Saf France œuvre pour la formation, la recherche, les soins et la prévention, ainsi que la reconnaissance et l'accompagnement des personnes porteuses de TCAF.
www.saffrance.com @saffrance, @ETCAF



De gauche à droite, Richard Hémin, Elodie Goumet, Patrice Mounier, Denis Lamblin, Marie-

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

Ghislaine Gateaud, Catherine Grange et un responsable communication du Safthon

Alcoolisation fœtale, comment l'alcool ronge l'humanité en devenir



Vendredi 9 septembre, Journée mondiale de lutte contre le syndrome de l'alcoolisation fœtale

Denis Lamblin, pédiatre à la Réunion et président de SafFrance (Prévention des troubles causés par l'alcoolisation fœtale) fait son Tour de France pour dire à quel point l'alcool ronge l'humanité aux prémices de sa vie. En France, chaque année, 15 000 nouveaux nés arrivent au monde dans cette situation et 1 million de français vivent avec des séquelles dues au Syndrome d'alcoolisation fœtale (Saf). Une solution pourtant existe : la prévention. Et c'est tout le combat de ce médecin, depuis 17 ans. Au plan national la facture, elle, reste salée avec plus de 10

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

milliards d'euros chaque année dévolus aux enfants et adultes victimes de l'alcool.

Oserions-nous la comparaison ? Oui… le syndrome d'alcoolisation foetale est un drame évitable au regard des 350 enfants porteurs de trisomie qui naissent, chaque année, en France. Pourtant ces vies 'endommagées' pourraient ne pas l'être… A condition de faire de la prévention. Alors, inlassablement, le médecin et pédiatre Denis Lamblin prend son bâton de pèlerin pour faire bouger les lignes et réagir les ministères concernés.

Ce qui inquiète Denis Lamblin ?
Justement, que l'on ne parle jamais de l'alcoolisation fœtale, qu'on en la repère pas. Qu'on ne suive ni les mamans, ni les enfants, ce qui risque de favoriser les grossesses successives chez ces femmes fragilisées et de produire un flot d'enfants devenu des adultes handicapés. Alors le médecin a commandé une étude Opion Way qui l'a conforté dans ce qu'il craignait. Le grand public ne sait pas à quel point l'alcoolisation d'une femme enceinte porte préjudice à son enfant, à son avenir et plus largement à celui de la société.

La bonne nouvelle ?
L'alcoolisme fœtal peut être éradiqué à condition de lever le voile. D'accompagner les femmes –avant qu'elles ne soient enceintes- et leurs enfants, le plus tôt possible et durablement en formant une chaîne de professionnels en mettant dans la boucle les professionnels de soins, médico-social, social, pédagogique et justice. Parce que ces enfants sont souvent en rupture familiale, scolaire et puis sociale en grandissant. Le drame ? Eux-mêmes ne savent pas pourquoi. Et leurs mères peinent à avouer leur addiction qu'elle ait été ponctuelle ou régulière.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



De gauche à droite Sabrina Marsala du Codes, Catherine Grange et Denis Lamblin pédiatres, Alexandre Davoust propriétaire de la brasserie Le Conservatoire qui recevait la délégation du Safthon et Patrice Mounier président de l'Umih 84

Ne vous méprenez pas

Mais les premiers mots de Denis Lamblin sont de ne surtout pas juger les femmes «Car lorsqu'elles boivent, c'est surtout pour anesthésier leur mal être. Souvent des violences psychologiques, verbales, physiques vécues dans leur plus tendre enfance. Si on veut avancer et éviter ces drames et vies gâchées, mieux vaut accompagner que juger et sortir du tabou, du déni et du fatalisme.»

Les syndromes de l'alcoolisme fœtal ?

Lors de l'ingestion d'alcool le fœtus est directement exposé et la boisson va perturber sa croissance, son système nerveux central : c'est-à-dire son cerveau et sa moelle épinière ouvrant la voie à des déficiences physiques et mentales. Ils sont nombreux parmi eux il y a les troubles de la croissance, les difformités faciales, des troubles cognitifs, comportementaux, parfois une atrophie cérébrale, des crises de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

convulsion.

L'élément commun ? Une certaine lésion cérébrale intervient particulièrement dans le manque de coordination, les troubles de la mémoire, le déficit de l'attention et l'hyperactivité, des impulsions, des difficultés à raisonner de façon abstraite, à s'organiser, à établir des plans, une dysmaturité, vulnérabilité neuropsychologique…

La toxicité de l'alcool

«La toxicité de l'alcool pour l'organisme en formation est variable d'un individu à l'autre et d'un moment à l'autre de la grossesse souligne le docteur Lamblin. L'intensité des dommages dépend de l'importance de l'intoxication, de facteurs génétiques, fœtaux et maternels, des périodes d'alcoolisation et des conditions de vie durant la grossesse. Cela explique que tous les enfants de mère en difficulté avec l'alcool ne soient pas atteints de la même façon.»

Pourquoi cette bataille ?

«Parce que les troubles causés par l'alcoolisation fœtale passent souvent inaperçus dans les premières années de la vie et que lorsqu'ils apparaissent le lien est rarement fait, indique Denis Lamblin, d'où le risque d'une nouvelle grossesse alcoolisée et de bébés de plus en plus atteints.»

Une observation connue depuis des siècles

«Les effets délétères de ces produits sur les embryons étaient suspectés depuis de nombreux siècles. Ce n'est qu'en 1968 qu'un Nantais, le Dr Paul Lemoine, a révélé à la communauté scientifique les atteintes de l'embryofoetopathie alcoolique à partir de l'observation de 127 enfants issus de 62 familles. Cette publication n'a pas été reconnue en France et il faudra une communication américaine pour lui donner toute sa valeur internationale», regrette Denis Lamblin.

De la prévention dans le monde mais pas en France

«Alors que beaucoup de pays comme les USA et le Canada ont mis en place un véritable plan d'actions pluriannuel visant la prévention globale des TCAF (troubles causés par l'alcoolisation fœtale), 36 ans après la publication du Dr Lemoine aucun plan stratégique n'a été réellement mis en place en France,» insiste le pédiatre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Catherine Grange, pédiatre à Avignon et Orange

Les moins formés ? Ce sont les professionnels de la santé

«Car le handicap est très souvent invisible pour les professionnels et tout l'enjeu est de tisser des relations de confiance avec la mère pour savoir si elle a consommé de l'alcool durant sa grossesse et en quelles quantités,» relève Catherine Grange pédiatre à Avignon et Orange.

Une approche Pauci-symptomatologique

«L'appréhension de cette réalité très souvent pauci-symptomatique (très peu symptomatique) nécessite un rapprochement et une coordination de l'ensemble des professionnels (soins, médico-social, social, pédagogique et justice) œuvrant à l'accompagnement du développement de l'enfant, dès avant sa naissance jusqu'à l'âge adulte,» argumente denis Lamblin.

Une chaîne de professionnels

«Le concept du 'cœur de réseau' de Reunisaf, dont l'objectif est de mettre en en synergie et sur le long

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

terme les nombreux professionnels qui se préoccupent de ses familles souvent exclues du système de santé, a montré toute son efficacité reconnue par l'Académie nationale de médecine en 2005 détaille Denis Lamblin. La clé de la prévention des TCAF en France sera donc notre capacité à réunir et mettre en synergie toutes les compétences qui jalonnent le parcours de ces familles.»

Combien ça coûte ?

Le coût en France (Guyet, 2009) de la naissance à 20 ans est estimé à environ 520 000€ par individu (soins néonataux + hospitalisations + CAMSP (Centre d'action médico-sociale précoce) jusqu'à 6 ans + placement social jusqu'à 18 ans + placement en IME (externat) jusqu'à 20 ans). Mais reste à évaluer : la prise en charge sur la totalité de la vie, la prise en charge des mères et les conséquences sociales des déficiences secondaires des enfants atteints de formes moins déficitaires (rupture scolaire, justice, non productivité, addiction et toxicomanie).

En politique ?

«C'est sous l'impulsion de Madame la Sénatrice Anne-Marie Payet, sensibilisée au problème en visitant entre autres le Camsp et les structures médicosociales de la Réunion, et d'un comité scientifique que j'ai eu l'honneur de diriger en 2005 avec l'Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale) et le Dr Maurice Titran que nous avons pu convaincre le Ministre de la Santé de faire de la prévention des TCAF une priorité nationale de santé. Quatre décrets de loi ont ainsi été votés dont le logo –de la femme enceinte barrée- rendu obligatoire sur toutes les bouteilles de boissons alcoolisées depuis octobre 2007.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



Pourquoi ce combat ?
«En arrivant à la Réunion j'ai été frappé par la prévalence des enfants porteurs de Saf se remémore Denis Lamblin. Parallèlement à l'accompagnement des enfants porteurs de SAF et autres TCAF, l'équipe du CAMSP de Saint Louis propose, durant trois années, un espace de parole et de valorisation des mamans malades de l'alcool sous forme d'ateliers. Grâce à ces témoignages nous avons déjà touché 6 000 collégiens. C'est un moyen de faire passer le message tout en étant thérapeutique pour ces femmes. Elles ont arrêté de boire parce qu'elles ont un rôle à jouer.»

A l'écoute
«L'écoute des mamans et de leurs familles nous permet de mieux comprendre leurs itinéraires de vie. Beaucoup de souffrance, de violence, de ruptures, de solitude, d'insécurité, de non-dits ont émaillé leurs vies, souvent dès la petite enfance. L'alcool, facile d'accès, s'inscrit dès l'adolescence, parfois plus tôt, comme une échappatoire face à l'incompréhension et l'isolement social. Malheureusement, le regard moralisateur et les tabous de notre société vis-à-vis de la femme alcoolique, en renforçant la culpabilité et

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

la honte, l'emprisonnent et la marginalisent un peu plus », remarque Denis lamblin.

Une grossesse longtemps cachée
«Dans ce contexte de dépendance, la survenue d'une grossesse ne fait qu'aggraver cette image négative. Elles en arrivent à cacher le plus longtemps possible leur grossesse et nient leur alcoolisation inconcevable dans cette période privilégiée. Déclaration tardive, mauvais suivi de grossesse ne font qu'empirer la situation et aggraver les déficiences de leur enfant qui leur sera le plus souvent retiré dès la naissance. Dans ce contexte d'alcoolisation, l'attachement réel de ces mamans à leur nouveau-né passe inaperçu», déplore le pédiatre.

Revaloriser de la mère qui témoigne pour faire cesser la malédiction
«La 'sauvegarde de l'enfant' est la priorité du projet social. Mais que devient cette maman, cette femme une nouvelle fois en échec dans sa vie ? L'alcool est de nouveau son seul ami, face à ce nid vide. Un nouvel enfant est conçu, encore plus atteint et aussitôt retiré. Cette maman, un jour ou l'autre, décompensera, comme sa propre mère, sa maladie alcoolique. Les placements d'enfants, en urgence, ne peuvent être des solutions uniques car, dans ce contexte, ils ne font qu'aggraver la souffrance de cette femme et entretenir la malédiction qui sévit sur ces familles de génération en génération », relate le médecin.
www.saffrance.com

A Avignon
Denis Lamblin a entamé son tour de France en 11 étapes pour évoquer les dangers de l'alcoolisation fœtale ici, lors de sa 3e étape, en compagnie de Patrice Mounier président de l'Umih 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) et représentant le président de Gilbert Marcelli de la Chambre de commerce de Vaucluse ; Bernard Marty, président de l'UMIH 13 et représentant le président Paca de l'UMIH. Sa dernière étape ? Elle aura lieu demain -mardi 6 septembre- à Nantes.

Ils ont dit
«Je ne pensais pas que l'alcoolisation fœtale était aussi importante, en termes de nombre de victimes et si grave, a souligné Patrice Mounier. Cela fait 3 ans que nous soutenons, en Vaucluse, cette campagne d'information, depuis que nous avons rencontré Denis Lamblin, pour la sauvegarde des femmes enceintes et de leur bébé avec la proscription de l'alcool durant tout le temps de la grossesse. Nous soutenons le Safthon, particulièrement pour sa journée nationale qui aura lieu ce vendredi 9 septembre. Des kits : sets de table et sous verre à messages seront offerts aux établissements adhérents de l'Umih 84 qui en feront la demande.»

Vive les boissons alternatives
Les alcooliers ont mis au point des boissons alternatives qui ont le goût de vin, de cocktail sans une once d'alcool. Cette initiative prend de plus en plus d'ampleur depuis 2 ans, générant un mouvement de fond où il est enfin possible de faire la fête sans alcool mais avec un réel plaisir gustatif. C'est une vraie révolution qui va dans le sens de protéger la future maman, se félicite Denis Lamblin, cela va tout changer. Également, depuis 1 an, nous labellisons les établissements et les entreprises qui jouent le jeu avec le sticker du Sathon promouvant les solutions alternatives à l'alcool durant le temps de la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

grossesse.»



De Gauche à droite Denis Lamblin pédiatre, Patrice Mounier et Bernard Marty respectivement présidents de l'Umih Vaucluse et de l'Umih des Bouches-du-Rhône

---

Restauration : L'Umih 84 propose des stages

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

de serveur diplômants et c’est maintenant !



L’Umih84 (Union des métiers et des industries de l’hôtellerie de Vaucluse) propose deux formations diplômantes de serveur à Avignon et l’Isle-sur-la-Sorgue. Elles débutent fin février.

«En France, avant la pandémie, la restauration recherchait 100 000 personnels, aujourd’hui ils 200 000, constate Patrice Mounier, président de l’Umih84. En Vaucluse ? Impossible d’avancer d’un chiffre précis cependant la demande est très forte. Du coup, la période estivale s’avère très préoccupante.»

Pandémie, ça continue

«Actuellement on ressent tous les effets de la pandémie avec beaucoup de personnes touchées par le Omicron et on ne trouve pas de remplaçants. En réponse à ces difficultés un GEIQ Avenir CHR (Groupement d’employeur pour l’insertion et la qualification du café de l’hôtellerie et la restauration) a été créé dans les Alpes-Maritimes, le Var et existe en Vaucluse qui va particulièrement travailler sur la branche restauration.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



DR

L'année dernière déjà

«L'année dernière, déjà, nous avions créé un stage de mise à niveau de serveurs. 12 demandeurs d'emploi l'avaient suivi et avaient obtenu un emploi au terme de la formation. Cette année, j'ai demandé aux adhérents leurs besoins, ils ont tous sollicité des emplois de serveurs.»

En savoir plus

«Deux formations diplômantes de serveurs (titre à finalité professionnelle de niveau 3) sont proposées : La première a lieu à Avignon et la seconde à l'Isle-sur-la-Sorgue. Les 24 futurs serveurs seront présentés aux entreprises partenaires, lors d'une sorte de 'Job dating' qui les embaucheront à la fin de la formation. A Avignon ce sont Le restaurant La Vieille fontaine de l'hôtel d'Europe, le Carré du palais, l'Auberge de Cassagne (au Pontet), La Maison de la Tour, la Fourchette-Maison Hiély, le restaurant Sevin ; à Châteauneuf-de-Gadagne : la Maison de Célou, le Bistrot de la Pastière. A l'Isle-sur-la-Sorgue : Le Vivier, Le Mas de Cure-Bourse, la Guinguette, et La Pointe noire à Fontaine-de-Vaucluse.»

La formation comme levier de recrutement

«Vous connaissez nos difficultés de recrutement, résume Patrice Mounier, c'est pourquoi avec nos partenaires : Pôle emploi, L'Umih le centre de formation, l'Akto (organisateur de formation) notre Opco (Opérateur de compétence) le financeur, l'Umih 84 a décidé d'organiser ces deux formations de serveur en restauration qui commenceront à la fin du mois de février pour permettre à ce que 24 demandeurs d'emploi soient embauchés courant mai.» Les contrats ? «Ce sera selon ce que proposera l'entreprise :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

des contrats à durée déterminée, indéterminée ou saisonniers.»



DR

Qui fait quoi ?
«Chaque partenaire a un rôle précis à jouer : Pôle Emploi doit sourcer 24 demandeurs d'emploi ; L'Umih Formation monte un programme de formation de 400h (280h en centre et 120h en stage en entreprise) qui donnera un titre à finalité professionnelle de serveur. L'Akto en prévoit le financement tandis que l'Umih 84 s'est engagée à trouver les lieux de formations et les entreprises qui accueilleront les stagiaires.»

Dans le détail
«Ces deux stages sont une formation de préparation opérationnelle avant emploi. Les Pré-requis ? Être majeur et désireux de se former, des connaissances en anglais sont appréciées. Le stage s'étend sur 7 semaines avec des examens blancs et officiels étalés sur 35h et clôturé par un bilan. La pédagogie prévoit une alternance d'ateliers, du coaching, des jeux de rôles, des mises en situation et des sorties en extérieur.»

Evolution
Les opportunités d'évolution du métier de serveur ? Responsable de salle dans un restaurant, chef de rang puis maître d'hôtel dans un restaurant traditionnel. Les professionnels ont la possibilité de travailler à l'étranger, d'acquérir et de maîtriser une nouvelle langue.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



DR

Contenu du stage

Le stage commence par le nettoyage et la désinfection des espaces et plans de travail ; Les bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire, Les protocoles Covid; Assurer la sécurité des personnes et des lieux ; Réaliser les préparations culinaires de base froides : amuses bouche, entrée, dessert, transformation des produits ; Gérer l'encaissement, l'enseignement est dispensé avec des supports vidéo. Il y aura de la théorie et des jeux de rôle avec un client fictif ; on évoquera les langues étrangères ; Comment accueillir un client et mener un échange simple ; La satisfaction client ; Les accords met-vins ; Les phrases usuelles de travail en anglais ; Il y aura des mise en situation pour effectuer un service en salle traditionnel, la prise de commande et sa restitution ; La gestion du stress et des émotions ; La gestion des stocks de marchandise, leur réception, vérification et contrôle ; La communication via le Web et les réseaux sociaux ; l'utilisation de Word, Office et de pack office. Le travail du curriculum vitae ; la Construction d'un mail et la Responsabilité environnementale en restauration.

Infos pratiques : contact@umih84.fr N'hésitez pas à candidater auprès de Patrice Mounier, président de l'Umih84 06 12 26 06 22.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



DR

Interview

Où en sommes-nous ?

«Lorsqu'on se balade en ville, il n'est pas rare de ne voir que des moitiés de salles remplies. Ça n'est pas volontaire, c'est que le restaurateur n'a pas assez de serveurs pour exploiter la salle entière. Une pénurie qui se décèle aussi dans les horaires affichés 12h-15h, 19h-21h30, également par manque de personnel. Cet été, on ne pourra pas travailler avec une amplitude horaire aussi courte.»

Pendant le confinement

«Pendant le confinement, les gens se sont interrogés sur leur vie, prenant conscience de ce qu'ils faisaient et de ce qu'ils vivaient. Certains se sont vus vivre en famille. La moitié d'entre eux a peut-être choisi de changer de métier et débuté des formations puisqu'ils étaient en chômage partiel. Nous avons aussi besoin de mettre en valeur nos métiers. Par ailleurs nous avons travaillé et mis en place deux jours de repos par semaine, des congés même en saison, la mutuelle, des horaires, des jours fériés et remonté la grille de salaire.»

Coup de gueule

«J'aimerais que l'on mette à un coup d'arrêt à l'émission télévisuelle 'Cauchemar en cuisine'. C'est insupportable parce que cette émission ne cible pas d'autres métiers ! On montre des gens qui ne

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026

connaissent pas le métier et qui font n'importe quoi. Tout ça pourquoi ? Parce qu'un chef s'est mis sur le créneau et fait son beurre là-dessus ! Les gens qui regardent l'émission pensent que tous les restos sont comme-çà. Cela nuit à l'image de la profession.»

Comment se porte la restauration ?
«Février est l'époque où beaucoup de commerces de bouche ferment. Les gens partent en congés scolaires. Pour le moment le tribunal de commerce nous dit qu'il n'y a pas énormément de demandes de règlements judiciaires, de liquidations. Les mouvements se feront en mars et avril, lors des premiers remboursements de PGE (Prêts garantis par l'Etat).»

Le Prêt garanti par l'Etat (PGE)
«Nous étions beaucoup à penser –y compris dans notre branche- que nous aurions un report de PGE-report qui ne se fera pas puisque la réglementation européenne nous l'interdit. Et puis si cela avait été possible, les entreprises ne l'auraient pas fait sous peine de souffrir d'une décote de leur notation auprès de leur banque et d'être ainsi ligotés dans leurs projets. Mais oui, certains ne seront pas en mesure de rembourser le PGE. Eh oui, le Tribunal de commerce et la DGFIP (Direction générale des Finances publiques) avec lesquels nous sommes très en contact disent que 'ça va tomber'.»

La belle saison s'annonce
«A partir du 15 juin 2021 et jusqu'en octobre, nous avons fait une très belle saison. L'hiver s'annonçait très bien avec les repas d'entreprises ainsi que les vœux à venir mais le 14 décembre, -Entrée en vigueur de nouvelles mesures sanitaires confinement et couvre-feu- tout a été arrêté net. Aujourd'hui, les restaurateurs prévoient des aménagements avant les réouvertures et pour cela ont besoin d'une trésorerie qui leur fait défaut.»

Une branche traiteur au sein de l'Umih 84
«L'Umih 84 a créé une branche traiteur dès 2009 sous l'égide du président Franck Gomez et Christian Brunet. Leur intention ? Les traiteurs font partie des métiers de bouche et avaient eux aussi besoin d'être représentés, ainsi de CHRD -café, hôtellerie, restaurant et discothèque- nous avons ajouté le T comme traiteur.»

Une nouvelle représentation nationale, initiative de l'Umih84
«Depuis, chaque année, nous avons demandé à l'interprofession, au niveau national, de créer cette branche, ce qui a été fait l'été dernier et dont le vice-président est Christian Brunet. C'est lorsqu'en décembre dernier, tous les repas d'entreprise et de vœux ont été annulés que nous avons réalisé à quel point il était important que les traiteurs-événementiels soient représentés. Cette branche a été d'ailleurs très oubliée lors de la pandémie et a été 'raccrochée' aux aides il y a peu.»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 9 novembre 2026



DR