UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Lutter contre le gaspillage dans son restaurant

Bonnes pratiques de chefs

Septembre 2015

Édito

Le gaspillage est un véritable fléau représentatif de notre époque : « acheter, consommer, jeter » sans se soucier des conséquences…

Notre métier de restaurateur, nos valeurs, sont en totale contradiction avec ce schéma !

En effet, si nous gaspillons, nous réduisons notre marge. De plus, notre connaissance de la vraie valeur des denrées nous incite à ne pas gaspiller.

Aussi, nous nous devons d'être particulièrement performants pour d'une part, assurer la pérennité de nos entreprises, et d'autre part, avoir un rôle pédagogique auprès de nos clients, tout en limitant les impacts de notre activité sur l'environnement.

Grâce à la contribution de près de 400 chefs, nous avons synthétisé dans ce guide les meilleures pratiques de la profession pour limiter le gaspillage dans nos établissements.

Telle la légende amérindienne du colibri, nous pouvons tous agir à notre niveau, alors montrons l'exemple !

Roland Héguy, Président confédéral UMIH

Sommaire

Introduction 2

Les économies d'eau 4

Les économies d'énergie 6

Les achats responsables 8

Les déchets 10

Le gaspillage alimentaire 12

Introduction

LA GESTION D'UN RESTAURANT SOURCE D'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

L'impact majeur :

le contenu des assiettes

Les restaurateurs sont au cœur des problématiques environnementales. Outre les consommations d'eau, d'énergie et les déchets produits par leur activité, le principal impact sur l'environnement se situe au niveau des aliments.

Le contenu de nos assiettes, c'est 1/3 des émissions de gaz à effet de serre, soit presque 3 fois les émissions des voitures particulières !

La solution : les bonnes pratiques des restaurateurs

Pour diminuer facilement l'impact de votre restaurant sur l'environnement et réduire le gaspillage, vous trouverez dans ce document des exemples de bonnes pratiques qui vous permettront d'agir sur différents leviers.

Ces bonnes pratiques sont issues d'un enquête réalisée par l'UMIH en novembre 2014 auprès de 385 restaurateurs.

Le gaspillage des ressources

Pourquoi lutter contre le gaspillage des ressources ?

- Participer à l'effort collectif de lutte contre le changement climatique
- Améliorer les impacts environnementaux
- Accroitre sa marge brute
- Améliorer l'image de son entreprise.
- Fidéliser et développer sa clientèle
- Avoir un rôle pédagogique auprès de sa clientèle
- Fidéliser son équipe autour d'un projet fédérateur

La restauration en chiffres

- + 150.000 entreprises
- 3.7 milliards de repas/an
- 275 g de biodéchets par repas dont 125 g parfaitement consommables, soit un coût matière de 0.5€/repas
- 270 g déchets d'emballage par repas

Quelle méthode mettre en place ?

1. Je fais un état des lieux (consommations d'eau, d'énergie, gisements de déchets)
2. J'identifie les pertes et gaspillages pouvant être évités dans mon restaurant
3. Je définis des actions en collaboration avec mon équipe
4. Je suis les indicateurs eau, énergie, déchets, pour évaluer les économies générées
5. Je valorise ma démarche auprès de mes clients

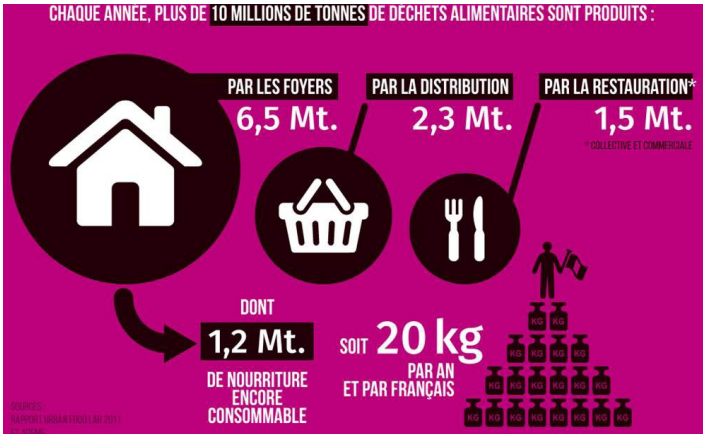
Le gaspillage alimentaire

Les chiffres clés du gaspillage alimentaire

1/3 de la production mondiale alimentaire est gaspillée

41200 kg de nourriture sont jetées dans le monde chaque seconde, soit l'équivalent de 76296 repas !

125 g de denrées parfaitement consommables sont gaspillées en moyenne en restauration commerciale pour chaque repas, ce qui représente environ 10% du prix d'achat des matières premières.
source : FAO / ADEME

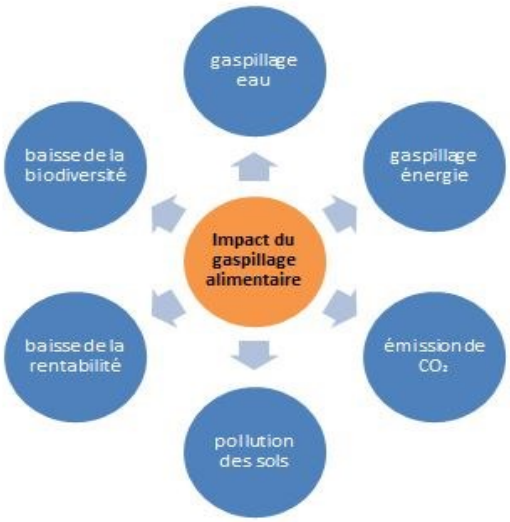


Le cuisinier ne produit pas pour générer du gaspillage.
Le gaspillage représentant une perte brute pour l'entreprise, l'exploitant travaille en permanence à flux tendu, afin d'avoir une meilleure rentabilité.
Malgré tout, comme pour tous les acteurs, la sensibilisation du personnel et des clients, ainsi qu'une meilleure organisation, permettent de réduire fortement les pertes alimentaires.

Les pertes alimentaires en restauration regroupent un grand nombre d'enjeux

Les principales causes des pertes alimentaires en restauration :

- difficulté d'évaluer le nombre de repas à servir
- quantité dans les assiettes inadaptées à l'appétit du client
- mauvaise gestion des stocks en cuisine
- minimas de commandes imposés par certains fournisseurs
- règles strictes en matière de sécurité sanitaire



**100 g d'aliments jetés,
C'est 100 g de biodéchets à gérer**

Mais il a aussi fallu pour les produire :
- des engrais
- de l'énergie
- de l'eau
- de l'alimentation animale

aux impacts importants sur la qualité des sols, la ressource en eau..., qui s'ajoutent aux étapes de :
- de transformation
- de conservation
- de transport

qui émettent du CO_2, gaspillent de l'énergie...

I. OPTIMISER SES CONSOMMATIONS D'EAU

Le point de départ : faire un état des lieux

- Connaitre sa consommation en faisant un relevé mensuel et en extraire un indicateur de consommation (nombre de litres par couvert (nbL/couvert)

Sensibilisation et implication des salariés

- Impliquer le personnel qui connait bien le fonctionnement du restaurant pour qu'il fasse des propositions de bonnes pratiques à mettre en place pour diminuer les consommations d'eau
- Gérer les fuites d'eau de manière efficace (instaurer un système d'alerte par les salariés pour y remédier au plus vite)
- Sensibiliser son personnel aux économies d'eau (ne pas rafraîchir sous l'eau courante (privilégier les bains d'eau froide ou glacé, ne pas faire couler l'eau inutilement, boucher l'évier lors de certaines opérations...)

Au niveau de la plonge

- Faire tremper la vaisselle pour éviter d'utiliser la douchette trop longtemps
- Faire fonctionner le lave-verre et lave-vaisselle lorsque les paniers sont pleins
- Faire fonctionner le lave-verre en circuit fermé

Au niveau des équipements

- Installer des régulateurs de débit sur les robinets et des chasses d'eau double volume
- Réduire la consommation des machines à glaçons (machine à paillette, fonctionnement 1 fois par semaine puis mise au congélateur des glaçons)
- Etudier l'intérêt d'investissement plus économe (lave vaisselle, centrale vapeur (1L d'eau fournit 1000 L de vapeur)...)

Récupération de l'eau

- Récupérer l'eau de pluie pour les toilettes, le lavage du sol et du linge, les espaces verts

  Attention ! Cette utilisation doit faire l'objet d'une déclaration préalable au Maire de la commune concernée
- Réutiliser l'eau des carafes, seaux à vins et champagnes, eaux de rinçage des légumes, pour les plantes, jardinières, espaces verts...

L'eau en chiffres

L'eau douce c'est :

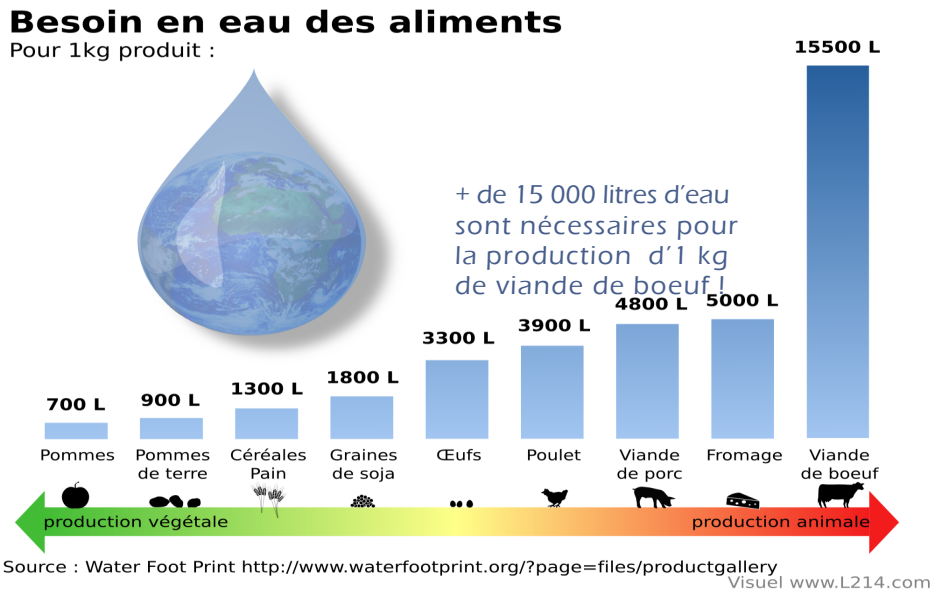
- - de 3 % de l'eau présente sur Terre
- 1% est accessible pour la consommation humaine
- + de 70% de l'eau consommée dans le monde est consommée par l'agriculture
- 450 l d'eau sont consommés par repas en moyenne au restaurant en tenant compte de la production des aliments, 10% à peine sont utilisés par les restaurants.

source Evéa Tourisme—2015

Le saviez-vous ?

Pour protéger la ressource en eau, le restaurateur peut :

- réduire ses consommations
- limiter l'utilisation de produits chimiques dangereux difficiles à traiter
- choisir les matières premières en fonction de leur besoin en eau pour les produire



Focus sur... les produits chimiques dangereux

Certains produits d'entretien, de nettoyage et de désinfection, utilisés en restauration, contiennent des substances chimiques non biodégradables et dont les impacts sur l'environnement et la santé sont avérés.

Les stations d'épuration ne sont pas équipées pour traiter de telles substances, qui se retrouvent ensuite dans le milieu naturel...

Choisissez des labels écologiques ou optez pour des alternatives plus naturelles (ex.: vinaigre blanc)

Exemples d'écolabels officiels

II. OPTIMISER SES CONSOMMATIONS D'ENERGIE

Le point de départ : faire un état des lieux

- Connaître sa consommation en faisant un relevé mensuel et en extraire un indicateur de consommation (nb kwh/couvert)

Sensibilisation et implication des salariés

- Impliquer le personnel qui connait bien le fonctionnement du restaurant pour qu'il fasse des propositions de bonnes pratiques à mettre en place pour réduire les consommations d'énergie
- Sensibiliser son personnel à l'allumage des feux et des fours au fur et à mesure des besoins, à mettre des couvercles sur les casseroles, à une bonne utilisation de la hotte...
- Chambres froides : limiter les durées d'ouverture, bien refermer les portes

Au niveau des équipements

- Eclairage : privilégier la lumière naturelle (ex. : puits de lumière au-dessus du plan de travail), l'éclairage par LED, les ampoules basse consommation, les détecteurs de présence dans les pièces où l'éclairage est discontinu (toilettes, réserves...), dépoussiérer régulièrement les ampoules pour optimiser la qualité de l'éclairage
- Pour l'extérieur, privilégier les détecteurs crépusculaires pour les enseignes, et limiter au mieux les durées d'éclairage
- Chambres froides : ne pas surcharger les chambres froides, les entretenir régulièrement, contrôler les températures
- Si vous disposez d'une pièce fraîche, entreposer certains produits à l'extérieur des chambres froides (ex. : légumes, boissons...)
- Bien entretenir ses équipements (dégivrage, dépoussiérage et maintenance)
- Eviter de laisser des appareils en veille
- Pour le chauffage, réduire la température lorsque la salle est vide (1°C en moins fait économiser 7%), ne pas couvrir les radiateurs et entretenir les chaudières

Pour aller plus loin :

⇒ Investir dans une énergie renouvelable (solaire thermique, solaire photovoltaïque, pompes à chaleur, poêle à bois)

⇒ Récupérer la chaleur produite par la chambre froide ou par les fumées de cuisson grâce à un échangeur thermique

L'énergie est primordiale pour le fonctionnement d'un restaurant

Les principales sources de consommation se situent au niveau de :

- La cuisson
- La production de froid

Le saviez-vous ?

4 kWh d'électricité sont consommés en moyenne par repas, dont **65%** viennent des étapes de préparations des repas (cuisson, nettoyage, conservation)

Source Evéa-Tourisme

Les Certificats d'économies d'énergie financent vos projets !

Les Certificats d'Economie d'Energie sont attribués aux particuliers, entreprises, collectivités qui réalisent des travaux d'économie d'énergie. Ils sont « rachetés » par les fournisseurs d'énergie (appelés «les obligés») sous forme d'offre de service ou de primes (souvent appelées éco-primes ou prime eco-énergie).

Des listes officielles présentent les travaux éligibles (isolation, calorifugeage...) aux certificats d'économies d'énergie, ainsi que les seuils d'éligibilité correspondants.

⇒ Pour en savoir plus, consultez votre syndicat départemental UMIH

L'ADEME peut vous accompagner pour concrétiser vos projets !

Les entreprises peuvent bénéficier d'aides techniques et financières de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), notamment dans le cadre :

- D'études (diagnostic, étude sur l'efficacité énergétique, les énergies renouvelables...)
- De travaux (solaire thermique, géothermie...)

⇒ Pour en savoir plus, rapprochez-vous de votre direction régionale

www.ademe.fr

III. OPTER POUR DES ACHATS « RESPONSABLES »

Les matières premières alimentaires

- Respecter la saisonnalité des produits : renouveler sa carte en fonction des saisons
- Privilégier les circuits courts et/ou de proximité, et les produits issus de l'agriculture biologique
- Augmenter dans les plats la part de denrées végétales et notamment les légumineuses (ou «légumes secs») qui sont des sources de protéines au même titre que la viande ou le poisson
- Ne proposer sur la carte que des poissons dont les ressources ne sont pas menacées
- Lorsque c'est possible, produire sur site certains légumes, plantes aromatiques...
- Proposer quelques plats végétariens sur la carte

«Nous n'épluchons pas nos légumes bio donc nous ne produisons pas de déchets d'épluchures»

Commandes / livraisons

- Espacer les commandes pour les produits non périssables (légumes secs, boissons...)
- Lorsque c'est envisageable et que les relations le permettent, regrouper les livraisons entre confrères
- Essayer de réduire les emballages en vous approvisionnant en vrac, en gos contenant ou via des emballages navettes

Produits de nettoyage et d'entretien

- Afin de répondre aux enjeux de santé et d'environnement, privilégier les produits issus de la chimie végétale, porteur d'un label ou d'une certification écologique officielle
- Utiliser les bons dosages

Relation clients

- Valoriser les produits locaux / bio / « de saison » sur la carte
- Renseigner les clients sur l'origine des produits principaux utilisés dans les plats

« Depuis quelques mois, nous proposons à nos clients un plat végétarien, composé de céréales, de légumineuses et de légumes de saison achetés chez notre maraîcher. Nous faisons savoir à notre clientèle quels sont nos fournisseurs, ce qui nous a permis d'établir une relation de confiance avec eux »

«Nous privilégions les produits locaux, labellisés, faisant référence à un cahier des charges stricts, qui ont un fort impact dans les choix des clients (porc noir de Bigorre...)»

Les denrées alimentaires utilisées pour la réalisation des plats sont la principale source d'émission de gaz à effet de serre dans un restaurant.

Il est donc essentiel d'agir sur ce levier pour diminuer son empreinte carbone.

Aujourd'hui, notre apport en protéine est à 3/4 d'origine animale et 1/4 d'origine végétale : il y a un siècle... c'était l'inverse ! Comme l'on sait que les émissions de gaz à effet de serre viennent principalement de l'élevage du bétail, il est nécessaire de revoir les proportions animales / végétales de chaque plat.

En proposant une carte durable, le restaurateur pourra par la même occasion sensibiliser ses clients aux produits de saison et valoriser les produits du terroir en faisant fonctionner l'économie locale.

Merlu « Bas Carbone »

Pour aller plus loin...

Proposer un plat sans viande ni poisson...

Objectifs :

- Limiter les effets du changement climatique
- Maîtriser le coût des matières premières
- Faire découvrir au client un plat sans protéine animale

...et le valoriser auprès des clients !

Des produits issus de l'agriculture biologique dans les restaurants

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Comment communiquer sur les produits AB ?

Si vous souhaitez valoriser sur votre carte les produits issus de l'Agriculture Biologique, vous devez respecter le «cahier des charges de la restauration hors foyer».

- 1 ou plusieurs ingrédients sur la carte sont issus de l'agriculture biologique : vous devez le notifier à l'agence bio
- 1 plat, 1 menu ou l'ensemble de la carte est constitué de produits issus de l'agriculture biologique : vous devez le notifier à l'agence bio et vous faire certifier par un organisme indépendant Pour en savoir plus : www.agencebio.org

Le saviez-vous ?

Selon le baromètre Agence Bio / CSA de janvier 2015, 8 français sur 10 sont demandeurs de produits bio hors domicile. Ils sont 78% à se dire intéressés par des repas intégrant du bio dans les restaurants.

Comment choisir son poisson ?

Objectif : Proposer sur sa carte des produits de la mer dont les ressources ne sont pas menacées

Un produit de la mer durable :

- provient d'une espèce dont le stock n'est pas menacé
- est issu d'une technique de pêche respectueuse de l'environnement
- respecte la taille minimale réglementaire assurant la reproduction des individus

Un nouvel étiquetage

Depuis le 13 décembre 2014, le règlement européen 1169/2011 prévoit que les étiquettes des produits de la pêche indiquent la zone de capture et la technique de pêche utilisée : un moyen pour mieux choisir son poisson.

Des outils d'aide grâce à l'association Seaweb Europe

- Edition d'un «guide des espèces à l'usage des professionnels», et d'un poster récapitulatif, mis à jour régulièrement
- En collaboration avec la fondation Good Planet, une application «planet ocean» a été créée pour guider le consommateur dans ses choix

Source : Seaweb Europe

IV. LIMITER SA PRODUCTION DE DECHETS ET BIEN LES GERER

Le point de départ : faire un état des lieux

Pour les déchets alimentaires

- Connaitre les quantités de déchets produites : estimer les gisements de manière globale puis idéalement selon 3 catégories : préparation repas, stockage, retour client
  Vous pouvez utiliser pour cela des sacs transparents pour analyser qualitativement ces pertes.

Pour les déchets non-alimentaires

- Estimer les quantités par catégorie :
- Dangereux : ampoules, néons, piles, pot de peinture...
- Non-dangereux : verres, plastiques, boites de conserve, canettes, cageots...

Réduire la production de déchets non-alimentaires

- Lors des achats, utiliser des caisses en plastique réutilisable
- Privilégier les achats en vrac
- Pour les commandes de boissons, préférer les bouteilles consignées lorsqu'il y a suffisamment de place pour les stocker
- Privilégier les nappes en tissu

Trier les déchets en vue de favoriser leur recyclage

- De nombreux déchets doivent être triés : plastique, verre, papiers, cartons, néons, piles, ampoule, huile alimentaire usagée

Valoriser certains déchets alimentaires

- Dons, notamment dans le cas de prestations traiteurs : associations locales, Resto du cœur, Secours populaire
- Alimentation animale : en gestion directe sur l'établissement, auprès des clients, de zoos ou de chenils . Attention, l'alimentation animale est très réglementée (voir encadré dans la page suivante)
- Compostage des biodéchets
- Utilisation du marc de café pour différentes applications (engrais pour les plantes, répulsif contre les limaces, fourmis...)

«Les parties non utilisables (tête, peau, arêtes) sont récupérées pour d'autres préparations (fumets) »

« Nous faisons du compost avec les déchets de cuisine, le pain est donné au lapin, le marc de café est utilisé pour le terreau des plantes »

RÉDUISEZ VOS DÉCHETS.

SI VOUS NE LE FAITES PAS POUR LA PLANÈTE, FAITES-LE POUR VOTRE ENTREPRISE.

www.reduisonsnosdechets.fr

Important

Le producteur du déchet reste responsable de la bonne élimination de ses déchets

Les déchets de cuisine et de table, contenant des sous-produits animaux, sont des produits présentant des risques sanitaires. Ils ne peuvent dont être destinés en l'état pour des animaux destinés à la consommation humaine : seules les épluchures ou le pain peuvent être donnés pour l'alimentation animale.

Le don alimentaire est également très réglementé, une convention doit notamment être conclue avec l'association.

Tri des biodéchets : une obligation pour certains restaurants

Si les restaurants ont des productions de bio-déchets supérieures aux seuils suivants, ils sont soumis à l'obligation de tri en vue d'une valorisation

01/01/15 ⟶ > 20 T/an

(soit environ 480 repas/jour)

01/01/16 ⟶ > 10 T/an

(soit environ 240 repas / jour)

source : arrêté du 12.07.11

Que deviennent nos déchets?

Focus sur... le compostage sur site

Les restaurateurs peuvent faire eux-mêmes leur compost si ils disposent d'un espace extérieur adéquat pour le faire. Cependant, ce compost ne répondant pas à la norme NFU 44-051 (amendement organique), il ne pourra servir comme amendement sur un potager, et ne pourra être destiné à l'agriculture, le maraîchage et l'élevage. Par contre le restaurateur pourra l'utiliser sur ses espaces verts.

V. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
... lors des préparations en cuisine

Equipement / technologie

- Privilégier la conservation sous-vide pour allonger les durées de vie et mieux gérer les stocks
- Avoir une cellule de refroidissement pour limiter le développement bactérien et donc allonger la durée de vie des produits
- Développer la congélation, l'appertisation pour mieux gérer les stocks

Elaboration de la carte

Astuce: Pain

Proposer une seule tranche par client et renouveler si besoin. Dans le cas d'une cuisson dans l'établissement, cuire le pain au fur et à mesure.

- Privilégier les menus du jour
- Avoir une carte restreinte
- Utiliser une même denrée pour plusieurs recettes
- Mettre dans le menu du jour des produits arrivant en fin de durée de vie

Gestion des quantités

« 20% des références de la carte font 80% du CA» -
Bernard BOUTBOUL, Gira Conseil

- Privilégier les réservations pour avoir une meilleure vision des quantités à produire et donc une meilleure gestion des stocks
- Privilégier les saveurs plutôt que la quantité
- Réaliser des cuissons minute afin d'éviter les préparations de plats en grande quantité
- Elaborer un grammage précis pour chaque plat dans les fiches techniques
- Adapter les quantités au coût des matières premières

Astuce : Buffets

Limiter le nombre de produits proposés, réduire le diamètre des assiettes

Sensibilisation du personnel

- Sensibiliser le personnel au coût d'achat des matières premières, à l'impact du gaspillage, à une bonne gestion des stocks, à la surveillance accrue des produits fragiles

Bonnes pratiques d'hygiène

« Le personnel doit s'approprier la démarche, sinon c'est une cause perdue d'avance ! »

- Respecter la rotation des durées de vie des produits
- Respecter la chaine du froid
- Filmer et étiqueter les produits en chambre froide
- Se procurer le guide de bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur auprès de la Documentation Française www.ladocumentationfrancaise.fr

« Le stock est un ennemi des économies d'énergie, des marges et un prise de risque sanitaire »

Transformation des produits restants

Chutes matières premières ⟶ amuse-bouche
Pain ⟶ chapelure, toast, pudding, pain perdu
Poulet ⟶ rillette
Légumes ⟶ velouté, mousse, purée, flan, fonds
Poissons ⟶ rillette, soupe, fumets
Viande ⟶ Parmentier, farcis, bolognaise, terrine, fonds
Parure de légumes ⟶ sirop, sorbet

Repas du personnel

- Utiliser les produits en fin de vie, les invendus
- Réchauffer le pain du service précédent

VII. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
… grâce à la relation avec le client

Dialoguer avec le client

- Faire des propositions de plats aux clients en fonction de leur appétit, former le personnel en salle pour qu'il ait une bonne connaissance des plats, et notamment des plats à proposer en priorité
- Tenir compte des commentaires clients sur les quantités
- Adopter une certaine souplesse sur les modifications des plats (si le client n'aime pas un ingrédient d'un plat par exemple)
- Redonner la valeur des produits au client : valoriser ses plats en précisant le nom des producteurs locaux
- Expliquer au client que lorsque le produit est en rupture, cela est dû au fait de travailler sur des produits frais et une gestion des stocks au plus juste
- Plus globalement, expliquer les raisons d'une offre limitée en choix à certaines heures

Pour aller plus loin

⇒ Proposer un menu anti-gaspi (excédents, valorisation des abats, travail des épluchures…)

⇒ Communiquer auprès des clients sur les actions mises en oeuvre

Créez le buzz !

Avec des menus thématiques en profitant des moments clés de l'année :

- semaine développement durable (début avril)
- Quinzaine commerce équitable (début mai)
- Printemps bio (début juin)
- Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire (16/10)

Moduler les quantités

- Proposer différentes formules selon l'appétit, des ½ portions, des plats à partager,
- Proposer des menus sans le dessert si le client n'a plus faim (ou donner la possibilité de commander le dessert après le plat principal), proposer au client d'en redemander s'il n'en a pas assez (plutôt que de remplir de manière excessive les assiettes)
- Adapter les portions pour les enfants
- Privilégier le service au plat et non à l'assiette

Donner la possibilité au client de repartir avec un doggy bag

- Proposer ce service aux clients qui n'osent pas toujours le demander
- Inscrire une mention sur la carte
- Expliquer au client qu'il est déconseillé d'emporter certains restes du fait de leur fragilité (mousse au chocolat, tartare, plats avec des mayonnaises « maison »…)
- Conseiller le client sur les modalités de conservation

Lutter contre le gaspillage dans son restaurant

Le doggy bag : un geste anti-gaspillage naturel

En France, cet usage se heurte encore à de nombreux freins, principalement culturels.

Dans le cadre du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, la DRAAF Rhône-Alpes a menée une enquête en 2014 pour mieux évaluer l'intérêt de développer le système du «doggy bag» en France. C'est le « Gourmet Bag ».

Enquête consommateurs

- 60% des personnes interrogées disent ne pas toujours finir leur assiette ;
- 95% des personnes interrogées sont prêtes à utiliser le doggy bag ;
- 90% des personnes interrogées sont favorables à une promotion du doggy bag.

Enquête restaurateurs

- 53% des restaurateurs interrogés reconnaissent que leurs clients ne finissent pas toujours leur assiette ;
- 31% proposent déjà à leurs clients d'emporter les restes ;
- 32% hésitent à proposer à leurs clients

L'UMIH s'est engagé en avril 2015 pour la promotion et la généralisation du doggy bag en France en signant un partenariat avec TakeAway.

Important

La responsabilité du restaurateur s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur : le restaurateur n'est pas responsable des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.

+ d'infos sur www.gourmetbag.fr

Pour aller plus loin

Agriculture Bio :

- Guide d'introduction des produits bio en restauration commerciale
- Cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique
  www..agencebio.org

Biodéchets

Guide pratique—Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producterurs—ADEME—2013
www.ademe.fr

Dons Alimentaires

Guide pratique et réglementaire—Entreprises du secteur alimentaire–Donner aux associations d'aide alimentaire—DRAAF Rhônes-Alpes— 2013

Gourmet Bag

Le doggy bag à la Française—outils de communication et note réglementaire
www.gourmetbag.fr

Hygiène Alimentaire

Guide de bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur—Edition des Journaux Officiels
www.ladocumentationfrançaise.fr

Labellisation

Label Clef Verte pour les restaurants
www.laclefverte.org

Poissons

- Guide des espèces à l'usage des professionnnels

www.seaweb-europe.org

- Application planet ocean

www.goodplanet.org/ocean/consommer-responsable/appli-mobile/

22 rue d'Anjou
75008 PARIS
tel : 01.44.94.19.94

www.umih.fr

UMIH.France

@UMIH_France

Application UMIH

Depuis plus de 65 ans, l'UMIH représente, défend et promeut les professionnels indépendants hôteliers, restaurateurs, cuisiniers, cafetiers, exploitants d'établissements de nuit et d'activités saisonnières, dans toutes les régions et départements de France (métropole et outre-mer).

Le secteur CHRD (Cafés - Hôtels - Restaurants - Discothèques) est un acteur clé de l'économie française, représentant **220 000 entreprises**, 80 **milliards d'euros de chiffre d'affaires** et employant près **d'1 million d'actifs** dont 30% ont moins de 30 ans.

Avec 95% des entreprises syndiquées, l'UMIH est l'organisation professionnelle leader du secteur. L'UMIH, présente et active partout en France, avec plus de 100 fédérations départementales, 2 000 élus et 300 collaborateurs, est en contact direct avec les professionnels. et est en mesure de les accompagner pour le développement de leur activité et des les conseiller sur les questions juridique, social, fiscal, formation, développement durable.

L'UMIH, c'est:

- **4 branches professionnelles** : UMIH Cafés, Brasseries, Etablissements de nuit, UMIH Hôtellerie française, UMIH Restauration, UMIH Saisonniers
- **4 syndicats associés** : GNC – Groupement national des Chaînes ; CPIH – Confédération des Professionnels Indépendants de l'Hôtellerie; SNRTC – Syndication national de la restauration thématique et commerciale; SNRPO – Syndicat national de la restauration publique organisée
- **2 structures interdépartementales:** UMIH Prestige et SNEG & Co

Ce guide a fait l'objet d'une validation technique par

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie