

## Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire :

### L'UMIH édite un calendrier des fruits et légumes de saison

A la veille de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) a créé **un calendrier des fruits et légumes de saison** et le diffuse à l'ensemble de ses adhérents, via ses fédérations départementales. Le calendrier est également téléchargeable gratuitement sur le site de l'UMIH.

L'objectif de ce calendrier est de **sensibiliser les chefs et leur équipe à respecter les saisons et à privilégier les circuits courts** afin de diminuer l'impact environnemental de leur établissement. Le restaurateur participe ainsi à la préservation de l'environnement tout en satisfaisant les papilles des plus gourmands.

L'UMIH incite également les professionnels restaurateurs à imprimer le calendrier pour l'offrir à leurs clients afin de les sensibiliser également à cette démarche citoyenne.

Pour **Roland HEGUY**, président confédéral de l'UMIH, « *Vaincre le gaspillage est un acte citoyen qui fait partie intégrante de l'ADN du cuisinier. Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à leur assiette : les produits, leur provenance, leur culture, la façon de les cuisiner. Tout le personnel d'un restaurant, en salle comme en cuisine, est en première ligne pour informer et sensibiliser le consommateur. Il a un rôle d'éducation au goût et aux produits auprès des clients, notamment les plus jeunes. Et ça commence en travaillant et proposant des produits de saison.* »

« *Les valeurs des restaurateurs sont en totale contradiction avec le gaspillage alimentaire. Lors des travaux des Assises de la Restauration, nous avons porté cette idée de créer un calendrier des fruits et légumes de saison pour les professionnels et pour que les plus jeunes qui se retrouvent dans nos cuisines apprennent à travailler les produits de saison.* », indique **Hubert JAN**, président UMIH Restauration.

« *Nous sommes les spectateurs chaque jour du dérèglement climatique. Il faut privilégier l'approvisionnement de proximité en respectant les saisons. C'est un devoir moral pour notre planète. Et pour cela, il faut accompagner les professionnels en leur mettant à disposition des outils. C'est le rôle du calendrier, tout comme les travaux de la Commission Développement Durable.* », conclut **Karim KHAN**, président de la Commission Développement Durable.

**L'UMIH est très engagée en faveur du développement durable.** Ce calendrier, recommandation des Assises de la Restauration dont les travaux sont toujours en cours, poursuit les chantiers déjà menés par l'UMIH pour accompagner les professionnels :

- Publication de guides pour vaincre le gaspillage sous toutes ses formes en restauration et en hôtellerie (2015 et 2016 ; réédition en 2018)



- Publication d'un livre de recettes « Les chefs s'engagent : leurs recettes anti-gaspi » (2017) pour valoriser et élargir auprès du grand public les bonnes pratiques anti-gaspillage des chefs : des chefs UMIH, de toutes les régions de France, ont élaboré pour le grand public 27 recettes gastronomiques zéro-déchets, faciles et rapides.
- Partenariat avec Mr.Goodfish afin de contribuer à la préservation des ressources halieutiques en diffusant auprès des professionnels de la restauration les informations nécessaires pour accompagner le changement des comportements vers des achats durables en produits de la mer.
- Expérimentation d'une formation contre le gaspillage alimentaire, créée par Butterfly Tourism et proposée aujourd'hui au niveau national par UMIH Formation. Cette formation vise à permettre au restaurateur de :
  - Connaître précisément la provenance de ses déchets alimentaires, du gaspillage alimentaire et des coûts associés,
  - Identifier les actions de réduction des déchets et de réduction de coûts réalisables dans son établissement,
  - Mettre en place un plan de mesure, de suivi et de communication autour de ce projet de réduction de coûts et de déchets.

*L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. Avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), UMIH Prestige, SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNEG & Co (Syndicat National des entreprises gais), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale) et CSLMF (Chambre Syndicale des Lieux Musicaux et Festifs nocturnes), l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).*

---

**Contacts Presse :** Gaëlle MISSONIER – 06 45 29 70 84 – [gaelle.missonier@umih.fr](mailto:gaelle.missonier@umih.fr)  
Charlotte Le MONIET – 07 87 02 69 66 – [charlotte.lemoniet@umih.fr](mailto:charlotte.lemoniet@umih.fr)