



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Communiqué de presse
Mercredi 4 avril 2018

Oui au doggy bag volontaire mais non à la contrainte pour tous

L'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie), l'organisation professionnelle n°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration, regrette l'adoption par l'Assemblée nationale d'un amendement visant à imposer à tous les restaurants de mettre à disposition de leur clientèle des doggy bag.

G N C

L'UMIH s'est toujours positionnée en faveur du développement du doggy bag ; elle était d'ailleurs à l'initiative de cette mesure lors de la signature du Pacte contre le gaspillage alimentaire en 2013. Pour autant, cette pratique ne devrait en aucun cas être imposée aux professionnels, pour qui elle représenterait une obligation supplémentaire venant s'ajouter à une liste déjà longue qui pèse sur la profession au quotidien.



Imposer des contenants à tous les restaurants ne représente pas la solution universelle au gaspillage alimentaire dans la restauration. Les restaurateurs travaillent déjà au quotidien à réduire leurs pertes, tant du côté de la préparation en cuisine que dans les retours de salle, notamment en étudiant leur carte et en adaptant leurs portions. L'UMIH les accompagne en leur mettant à disposition des outils tels que des guides de bonnes pratiques pour [vaincre le gaspillage en restauration](#) (2015) et [en hôtellerie](#) (2016) ainsi qu'en mettant en valeur leur savoir-faire avec la publication d'un livre de recettes anti-gaspillage paru à l'automne 2017 : "[Les chefs s'engagent : Leurs recettes anti-gaspi](#)".



■ C S L M F ■

L'UMIH a également signé des partenariats pour accompagner les professionnels à proposer des doggy bag comme avec la société TakeAway qui en commercialisait.



« En tant que partie prenante du Pacte national contre le gaspillage alimentaire, l'UMIH travaille depuis plusieurs années avec les pouvoirs publics à la sensibilisation et à la formation contre le gaspillage alimentaire. Transformer l'engagement de restaurateurs en contrainte pour tous les restaurateurs, que cette solution leur soit utile ou non, représente non seulement une lourdeur réglementaire de plus mais c'est aussi contreproductif dans l'atteinte de l'objectif initial de la démarche, c'est-à-dire réduire le gaspillage alimentaire. », regrettent Hubert JAN, président de la branche Restauration de l'UMIH et Karim KHAN, président de la commission Développement durable de l'UMIH.



Alors que la profession est déjà particulièrement engagée pour vaincre le gaspillage alimentaire, l'UMIH demande aux parlementaires de revenir sur ce vote.



L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration. Avec ses syndicats associés, l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. 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
Charlotte Le MONIET – 07 87 02 69 66 – charlotte.lemoniet@umih.fr