



UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Communiqué de presse
Lundi 28 mai 2018

Trop de réglementation tue l'initiative



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 (dans le cadre du projet de loi Alimentation) d'un amendement visant à obliger les restaurateurs à mettre à disposition un doggybag aux clients qui en font la demande à compter de 2021.**



En rendant cette pratique obligatoire, cet amendement va transformer l'engagement volontaire des professionnels en une nouvelle contrainte réglementaire venant s'ajouter à une liste déjà longue qui pèse sur la profession au quotidien (+ de 50 réglementations nouvelles par an).



C'est la relation entre le restaurateur (ou le personnel de salle) et le client qui permet de pouvoir répondre à leurs besoins et à leurs demandes, sans une nouvelle réglementation. 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.



Avec cet amendement, certains pensent que le gaspillage alimentaire sera vaincu ! Or ils oublient que le gaspillage est l'affaire de tous : sur les 10 millions de tonnes jetées chaque année en France, 2 millions de tonnes sont gaspillées à la maison et 700'000 dans la restauration commerciale.



« *L'essentiel des pertes alimentaires dans nos restaurants est généré dans les phases d'approvisionnement et de transformation des produits.*

Avant de réglementer, il s'agit de sensibiliser et informer. *C'est tout le sens du travail mené par l'UMIH auprès de ses professionnels.* » regrette Hubert JAN, président de la branche Restauration de l'UMIH et Karim KHAN, président de la commission Développement durable de l'UMIH.



Mobilisée dès 2013 lors de la signature du Pacte contre le gaspillage alimentaire, l'UMIH était à l'initiative du développement du « doggy bag » de manière **volontaire**. Cette pratique est déjà courante pour de nombreux restaurateurs qui mettent gratuitement un contenant à disposition de leurs clients qui en font la demande.

L'UMIH accompagne les restaurateurs en 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](#)". L'UMIH promeut également une [formation contre le gaspillage alimentaire](#).



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