



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

16/09/2015

115 BIS Avenue Aristide Briand - CS 46403 - 35064 RENNES CEDEX

02 99 36 00 59

La lutte contre le gaspillage un enjeu économique majeur pour les entreprises

Lancement du Guide de l'UMIH pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant

A moins de 100 jours de la COP 21, l'UMIH publie un guide de bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage dans les restaurants et encourage l'ensemble des professionnels à s'inscrire dans cette démarche citoyenne qui participe à la pérennité des entreprises.

Comment optimiser ses consommations d'eau ? ses consommations d'énergie ? Comment opter pour des achats responsables ? Comment limiter sa production de déchets et mieux les gérer ? Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Véritable mode d'emploi à destination des professionnels, ce guide élaboré grâce à la contribution des près de **400 chefs**, propose des mesures simples, faciles et rapides à mettre en œuvre pour limiter le gaspillage dans les établissements.

En effet, si un million et demi de tonne de déchets sont produits chaque année par la restauration, le gaspillage alimentaire n'est que la partie immergée de l'iceberg. Acheter, consommer ou non, jeter, laisser l'eau couler, laisser la lumière allumée, sans se soucier des conséquences sont des actes quotidiens dont les effets sont dramatiques pour la planète.

En restauration, il est possible, en adoptant les bonnes pratiques, de réduire l'impact de nos activités sur l'environnement. Ces gestes simples sont également source d'économie pour les entreprises.

Pour Roland HEGUY, Président confédéral de l'UMIH, « *la lutte contre toutes les formes de gaspillage est plus que jamais un enjeu économique majeur de nos sociétés et il est urgent que chacun prenne des mesures pour enrayer le processus. Chacun, à son niveau, a la possibilité d'y participer, non seulement pour préserver l'environnement, mais également et surtout pour améliorer les performances de son entreprise et ses propres conditions de vie.* »

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

Vous pouvez télécharger les fiches pratiques depuis votre espace adhérent

Rubrique Juridique

Dossiers communs

Informations générales :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire : Le guide pratique
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : Fiche Direction
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : Fiche Salle
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : Fiche Cuisine