



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Service juridique, des affaires réglementaires et européennes

Circulaire Environnement n°04.18

15/05/2018

Une formation pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est une source de coûts pour les restaurateurs au quotidien, contre laquelle l'UMIH s'est toujours engagée à lutter. Cette lutte s'inscrit aussi dans une optique de réduction de la production de biodéchets, dont le tri a été rendu obligatoire au-dessus du seuil de production de 10 tonnes par an. Afin de faciliter la réduction du gaspillage alimentaire, l'UMIH a participé à l'élaboration et à l'expérimentation en Bretagne d'une formation contre le gaspillage alimentaire, créée par le prestataire Butterfly Tourism et commercialisée par UMIH Formation.

Cette circulaire vise à vous présenter cette formation, désormais disponible dans toute la France, ainsi que l'intérêt qu'elle présente sur les plans économique et environnemental.

Suivez-nous sur www.umih.fr



Contexte et rappel de la réglementation

Comme indiqué précédemment dans les **circulaires Environnement 05.11** et **01.16**, la loi n°2010-788 du 12 juillet 2010, dite Grenelle 2, et ses textes d'application (décret d'application n°2011-828 du 11 juillet 2011, arrêté du 12 juillet 2011) prévoient une **obligation de tri pour les gros producteurs de biodéchets**. Depuis le **1^{er} janvier 2016**, **tous les restaurateurs qui produisent au moins 10 tonnes de biodéchets par an** sont soumis à cette obligation. En **2025**, cette obligation s'appliquera à tous les producteurs de biodéchets.

Pour ceux qui sont concernés par cette obligation réglementaire, le fait de ne pas mettre en place un tri à la source des biodéchets est un délit, puni par une **amende pouvant aller jusqu'à 75 000 €** et une peine de **deux ans d'emprisonnement**.

Pour faciliter la mise en place de ce tri, l'UMIH a participé avec d'autres organisations professionnelles à la rédaction d'un guide spécifique au secteur de la restauration, pilotée par le GECO, qui a été validé par l'ADEME ainsi que les ministères de l'Agriculture et de l'Écologie. Il est téléchargeable au lien suivant : <http://www.gecofoodservice.com/telechargement-document/f25e6b39a3ecd6cd38b825dbccabb16c186b74e5>

Devant l'ampleur du gaspillage alimentaire, qui représente un tiers de la production alimentaire mondiale, le gouvernement a souhaité élaborer un **pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire**, dont l'UMIH est contributeur et signataire depuis son lancement en 2013. Ce pacte vise à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Présentation du dispositif

La formation se passe dans l'établissement sur quatorze heures au total, réparties sur **deux jours**. Elle 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'approche intéressante de cette formation consiste à pouvoir mesurer et suivre la production de déchets en alimentaires en kg mais également convertis en euros.

L'expérimentation en Bretagne, intitulée « [Moins de gaspi au restau](#) », a permis d'identifier des tendances, notamment en restauration traditionnelle, avec une moyenne de 229 grammes jetés pour un coût de 1,94 € par client. **Pour un établissement de 17 000 couverts, cela se traduit par une production de 3,9 tonnes de biodéchets pour un coût matière de 33 300€**. La démarche est donc intéressante sur le plan économique même pour les restaurants qui ne sont pas encore soumis à l'obligation de trier leurs déchets alimentaires.

Des actions simples permettent de **réduire le gaspillage alimentaire de 10 à 20%**, via des ajustements des quantités commandées, d'autres modalités de conservation et de valorisation des produits ainsi que via une formation du personnel.

Annexes

Deux annexes complètent ce document :

- Une fiche de présentation de la formation élaborée par UMIH Formation
- Un programme détaillé de la formation, incluant le programme détaillé sur les deux jours

Informations complémentaires

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à vous adresser à votre UMIH Formation régionale.