

L'organisation professionnelle leader des CHRD

Rencontres Nationales Printemps Bio

Karim KHAN

Président de la Commission développement durable

Les chiffres du secteur

- 180.000 restaurants, dont 96.000 restaurants traditionnels
 - 600.000 salariés
 - 2016 : **CA en baisse de 3,2%** par rapport à 2014 –
Fréquentation en baisse de 3,3% par rapport à 2014 –
Ticket moyen en baisse de 6,1% par rapport à 2012
 - **8 français sur 10** vont au moins **1 fois par mois** au restaurant
- 17.000 hôtels
- 48.200 cafés, établissements de nuit
 - ➔ **90% d'entreprises de moins de 10 salariés**

La Force de l'UMIH, c'est sa **représentativité**:

- ✓ **Près de 80% des entreprises syndiquées du secteur HCR selon la DGT 2017**

La Force de l'UMIH, c'est son **implantation territoriale**:

Présente et active sur tout le territoire

- ✓ avec plus de 2 000 élus
- ✓ 106 fédérations départementales, en métropole et France d'outre-mer



Commission Développement Durable

Créée en Janvier 2016

Objectifs :

- ✓ + de cohérence entre les métiers
- ✓ + de visibilité envers nos actions
- ✓ DD = levier de performance pour les entreprises
- ✓ Valorisation des bonnes pratiques
- ✓ Mise en place de partenariats



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE



Promotion des démarches environnementales

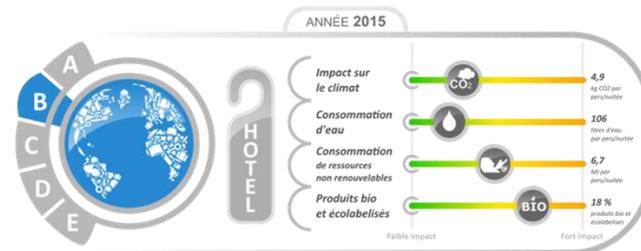
Clef Verte



Ecolabel européen



Affichage environnemental



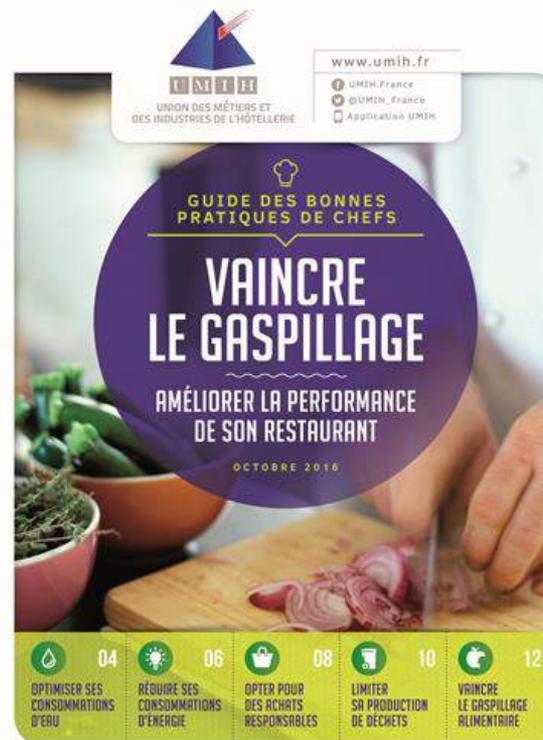
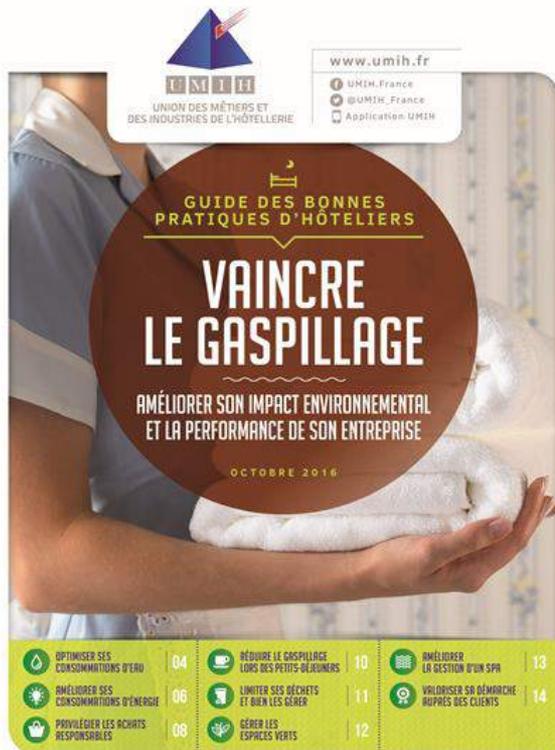


U M I H

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE



Bonnes pratiques en hôtellerie et restauration



Prévention et gestion des déchets

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire:

- V1 : promotion du doggy-bag
- V2 : sensibilisation / formation des professionnels



Biodéchets

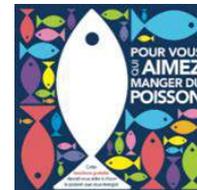
- Guide sur la gestion des biodéchets en restauration (publication à venir)

Alimentation durable

Partenariat avec l'ADEME : De
« acheter trop » à « acheter mieux »



Partenariat avec Mr.Goodfish



Valorisation des circuits courts / produits de saison / produits
issus de l'agriculture biologique : aiguiller la demande du
consommateur —————> partenariat METRO, Marchés de gros...

Un exemple terrain

Développement du bio en restauration commerciale

- Manger Bio 35
- Initiative Bio en Bretagne