

TRAITEURS

&

TRAITEURS ORGANISATEURS
DE RÉCEPTION

QUAND

1% = 100%

Même si votre activité traiteur ne représente qu'1% de votre chiffre d'affaires, 100% des responsabilités de cette activité vous incombent ! Engagée à vos côtés, l'UMIH vous accompagne.



LE GUIDE DES
BONNES PRATIQUES
SERA DISPONIBLE POUR
LES ADHÉRENTS UMIH
AU COURS DU SECOND
SEMESTRE 2023.

PRENEZ DATE !




UMIH
UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

www.umih.fr

 UMIH.France
 @UMIH_France
 UMIH



ÉDITO

Un constat : il existe 7 codes APE pour pratiquer l'activité traiteur parmi les métiers de bouche. Il s'agit très souvent d'un complément à l'activité principale.

Pour autant, **1% de chiffre d'affaires réalisé en traiteur, engage 100% des responsabilités du chef d'entreprise...** sur le plan de la prévention des risques, en matière sociale, de développement durable, sur le plan de la maîtrise sanitaire et de la sécurité...

C'est un enjeu majeur et d'intérêt général de protéger les chefs d'entreprise, l'entreprise, les salariés et les clients.

C'est pourquoi l'UMIH s'engage aujourd'hui dans la création de la branche traiteur, afin d'être au service des besoins si spécifiques de notre profession.

Notre objectif : fédérer cette activité pour que **vous vous sentiez écoutés, entendus, représentés et défendus**, quelle que soit la taille de votre entreprise ou votre mode de production.

Notre volonté : la prise de conscience de vos obligations pour vous permettre d'y répondre sur les plans réglementaire, juridique, social, économique...

Notre ambition : vous accompagner avec des boîtes à outils et ainsi permettre aux traiteurs responsables d'accéder à des soutiens financiers.

~~~~~  
**Valérie PONS**

Présidente et fondatrice  
de la branche UMIH Traiteur

# MÉMENTO DU TRAITEUR RESPONSABLE

## DÉVELOPPEMENT DURABLE

### ■ LOI ANTIGASPI ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Cette loi a pour principaux objectifs une sortie progressive du plastique jetable, une meilleure information du consommateur et la lutte contre le gaspillage.

- Création d'un Label national ANTI GASPILLAGE NATIONAL / suivi du dossier des consignes et des règles d'usage.
- Interdiction du plastique à usage unique. L'article 77 modifie l'article L.541-15-10 du code de l'environnement. Il interdit certains produits de ce type à partir du 1er janvier 2021.
- Obligation d'être équipé d'au moins une fontaine d'eau potable accessible au public pour les ERP. Les établissements de restauration et débits de boisson sont tenus d'indiquer de manière visible sur leur carte ou sur un espace d'affichage la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite. Ces établissements doivent donner accès à leurs clients à une eau potable fraîche ou tempérée, correspondant à un usage de boisson.
- Interdiction d'imprimer et de distribuer des tickets de caisse et de carte bancaire dans les ERP sauf sur demande du client.
- Obligations relatives au tri et à la collecte séparée des déchets. En 2025, tous les producteurs (cafés, hôtels, restaurants, établissements de nuit, traiteur etc.) devront trier ces déchets en vue de les faire valoriser, quel que soit le volume de déchets qu'ils produisent. L'autre nouveauté de cette disposition, c'est l'obligation de trier et recycler les déchets textiles en plus des autres flux précédemment cités (papier, métal, plastique, verre, bois).
- Biodéchets : nouveau pallier au 1er janvier 2023 et obligation élargie à tous au 31 décembre 2023.

## EXTRAITS DU GUIDE DES BONNES PRATIQUES :

RETROUVEZ TOUTES CES THÉMATIQUES, COMPLÉTÉES ET DÉTAILLÉES DANS NOTRE PUBLICATION À PARAÎTRE AU SECOND SEMESTRE 2023.



### ■ FONDS TOURISME DURABLE

Ce fonds a pour ambition d'accélérer la transition écologique des hébergements touristiques et des restaurants situés en priorité dans les territoires ruraux.

L'UMIH fait partie du comité de concertation du déploiement de ce fonds.

Les entreprises éligibles au Fonds Tourisme Durable doivent se faire accompagner par une structure partenaire pour préparer leur dossier et le déposer auprès de l'ADEME.

### ■ PARTENARIAT ECOTABLE

Cette année a marqué le début de la collaboration entre l'UMIH et Ecotable.

L'UMIH et ECOTABLE sont tous deux soucieux de la Nature et l'Environnement, au sens large comme un patrimoine dont l'humanité est dépositaire pour les générations futures, et l'éducation à l'environnement comme l'un des outils le plus approprié pour parvenir à un respect de ce patrimoine.

L'UMIH, organisation professionnelle représentative des Cafés, Hôtels, Restaurants et Discothèques, souhaite donc s'inscrire dans une démarche environnementale pour ses membres traiteurs.

ECOTABLE a développé un savoir-faire dans la mise en œuvre de campagnes d'éducation à l'environnement grand public et professionnelle.

L'UMIH et ECOTABLE ont décidé d'unir leurs efforts en vue d'améliorer et de renforcer l'éducation à l'environnement des professionnels de la restauration et de faire de ce secteur professionnel un secteur exemplaire à travers la campagne ECOTABLE.

- CLOROFIL ET CALCULATEUR GES CARBONE
- GUIDE ANTI GASPI
- GUIDE SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE
- GUIDE DE L'EAU

## SOCIAL

- ACCÈS À DES SUBVENTIONS DANS LE CADRE DE VOS ENGAGEMENTS LIÉS À LA PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS
- APPLICATION DE RECRUTEMENT « MONCVNUM.FR »

## HYGIÈNE

Des réponses et des solutions sur les thématiques suivantes :

- FORMATION HACCP
- GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE RESTAURATEUR
- INFORMATIONS SUR LE TRAITEMENT DES NUISIBLES
- AFFICHAGES ALLERGÈNES
- TABLEAU PMS ET MODÈLES
- TRAÇABILITÉ ET ORIGINES DES DENRÉES ALIMENTAIRES
- ÉTIQUETAGE DES VIANDES
- RÈGLEMENT INCO ET MENTION DÉCONGELÉ
- AIDES BAC À GRAISSE
- TABLEAU RÉCAPITULATIF DES TEMPÉRATURES RÉGLEMENTAIRES
- AFFICHAGES DOGGY BAG : MODALITÉS ET SANITAIRES
- TRANSPORT DES DENRÉES ALIMENTAIRES
- NORMES CUISINES
- AIDES ADEME ET CARSAT
- GESTION DES EAUX USÉES, DES DÉCHETS
- REGISTRE DES DÉCHETS

# VENTE À EMPORTER ET LIVRAISONS



RÈGLEMENTATIONS ET OBLIGATIONS

## VENTE À EMPORTER

- OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES
- ASPECTS RÉGLEMENTAIRES
- ASPECTS TECHNIQUES ET AFFICHAGES

## LIVRAISONS

- OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES
- ASPECTS RÉGLEMENTAIRES, TECHNIQUES ET OBLIGATIONS

# PLAN DE MAÎTRISE DES RISQUES



## CHARTRE HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Les règles d'hygiène, les contrôles et les enregistrements mis en œuvre sont destinés à préserver la santé des consommateurs et des salariés. L'ensemble du personnel doit avoir connaissance des points clés suivants détaillés dans la charte Hygiène et sécurité :

- PERSONNEL EN CUISINE
- PERSONNEL AU SERVICE
- PERSONNEL À LA DESSERTE
- ENSEMBLE DU PERSONNEL
- CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Photo : Mathilde de l'Écotais

**Thierry Marx**  
Président confédéral UMIH




Engagée à vos côtés,  
l'UMIH apporte les solutions  
spécifiques pour la réussite et le  
développement de votre activité  
Traiteur et Traiteur Organisateur  
de Réception. Venez nous  
rejoindre et adhérez à l'UMIH."

## ► CHIFFRES CLÉS

CAFÉS, BRASSERIES &  
ÉTABLISSEMENTS DE NUIT  
HÔTELS  
RESTAURANTS  
SAISONNIERS  
TRAITEURS & T.O.R.

**L'UMIH**  
1<sup>ÈRE</sup> ORGANISATION  
PROFESSIONNELLE

**2 000** ÉLUS   
**400** COLLABORATEURS

**66%**   
DES ENTREPRISES ADHÉRANT  
À UNE ORGANISATION  
PROFESSIONNELLE  
SOIT **27 507** ENTREPRISES.

**106**   
BUREAUX  
DÉPARTEMENTAUX

ÉGALEMENT SUR LE THÈME DES BONNES PRATIQUES

À PARAÎTRE PROCHAINEMENT



**Vaincre le gaspillage**  
RESTAURATION



**Vaincre le gaspillage**  
HÔTELLERIE



**Sobriété énergétique**  
HÔTELLERIE  
RESTAURATION



**Recettes anti-gaspi**



**Recettes anti-gaspi**  
LÉGUMES ET  
LÉGUMINEUSES



**Les bonnes pratiques**  
TRAITEURS  
& TRAITEURS  
ORGANISATEURS  
DE RÉCEPTION



**Guide de l'Eau**



[www.umih.fr](http://www.umih.fr)



VOTRE UMIH DÉPARTEMENTALE