



Photo : Mathilde de l'Ecotais

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^{ÈRE} ORGANISATION
PROFESSIONNELLE



35 000
ENTREPRISES

2 000 ÉLUS 
400 COLLABORATEURS

106 
BUREAUX
DÉPARTEMENTAUX

ÉGALEMENT SUR LE THÈME DES BONNES PRATIQUES



**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**

À PARAÎTRE PROCHAINEMENT



www.umih.fr

 UMIH.France
 @UMIH_France
 UMIH

VOTRE UMIH DÉPARTEMENTALE

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.



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.

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 DESSERT
- ENSEMBLE DU PERSONNEL
- CONSIGNES DE SÉCURITÉ