



## COMMUNIQUE DE PRESSE

Jeudi, 18 avril 2024

### **L'UMIH choisit HopHopFood comme solution digitale innovante pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, tout en venant en aide aux personnes en précarité**

Le 16 avril dernier, Thierry Marx, président confédéral de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) et Jean-Claude Mizzi, cofondateur et dirigeant bénévole d'HopHopFood (Association Loi 1901 nationale reconnue d'intérêt général), ont signé une convention visant à promouvoir et introduire les solutions d'anti-gaspi solidaires numériques dans les hôtels et restaurants partout en France.

Cette convention est une première illustration très concrète de l'accord signé le 28 février entre l'UMIH et l'ADEME visant à introduire des solutions pour les établissements de la restauration commerciale dans le domaine de la transition écologique et notamment s'agissant de l'axe visant à « Lutter contre le gaspillage alimentaire en travaillant sur la gestion des invendus ... et ... les solutions digitales ».

HopHopFood propose aux hôteliers et restaurateurs partout sur le territoire métropolitain une solution d'économie circulaire visant à valoriser, sous forme de paniers gratuits offerts à des bénéficiaires validés en précarité par des codes d'accès sur son application, la nourriture qui risque d'être gaspillée (surplus des petits-déjeuners ou des préparations de repas) et qui respecte parfaitement les règles sanitaires de la conservation en établissement et de la chaîne du froid.

Après s'être enregistrés sur l'application et en utilisant les codes d'accès donnés par les pouvoirs publics (CROUS ou CCAS) ou les partenaires associatifs (associations adhérentes de la FAGE sur les campus universitaires, Missions locales, Cité Caritas, associations partenaires de +AVENIR CONNECT à Marseille, etc.), en click&Collect, les bénéficiaires réservent les paniers et vont les chercher dans les établissements qui les proposent aux heures choisies par le commerce, en toute autonomie et sans stigmatisation.

De son côté, le restaurant ou l'hôtel obtient une défiscalisation au regard de l'article 238 bis du CGI (don à des personnes dans le besoin) et une réduction d'impôt de 60 % de la valeur des dons (dans la limite de 20 000€/an ou 0,5 % du chiffre d'affaires par an).

Il s'agit donc d'une solution gagnant-gagnant qui n'a plus besoin de logistique complexe ou coûteuse de camions ou distribution :

1. La nourriture est sauvée du gaspillage et permet à des personnes dans le besoin de se nourrir gratuitement.
2. L'hôtel ou le restaurant valorise ses invendus à un taux bien plus important que les solutions digitales de vente à prix cassé et à l'assurance que ce don va à une personne qui en a vraiment besoin. Il montre ainsi son positionnement comme un acteur de la transition écologique et solidaire, dans son quartier.

Naturellement les restaurateurs et hôteliers peuvent utiliser HopHopFood pour offrir des paniers et repas aux personnes précaires dans leur quartier sans que ce soit pour sauver cette nourriture du gaspillage mais simplement pour apporter de l'aide à des personnes qui en ont besoin, par pure solidarité.

Toutes ces actions qui s'inscrivent dans une démarche RSE sont déjà en place dans de nombreuses villes à travers des hôtels (comme les hôtels Pullman du groupe Accor) ou des restaurants (comme les restaurants du groupe Big Mamma).

A présent l'UMIH va encourager, à travers ses fédérations départementales, ses syndicats associés et ses adhérents, l'utilisation de cette solution française et de l'ESS en France métropolitaine où l'application HopHopFood fonctionne.

**Contact Presse :**

UMIH - Ophélie Rota, 06 82 82 95 82 et Charlotte Le Moniet, 07 87 02 69 66, [communication@umih.fr](mailto:communication@umih.fr)  
HopHopFood - Chloé Cohen, 06 27 10 15 89, [chloe31.hophopfood@gmail.com](mailto:chloe31.hophopfood@gmail.com)

**À propos HopHopFood**

Créée en 2016, HopHopFood est une association française Loi 1901 reconnue d'intérêt général à vocation environnementale et sociale qui vise à soulager la précarité des personnes en petite précarité et à favoriser les dons gratuits (notamment alimentaires) pour les personnes dans le besoin. Elle est également le seul acteur digital solidaire de la lutte contre le gaspillage alimentaire directement pour des bénéficiaires autonomes, ayant créé, avec les Commerces solidaires HopHopFood, un réseau de commerçants, restaurants, GMS, hôtels et acteurs de la restauration collective qui valorisent ce qui aurait pu être gaspillé en le donnant directement aux personnes fragiles, validés comme telles par code d'accès. Grâce à son application innovante (financée grâce au soutien d'acteurs privés comme la MGEN, la Fondation Afnic, la Fondation Groupe RATP, l'Institut Randstad ou le fonds de dotation Hottinguer), HopHopFood met en relation les donateurs de produits (notamment alimentaires) avec les bénéficiaires enregistrés, facilitant ainsi la redistribution des excédents en risque d'être gaspillés au sein des quartiers. L'Etat a doublement validé ces innovations en accordant un double rescrit fiscal et son label « Année de la Gastronomie », d'abord en décembre 2021 pour le service des Commerces solidaires, puis en mars 2022 pour celui des Produits et services suspendus. Depuis 2018 HopHopFood gère aussi la seule plateforme digitale française de dons alimentaires sans contrepartie entre particuliers. A date HopHopFood soutient en France 18 000 personnes en précarité (majoritairement des étudiants) avec des dons alimentaires de plus de 140 000 équivalents repas par mois. Elle a permis le don de près de 7 millions de repas à des personnes en difficulté, les invendus redistribués ayant évité l'émission de plus de 3500 tonnes de gaz à effet de serre. Pour plus d'informations, visitez [www.hophopfood.org](http://www.hophopfood.org)

**A propos de l'UMIH**

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration. Avec ses syndicats associés, l'UMIH représente 71% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants de l'hôtellerie, de la restauration, des bars, cafés, brasseries, du monde de la nuit, des professions saisonnières, ainsi que des traiteurs dans toutes les régions et départements de France (métropole et outre-mer). L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis dans 106 fédérations départementales (outre-mer inclus).