



**RESSOURCES &
PARTENARIATS
DE L'UMIH POUR
ACCOMPAGNER LA
TRANSITION ÉCOLOGIQUE
de votre établissement**

JUILLET 2024

www.umih.fr





Vous êtes adhérent de l'UMIH ?

L'UMIH met à votre disposition des **RESSOURCES** et **PARTENARIATS** négociés pour vous accompagner dans la transition écologique de votre établissement.

PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE



ADEME et **l'UMIH** ont signé une convention visant à renforcer leur collaboration dans le domaine de la transition écologique afin de faire progresser nos adhérents dans leur démarche environnementale et renforcer la performance de leur entreprise.



Vous avez besoin d'une aide sur la performance énergétique, d'un accompagnement sur le Décret Tertiaire ?

Des partenariats pour vous aider :



ONLY-NRJ, pour faire des économies d'eau grâce au certificat d'économie d'énergie (CEE), fournit des mousseurs et des douchettes 3 jets gratuitement, via un bon de commande organisé par votre UMIH départemental et directement livré chez vous.

Plus d'information : dany.portelli@onlynrj.com



Enviro Développement, pour un accompagnement personnalisé pour les bâtiments du tertiaire soumis à la disposition Eco Energie Tertiaire et notamment les objectifs de réduction dans le cadre de la performance énergétique.

Enviro Développement accompagne les professionnels pour définir les objectifs et la stratégie à adopter pour la réduction énergétique et de l'eau (CEE) et s'occupe de la gestion de la plateforme OPERAT (plan d'action, maîtrise d'œuvre).



Vous pourrez ainsi **économiser sur vos factures gaz, électricité, eau...**



Vous avez besoin de maîtriser la plateforme OPERAT dans le cadre du dispositif Décret Tertiaire ?



Avec Enviro-Développement vous bénéficiez d'un accompagnement dans les remontées consommations sur OPERAT, de réalisation de bilan énergétique avec plan d'action sur 8 ans et d'un accompagnement comme Maitrise d'ouvrage. Vous pourrez ainsi atteindre vos objectifs de réduction énergétique tels que fixés par la loi ELAN.



Vous avez besoin de faire des économies énergétiques ?



Contactez directement **Enviro-Développement**, vous bénéficiez de la distribution de douches avec flexible, mousseur, isolation des combles et des parkings sous terrain via les CEE.

PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE DES BÂTIMENTS DU TERTIAIRE

Rappel législatif

Circulaire
n°03.19

Circulaire
n°04.20

Situation globale :

- Réduction des consommations d'énergie des bâtiments tertiaires soit en %: - 40 % d'ici 2030, - 50 % d'ici 2040, - 60 % d'ici 2050 soit en valeurs absolues (kWh/m²/an) à atteindre.
- Remontée annuelle des consommations d'énergie sur la plateforme OPERAT **avec correction avant fin 2023.**

Rappel : périmètre d'assujettissement

- Cas 1 : Tout bâtiment tertiaire dont la surface de plancher ≥ 1000 m²
- Cas 2 : Parties d'un bâtiment mixte dont la somme des surface plancher des activités tertiaires ≥ 1000 m²
- Cas 3 : Tout ensemble de bâtiments situés sur une même unité foncière ou sur un même site dès lors que ces bâtiments hébergent des activités tertiaires sur une surface de plancher cumulée $\geq 1\ 000$ m².

BIO-DÉCHETS



Vous rencontrez des difficultés pour mettre en place votre démarche « Biodéchets » d'ici la fin de l'année ?

Des partenariats pour vous aider :



Avec **l'ADEME** vous pourrez financer vos projets.
Contactez **UMIH Fonds Tourisme Durable** : ftd@umih.fr



Avec **TAKEAWASTE** réduisez et trouvez des solutions pour la gestion de vos biodéchets.

Replay webinaire : http://www.chevalblanc-sologne.com/wp-content/uploads/2023/06/Take-a-waste_Webinaire-ho-tellerie_envoi-participants.pdf

Guide des biodéchets :

<https://umih.fr/export/sites/default/.content/media/pdf/Media/PDF/Guide-Biodchets-06072017.pdf>



Vous rencontrez des difficultés pour mettre en place votre DEMARCHE « BIO-DECHETS » d'ici la fin de l'année ?

La collecte des déchets recyclables est gratuite d'après le décret et il faut le revendiquer auprès de vos collectivités et de vos prestataires privés, car c'est à eux de valoriser et d'être indemnisés via les éco-organismes (CITEO, LEKO...).

D'autres systèmes existent comme des composteurs déshydrateurs hygiénisés LAFRANE, dont le séchât ne peut être ni donné ni vendu, mais uniquement utilisable à titre personnel, sur place au sein de l'établissement.

Cela n'empêche pas les collectivités de vous facturer le ramassage soit le nombre de passages.

L'UMIH propose, à cet égard, un guide des biodéchets et des modèles de courriers destinés aux UMIH départementales pour permettre à leurs présidents d'établir le contact et entretenir le dialogue avec les acteurs de la collecte (SMITCOM, SIMEOM, Communauté de communes, agglomérations) afin de mettre en place un plan de collecte local.

L'UMIH dispose également d'un partenaire exclusif sur la question des biodéchets **TAKEAWASTE** qui propose un accompagnement personnalisé sur les questions relatives aux biodéchets, la collecte et les emballages. TAKEAWASTE reste à disposition des UMIH locales pour les accompagner dans leurs AG, dans des comités SMITCOM, réunions avec les collectivités locales...).

➡ Pour joindre **TAKEAWASTE**, contactez **Sébastien Auda** au :
06 60 65 41 18 / sebastien@takeawaste.fr

VENTE À EMPORTER ET CONDITIONNEMENT



Vous faites des plats à emporter ou en livraison ?

L'adhésion auprès de CITEO coûte un forfait minimal de 80€ HT par an pour ceux mettant sur le marché moins de 10 000 unités de vente consommateur (UVC) générant des déchets d'emballages ménagers chaque année.

L'adhésion auprès de LEKO coûte un forfait minimal de 55€ HT par an pour ceux mettant sur le marché moins de 10 000 unités de vente consommateur (UVC) générant des déchets d'emballages ménagers chaque année.

Si vous passez par un prestataire style « Uber-eats », « Deliveroo » ou autres, la taxe est prélevée directement sur les frais de vente et sera reversée par le prestataire.

C'est pourquoi UBER EATS a écrit à tous les restaurateurs inscrits sur sa plateforme qu'ils seront amenés à prélever un montant compris entre 0,0322€ et 0,0916€ par commande (en fonction du type de cuisine) qui sont reversés à l'éco-organisme CITEO.

Au-delà de ce seuil, le montant de la contribution est défini en fonction du nombre et du type d'emballages mis sur le marché chaque année.

➡ Vous pourrez ainsi être en phase avec la REP emballages ménagers telle qu'elle découle de la loi AGEC du 10 février 2020.



Vous avez besoin de contenants réutilisables ?



RE-CIRCLE et **LELU** France proposent une alternative écologique à la vaisselle jetable : des contenants réutilisables de qualité supérieure, en plastique recyclé, avec consigne garantie et réutilisable à vie.



Vous pourrez économiser de l'argent sur les consignes et vous inscrire dans une démarche éco-responsable vis-à-vis des emballages et la réduction des déchets.

Rappel législatif

L'article L.541-10-1 du code de l'environnement : « Les fabricants, distributeurs pour les produits de leurs propres marques, importateurs, qui mettent sur le marché des produits générant des déchets, doivent prendre en charge, notamment financièrement, la gestion de ces déchets ».

Au 1er janvier 2022, Les producteurs soumis au principe de Responsabilité Elargie du Producteur doivent s'enregistrer auprès de l'autorité administrative, qui leur délivre un Identifiant Unique (IDU) (à figurer dans les CGV).

La loi AGEC a pris le parti de mettre à contribution les plateformes de livraison pour veiller à la mise en conformité des professionnels de la restauration qui ne seraient pas inscrits à un éco-organisme.

C'est pourquoi UBER EATS a écrit à tous les restaurateurs inscrits sur sa plateforme qu'ils seront amenés à prélever un montant compris entre 0,0322€ et 0,0916€ par commande (en fonction du type de cuisine), qui sont reversés à l'éco-organisme CITEO.

Pour adhérer à un éco-organisme, il faut se munir des informations liées à sa société (raison sociale, numéro d'identification, numéro de TVA, secteur d'activité, etc.) et visiter le site de l'éco-organisme de son choix, tel que CITEO ou LEKO.

RE-CIRCLE propose aussi un appel à participation "**Action réemploi**".

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Vous avez besoin d'être formé et/ou mieux informé sur le gaspillage alimentaire ?



L'UMIH a participé à l'élaboration et à l'expérimentation d'une formation contre le gaspillage alimentaire, créée par **BetterflyTourism** et proposée par UMIH Formation.

Cette formation 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.



Hop Hop Food

La mission d'Hop Hop Food est de rapprocher ceux qui ont trop de ceux qui n'ont pas assez en mettant en relation particuliers et professionnels désirant venir en aide aux personnes en situation de précarité. Le tout dans un mouvement de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Hop Hop Food valide un point sur le critère anti-gaspi et valide aussi un point (sur les deux points) sur l'adhésion en faveur du Développement Durable ou du caritatif (Clef Verte).



MALONGO

L'UMIH propose aussi des solutions anti-gaspi pour les dosettes de café avec MALONGO : <https://umih.fr/fr/solutions-pro/les-partenaires/Malongo/index.html>

INFORMATION CONSOMMATEUR ET LABELLISATION



Vous souhaitez informer vos clients des impacts environnementaux de votre activité ? Vous voulez communiquer ou commencer une démarche vers une labellisation ?

Des partenariats pour vous aider :



Clef Verte



AFNOR (en cours de process) vous apportera une amélioration de votre impact sur la nature et un tourisme plus durable ainsi que des économies structurelles sur l'eau, les énergies et l'organisation.



Ecotable pour un affichage table score et une cuisine éco responsable.



Clorofil pour calculer votre impact environnemental et ainsi mettre à jour vos points forts et vos points faibles pour votre entreprise afin de les améliorer, collecte de toutes vos données pouvant vous servir sur OPERAT.



ONLY NRJ vous offre la possibilité de faire un achat de certificat pour avoir une électricité verte pour les labels.



Vous avez besoin de visualiser et communiquer sur vos consommations ?



COLOROFIL met à votre disposition un calculateur de GES gratuit, avec plan d'action et d'amélioration. Vous bénéficiez d'un accompagnement payant et négocié (- 15% du tarif général) pour vos améliorations et votre plan d'action. C'est un outil très complet pour tous types de CHR.D.
www.clorofil.eco

Cet outil vous servira pour les labellisations OPERAT, CLEF VERTE et ECOLABEL-EUROPEEN. Outil est approuvé par CLEF verte, Ecotable et Ecolabel-Europeen AFNOR.

➔ Vous repérez ainsi vos points faibles en termes de consommation et vous maîtrisez vos points forts !



Vous avez besoin de valoriser votre table ?



ECOTABLE est un label restaurant créé en 2019. Il propose pour les restaurateurs une mesure d'impact (un éco-score) et des outils. Il s'agit d'un label de restauration durable pour les citoyens, avec 3 niveaux d'éco-responsabilité. Le label identifie et valorise les restaurants éco-responsables dans toute la France.

L'audit environnemental est basé sur huit axes : approvisionnement, carte, santé, déchets, ressources, non alimentaire, éthique & social, communication.

La convention de partenariat **UMIH - ECOTABLE** permet aux adhérents de se tourner vers un label environnemental vertueux avec un tarif préférentiel de - 10% sur les frais de dossier. Et plus si vous désirez : accompagnement, plateforme, formation ...

➔ Vous **économisez sur la certification**, vous **obtenez une meilleure visibilité** sur le site Ecotable.fr et vous valorisez votre communication éco-responsable.

DES RESSOURCES POUR VOUS GUIDER



La F.A.Q du site de l'ADEME : <https://operat.ademe.fr/#/public/faq>



Le guide d'utilisateur de la plateforme **OPERAT** est également consultable via ce lien : <https://operat.ademe.fr/#/public/resource.s>



Le guide **SOBRIETE ENERGETIQUE** de l'UMIH : <https://umih.fr/export/sites/default/.content/media/pdf/2023/UMIH-GUIDE-SOBRIETE-ENERGETIQUE.pdf>

- ▶ Le guide **SOBRIETE HYDRIQUE – GUIDE DE L’EAU** de l’UMIH :
<https://umih.fr/export/sites/default/.content/media/pdf/2024/2023-UMIH-GUIDE-EAU-.pdf>
- ▶ Le guide **VAINCRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE** de l’UMIH :
<https://umih.fr/export/sites/default/.content/media/pdf/UMIH-GUIDE-RESTAURANTS-FINAL-1.pdf>
- ▶ « **LES CHEFS S’ENGAGENT leurs recettes ANTI-GASPI** »
<https://www.scrineo.fr/boutique/livre-pratique/chefs-sengagent-leurs-recettes-anti-gaspi/>
- ▶ Le guide **DES BONNES PRATIQUES** : gestion des bio-déchets en restauration
<https://umih.fr/export/sites/default/.content/media/pdf/Media/PDF/Guide-Biodchets-06072017.pdf>
- ▶ Un document élaboré par la société **Take a Waste** :
http://www.chevalblancsologne.com/wp-content/uploads/2023/06/Take-a-waste_Webinaire-ho-tellerie_envoi-participants.pdf

Rappel législatif : Que présente ce décret dans les grandes lignes ?

Tous les emballages alimentaires achetés par les professionnels de la restauration sont concernés.

Il s'agira tout aussi bien des emballages primaires (bouteilles plastiques, sachets plastiques, cartonnets, barquettes d'aluminium, etc.), que des emballages secondaires (cartons de transport, protections en polystyrène, etc.) et tertiaires (palettes en bois, films de palettisation, etc.). Tous les professionnels de la restauration peuvent être concernés.

Un établissement ayant un service de restauration peut être concerné par cette reprise gratuite. Il peut donc tout aussi bien s'agir d'un restaurant, que d'un hôtel ou d'un établissement de santé !

Les déchets d'emballages de la restauration pourront être collectés par une collectivité locale si le restaurateur y est éligible.

Pour cela, il faut que le règlement de collecte de la collectivité prévoie une collecte des professionnels sur le flux emballages, et que le professionnel respecte les conditions de règlement de collecte.

Si le restaurateur n'est pas éligible, il devra se tourner vers un prestataire privé : la collecte sera tout aussi gratuite, mais le restaurateur devra justifier son absence de prise en charge par la collectivité (le décret ne précise pas comment).

Bien que la Responsabilité Élargie du Producteur (REP) appliquée aux emballages de la restauration soit une bonne nouvelle pour les professionnels du secteur, la mise en œuvre de la filière n'est pas encore pour demain !

Il reste 2 grandes étapes : Le cahier des charges d'agrément des éco-organismes des emballages de la restauration (qui clarifiera les conditions concrètes de reprises gratuites : les justificatifs à fournir, etc.). Puis les agréments des éco-organismes (qui feront l'objet d'un dossier de demande d'agrément auprès du ministère de la transition écologique).

La mise en application de la loi étant prévue pour 2023, la filière ne sera donc pas opérationnelle avant 2024.