



ACHAT ET CONSOMMATION

ADOPTER UNE POLITIQUE D'ACHATS LOCAUX ET RESPONSABLES



Les décisions d'achat ont des impacts environnementaux et sociaux importants, notamment pour les secteurs du tourisme et de l'hôtellerie, souvent contraints d'importer des denrées alimentaires de pays lointains pour répondre aux attentes de la clientèle. Les produits consommés ont un impact sur l'environnement lié à leur fabrication, leur distribution, leur utilisation et leur élimination en fin de vie.

Un circuit court est défini officiellement comme un mode de commercialisation des produits agricoles avec zéro ou un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur (ministère de l'Agriculture, article L611-8 du Code rural, 2009). L'ADEME recommande un rayon de proximité de 80 km maximum pour les produits transformés.

En tant que consommateur de biens et de services, un établissement touristique peut adopter des pratiques d'achat écologiques qui dépassent ses murs et influencent positivement la démarche de ses fournisseurs. L'objectif est de passer d'un modèle d'économie linéaire à un modèle circulaire : utiliser le moins de ressources possible, réutiliser, recycler et sortir du consumérisme.

Tout nouvel achat doit faire l'objet d'une réflexion préalable autour de ces questions :

- Cet achat est-il vraiment nécessaire ?
- Quelle est la composition du produit ?
- Où a-t-il été fabriqué et quel chemin a-t-il parcouru pour arriver jusqu'ici ?
- Comment a-t-il été emballé ?
- Comment sera-t-il éliminé en fin de vie ?

THÈME

Achat et consommation

OBJECTIF

Promouvoir les produits locaux et durables

NIVEAU

DE DIFFICULTÉ



Étapes de la mise en œuvre

1 Prioriser les approvisionnements locaux, frais et biologiques

- Privilégier les fournisseurs situés dans un rayon de 80 km maximum (ADEME) pour limiter les émissions de gaz à effet de serre liées au transport, la consommation de carburants fossiles et la pollution atmosphérique.

CHIFFRE-CLÉ

23 %

des agriculteurs français vendent tout ou partie de leur production en circuits courts

Recensement agricole 2020, ministère de l'Agriculture.

- Choisir des produits frais et de saison pour éviter les conservateurs des plats préparés industriellement et les emballages multiples. Favoriser le vrac pour réduire le suremballage.
- Choisir des produits labellisés (Agriculture Biologique, etc.) afin d'encourager des pratiques sans pesticides, de préserver les sols et la biodiversité.

2 Exiger qualité, durabilité et recyclabilité des produits

- Sélectionner des produits robustes dans des matériaux nobles (bois massif FSC/PEFC, inox, tissus OEKO-TEX) pour lesquels des pièces détachées sont disponibles, afin d'allonger la durée de vie des équipements et de minimiser les déchets en fin de cycle.
- Refuser les films plastiques et mousses polystyrène. Exiger des fournisseurs des emballages 100% recyclables (carton, papier), réutilisables (palettes consignées) ou zéro emballage.
- Conditionner les commandes à la reprise gratuite des emballages vides (bidons de 20L, sacs big bag). Vérifier l'existence d'une filière de recyclage pour la fin de vie des produits.
- Privilégier la location de matériel pour les usages occasionnels, plutôt que l'achat.

3 Sélectionner des fournisseurs engagés ou co-construire avec eux cet engagement

- Consulter les politiques RSE des fournisseurs, vérifier leurs certifications (ISO 14001, bilan carbone) et leurs engagements environnementaux.
- Transmettre aux fournisseurs un cahier des charges précisant les exigences et objectifs environnementaux de l'établissement.
- Privilégier les produits d'entretien et d'hygiène certifiés Écolabel européen, qui garantissent à la fois la qualité d'usage et les caractéristiques écologiques du produit sur l'ensemble de son cycle de vie.
- Surveiller l'apparition de nouveaux écoproduits sur le marché et les tester.

4 Innover, tester et mesurer les performances

- Assurer une veille active des évolutions du marché : salons professionnels, newsletters spécialisées (ADEME, Clef Verte), plateformes dédiées.
- Introduire progressivement de nouveaux écoproduits (1 à 2 par mois, testés sur 10% des chambres par exemple) avant un déploiement à grande échelle.
- Collecter les retours des clients et du personnel pour évaluer la satisfaction, l'efficacité et le coût avant de généraliser.



Parties prenantes à impliquer

- Le directeur et le responsable de la politique d'achat, pour piloter la transition vers des fournisseurs engagés.
- Le responsable santé, sécurité et environnement (HSE), pour évaluer les risques et mesurer les impacts écologiques des changements de produits.



Aspects financiers

Le temps nécessaire pour identifier les fournisseurs et les produits les plus respectueux de l'environnement ainsi que la veille active pour suivre les nouveaux produits, constituent les principaux postes de coûts. Le surcoût éventuel des produits locaux ou biologiques est à anticiper dans la politique d'achat.

Acheter localement réduit les coûts de transport. Acheter en vrac plutôt qu'à l'unité réduit la quantité de déchets et les coûts d'achat à long terme. La durabilité des équipements choisis limite les remplacements fréquents.



Suivi de la mise en œuvre

- Suivre la réduction des déchets générés par les achats (emballages, fin de vie des produits).
- Suivre les dépenses liées à l'achat de produits de qualité, locaux et de saison, et leur évolution dans le temps.
- Mesurer la part des achats certifiés (écolabels, bio, FSC) par rapport aux achats totaux.

RESSOURCES

Institut Paris Region, [L'économie circulaire : un nouvel axe stratégique pour l'Île-de-France](#)

Institut Paris Region, [Les indicateurs de l'économie circulaire](#)

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, [Circuits courts](#)

ADEME, [Adopter des pratiques d'achats responsables](#)

PARTENAIRES

