BOUTIQUE SARRIETTE

Manuel de règlements pour les marchands

Saison de Marché 2025

Opéré par le Marché des fermiers de Bouctouche (MFB) Inc.

Le 1 avril 2025

Personne contact :

Rachelle Richard-Collette
Directrice générale / Gérante du Marché
Téléphone : (506) 744-1020
Courriel: bfm.sarriette@gmail.com

TABLE DES MATIÈRES

1.0 OBJECTIFS DU MANUEL

1.1 Administration ..... p 4
1.2 Demande ..... p 4
1.3 Autres éléments.....p 4

2.0 ORGANISATION

2.1 Vision ..... p 4
2.2 Mandat ..... p 4
2.3 Gouvernance ..... p 4
2.4 Gestion..... ..... p 5

3.0 EMPLACEMENT ET SAISON

3.1 Emplacement..... p 5
3.2 Saison, dates et heures ..... p 5

4.0 MARCHANDS ADMISSIBLES

4.1 Producteurs / marchands ..... p 5
4.2 Résidence ..... p 6
4.3 Exemptions ..... p 6

5.0 CATÉGORIES DE PRODUITS

5.1 Agriculture / Producteur..... p 6
5.2 Produits à valeur ajoutée / Transformés..... p 6
5.3 Produits non-alimentaires..... p 6
5.4 Aliments préparés / Prêts-à-manger ..... p 7

6.0 PROCESSUS DE DEMANDE ET DE SÉLECTION

6.1 Entente avec marchand ..... p 7
6.2 Révision et évaluation ..... p 7
6.3 Nouveaux produits ..... p 7

7.0 FRAIS

7.1 Frais d'inscription annuel ..... p 8
7.2 Préparation des aliments - Utilisation des installations..... p 8
7.3 Modalités de paiement..... p 8
7.4 Paiement et traitement..... p 8
7.5 Politique de remboursement ..... p 8

8.0 RESPONSABILITÉS DU MARCHAND

8.1 Conformité ..... p 8
8.2 Échantillons..... p 8
8.3 Inventaire ..... p 8
8.4 Livraison..... p 9
8.5 Réglementation gouvernementale et taxe de vente ..... p 9
8.6 Prix et étiquetage..... p 9
8.7 Présentation des produits p.9
8.8 Informations sur les produits et quantités..... p 9

9.0 SALUBRITÉ DES ALIMENTS, PERMIS, LICENCES ET ACCRÉDITATION

9.1 Permis et licences reliés aux aliments ..... p 10
9.2 Formation et accréditation en manipulation des aliments ..... p 10
9.3 Autres produits reliés à la nourriture et à la ferme..... p 10

10.0 PLAN MFB ZÉRO DÉCHETS

10.1 Le modèle MFB Zéro Déchets ..... p 11
10.2 Responsabilités des marchands en matière de gestion de déchets .....p 12

1.0 OBJECTIFS DU MANUEL

1.1 Le but de ce manuel est de décrire l'administration de la Boutique SARRIETTE et de détailler les règlements à suivre par les marchands et l'équipe de gestion afin de créer un environnement amical, stable et rentable.

1.2 Tous les marchands doivent passer par le processus de demande, respecter les règlements et travailler de manière collaborative pour créer une Boutique soigneusement réalisée au sein du Marché des fermiers de Bouctouche.

1.3 Le comité de gestion traitera à sa discrétion tous les autres items d'affaires qui ne sont pas spécifiquement couverts par ces règlements.

2.0 ORGANISATION

2.1 **Vision**:

Le Marché des fermiers de Bouctouche a une vision audacieuse:
Nous nous efforçons d'être le marché rural modèle du Canada atlantique!

À partir des cendres de l'incendie qui a détruit le marché en juillet 2015, est née une entreprise sociale progressiste avec un nouveau leadership et un engagement à redévelopper un nouveau marché dynamique et un centre alimentaire local. Un nouveau Marché des fermiers de Bouctouche a ouvert ses portes en juillet 2018 avec des installations modernes, une cuisine éducative et une Boutique de produits alimentaires locaux.

Tout en s'appuyant sur les principes « Slow Food » d'une alimentation bonne, propre et équitable pour tous, le Marché des fermiers de Bouctouche est le 1er Marché de la terre Slow Food au Canada. Le Marché se donne le mandat d'être un catalyseur pour du changement communautaire, l'éducation alimentaire et le renforcement des capacités.

Nous sommes également un leader avec des outils de gestion Zéro Déchets innovants qui permettront à notre communauté de faire un parcours agréable, éducatif et pratique vers un modèle de marché des fermiers Zéro Déchets, avec un esprit régénérateur tout en réduisant notre empreinte alimentaire ("Food-Print") collectif dans la région.

2.2 **Mandat:**

Le but du Marché des fermiers de Bouctouche est d'offrir un marché à la fois dynamique et axé sur la communauté tout en présentant une variété de produits agricoles et des aliments préparés de haute qualité, produits localement, ainsi que de l'art et de l'artisanat faits à la main. Il favorisera un environnement positif et amusant tout en faisant la promotion des aliments locaux et de l'éducation et de la sensibilisation à la sécurité alimentaire au grand public et aux visiteurs de la région de Kent.

La Boutique SARRIETTE est un espace de magasinage unique qui favorise ***l'ART D'UNE VIE SAVOUREUSE***. Cette Boutique rassemble une collection de produits locaux soigneusement sélectionnés et est conçue pour soutenir les artisans alimentaires à petite échelle. La Boutique encourage les micro-entrepreneurs à réussir en leur offrant un lieu pour s'épanouir et contribuer à leur manière à la santé de l'économie locale. La Boutique est ouverte pendant les heures de marché le samedi de 8h à 13h pendant la saison régulière et pendant d'autres marchés spéciaux.

2.3 **Gouvernance :**

a) Les installations du MFB sont loués par la Ville de Bouctouche Inc. et le fonctionnement au jour le jour du marché est administré par le comité de gestion du Marché des fermiers de Bouctouche Inc. (ci-après dénommé le comité de gestion).

b) La ville de Bouctouche porte la responsabilité d'assurance publique sur les lieux du marché pour protéger le marché. Le comité de gestion porte une police d'assurance des administrateurs et dirigeants de l'organisme Bouctouche Farmers' Market Inc.

2.4 Gestion:

a) **Comité de gestion** - Le comité de gestion est composé de membres représentant les dirigeants de la ville de Bouctouche, les marchands ainsi que les consommateurs.

b) **Gestionnaire du Marché** - Le comité de gestion embauche un gestionnaire du marché pour aider à gérer les opérations. Les responsabilités sont de travailler pour promouvoir le marché et de voir au bon fonctionnement du marché hebdomadaire, tout en se rapportant au comité de gestion pendant la saison. Le gestionnaire du marché ne peut pas être un marchand et n'a pas le droit de vote au sein du comité de gestion, mais participera aux réunions du comité pour fournir des avis sur les questions liées au marché.

c) **Gérante de la Boutique** – La gérante de la Boutique, nommée par la gérante de marché, gérera la Boutique, ses produits et les marchands. La gérante supervise les opérations quotidiennes de la Boutique.

d) **Ressources en matière d'avis sur les marchands** – Le comité de gestion du marché peut demander l'avis des marchés avoisinants et/ou de la Société Culturelle de Kent-Sud (SCKS), lors du processus de recrutement et de sélection des marchands ainsi que de demander des recommandations sur les sujets reliés aux marchands lors de la saison du marché.

3.0 EMPLACEMENT ET SAISON

3.1 Emplacement :

Le site de la Boutique SARRIETTE, est situé dans l'édifice du Marché des fermiers de Bouctouche, au 9 boulevard Irving à Bouctouche, NB E4S 3J3.

3.2 Saison, dates et heures:

SAISON RÉGULIÈRE: les samedis du 17 mai au 11 octobre (22 semaines) – 8h à 13h

MARCHÉ D'AUTOMNE: les samedis du 18 octobre au 29 novembre (7 semaines) – 8h à 13h

MARCHÉ DE NOËL: vendredi le 5 décembre de 16h à 20h & samedi le 6 décembre de 9h à 17h

NOTE: Il y aura un marché spécial pour l'occasion de La Fête de l'Acadie (le 15 août).

4.0 MARCHANDS ADMISSIBLES

4.1 Producteurs / Marchands

La Boutique SARRIETTE se spécialise dans la vente de produits agricoles frais et congelés d'origine locale, de produits à valeur ajoutée provenant de fermiers, de transformateurs et de particuliers agréés, dont le nom, l'adresse et la signature figurent sur une demande de marchand agrée. La Boutique est à la recherche d'articles qui complètent et ajoutent de la saveur à la gamme de produits vendus par les marchands réguliers au Marché des fermiers de Bouctouche.

Les produits naturels et artisanaux non alimentaires ou produits liés à la nourriture, doivent être fabriqués à la main par le marchand en utilisant autant de matériel local que possible avec ses propres compétences, son talent artistique et sa formation pour produire un produit nouveau, unique et original approprié pour la Boutique. Les produits doivent être directement liés aux aliments, aux articles de cuisine et de garde-manger.

4.2 Résidence :

Les marchands de la Boutique SARRIETTE résideront dans la région sud-est du Nouveau-Brunswick. Toutefois, nous examinerons les marchands uniques des trois provinces maritimes du Nouveau-Brunswick, de l'Île-du-Prince-Édouard et de la Nouvelle-Écosse.

4.3 Exemptions:

Des exemptions spéciales peuvent être autorisées de temps en temps selon la discrétion du gestionnaire du marché et du comité de gestion, selon l'offre locale ou de la productivité et de telles exemptions ne doivent pas interférer avec les produits locaux. Une exemption spéciale pourrait s'appliquer à des items qui ne seraient autrement pas disponibles au marché. Ce serait également applicable aux produits de spécialité ou des types de marchands uniques qui participent à des occasions spéciales lors de la programmation qui est bénéfique au marché et à la communauté.

5.0 CATÉGORIES DE PRODUITS

5.1 Agriculture / Producteur:

Les produits y compris les fruits et légumes, la viande, le poisson, la volaille, les œufs, le miel, le sirop d'érable, les herbes et épices fraîches et séchées, les plantes, les fleurs ainsi que d'autres sous-produits qui peuvent créer, comme les conserves, les sauces, le vinaigre, les soupes séchées et d'autres mélanges, etc. Les marchands peuvent vendre des portions individuelles préemballées pour apporter à la maison. Les marchands qui utilisent des installations de traitement hors site pour des produits à valeur ajoutée doivent s'assurer que tous les produits présentés sont les leurs.

5.2 Produits à valeur ajoutée / Transformés:

Les produits à valeur ajoutée et transformés comprennent, sans s'y limiter aux chutneys, condiments, vinaigrettes, cornichons, huiles, vinaigres, poudres, sels, confitures et des gelées, mélanges d'épices, etc. Il est entendu que tous les ingrédients des aliments à valeurs ajoutées ou transformés ne peuvent pas être obtenus à partir d'une source locale inconnue, mais idéalement, les principaux ingrédients des produits transformés devraient être cultivés ou produits au Nouveau-Brunswick, si possible.

5.3 Produits non- alimentaires:

Les produits non- alimentaires et les produits à thème alimentaire naturels et artisanaux doivent être fabriqués à la main par le marchand en utilisant autant de matériel local que possible et ses propres compétences, son talent artistique et sa formation pour produire un produit nouveau, unique et original approprié pour la Boutique. Les produits doivent être directement liés aux aliments, aux articles de cuisine et de garde-manger. Des exemples incluent : emballage de cire d'abeille, ustensiles et pailles réutilisables, articles de FERMACIE tels que sirop de sureau, baume de calendula, cidre de feu et crème de visage d'argousier.

Les produits non- alimentaires et les produits à thème alimentaire naturels et artisanaux peuvent être examinés par un jury afin d'assurer qu'ils sont effectivement produits tels qu'indiqués sur le formulaire de demande, qu'ils sont de haute qualité et qu'ils sont compatibles avec les autres produits vendus au marché. Les facteurs suivants seront étroitement évalués:

- Savoir-faire artisanal,
- La créativité et l'originalité du concept,
- Valeur ajoutée aux matériaux originaux ou naturels, aussi local que possible, utilisés dans le produit fini,
- Prix raisonnable et équitable.

5.4 **Aliments préparés / prêts à manger :**

Les marchands d'aliments préparés et prêts à manger doivent offrir des aliments qui sont de qualité, préparés par le marchand en utilisant le plus d'ingrédients locaux possibles, afin de présenter aux clients une sélection variée et intéressante. Tous les marchands de produits alimentaires doivent suivre les Lignes directrices du Nouveau Brunswick pour les locaux destinés aux aliments dans les marchés publics.

Voici les principales considérations pour les marchands d'aliments préparés à la Boutique SARRIETTE :

a) La préférence est accordée aux produits de haute gamme, y compris la nourriture, les boissons et les condiments,
b) Les aliments doivent être préparés par le marchand, hors site, faits maison,
c) Les marchands doivent utiliser des ingrédients de haute qualité provenant de producteurs locaux, autant que possible.

VOIR SECTION 9 – Salubrité des aliments, permis, licences et accréditation

6.0 PROCESSUS DE DEMANDE ET DE SÉLECTION

6.1 **Entente avec marchand** :

Tous les candidats intéressés à devenir marchand à la Boutique SARRIETTE doivent remplir un formulaire « Demande de marchand », lors du processus de demande effectué annuellement. La signature du formulaire de demande du marchand confirme que le marchand accepte de se conformer aux règles et règlements établis afin d'assurer une Boutique de haute qualité, soigneusement organisée, avec une variété et un équilibre de produits, et d'assurer l'équité envers tous les marchands.

Un formulaire d'entente de marchand séparé doit être signé par le marchand et la gérante de la Boutique avant le début de la saison. Cela devient le contrat Marchand SARRIETTE, décrivant les modalités de participation des fournisseurs pour la saison.

6.2 **Révision et évaluation :**

La demande dûment rempli par le marchand sera examinée par la gérante de la Boutique et la gérante du Marché conformément aux règles et règlements énoncés aux articles 4 et 5. Tous les produits proposés à la vente doivent être examinés afin de s'assurer qu'ils sont effectivement produits par le marchand, sont de haute qualité et sont compatibles avec les autres produits vendus au marché. Des conseils et des commentaires peuvent être demandés au comité de gestion.

6.3 **Nouveaux produits :**

Une liste de produits doit être crée pour chaque marchand approuvé. Les marchands qui souhaitent vendre des articles qui tombent dans une catégorie de produits différente, ou qui souhaitent ajouter de nouveaux produits suite à la demande originale, doivent avoir ces articles évalués et approuvés avant de pouvoir faire la vente, l'exposition ou l'échantillonnage. La demande originale sera modifiée selon les besoins.

Le marchand est responsable de soumettre les renseignements nécessaires pour les nouveaux produits proposés **au moins UNE SEMAINE à l'avance et obtenir l'approbation avant d'emporter des nouveaux items au marché**. Des photos et des échantillons peuvent être requis pour des nouveaux produits.

7.0 FRAIS

7.1 Frais d'inscription annuel:

Des frais d'inscription annuels de 30 $ (plus TVH) seront facturés à tous les marchands approuvés au MFB qui participent à la saison 2024, y compris les marchands pour la saison complète et occasionnels ainsi que les marchands de la Boutique SARRIETTE.

7.2 Préparation des aliments - Utilisation des installations :

La cuisine du Marché ainsi que l'équipement sont disponibles pour location par les marchands qui veulent préparer leurs produits pour la Boutique.

7.3 Frais de consignation :

Des frais de consignation de 30% seront déduits par la Boutique SARRIETTE du prix de détail établi par le marchand.

7.4 Modalités de paiement :

Le paiement au marchand sera traité au plus tard le 15 de chaque mois pour les produits vendus au cours du mois précédent. Le premier paiement pour la saison 2025 aura lieu le 15 juillet.

7.5 Politique de remboursement : Les frais d'inscription ne sont pas remboursables.

8.0 RESPONSABILITÉS DU MARCHAND

8.1 Conformité:

Les marchands doivent prendre connaissance du contenu du manuel de règlements pour la Boutique SARRIETTE et se conformer aux règlements ci-inclus. Le non-respect des règlements peut être un motif pour terminer le contrat du marchand. Le comité de gestion se réserve le droit d'envoyer un représentant du marché pour visiter une ferme ou un atelier pour vérifier la conformité des énoncés du marchand sur le formulaire de demande. La conformité est de la responsabilité du marchand et non celle des représentants du comité de gestion.

8.2 Échantillons :

Les marchands sont encouragés et seront invités à fournir des échantillons pour des dégustations spéciales dans la Boutique SARRIETTE. Les quantités seront négociées avant la date de début de la saison 2025.

8.3 Inventaire :

Les marchands doivent remplir correctement leur propre fiche d'inventaire ou celle fournie par la Boutique SARRIETTE et la remettre lors de la livraison des produits. Il est de la responsabilité du marchand de comparer ses ventes et son inventaire chaque mois dès réception du paiement par la Boutique et de signaler toute anomalie avant la fin du mois suivant.

Des écarts peuvent survenir en raison de bris et/ou de vols et seront une responsabilité partagée entre la Boutique et le marchand, dans la limite du raisonnable, et seront traités au cas par cas.

8.4 Livraison :

Un employé de la Boutique SARRIETTE sera présent en Boutique les jeudis et vendredis de 10h à 12h et de 13h à 16h pendant la saison du marché pour recevoir les livraisons de produits. Si un marchand n'est pas en mesure de livrer pendant cette période, veuillez communiquer avec la gérante de la Boutique pour discuter d'un autre horaire.

8.5 Règlementation et taxes de vente:

a) Il est de la seule responsabilité des marchands à prendre connaissance et de se conformer aux règlements aux niveaux municipal, provincial et fédéral en matière de permis et licences, d'étiquetage, les pesées, la santé et la sécurité, etc., pour tous les produits qui seront vendus à la Boutique. La Boutique SARRIETTE ne sera ni chargée de conseiller les marchands de ces règlements ni pour les relations avec les représentants du gouvernement qui peuvent visiter le marché dans le but de mener des inspections. Les marchands sont donc responsables d'obtenir tous les permis, licences, inspections et certificats qui s'appliquent à la vente de leurs produits.

b) Chaque marchand sera responsable de leur propre collecte de taxe de vente, le cas échéant.

8.6 Prix et étiquetage :

Les marchands sont tenus de bien étiqueter chaque article avant de livrer leurs articles en stock à la Boutique SARRIETTE. Les étiquettes doivent être soignées, lisibles et inclure les ingrédients, le nom de l'entreprise et fournir des informations sur la durée de conservation ou une date de péremption. En raison d'allergènes, si le marchand n'est pas en mesure d'ajouter les ingrédients sur l'étiquette, il doit fournir une liste séparée à la gérante de la Boutique. Le prix de détail est établi par le marchand, mais la Boutique imprime les étiquettes de prix avec un code scan pour chaque produit.

8.7 Présentation de produits:

Le BFM se réserve le droit d'apporter des modifications à l'étalage dans la Boutique et d'alterner les présentations de produits à différents emplacements. Les marchands ne bénéficient d'aucune exclusivité quant à la gamme de produits ni à l'emplacement de leur présentation dans la Boutique.

8.8 Informations sur les produits et quantités :

a) **Information sur les produits :**
Toutes informations écrites ou parlées sur les caractéristiques des produits et des procédés de fabrication par les marchands ou de leur personnel doivent être vraie en tout temps.

b) **Origines du produit :**
Les marchands doivent identifier l'origine de leurs produits : où ils ont été cultivés, élevés, cuits, transformés, fabriqués, etc. (avec le plus d'intrants ou d'ingrédients locaux possibles). Les produits originaires du Grand Sud-est (Kent, Westmorland, Albert) peuvent avoir le mot « local » placé dans des endroits appropriés (par exemple, des étiquettes de prix, listes de prix, les autocollants personnalisés ou du matériel promotionnel).

c) **Exactitude de l'information :**
Les fausses déclarations relatives à l'origine ou le procédé de fabrication pour les produits vendus sur place seront pris au sérieux. Les marchands qui font de fausses déclarations de cette nature peuvent être expulsés de la Boutique.

d) **Producteurs organiques :**
Si un marchand se présente comme étant organique, il doit présenter une preuve de certification par un organisme reconnu à la gérante de la Boutique.

e) **Poids et mesures:**
Les marchands qui offrent des produits à vendre selon le poids doivent fournir des balances conformément à la Loi sur les poids et mesures (Canada). Les produits devraient être vendus par le type d'unités ou de contenants conformes, comme le boisseau, panier 4 litres, chopine, etc. Tous les produits doivent être correctement étiquetés tout en indiquant les prix par unité selon les normes gouvernementales sur les mesures et contenants standards de la province, la Commission des produits de ferme du NB et les offices et agences de commercialisation reliées.

9.0 SALUBRITÉ DES ALIMENTS, PERMIS, LICENCES ET ACCRÉDITATION

Les aliments vendus dans les marchés publics sont régis par la Loi sur la santé publique. Les lignes directrices sont en lien avec le programme d'inspection des locaux destinés aux aliments du ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick.

Chaque personne manipulant des produits alimentaires doit maintenir un très haut niveau d'hygiène personnelle et de propreté. Tous les marchands et leur personnel doivent mettre en pratique ces normes pour empêcher le transfert d'agents pathogènes entre les marchands/leurs employés et donc aux aliments.

Chaque marchand qui prépare des aliments doit bien comprendre les principes de salubrité alimentaire et est responsable d'obtenir :

9.1 Permis et licences reliés aux aliments:

Les marchands sont responsables d'obtenir toutes les licences, les permis, les inspections et les certificats nécessaires pour la vente de leurs produits.

Voir: Lignes directrices du Nouveau-Brunswick - Guide pour les locaux destinés aux aliments

https://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/sante/services/services_renderer.2997.Locaux_destin%C3%A9s_aux_aliments.html

9.2 Formation et accréditation en manipulation des aliments:

Afin de s'assurer que le marché soit un endroit sécuritaire, fiable pour faire du magasinage, les marchands qui vendent des produits alimentaires sont tenus de compléter le cours de « manipulation des aliments » requis par le ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick et doivent afficher leur certificat dans leur kiosque.

http://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/bmhc/milieux_sains/content/formation_des_preposes_a_la_manipulation_des_aliments.html

9.3 Autres produits reliés à la nourriture et à la ferme :

Chaque marchand qui a d'autres produits reliés à la nourriture ou à la ferme est responsable de vérifier tous les autres règlements, permis et licences gouvernementales et divers agences reliées qui s'appliquent à leur catégorie (viande, poisson, produits laitiers, fruits & légumes, vin, miel, etc.).

10.0 PLAN MFB ZÉRO DÉCHETS

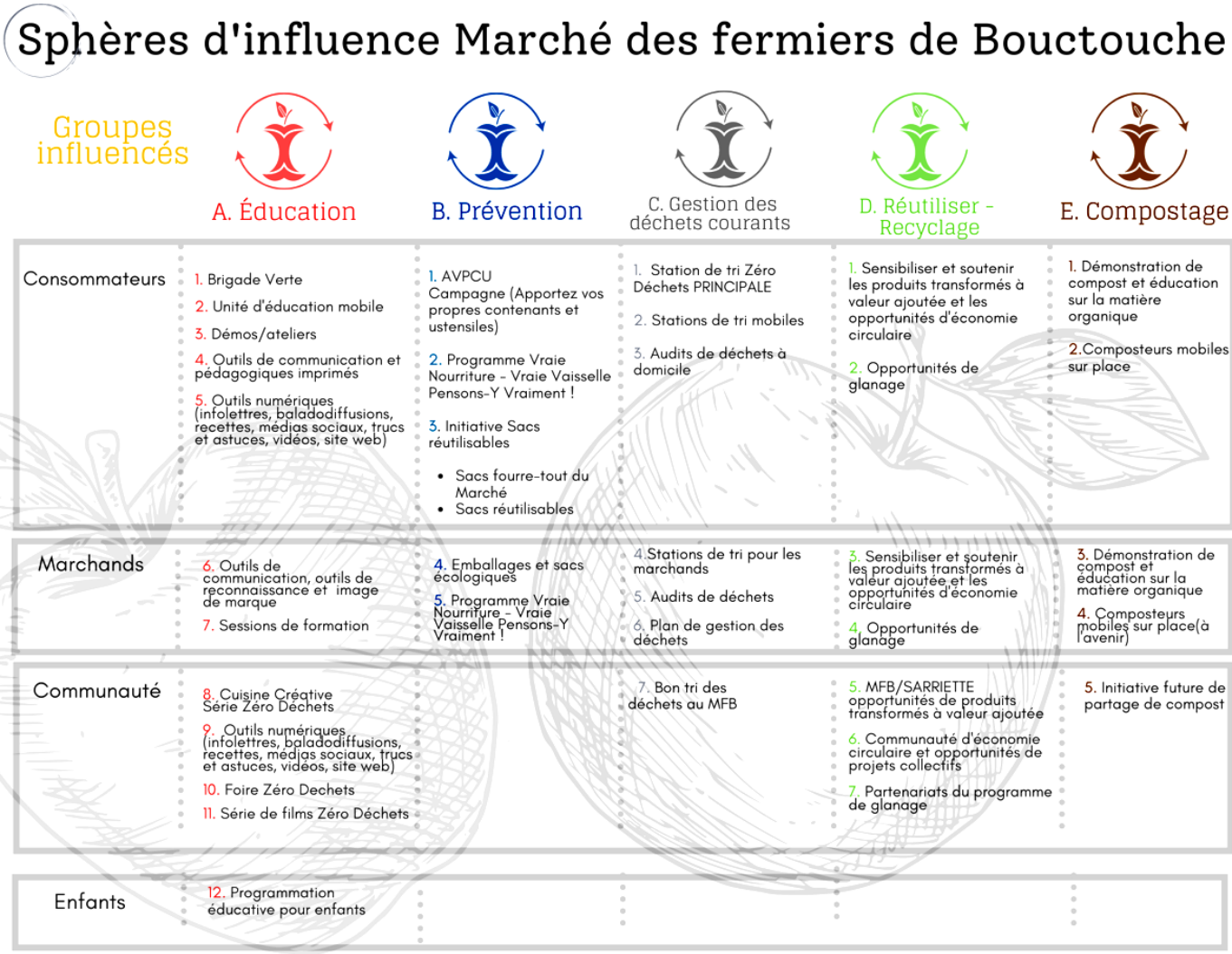
En route vers ZÉRO DÉCHETS — Moving towards ZERO WASTE

Le Marché des fermiers de Bouctouche s'engage à réduire ses déchets malgré le commerce croissant de nos marchands et nos producteurs et la popularité croissante auprès des consommateurs et des visiteurs.

Notre objectif n'est pas seulement de réduire la quantité de déchets produits sur place pendant les jours de marché et les événements spéciaux, mais aussi d'aider les marchands, les consommateurs et les résidents locaux à apprendre et à adopter les principes de Zéro Déchets dans leurs maisons, leurs entreprises et la communauté en général. Le contexte du marché rural modèle stimulera également de nouvelles opportunités d'économie circulaire grâce à la réutilisation des matériaux et à la valorisation des matériaux usagés.

10.1 Le modèle Zéro Déchets du MFB

Le modèle Zéro Déchets du MFB a une échelle de progression touchant les 5 champs d'action pour obtenir des résultats à long terme:



- ☑ **Éducation**: Série de vidéos et podcasts, outils de communication, médias sociaux, la Cuisine Savoureuse avec des démos et recettes sur les restants de cuisine, présentations et ateliers, programmes éducationnels pour les enfants, Centre d'Éducation Mobile, la Brigade Verte et les stations de tri de déchets, une Foire Zéro Déchets, une série de films Zéro Déchets.

- ☑ **Prévention** Programme Vraie Vaisselle, campagne « apportez vos propre contenants », sacs réutilisables, programme de formation pour les marchands, emballages écologiques.

- ☑ **Gérer le flux des déchets actuels**: Stations de tri de déchets, audits de déchets, système de collecte et d'élimination des déchets.

- ☑ **Réutiliser et surcyclage (upcycling):** Encourager les produits transformés à valeur ajoutée (MFB SARRIETTE et MFB marchands), opportunités d'économie circulaire, programmes de glanage.

- ☑ **Compostage**: Enseigner le compostage, bon triage vert au marché et compostage au site éventuellement.

10.2 Les responsabilités des Marchands en matière de gestion de déchets

La participation des marchands dans le Modèle Zéro Déchets du MFB est fortement encouragée et nous les invitons d'évaluer le montant et le type de déchets qu'ils produisent dans le cours de leurs opérations et de considérer comment appuyer l'initiative du marché.

Économie circulaire et opportunités d'upcycling: Le modèle Zéro Déchets du MFB encourage la créativité des marchands dans l'exploration d'idées et de nouvelles utilisations des ingrédients et fournitures primaires, en particulier dans le domaine des déchets alimentaires. Le MFB pourrait organiser des sessions de formation et de coaching pour aider à développer de nouvelles opportunités de marché. La Boutique SARRIETTE continue de développer sa propre gamme de produits alimentaires transformés à valeur ajoutée pour développer le côté entreprise sociale du marché.

Les emballages: Le Marché de fermiers encourage les marchands à réduire la quantité d'emballages utilisés et, dans la mesure du possible, à utiliser des contenants recyclables ou compostables. BFM recherche des options d'emballages écologiques réalisables pour les marchands et essaiera d'organiser l'achat en gros d'emballages pour les marchands. La Gérante de la Boutique examinera les options d'emballage les plus appropriées et les plus durables avec chaque marchand de la Boutique.

Nous vous remercions pour votre collaboration dans ce programme important. Ensemble, on fait une différence.

L'équipe du MFB!