



Mon commerce
du marché engagé



Le développement durable, on a tous à y gagner !



MON ENTREPRISE DURABLE TOURNÉE VERS L'AVENIR

Opter pour une **empreinte environnementale plus positive** contribue à pérenniser mon activité.



ATTIRER DE NOUVEAUX CLIENTS

En étant à **l'écoute** des usagers engagés, je **fidélise ma clientèle** et **attire** une nouvelle génération de consommateurs attentifs à l'environnement.



ÉCONOMISER JUSQU'À 15% DU CHIFFRE D'AFFAIRES

La règle des 3R (**Réduire, Réutiliser, Recycler**) permet de diminuer mon empreinte environnementale mais aussi mes frais de fonctionnement.

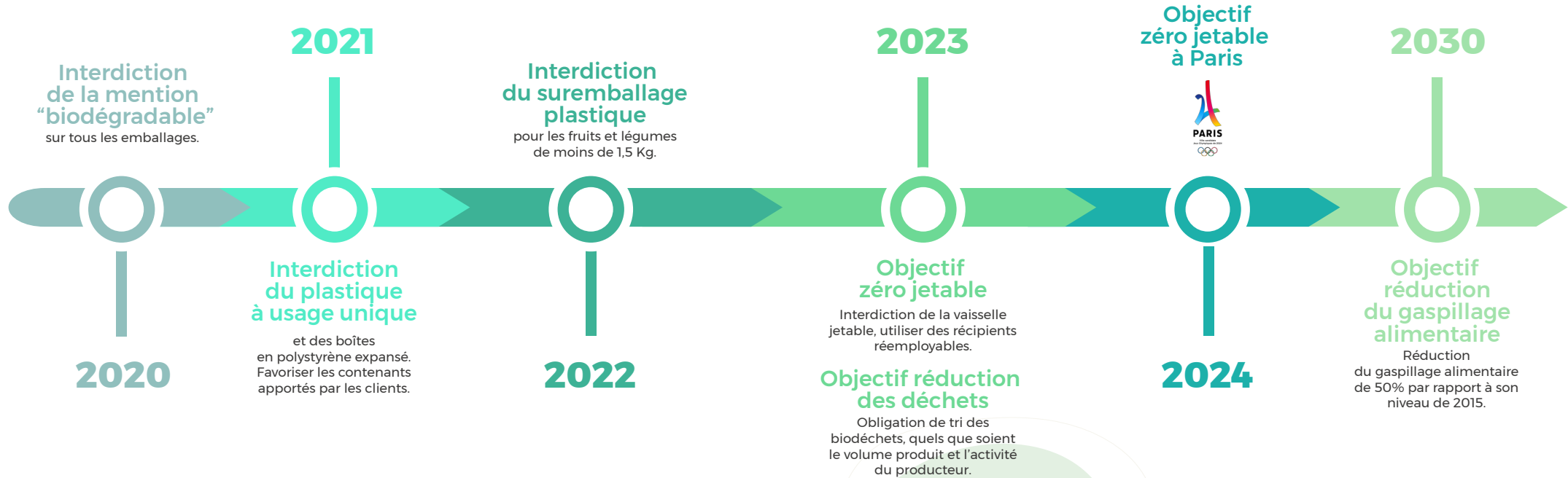




Que dit la loi ?

Je m'informe et je prends de l'avance.

LE NON-RESPECT DE LA LOI VOUS EXPOSE À UNE SANCTION ADMINISTRATIVE & PÉNALE !



LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.





La règle des 3R

Pour une meilleure gestion des déchets, je mets en place quelques habitudes et actions faciles !



RÉDUIRE

J'adopte des **gestes au quotidien** pour produire **moins** de déchets.



RÉUTILISER

Je donne une **deuxième vie** aux déchets.



RECYCLER

Je récupère la matière première d'un objet pour en **créer un nouveau**.



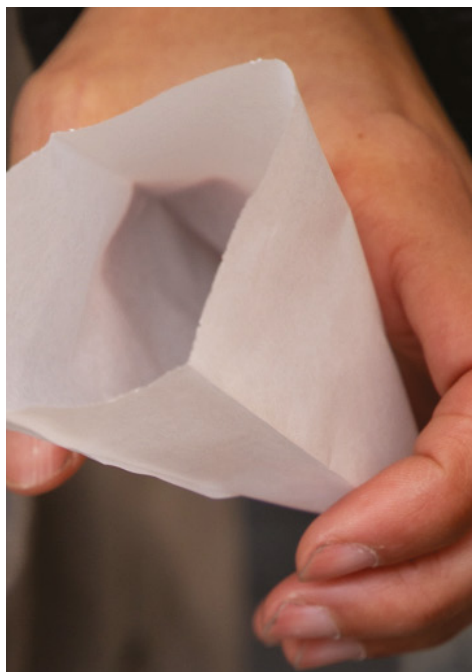
Lorsque les clients ramènent leurs sacs ou leurs contenants, ce sont des produits en moins à acheter donc **des coûts en moins pour mon entreprise**.



Sur mon stand, je ne propose plus de sac plastique à usage unique

Pour la pesée, les sacs doivent être **en coton, papier** ou composés d'**au moins 50% de matières biosourcées et compostables**.
(norme ISO 166620-2:2019).

Les **sacs de regroupement** sont des sacs réutilisables 50 microns. Ils sont tolérés pour les produits de la mer et carnés.



SACS PLASTIQUES À USAGE UNIQUE

Interdits : tout usage sera sanctionné*.

* Article 38 du Règlement des marchés couverts et découverts de Paris de novembre 2019.



SACS PLASTIQUES RÉUTILISABLES 50 MICRONS

Tolérés pour certaines activités (poissonnerie et boucherie).

Mention obligatoire : « Ce sac est réutilisable, ne pas le jeter dans la nature ».



SACS EN COTON, EN PAPIER, OU BIOSOURCÉS COMPOSTABLES

Autorisés et recommandés par le Règlement des marchés.

Mention obligatoire sur les sacs biosourcés :
« Ce sac est fabriqué avec plus de 50% de matières biosourcées (norme ISO 166620-2:2019) ».

LES SANCTIONS EN CAS DE NON RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION



Sanction administrative :
avertissement, suspension ou radiation.

Sanction pénale :
amende forfaitaire de 150 euros.

PARTENARIAT



Notre partenaire «**EMBALLEZ MIEUX**» propose des sacs biosourcés et conformes à prix préférentiels avec le code

JEMBALLE

Je choisis mon matériel & je reste attentif à ma consommation d'énergie



TRANSITION VERS UN VÉHICULE MOINS POLLUANT

Pour **réduire votre impact sur l'environnement**, rien de mieux que de transitionner vers un véhicule moins polluant.

Les véhicules **électriques** et **à gaz** répondent de plus en plus aux besoins des artisans et présentent même des **avantages en économie de carburant** et améliorent l'image de votre entreprise.

La chambre des métiers vous propose un **accompagnement personnalisé** dans le choix d'un **véhicule adapté** à vos besoins et vous oriente vers **des aides financières pour son acquisition**.



Les différentes aides financières

- La prime à la conversion,
- Le bonus écologique,
- Les aides régionales.





BAISSER MES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE

Faire attention à sa consommation d'énergie est une **des meilleures manières de limiter son impact sur l'environnement**. Voici quelques conseils que vous pouvez mettre en place :

- **Je remplace mes éclairages par des ampoules LED** dont la durée de vie est plus longue que toutes les autres technologies (en moyenne 6 fois plus que les ampoules à incandescence) et consomment entre 5 et 10 fois moins d'énergie.
- **Je n'utilise pas de radiateur, lampe chauffante ou parasol chauffant en hiver**. Ces appareils très consommateurs sont interdits depuis le 31 mars 2022.
- **J'effectue régulièrement le contrôle de mes installations** de production de froid et **je réalise au moins 1 fois par an le dégivrage** de mes congélateurs afin d'en augmenter leur durée de vie et de réduire mes consommations d'énergie.
- **Je change les lampes de mes vitrines** réfrigérées par des LED car elles produisent beaucoup moins de chaleur.
- **Je ferme les vitres** des rôtisseries ; isoler la chaleur permettra de limiter fortement leur consommation d'énergie et augmentera leur durée de vie.
- **Je me procure des équipements classés A+++** en cas de renouvellement.
- **J'achète des bouteilles de biogaz**. Plus écologique, le biogaz émet 10 fois moins de CO₂ que le gaz naturel.

Anti-gaspillage alimentaire : agir ensemble !

Le Groupe Dadoun vous accompagne vers le « **zéro déchet** ». Des solutions existent pour valoriser vos invendus. Vous pouvez choisir de **redistribuer à des associations** ou de vous inscrire sur des applications qui mettent en **relation les commerçants avec des utilisateurs** prêts à acheter moins chers vos produits en fin de vie.

MOISSON SOLIDAIRE

En fin de marché, l'**association Moisson Solidaire** collecte auprès des commerçants **les invendus alimentaires, qui sont ensuite redistribués** à la fin de la vente. L'action se déroule sur 7 marchés : Place de Joinville, Place des Fêtes, Ornano, Ney, Barbès, Berthier, La Villette.

CHAÎNON MANQUANT

L'association **Le Chaînon Manquant** (présent sur le **marché Monge** et le **marché de Grenelle**) expérimente la **récupération des primeurs invendus** sur les marchés au **bénéfice des acteurs de lutte contre la précarité alimentaire** :

- **Sensibilisation des commerçants** qui s'engagent pour réduire le gaspillage alimentaire ;
- **Redistribution actuelle** à *La Chorba*, l'un des piliers de l'aide alimentaire sur Paris.



Si vous voulez mettre en place de telles actions sur votre marché, **n'hésitez pas à contacter le Groupe Dadoun** afin de trouver ensemble des solutions !

Je valorise mes invendus

Voici une sélection d'**applications** sur lesquelles vous pouvez inscrire votre **activité afin de revendre**, à prix réduits, vos **produits en fin de vie**.



Too Good To Go



Phenix






HophopFood



Je mets en place la consigne et j'incite le client à ramener son contenant.

Je propose des contenants (verre ou plastique réutilisable) en remplacement de mes emballages jetables moyennant une petite somme d'argent. Lorsque le client rapporte son contenant vide, il récupère cette somme.

EN PROPOSANT LA CONSIGNE :

-  J'augmente la durée de vie des contenants en passant à l'usage multiple.
-  Je réduis les impacts sur l'environnement.
-  À long terme, je fais des économies.

PARIS PASSE
À LA
CONSIGNE

PARIS

Tester la consigne c'est l'adopter !

La Ville de Paris accompagne les commerçants parisiens pour passer à la consigne. Testez des contenants réemployables gratuitement pendant 3 mois !

Découvrez le dispositif d'aide de la Ville de Paris et trouvez la solution adaptée à votre commerce !



Les autres aides pour passer à la consigne :



L'ADEME



Le Région
Ile-de-France

Je trie mes déchets



BAC BIODÉCHET

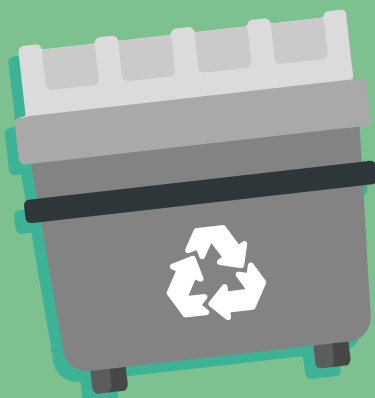
Cuve grise & couvercle marron

CE QUE JE METS DANS LE BAC :

- ✓ Fruits & légumes abîmés
- ✓ Épluchures de fruits et légumes
- ✓ Sacs compostables
- ✓ Fleurs & autres déchets végétaux
- ✓ Serviettes en papier, sachets de thé et autres produits alimentaires sans emballages

CE QUE JE NE METS PAS DANS LE BAC :

- ✗ Cagettes en bois ou en carton
- ✗ Déchets plastiques
- ✗ Contenants en plastique
- ✗ Coquillages



BAC POISSONNIER

Grand bac gris

CE QUE JE METS DANS LE BAC :

- ✓ Bacs en polystyrène
- ✓ Restes de poisson
- ✓ Coquilles

LA GLACE NE DOIT PAS ÊTRE MISE DANS LES BACS DE COLLECTE NI AUX PIEDS DES ARBRES. ELLE DOIT ÊTRE DÉPOSÉE DANS LE CANIVEAU.



CARTONS & CAGETTES

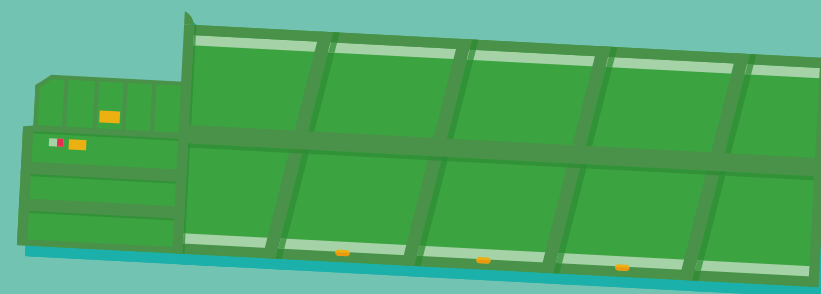
J'empile les cartons et cagettes en bois dans un coin de mon stand.



BAC APPORT VOLONTAIRE

Cuve verte & couvercle marron

Uniquement destiné aux riverains pour les déchets alimentaires.



COMPACTEUR

Des compacteurs sont mis à disposition sur certains marchés (Joinville, Barbès).

CE QUE JE METS DANS LE COMPACTEUR :

- ✓ Cagettes en bois
- ✓ Cartons
- ✓ Déchets plastiques

Trier c'est revaloriser! Que deviennent mes déchets ?



1 250

Ce sont les estimations des tonnages collectés sur les marchés alimentaires découverts de Paris en 2021

=



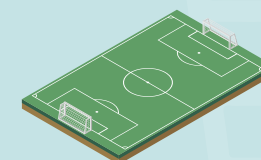
53 460
smartphones rechargés par an



317 250
km parcourus par les bus*



375
tonnes produites de compost



35,2
terrains de football fertilisés

*+200 fois un aller-retour Paris-Marseille. Presque 8 fois le tour du monde.



Je suis primeur ou maraîcher



JE TRIE MES DÉCHETS VERTS

dans les bacs à **couvercle marron**.



JE NE PROPOSE PLUS DE SAC PLASTIQUE

Je n'utilise que des **sacs biosourcés** ou **kraft**.
Je propose aux clients de venir avec leurs
propres sacs ou **cabas**.



JE RÉCUPÈRE LES CAGETTES VIDES

pour les **réutiliser**, les **redonner**
à mes fournisseurs, les **jeter** dans les compacteurs,
ou faire appel à un **organisme de collecte**.



JE VALORISE LES FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS

Je fais des **compotes**, **soupes** ou **sauces** à partir
de mes produits abîmés ou je me rapproche
des **associations** ou **applications** qui **transforment**
ou **revalorisent les invendus**.





Je suis boucher, charcutier, tripiier ou volailler



JE NE PROPOSE PLUS DE SAC PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

J'utilise des **sacs biosourcés** et/ou les **sacs 50 microns réutilisables** pour regrouper les courses. J'emballage la viande dans du **papier paraffiné** à la cire végétale.



JE PRIVILÉGIE LES RÉCIPIENTS RÉUTILISABLES

et j'incite mes clients à venir avec **leurs contenants**.



JE NETTOIE MES USTENSILES, MES ÉQUIPEMENTS ET MES SURFACES

avec des produits **écologiques** et **labellisés**, qui sont moins agressifs pour la santé et l'environnement.



JE CALCULE MES TAUX DE PERTE

pour en éviter au **maximum**.



J'UTILISE LES INVENDUS

pour **faire des plats traiteurs** comme des ragoûts.



JE PRIVILÉGIE LES PRODUCTEURS LOCAUX

qui proposent des **produits frais** en **circuit court** et **labellisés**.



J'ENTRETIENS MES ÉQUIPEMENTS

Je m'assure du **bon fonctionnement** et du **nettoyage** de mes équipements frigorifiques et de cuisson pour en **augmenter la durée de vie**.



Je suis boulangier



JE TRAVAILLE AVEC DES PRODUITS BIO

et/ou **locaux** pour la **réalisation des préparations**.



JE NE PROPOSE PLUS DE SAC PLASTIQUE

et je propose des **sacs kraft** aux clients.



JE NETTOIE MES USTENSILES, MES ÉQUIPEMENTS ET MES SURFACES

avec des produits **écologiques** et **labellisés**, qui sont moins agressifs pour la santé et l'environnement.



JE PARTAGE MES IDÉES «ANTI-GASPI»

avec des **restes de pain** (pain perdu, pudding, etc.).



JE PROPOSE LE PAIN DE LA VEILLE à petit prix.



JE CALCULE MES TAUX DE PERTE pour en éviter au **maximum**.



JE RÉUTILISE MES INVENDUS

pour de **nouvelles recettes** (croissants aux amandes, refaire de la farine avec les pains de la veille grâce à un cruncher).

Je suis traiteur



JE NE PROPOSE PLUS D'OBJETS EN PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

Conformément à la **loi AGEC**, les touillettes, pailles, gobelets, couverts et assiettes jetables, ainsi que les boîtes en polystyrène expansé sont **formellement interdits**.



JE PRIVILÉGIE LA CONSIGNE

et **je supprime** les emballages **plastiques**.



JE NETTOIE MES USTENSILES, MES ÉQUIPEMENTS ET MES SURFACES

avec des produits **écologiques** et **labelisés**, qui sont moins agressifs pour la santé et l'environnement.



J'INCITE MES CLIENTS

à venir avec leurs **propres contenants**.



JE CALCULE MES TAUX DE PERTE

pour en éviter au **maximum**.



JE FAIS DES RECETTES

avec des produits **locaux** et de **saison**.



TOUT SAVOIR
sur la **LOI AGEC**
en scannant ce QR code.



Je suis poissonnier



J'UTILISE DES SACS BIOSOURCÉS

ou les sacs **50 microns réutilisables** qui sont tolérés pour les poissonniers.



JE ME FOURNIS AUPRÈS DE PÊCHEURS

et mareyeurs qui proposent des produits issus de la **pêche « durable »**.



JE NETTOIE MES USTENSILES, MES ÉQUIPEMENTS ET MES SURFACES

avec des produits **écologiques** et **labelisés**, qui sont moins agressifs pour la santé et l'environnement.



J'INCITE MES CLIENTS

à venir avec leurs **propres contenants**.



JE TRIE CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT :

pas de glace dans les bacs de tri
ni aux pieds des arbres.
Je mets la glace dans le caniveau.



Je suis fleuriste



JE N'EMBALLE PLUS SYSTÉMATIQUEMENT

Je demande à **mes clients** s'ils souhaitent **emballer leurs bouquets**.



JE REPENSE MES EMBALLAGES POUR ENLEVER LE PLASTIQUE

Je mets du **kraft sans cellophane** autour des fleurs ou une **ficelle** plutôt qu'un lien en plastique. **Je trouve des alternatives** comme du tissu recyclé pour les rubans ou des étiquettes ardoises, etc.



JE RÉCUPÈRE L'EAU DES BACS DE FLEURS

pour **baigner** les plantes.



J'UTILISE DES PRODUITS ÉCOLOGIQUES ET LABELISÉS

pour le nettoyage des **contenants**, des **ustensiles** et des **surfaces**. Je ne mets pas d'eau de Javel dans l'eau des bacs de fleurs.



JE METS LES DÉCHETS VÉGÉTAUX

dans les **bacs biodéchets** (restes de fleurs et de plantes, etc.).



JE ME FOURNIS EN FLEURS LOCALES ET DE SAISON

et j'**évite** les fleurs qui ont poussé **en serres chauffées** ou dans des **pays éloignés**.



Je suis fromager



J'UTILISE DES SACS BIOSOURCÉS

et je privilégie des **réipients réutilisables** pour fromages (ex: burrata dans un **bocal en verre**).



J'INCITE MES CLIENTS

à venir avec **leurs contenants**.



J'UTILISE DU PAPIER ALIMENTAIRE ÉCOLOGIQUE

tel que le **papier paraffiné** à la **cire végétale**.



JE NETTOIE MES USTENSILES, MES ÉQUIPEMENTS ET MES SURFACES

avec des produits **écologiques** et **labelisés**, qui sont moins agressifs pour la santé et l'environnement.



JE PARTAGE MES IDÉES « ANTI-GASPI »

pour **réutiliser** les restes de fromages.



J'ENTRETIENS MES ÉQUIPEMENTS

Je m'assure du **bon fonctionnement** et du **nettoyage** de mes équipements frigorifiques pour en **augmenter la durée de vie**.



