

# RESTAURANT NET ZERO

*Luciole x Décarbhone ta Boîte*

Soumis le 23.01.2026

## 24 MOIS, 2 PAIRES DE MAINS

***La durabilité est au cœur du restaurant Luciole. Notre philosophie "Small is Beautiful" vise à redéfinir l'idée du luxe par le biais de systèmes à petite échelle. Ces systèmes sont axés sur la préservation du monde naturel à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant.***



Luciole a été fondée sur des valeurs qui ne sont pas seulement bénéfiques pour nous-mêmes, mais aussi pour notre communauté dans l'espoir de stimuler l'avènement d'un nouveau chapitre de la gastronomie. Notre mission consiste à mettre en œuvre des pratiques de plus en plus durables dans tous les aspects de nos activités en « décarbonisant notre boîte » de manière transparente.

Nous espérons qu'en publiant régulièrement des rapports sur le restaurant Luciole, nous pourrons contribuer à un objectif plus large. Nous souhaitons que ce travail servira à inspirer des petites et moyennes entreprises (PMEs) en tout genre à se sentir aptes à améliorer leurs propres pratiques.

## SOMMAIRE

---

<i>24 MOIS, 2 PAIRES DE MAINS</i> .....	<b>1</b>
<i>ECOBILAN DU PROJET</i> .....	<b>3</b>
<i>ECOBILAN DU PROJET 2.0</i> .....	<b>4</b>
<b>OBJECTIFS DE LUCIOLE X DTB</b> .....	<b>5</b>
<b>EXPLORER LE DOSSIER</b> .....	<b>5</b>
<i>A QUOI BON ?</i> .....	<b>6</b>
<b>OBJECTIFS DE NOS RAPPORTS</b> .....	<b>6</b>
<b>DES MÉTHODES ASSIDUES</b> .....	<b>6</b>
<b>L'IMPACT SUR LA RESTAURATION</b> .....	<b>7</b>
<b>MESURES ET COLLECTE DE DONNÉES - CONSOMMATEURS ET GASTRONOMIE</b> .....	<b>8</b>
<i>RAPPORT DE DURABILITÉ 2024</i> .....	<b>9</b>
<b>RÉSULTATS - JANVIER 24 À DÉCEMBRE 24</b> .....	<b>9</b>
<b>TABLEAUX DE DONNÉES 2024</b> .....	<b>10</b>
<b>ANALYSE DES PRATIQUES 2024</b> .....	<b>12</b>
<b>LIMITATIONS 2024</b> .....	<b>19</b>
<b>CONCLUSION 2024</b> .....	<b>20</b>
<i>RAPPORT DE DURABILITÉ 2025</i> .....	<b>22</b>
<b>RÉSULTATS - JANVIER 25 À JANVIER 26</b> .....	<b>22</b>
<b>TABLEAUX DE DONNÉES 2025 + COMPARAISON À 2024</b> .....	<b>23</b>
<b>ANALYSE DES PRATIQUES 2025</b> .....	<b>29</b>
<b>LIMITATIONS 2025</b> .....	<b>32</b>
<b>CONCLUSION 2025</b> .....	<b>33</b>
<i>DÉCARBON(IS)ER SUR LE LONG TERME</i> .....	<b>34</b>

## ECOBILAN DU PROJET



### CONCOURS DECARBONE TA BOITE 3e EDITION

#### Ecobilan du projet "Luciole - Restaurant net zéro" Restaurant Luciole

##### Informations chiffrées relatives au projet

*(renseigner uniquement les cellules vert clair, les calculs sont automatiques pour les autres cellules)*

Durée escomptée de l'impact engendré par le projet	10	Années
Nombre d'employés	2	employés
Impact annuel avant/sans le projet	54.30	t CO2-eq/année
Impact annuel avec/après le projet	33.59	t CO2-eq/année
Investissement initial (négatif) du projet annualisé	0.00	t CO2-eq/année
Impact GES global du projet	20.70	t CO2-eq /année
Coûts annuels avant/sans le projet	-	CHF/année
Coûts annuels après mise application du projet	5 000	CHF/année
Coût initial du projet annualisé	-	CHF/année
Coûts annuels (supplémentaires) nets	5 000	CHF/année

##### KPI (au sein du périmètre)

###### Pour l'évaluation:

Impact GES global du projet	20.70	t CO2-eq /année
Taux de réduction des émissions de GES	38%	%
Efficience économique	4.141	kg CO2-eq/CHF

###### Pour les calculs:

Coûts d'exploitation totaux avant le projet	-	CHF
Coûts d'exploitation totaux après le projet	50 000	CHF

Généré par Décarbone Ta Boîte sur base des données de janvier 24 à janvier 25.

## ECOBILAN DU PROJET 2.0



### Ecobilan du projet "Luciole - Restaurant net zéro"

Restaurant Luciole

#### Informations chiffrées relatives au projet

*(renseigner uniquement les cellules vert clair, les calculs sont automatiques pour les autres cellules)*

Durée escomptée de l'impact engendré par le projet	10	Années
Nombre d'employés	2	employés
Impact annuel avant/sans le projet	54.9	t CO2-eq/année
Impact annuel avec/après le projet	0.00 (I)	t CO2-eq/année
Investissement initial (négatif) du projet annualisé	0.00	t CO2-eq/année
Impact GES global du projet	54.9	t CO2-eq /année
Coûts annuels avant/sans le projet	-	CHF/année
Coûts annuels après mise application du projet		CHF/année
Coût initial du projet annualisé	7385 (II)	CHF/année
Coûts annuels (supplémentaires) nets		CHF/année

#### KPI (au sein du périmètre)

Pour l'évaluation:

Impact GES global du projet	54.9	t CO2-eq /année
Taux de réduction des émissions de GES	100% (III)	%
Efficience économique	7.32	kg CO2-eq/CHF

Pour les calculs:

Coûts d'exploitation totaux avant le projet	-	CHF
Coûts d'exploitation totaux après le projet	34'385 (IV)	CHF

- I. 100% de nos émissions carbonees ont pour but d'être absorbées par notre plantation d'arbres aux Ponts-de-Martel en collaboration avec AlmightyTree. Les nouvelles émissions carbone de 2025 (39.9 tonnes) seront aussi compensées à l'aide d'une méthode similaire à la plantation d'arbres – les émissions égalent donc 0.0 tonnes à chaque nouvelle année d'exploitation.
- II. CHF7385 ont été investis dans cette plantation de 211 arbres.
- III. Voir point numéro (I).
- IV. Si notre première année d'exploitation nous a coûté CHF7385 d'investissement pour 54.9 tonnes de CO2 et que nous présentons environ 39.9 tonnes de CO2 en 2025, les coûts annuels de négation carbone tombent de 45% (voir page 28) pour un total d'environ CHF3000/an d'investissement sur les 10 prochaines années (7385+(9x3000)=34'385).

Généré par Luciole Restaurant sur base des données de décembre 24 à janvier 26.

# RESTAURANT NET ZERO

*Luciole x Décarbone ta Boîte*

## OBJECTIFS DE LUCIOLE X DTB

Le restaurant Luciole a pour objectif d'être une entreprise toujours plus responsable. Dans le cadre de notre philosophie "Small is Beautiful", nous nous efforçons en permanence de préserver les ressources et de réduire notre impact sur l'environnement. Nous souhaitons servir d'exemple au sein de la communauté des restaurants et PME's en ce qui concerne les possibilités et les capacités à créer et proposer des expériences conscientes tout en maintenant des standards élevés sur nos services. À cet égard, nous cherchons à dépasser l'objectif net zéro adopté par certains établissements du secteur de l'hôtellerie-restauration et nous nous engageons à nous améliorer en apprenant de nos lacunes. Nos rapports illustrent de manière transparente notre gestion des objectifs environnementaux et visent à mettre en évidence la faisabilité de notre engagement ainsi que l'application des bonnes habitudes réactives et réfléchies (de la tenue des registres à l'analyse des données et, enfin, à l'application de systèmes opérationnels révisés tous les semestres au sein du restaurant). Une approche réaliste, humaine et ouverte pour inspirer plutôt que décourager les PME's de notre communauté.

## EXPLORER LE DOSSIER

Le dossier pour Décarbone Ta Boîte (DTB) se veut approfondi et transparent. Pour ce faire, chaque rapport partagé sur notre site avec nos convives et collègues peut être feuilleté sur les pages 09 à 33 de ce dossier. Chaque année d'opération est comprise de deux rapports :

- (I) ***Un rapport de durabilité concluant les 12 mois d'opération précédents (inclus dans ce dossier x2)***
- (II) ***Un rapport intermédiaire estival faisant office de réflexion sur l'atteinte de nos objectifs annuels (disponible au visionnage sur notre site)***

A ce jour, un rapport de durabilité a été publié (décembre 2024), ainsi qu'un rapport intermédiaire (août 2025). Le rapport englobant l'année d'opérations janvier 25-26 sera publié sur réception de nos dernières factures d'eau et d'électricité dans le courant du premier trimestre 2026 – les données sont toutefois incluses dans ce dossier pour faciliter une comparaison annuelle.

## A QUOI BON ?

---

### OBJECTIFS DE NOS RAPPORTS

- (I) mettre en place un cadre transparent permettant au public de suivre notre parcours et de se rendre compte de la durabilité du restaurant Luciole*
- (II) définir les normes de base pour les activités du restaurant Luciole*
- (III) présenter la mise en œuvre des pratiques existantes en matière de développement durable au restaurant Luciole pour la période allant de JANVIER à DECEMBRE chaque année*
- (IV) examiner l'impact de ces pratiques et identifier les lacunes potentielles*
- (V) définir des systèmes réalisables pour réduire davantage les émissions du restaurant Luciole au cours du semestre suivant*
- (VI) servir de cadre à l'actualisation de la responsabilité environnementale au sein de la communauté gastronomique suisse au sens large*

### DES MÉTHODES ASSIDUES

La décision de publier des rapports réguliers sur le restaurant Luciole a été prise en décembre 2024. Ce choix fait suite à des témoignages de première ou seconde main trouvés dans les médias liés à la gastronomie. En effet, il est d'actualité pour les entités culinaires et la presse de mettre en lumière une variété de guides de restaurants de premier plan et de restaurants "durables". La manière dont ces objectifs durables sont poursuivis et atteints est au cœur de ces récits. Le restaurant Luciole espère renforcer la méthodologie avec laquelle ces évaluations et les récompenses qui en découlent peuvent être appliquées. À cet effet, des données relatives aux achats, à la consommation, au gaspillage et à d'autres systèmes d'exploitation pertinents du restaurant Luciole ont été collectées en vue d'être analysées.

Les données de nos rapports se reposent sur des données collectées par nos soins et complétées par des comptes rendus observationnels et anecdotiques. Associées à des chiffres nationaux, internationaux et pertinents pour le terrain provenant de rapports scientifiques, nous visons à établir une base solide de données à partir de laquelle ce rapport semestriel pourra gagner en précision et en impact. Une analyse approfondie en fin d'année accompagne ces rapports et évalue les données sous un angle autant qualitatif que quantitatif :

Qualitatif - Le rapport examine les attitudes au sein et à l'égard des pratiques de durabilité dans le but de contextualiser les données quantitatives. Le rapport tente d'y parvenir en utilisant des informations pertinentes qui englobent à la fois des visions contemporaines et innovantes.

# RESTAURANT NET ZERO

## *Luciole x Décarbone ta Boîte*

Quantitatif - Le rapport utilise des preuves centrées sur des statistiques établies dans le but d'analyser les résultats du restaurant Luciole de manière hiérarchisée et contextualisée ; au niveau local (restaurant Luciole), au niveau régional (hôtellerie suisse) et au niveau mondial (hôtellerie dans le monde entier). Les données évaluées par des pairs sont privilégiées afin de les comparer et de les confronter dans la mesure du possible. Des calculs et des extrapolations basés sur la modération sont utilisés pour contextualiser les émissions, le gaspillage et les systèmes d'exploitation du restaurant Luciole.

## L'IMPACT SUR LA RESTAURATION

Après 1970, l'accumulation de la pollution en conjonction avec les contrôles des émissions de soufre a conduit à des augmentations notables de la température mondiale (Chris Mooney & Shannon Osaka, *Is Climate change speeding up ? Here's what the science says*, 2024). Les efforts visant à minimiser le changement climatique auront tout de même des effets qui se feront sentir pendant des siècles (M.R. Allen et al, Chapter 1 ; *Framing and Context IPCC SR15*, 2018). Cependant, si aucun effort n'est fait pour minimiser le changement climatique, les effets sont considérables. La poursuite du réchauffement a des effets potentiellement irréversibles sur les populations et les écosystèmes. (V. Masson-Delmotte et al, *IPCC AR5 SYR Summary for Policymakers*, 2014).

En Suisse, où le réchauffement est considérablement plus important que la moyenne mondiale (le réchauffement le plus rapide jamais enregistré), les glaciers alpins ont diminué d'environ 65 % (NCCS, *Observed climate change in Switzerland*). Il a été prévu que les effets futurs pourraient inclure des pénuries d'eau en été et en automne, une augmentation des événements météorologiques extrêmes, une réduction du tourisme et une diminution de la biodiversité (OcCC, *Climate Change and Switzerland 2050*, 2007).

En bref, la durabilité est importante ; l'Organisation Mondiale de la Santé a qualifié le changement climatique de l'une des plus grandes menaces pour la santé mondiale au 21<sup>e</sup> siècle (OMS, *Nous devons lutter contre l'une des plus grandes menaces au monde : Climate Change*, Sep 2023). La stabilité économique et la sécurité alimentaire et hydrique sont au cœur du problème (Cattaneo et al, *Human migration in the era of Climate Change*, 2019) et la cause prédominante du changement climatique est l'activité humaine sous la forme de l'utilisation de combustibles fossiles, de la déforestation et des pratiques agricoles et industrielles (Hannah Ritchie, *Sector by sector : where do global greenhouse gas emissions come from ?*, 2020). Toutes ces habitudes ont un impact direct sur le secteur de l'hôtellerie et de la restauration et sur sa survie.

# RESTAURANT NET ZERO

*Luciole x Décarbone ta Boîte*

## MESURES ET COLLECTE DE DONNÉES - CONSOMMATEURS ET GASTRONOMIE

Les attitudes des consommateurs ont changé en raison de la sensibilisation accrue à la durabilité. Cela est d'autant plus vrai alors que de plus en plus d'informations sur les effets du changement climatique sont disponibles. Le changement climatique, la qualité de l'air et le réchauffement de la planète sont les trois principales préoccupations des consommateurs lorsqu'on les interroge. Cette préoccupation se traduit par de nouvelles habitudes, même dans l'industrie alimentaire : utilisation d'emballages recyclables, réduction de l'énergie lors de la cuisson, utilisation de produits rechargeables, achat de produits certifiés éthiques (Mintel, Global Outlook on Sustainability : A Consumer Study). En Suisse, éviter le gaspillage alimentaire, donner la priorité aux chaînes d'approvisionnement courtes et locales, réduire les interventions chimiques et préserver la biodiversité sont les principales préoccupations (FiBL Biobarometer, Dec 2020).

Selon l'ONU, **le secteur alimentaire représente environ 30 % de la consommation totale d'énergie et 22 % des émissions totales de gaz à effet de serre dans le monde** (ONU, Objectifs de développement durable). **L'agriculture animale représente entre 11 et 17 % des émissions totales de gaz à effet de serre** (Chris Gambino, Livestock don't contribute 14.5% of Global Greenhouse Gas Emissions). Les piliers fondamentaux de l'industrie alimentaire contribuent ainsi à un système qui représente plus d'un tiers des émissions mondiales. **L'empreinte carbone d'un seul repas, qui représente jusqu'à 8 kg de dioxyde de carbone** (Alexis Normand, What is the Carbon Footprint of the Restaurant Industry and How can you measure yours ?), souligne l'importance des déchets alimentaires et des systèmes liés à l'alimentation. Ceci est particulièrement pertinent lorsque l'on constate que **les restaurants suisses produisent près de 420 000 tonnes de déchets alimentaires par an** (foodwaste.ch). On estime que 75 % de ces aliments sont encore consommables. Ces déchets alimentaires contribuent aux émissions de carbone qui se produisent à chaque étape de la chaîne (production, transformation, transport, etc.). Avec environ 50 849 restaurants en Suisse (ONS, 2024), on peut estimer que chaque établissement produit en moyenne 8,3 tonnes de déchets alimentaires par an. Ce chiffre représente à lui seul 45,65 tonnes d'émissions de carbone par an et par établissement (soit 2,3 millions de tonnes combinées). Ce chiffre ne tient pas encore compte des autres systèmes d'exploitation au sein de l'établissement (tels que l'utilisation de l'énergie).

## RAPPORT DE DURABILITÉ 2024

---

### RÉSULTATS - JANVIER 24 À DÉCEMBRE 24

Vous trouverez ci-dessous des tableaux illustrant les émissions, le gaspillage et, par conséquent, un aperçu des systèmes d'exploitation du restaurant Luciole à partir de 11 mois de vie, se terminant en décembre 2024. Vous trouverez les mesures standard de la consommation, du gaspillage, etc. dans les unités appropriées pour la collecte de données (c'est-à-dire kW, litres, etc.) puis la conversion de ces chiffres en CO<sub>2</sub> à l'aide de l'indice d'équivalence carbone correspondant. Les émissions de CO<sub>2</sub> en tant qu'unité commune d'analyse et d'évaluation permettent à ce rapport de reposer sur une base solide à partir de laquelle il est possible d'extrapoler les lacunes, les solutions et les systèmes d'exploitation potentiellement nouveaux et améliorés pour le restaurant Luciole.

Les statistiques **surlignées en vert** sur les prochaines pages sont des statistiques que nous considérons comme « hors contrôle ». En bref, ces chiffres ne peuvent pas être directement impactés par notre restaurant et donc nous ne les compteront pas envers notre total CO<sub>2</sub> que nous visons à équilibrer. Nous estimons que ces impacts tombent sous l'ombrelle cantonale (où il est question d'incinération de déchets) et entrepreneuriale (où il est question du mode de livraison) des entités concernées. Luciole souhaite toutefois inclure ces chiffres dans ce rapport par souci de transparence et pour encourager toutes entités à revisiter leur mode de fonctionnement dès que possible.

# RESTAURANT NET ZERO

Luciole x Décarbone ta Boîte

## TABLEAUX DE DONNÉES 2024

### PRODUCTION DE DÉCHETS ET RECYCLAGE

Type de déchets	Par semaine (kg)	Par mois (kg)	Par an (kg)	Par client (kg)
Verre	48	207.84	2208	1.2
Carton	3.47	15.03	180	0.087
Alimentaire	2.24	9.7	94.1	0.056
Autres	20	86	920	0.5
Total	73.71	318.57	3402.1	1.843

Type de déchets	CO2 par semaine (kg)	CO2 par mois (kg)	CO2 par an (kg)	CO2 par client (kg)
Verre	36.96	160.04	1700.16	0.924
Carton	46.85	202.91	2430	1.17
Alimentaire	12.32	53.35	517.55	0.308
Autres	154	662.2	7084	3.85
Total	250.13	1078.5	11731.71	6.252

### CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Type d'énergie	Par semaine (kW/h)	Par mois (kW/h)	Par an (kW/h)	Par client (kW/h)
Charbon	24.423	105.02	1123.46	0.61
Electricité	317.9	1376.55	16530.8	7.95
<b>Gaz</b>	<b>114.84</b>	<b>497.25</b>	<b>5971.6</b>	<b>2.87</b>
Incinérateur	220.83	956.2	11483.23	5.5
Total	677.99	2935.02	35109.09	16.93
	457.16	1978.82	23625.89	11.43

Type d'énergie	CO2 par semaine (kg)	CO2 par mois (kg)	CO2 par an (Kg)	CO2 par client (Kg)
Charbon	4.88	21	224.69	0.122
Electricité	254.32	1101.24	13224.64	6.36
<b>Gaz</b>	<b>20.67</b>	<b>89.5</b>	<b>1074</b>	<b>0.52</b>
Incinérateur	612.8	2653.46	31865.96	15.32
Total	892.67	3865.2	46389.29	22.32
	279.87	1211.74	14523.33	7
	<b>259.2</b>	<b>1122.24</b>	<b>13449.33</b>	<b>6.48</b>

### UTILISATION DE L'EAU

Type d'utilisation	Par semaine (L)	Par mois (L)	Par an (L)	Par client (L)
Cuisine	17	73.1	644	0.425
Service	36	154.8	1656	0.9
Nettoyage	30	129	1380	0.75
Total	83	356.9	3680	2.075

Type d'utilisation	CO2 par semaine (kg)	CO2 par mois (kg)	CO2 par an (Kg)	CO2 par client (Kg)
Cuisine	5.27	22.66	199.64	0.132
Service	11.16	47.99	513.36	0.279
Nettoyage	9.3	39.99	427.8	0.233
Total	25.73	110.6	1140.8	0.643

# RESTAURANT NET ZERO

Luciole x Décarbone ta Boîte

## UTILISATION DES TRANSPORTS

Type de transport	Par semaine (km)	Par mois (km)	Par an (km)	Par client (km)
Trajets	119	515.27	5474	2.98
Livraison (Région Lucerne)	300	1299	13800	7.5
Livraison (Région Neuchâtel)	140.2	607.1	6449.2	3.5
Livraison (Région Lausanne)	83.3	360.8	3832.97	2.08
Autres	78.5	339.9	3612	1.96
Total	978.98 455.48	4239.15 1972.25	45034.17 20952	24.46 11.38

Type de transport	CO2 par semaine (kg)	CO2 par mois (kg)	CO2 par an (kg)	CO2 par client (kg)
Trajets	14.28	61.8	656.88	0.36
Livraison (Région Lucerne)	30	129.9	1380	0.75
Livraison (Région Neuchâtel)	14.02	60.7	644.92	0.35
Livraison (Région Lausanne)	8.33	36.08	383.3	0.208
Autres (importations)	199.4	863.3	9174.48	4.98
Total	266.03 213.68	1151.78 925.1	12239.58 9831.36	6.65 5.342

## CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Service	Par semaine (CHF)	Par mois (CHF)	Par an (CHF)	Par client (CHF)
Alimentation	1200	5196	55200	30
Boissons	750	3247.5	34500	18.75
Céramique	260	1125.8	11960	6.5
Verrerie	146	632.18	6716	3.65
Autres	254	1100	11685	6.35
Total	2610	11301.48	120061	65.25

Service	CO2 par semaine (kg)	CO2 par mois (kg)	CO2 par an (kg)	CO2 par client (kg)
Alimentation	84	363.72	3864	2.1
Boissons	60	259.8	2760	1.5
Céramique	20.8	90.064	956.8	0.52
Verrerie	20.44	75.86	805.92	0.44
Autres	203.2	880	9348	5.08
Total	388.44	1669.4	17734.7	9.64

# RESTAURANT NET ZERO

Luciole x Décarbone ta Boîte

## TOTAL

Source	CO2 par semaine (kg)	CO2 par mois (kg)	CO2 par an (kg)	CO2 par client (kg)
Déchets	250.13	1078.5	11731.71	6.252
Energie	892.67 279.87 259.2	3865.2 1211.74 1122.24	46389.29 14523.33 13449.33	22.32 7 6.48
Eau	25.73	110.6	1140.8	0.643
Transport	266.03 213.68	1151.78 925.1	12239.58 9831.36	6.65 5.342
Chaîne d'approvisionnement	388.44	1669.4	17734.7	9.64
Total	1823 1157.85 1137.18	7875.48 4995.34 4905.84	89 236.08 54961.9 53887.9	45.5 28.877 28.357

## ANALYSE DES PRATIQUES 2024

### INGRÉDIENTS : ANALYSE

La cuisine à base de plantes est au cœur de nos activités. Luciole souhaite incarner la tendance vers des expériences culinaires éthiques et conscientes. *Nos produits proviennent presque exclusivement de Suisse*. Nous donnons la priorité aux produits du canton de Neuchâtel avant de chercher plus loin. Nous nous concentrons sur la région de la Romandie avant de nous étendre à l'ensemble de la Suisse avec des importations minimales (algues, vanille au beurre végétal de qualité pâtisseries, charbon de bois Binchotan, huile d'olive et épices).

Nous travaillons directement et indirectement avec au moins une vingtaine de producteurs de différentes tailles. Privilégier les petites exploitations est un choix qui prend du temps mais qui est crucial, car il permet à l'essentiel de nos produits de provenir d'une région située à 40 km à la ronde. La distance la plus longue parcourue par nos produits est de 150 km à partir de Lucerne. Nous préférons les produits bio qui ont été cultivés avec un minimum d'intervention, car nous sommes conscients de l'impact positif des produits biologiques, malgré leur prix élevé. En outre, les produits sauvages et issus de la cueillette jouent un rôle important dans notre cuisine ; *nous travaillons avec des fournisseurs responsables qui s'approvisionnent en ingrédients de manière à minimiser leur impact sur l'environnement*.

En 2024, nos menus étaient saisonniers et changeaient quatre fois au cours de l'année. Cela n'a pas été sans poser de problèmes, compte tenu de l'environnement de culture tumultueux et des anomalies météorologiques auxquelles les producteurs ont dû faire face cette année.

# RESTAURANT NET ZERO

## *Luciole x Décarbone ta Boîte*

### *INGRÉDIENTS : AMÉLIORATIONS DU SYSTÈME*

En 2025, nous nous efforcerons d'éliminer de nos menus les ingrédients suivants, dont les émissions de carbone sont élevées : la vanille. Nous nous efforcerons également de réduire de manière significative le volume de chocolat que nous utilisons.

En 2025, nous visons à compléter la certification biologique avec BioSuisse afin de maintenir une chaîne d'approvisionnement totalement transparente pour les clients. Nous nous efforcerons de maintenir un ratio de plus de 90% d'ingrédients bio utilisés et continuerons à défendre les producteurs suisses. Cet objectif est ambitieux, mais nous nous efforcerons de l'atteindre progressivement si nécessaire.

En 2025, nous travaillerons également de manière plus micro-saisonnière et nous examinerons notre chaîne d'approvisionnement de manière plus approfondie : nos menus seront élaborés et publiés dans le but de maximiser l'étendue des produits suisses que nous utilisons, tout en consolidant notre système d'approvisionnement dans la mesure du possible. Cela nous permettra de jouer un rôle plus réactif dans la représentation de notre terroir et de travailler avec le flux et le reflux du monde naturel, en produisant de nouveaux menus mensuels plutôt que saisonniers. De plus, nous espérons y parvenir sans compromettre la diversité et la qualité de la liste de nos petits producteurs.

### *BOISSONS : ANALYSE*

La quasi-totalité de nos boissons proviennent de Suisse et se concentrent sur les produits Bio et Demeter. Des exceptions ont été faites cette année pour les produits non bio, car nous souhaitons offrir une gamme de boissons équilibrée et abordable. *Nous ne travaillons pas avec des conglomérats de marques.* En effet, si nous proposons un "Cola" et un "Rivella" sur la carte, ces boissons sont fabriquées maison à partir d'ingrédients locaux et issus de l'agriculture biologique.

Notre carte des boissons est l'un des rares systèmes de Luciole à faire appel à l'importation de produits. Une sélection de produits britanniques exceptionnels est proposée à nos clients dans le but de célébrer l'héritage anglo-suisse du restaurant Luciole. Cette gamme de produits britanniques soigneusement sélectionnés vise à susciter des conversations sur le développement durable, car nous travaillons avec des producteurs de vin comme Gusbourne, membre fondateur du SWGB (Sustainable Wines of Great Britain) et avide de consolider les données de leurs rapports sur le développement durable. La provenance de ces vins nous aide également à sensibiliser

# RESTAURANT NET ZERO

## *Luciole x Décarbone ta Boîte*

les convives, car la popularité des vins anglais ne fait que croître, conséquence directe de la hausse des températures enregistrée le long de la côte sud de l'Angleterre. En bref, nous nous approvisionnons en produits anglais auprès de producteurs qui placent la durabilité et la protection de l'environnement au cœur de leur philosophie.

### *BOISSONS : AMÉLIORATIONS DU SYSTÈME*

En 2025, nous élargirons notre gamme de boissons biologiques afin de renforcer l'accès de notre clientèle à des vins durables et à des boissons sans alcool. Nous continuerons à soutenir les artisans et les caves qui placent le développement durable au cœur de leurs activités.

En 2025, nous nous engageons à maintenir une carte des boissons qui continue à satisfaire les fournisseurs suisses à plus de 90%, selon les critères de Swiss Wines. Nous nous efforcerons également d'augmenter le nombre de boissons bio disponibles. L'objectif étant que la carte des boissons soit composée à 60 % de produits bio d'ici à la fin de l'année 2025.

### *ÉNERGIE : ANALYSE*

Notre consommation d'énergie représente en moyenne 2935,02 kW/h p/mois. *Ce chiffre correspond à près de la moitié de la consommation moyenne des ménages suisses* (Rapport sur les activités de l'EICOM 2023). Les appareils, les lumières et les autres équipements ne sont allumés que lorsqu'ils sont utilisés et le restaurant Luciole s'est toujours efforcé d'être très attentif à la gestion de la consommation pendant les heures de service. Le rapport a révélé que notre consommation est plus élevée que prévu en raison du système d'incinération utilisé dans toute la ville de La Chaux-de-Fonds.

### *ÉNERGIE : AMÉLIORATIONS DU SYSTÈME*

En 2025, nous espérons réduire ce chiffre en investissant dans l'infrastructure du restaurant Luciole ; le vieux bâtiment qui nous abrite pourrait bénéficier de quelques améliorations en matière d'isolation qui réduiraient notre consommation d'énergie.

# RESTAURANT NET ZERO

## *Luciole x Décarbone ta Boîte*

En 2025, nous nous adresserons à notre fournisseur d'énergie local pour savoir quelles sont les options durables (qui nous détournent de la source d'énergie que constitue l'incinérateur) qui s'offrent à nous.

### *DÉCHETS : ANALYSE*

Dans la mesure du possible, les ingrédients sont utilisés au maximum de leurs capacités. Les chutes et les "déchets" sont transformés à l'aide de méthodes à faible impact pour être utilisés dans les menus actuels et futurs. Ces méthodes comprennent, entre autres, la fermentation, la déshydratation, les bouillons et les sauces. *À l'heure actuelle, environ 7 % des ingrédients achetés par le restaurant Luciole finissent comme de véritables déchets bruts.* Nous sommes conscients que ce chiffre ne peut être réduit qu'avec l'ajout de main d'œuvre et donc de temps consacré à la préparation des aliments. C'est un obstacle que nous ne pensons pas pouvoir dépasser avant 2026. La croissance de notre équipe ne semble pas encore être une option viable.

Nous sommes conscients que des solutions rapides sont possibles d'un menu à l'autre lorsqu'il s'agit de réduire les déchets alimentaires. C'est particulièrement vrai lorsque tous les facteurs sont alignés : saisonnalité des ingrédients, réactivité des fournisseurs, mise en place et travail lié au menu. En fait, nous avons constaté une réduction des déchets bruts d'environ 3 % pendant la période d'automne.

Tous les matériaux qui peuvent être recyclés le sont. Cela concerne l'ensemble de nos cartons, plastiques, verres et déchets alimentaires. Nous ne travaillons pas actuellement avec des caves qui proposent des programmes de reprise des bouteilles. Nous travaillons avec une brasserie qui récupère ses bouteilles de bière pour les nettoyer et les retraiter.

### *DÉCHETS : AMÉLIORATION DU SYSTÈME*

En 2025, nous viserons à réduire notre pourcentage de déchets alimentaires de 7 % des aliments achetés à environ 2 % (en poids) d'ici la fin de l'année 2025. L'objectif sera toujours d'atteindre 0 %. L'apprentissage et l'adaptation doivent être continus (même entre les menus) et nous nous efforcerons d'approfondir nos connaissances et notre sensibilisation, en nous inspirant d'établissements tels que Silo (Londres), Speak in Code (Manchester) et NOMA (Copenhague), qui partagent occasionnellement des idées précieuses sur la manière de réduire la production de déchets.

### *SERVICE : ANALYSE*

*La durabilité ne s'arrête pas à la cuisine.* Chaque détail du service est également examiné à la loupe. De nos tables, qui ont été restaurées par un menuisier local, aux produits sanitaires complémentaires que nous proposons et qui sont fabriqués par une couturière locale. Ces produits sont 100 % lavables et réutilisables et sont fabriqués à partir de chutes de tissus provenant de son travail principal. Le restaurant est nettoyé quotidiennement par une entreprise de nettoyage locale et respectueuse de l'environnement (EcoNettoyage) qui fournit également au restaurant des produits de nettoyage 100 % écologiques pour la quasi-totalité de nos besoins en la matière. En outre, nous travaillons également avec un producteur local de cosmétiques écologiques (Sensha Cosmetics) pour fournir des produits de lavage et des crèmes pour les mains 100 % respectueux de l'environnement. La verrerie, la vaisselle, les couverts et les serviettes ne sont pas en reste. Ils sont soigneusement sélectionnés en fonction de leur impact sur l'environnement, de leur confort et de leur durabilité.

La casse est inévitable. Dans tous les cas, la priorité est de donner une seconde vie aux objets cassés. Qu'ils soient "retirés" de la vue du public pour d'autres usages ou, comme dans le cas des assiettes cassées, réparés selon l'art japonais du Kintsugi. Dans tous les cas, l'élimination dans des centres de recyclage est un dernier recours.

### *SERVICE : AMÉLIORATIONS DU SYSTÈME*

En 2025, nous allons étudier l'ajout d'options de compensation des émissions pour les clients (par exemple sur le système de réservation en ligne ou sur les menus) en tant qu'outil permettant de renforcer les mesures déjà prises par Luciole. Nous nous efforcerons d'organiser une réunion avec notre spécialiste du système de réservation afin de discuter des avantages, des inconvénients et des considérations d'une telle démarche.

En 2025, nous continuerons à nous inspirer des bars durables tels que Speak in Code (Manchester), qui ont une approche zéro déchet dans la gestion de leur salle de restaurant. Ainsi, nous développerons notre collection de teintures, d'huiles et de garnitures maison (toutes fabriquées à partir d'ingrédients récupérés) dans le but de réduire le gaspillage alimentaire du restaurant Luciole. En outre, nous continuerons à rechercher des fiches techniques, des fiches de spécifications et des informations

# RESTAURANT NET ZERO

## *Luciole x Décarbone ta Boîte*

publiées par d'autres établissements sur la manière dont ils intègrent la durabilité dans toutes les facettes de leur établissement.

### *PERSONNEL : ANALYSE*

Nous n'avons actuellement pas de personnel et sommes une entreprise de deux personnes. Cependant, nous avons commencé à mettre en place une infrastructure pour le moment venu. En tant que personnes ayant une expérience combinée de vingt ans en tant qu'employés dans des restaurants et des bars, *nous souhaitons vraiment être attentifs à ce que sera un environnement de travail sain et durable* pour le personnel.

Cela comprend des horaires équilibrés, une rémunération équitable et des possibilités d'évolution de carrière. Nous rassemblons nos connaissances et nos nouvelles expériences dans l'espoir de développer une formation interne en matière de durabilité. En outre, nous sommes impatients de collaborer avec "The Burnt Chef Project", une organisation basée au Royaume-Uni qui s'intéresse à la santé mentale et aux conditions de travail dans l'hôtellerie. Il est impératif à nos yeux que notre future équipe ait accès à de telles ressources et à un soutien évalué par des pairs.

### *PERSONNEL : AMÉLIORATIONS DU SYSTÈME*

En 2025, notre objectif est d'être prêts pour chaque service sans pression excessive. Nous avons donc décidé de fermer les déjeuners du jeudi afin de mieux équilibrer notre vie professionnelle.

En 2025, nous nous réjouissons de poursuivre notre formation par le biais d'une grande variété de moyens : découvrir le parcours de chaque produit alimentaire en visitant les fournisseurs, approfondir nos connaissances en matière de durabilité à l'aide de divers supports (livres, ateliers, etc.), et ainsi de suite.

### *COMMUNAUTÉ : ANALYSE*

Luciole comprend l'importance de la communauté. En particulier, *nous nous engageons à entretenir des relations locales qui améliorent le bien-être des entités proches de nous*. En bref, choisir de soutenir les fournisseurs et les propriétaires de petites entreprises proches du restaurant est une priorité.

# RESTAURANT NET ZERO

## *Luciole x Décarbone ta Boîte*

En fait, alors que les opérations d'un restaurant "moyen" peuvent être menées avec 3 ou 4 fournisseurs, nous choisissons activement d'éviter les grossistes. Luciole Restaurant fait appel à des grossistes exclusivement pour les produits spécialisés et/ou difficiles à acquérir. Par exemple : nos chaises proviennent des Meubles Leitenberg à La Chaux de Fonds, nos menus sont imprimés par Valimpressions à Cernier, lorsque nos tables ont besoin d'être retapissées, elles sont apportées à notre menuisier à Coffrane et nos produits frais proviennent de plus d'une douzaine de producteurs régionaux.

### *COMMUNAUTÉ : AMÉLIORATION DU SYSTÈME*

En 2025, nous ferons don de 211 arbres au projet Almighty Tree en Suisse. Nous partagerons publiquement les informations de suivi de ces arbres. Ces arbres compenseront la totalité des émissions de CO2 du restaurant Luciole en 2024, *rendant le restaurant carbon neutral pour la période du 01.01.24 au 31.12.24.*

En 2025, nous nous efforcerons de continuer à mettre en valeur et à célébrer les producteurs locaux. Nous continuerons à participer à des projets avec des entités telles que Swiss Wines, Neuchâtel Vins & Terroir, etc.

En 2025, nous espérons devenir un restaurant capable de travailler en continu avec notre communauté et de la soutenir dès que possible.

En 2025, nous nous efforcerons de donner des arbres supplémentaires dans la mesure du possible afin de compenser les émissions futures. Nous étudions actuellement le nombre d'arbres que le restaurant Luciole devrait planter pour compenser les émissions de TOUS les restaurants indépendants de La Chaux-de-Fonds.

---

***LA MAJORITÉ DE NOS ÉMISSIONS ÉTANT DUE AUX DÉCHETS GÉNÉRAUX, AUX IMPORTATIONS, À LA CÉRAMIQUE, À LA VERRERIE ET AUX "AUTRES" SERVICES DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT, NOUS EXAMINERONS MINUTIEUSEMENT CES DOMAINES. NOUS NOUS ENGAGEONS À RÉDUIRE NOS ÉMISSIONS DE CO2 PAR CLIENT DE 20 % D'ICI À JUILLET 2025.***

---

# RESTAURANT NET ZERO

*Luciole x Décarbone ta Boîte*

## LIMITATIONS 2024

La principale limite de cet exercice concerne les données disponibles. Cette limitation a deux facettes : données centrées sur Luciole & données relatives à l'industrie hôtelière.

### *DONNÉES CENTRÉES SUR LUCIOLE*

La décision de produire ces rapports ayant été prise en décembre 2024, nous n'avons pas collecté activement les données relatives à toutes les catégories mentionnées dans le rapport. Pour obtenir la représentation la plus complète et la plus réaliste des émissions de nos systèmes, nous avons intentionnellement surestimé presque toutes les catégories du présent rapport. Par exemple :

- *Les émissions de déchets ont été calculées sur la base du poids moyen d'un sac poubelle de 35 litres (5 kilos), jeté en moyenne quatre fois par semaine.*
- *Les émissions de la chaîne d'approvisionnement ont été calculées en utilisant "les émissions produites/unité" vs "la valeur monétaire de l'unité".*

Nous sommes convaincus que cet exercice, bien qu'empreint d'une légère conjecture, a tout de même produit un cadre précieux pour les futurs rapports. Il servira de référence utile pour les comparaisons et les réflexions futures. Pour être franc, il est extrêmement difficile pour un petit établissement de consacrer du temps à la collecte de données. Par conséquent, même si nous nous efforçons de mieux suivre les données basées sur les systèmes, il faut s'attendre à ce que les approximations soient un élément permanent de ces rapports.

### *DONNÉES RELATIVES À L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE*

Il est difficile d'obtenir des données sur le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. La plupart des banques de données axées sur l'hôtellerie se concentrent sur les habitudes des clients et le calcul des coûts, ce qui n'est pas utile pour étayer ce rapport particulier. C'est particulièrement le cas pour le secteur de la restauration de luxe de l'hôtellerie.

Nous croyons fermement à la transparence et espérons voir davantage de rapports et d'efforts de collecte de données dans l'ensemble du secteur. Ce n'est que lorsque la collecte de données approfondies se généralisera que l'on pourra procéder à une analyse complète des données et, par la suite, à l'évolution du système au sein et en dehors du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

# RESTAURANT NET ZERO

## Luciole x Décarbone ta Boîte

Sans la participation active de tous, il est incroyablement difficile de définir ce qu'est un restaurant véritablement durable.

### CONCLUSION 2024

**Un régime purement végétal produit 3,8 kilos d'émissions de CO2, soit près de 50 % de CO2 en moins qu'un régime omnivore (7,2 kilos)** (H. Nabipour Afrouzi, A Comprehensive review on carbon footprint of regular diet and way to improve lowered emissions). C'est en gardant cette constatation à l'esprit que nous réfléchissons à nos **45 kilos**/29 kilos de CO2 par client et à nos <10 kilos de CO2 par client pour la chaîne d'approvisionnement (dont la totalité n'est pas imputable à l'alimentation). On pourrait en conclure qu'au restaurant Luciole, un repas produit plus de CO2 qu'un repas individuel moyen.

Nous ne partageons pas cette conclusion pour les raisons suivantes :

- (I) *Il est extrêmement difficile de définir ce qu'est un repas moyen (le volume de nourriture, la saisonnalité des ingrédients, l'origine des ingrédients et le nombre de plats, pour n'en citer que quelques-uns, sont des facteurs qui peuvent tous avoir un impact considérable sur la production co2 d'un repas)*
- (II) *Si l'on part du principe qu'un repas moyen se compose de deux plats (entrée-plat-dessert, par exemple) et dure environ une heure et demie, on peut affirmer, en tenant compte des menus dégustation, que la production par plat/temps est une manière plus complète de calculer les émissions de co2 pour les établissements de haute gastronomie...*
- (III) ... **Donc :**
  - A. *Rendement moyen des repas = 2,67 kilos de co2 par plat et par heure*
  - B. *Rendement du repas de luciole = 1,9 kilos/1,2 kilos de co2 par plat et par heure*

Avec une approche calibrée qui prend mieux en compte la multitude de façons dont les repas, les établissements et les listes d'ingrédients diffèrent, nous pouvons déterminer **qu'un repas au restaurant Luciole (huit plats sur trois heures) est environ 80 % inférieur à la moyenne nationale**. Nous sommes d'autant plus satisfaits que chaque plat du restaurant Luciole comprend en moyenne plus de 30 ingrédients qui ont été travaillés pendant des jours, des semaines et/ou des mois. On pourrait supposer que la nature très travaillée et étendue de la cuisine gastronomique entraîne une plus grande dépense de CO2, ce qui n'est pas le cas pour le restaurant Luciole.

Quoi qu'il en soit, nous souhaitons mettre l'accent sur les systèmes suivants afin qu'ils fassent l'objet d'un examen plus approfondi et d'améliorations : Déchets généraux, Consommation d'énergie et Chaîne d'approvisionnement. Nous pensons que d'autres

# RESTAURANT NET ZERO

## *Luciole x Décarbone ta Boîte*

systèmes ont connu des pics d'émissions plus élevés en raison des dépenses liées à la création du restaurant (par exemple, chiffres élevés dans les transports 'Autres' liés à l'import des items pour ouvrir le restaurant) et, par conséquent, le fait de se concentrer sur les systèmes susmentionnés permettra de mieux décrire l'évolution de nos données au fil du temps. Nous nous attendons à ce que le niveau de production de CO2 par client soit beaucoup plus bas à partir de juillet 2025, même si aucun de nos engagements n'est mis en œuvre à cette date.

Nous pouvons aller plus loin et nous le ferons pour réduire l'impact de Luciole sur l'environnement. Ce rapport a été un exercice utile pour identifier les systèmes au sein du restaurant que nous pouvons développer, avec détermination, à court et à long terme. De manière tangible, nous pensons pouvoir affirmer que le rapport a atteint son objectif ; il a établi le cadre dont nous avons besoin pour apporter des changements réels à nos pratiques commerciales.

Le rapport contribue à définir la base de la collecte et de l'analyse des données pour l'avenir, mais nous estimons que cette base doit être modifiée si nécessaire. Ces addendum et/ou modifications de la collecte/analyse des données doivent refléter les pratiques actuelles au moment de la publication du rapport.

En conclusion, nous avons abordé le rapport sur notre restaurant avec transparence et avec la volonté de trouver des réponses. Il se peut que nos suppositions doivent être affinées et nous sommes impatients d'élargir ce voyage de collecte de données aux côtés de nos pairs. Nous espérons voir plus de contenu révélant les impacts de la responsabilité ; un environnement amélioré, des communautés enrichies, des pratiques durables devenant la nouvelle norme... à l'intérieur et à l'extérieur des restaurants !

## RAPPORT DE DURABILITÉ 2025

---

### RÉSULTATS - JANVIER 25 À JANVIER 26

Vous trouverez ci-dessous des tableaux illustrant les émissions, le gaspillage et, par conséquent, un aperçu des systèmes d'exploitation du restaurant Luciole à partir de 24 mois de vie, se terminant en janvier 2026. Vous trouverez les mesures standard de la consommation, du gaspillage, etc. dans les unités appropriées pour la collecte de données (c'est-à-dire kW, litres, etc.) puis la conversion de ces chiffres en CO2 à l'aide de l'indice d'équivalence carbone correspondant. Les émissions de CO2 en tant qu'unité commune d'analyse et d'évaluation permettent à ce rapport de reposer sur une base solide à partir de laquelle il est possible d'extrapoler les lacunes, les solutions et les systèmes d'exploitation potentiellement nouveaux et améliorés pour le restaurant Luciole.

Les statistiques **surlignées en vert** sur les prochaines pages sont des statistiques que nous considérons comme « hors contrôle ». En bref, ces chiffres ne peuvent pas être directement impactés par notre restaurant et donc nous ne les compteront pas envers notre total CO2 que nous visons à équilibrer. Nous estimons que ces impacts tombent sous l'ombrelle cantonale (où il est question d'incinération de déchets) et entrepreneuriale (où il est question du mode de livraison) des entités concernées. Luciole souhaite toutefois inclure ces chiffres dans ce rapport par souci de transparence et pour encourager toutes entités à revisiter leur mode de fonctionnement dès que possible.

---

***NOUS ATTENDONS NOS DERNIÈRES FACTURES D'EAU ET D'ÉLECTRICITÉ RÉCAPITULANT NOTRE CONSOMMATION TOTALE POUR 2025. CERTAINS CHIFFRES DANS LES TABLEAUX SUR LES PAGES SUIVANTES ONT DÛS ÊTRE ESTIMÉS ET SERONT CORRIGÉS UNE FOIS QUE NOTRE RAPPORT PEUT ÊTRE FINALISÉ AVEC DES ANALYSES APROFONDIES ET PUBLIÉ SUR***

***[LUCIOLE-RESTAURANT.COM/FR/SUSTAINABILITY](https://luciole-restaurant.com/fr/sustainability)***

---

# RESTAURANT NET ZERO

Luciole x Décarbone ta Boîte

## TABLEAUX DE DONNÉES 2025 + COMPARAISON À 2024

### *PRODUCTION DE DÉCHETS ET RECYCLAGE* 2025

Type de déchet	Par Semaine (kg)	Par Mois (kg)	Par Année (kg)	Par Convive (kg)
Verre	28.29	113.16	1301.34	0.63
Carton	2.45	19.8	227.7	0.054
Nourriture	1.36	5.44	62.56	0.03
Autre	17.84	77.3	927.6	0.39
Total	49.94	215.7	2519.2	1.1

Type de déchet	CO2 Par Semaine (kg)	CO2 Par Mois (kg)	CO2 Par Année (kg)	CO2 Par Convive (kg)
Verre	12.1	48.6	559.5	0.27
Carton	0.049	0.396	4.55	0.0010
Nourriture	3.4	13.6	156.4	0.075
Autre	0.57	2.47	29.68	0.012
Total	16.1	65.06	750.13	0.36

2024

Type de déchet	CO2 Par Semaine (kg)	CO2 Par Mois (kg)	CO2 Par Année (kg)	CO2 Par Convive (kg)
Total	250.13	1078.5	11731.71	6.252

---

**95% DE REDUCTION DE COÛT CARBONE / CONVIVE EN 2025**

---

- (I) **Ingrédients utilisés avec plus de conscience et attention ; création d'un système à boucle fermée et de plats 0 déchets via des conserves, preserves et fermentations**
- (II) **Inauguration de nos huiles maison et autres condiments à base de chutes d'ingrédients**
- (III) **Fin des coûts carbone de start-up (cartons de livraison, sagex et films de transports)**
- (IV) **Meilleure gestion du stock de boissons permet de réduire le déchet de verre**
- (V) **Travail avec des maraîcher-es et artisan-nes locaux sur le long-terme permet d'instaurer des systèmes de caisses IFCO réutilisables et éviter les emballages à usage unique**

# RESTAURANT NET ZERO

Luciole x Décarbone ta Boîte

## CONSOMMATION D'ÉNERGIE

2025

Type d'énergie	Par Semaine (kW/h)	Par Mois (kW/h)	Par Année (kW/h) ESTIMATION	Par Convive (kW/h)
Charbon	0	0	0	0
Electricité	296.11	1283.14	15397.78	6.9
Gaz	105.84	458.64	5503.68	2.4
Incinerateur	205.85	892.02	10704.2	4.57
Total	607.8 401.95	2633.8 1741.78	31605.66 20901.46	13.87 9.3

Type d'énergie	CO2 Par Semaine (kg)	CO2 Par Mois (kg)	CO2 Par Année (Kg) ESTIMATION	CO2 Par Convive (Kg)
Charbon	0	0	0	0
Electricité	97.7	423.4	5081.26	2.3
Gaz	23.2	100.9	1210.8	0.52
Incinerateur	6.5	28.5	342.5	0.15
Total	127.4 120.9	552.8 524.3	6634.56 6292.06	2.97 2.82

2024

Total	892.67 279.87 259.2	3865.2 1211.74 1122.24	46389.29 14523.33 13449.33	22.32 7 6.48
-------	---------------------------	------------------------------	----------------------------------	--------------------

---

**60% DE RÉDUCTION DE COÛT CARBONE / CONVIVE EN 2025**

---

- (I) Usage de charbon nul en cuisine en 2025 comparé à 2024
- (II) Équipement utilisé avec plus de conscience et attention ; fours en ventilation éteints dès que possible, certains frigos et congélateurs éteints lors des vacances annuelles, meilleure organisation du stock dans les réfrigérateurs pour qu'ils soient plus performants avec moins d'énergie
- (III) Le coût d'une start-up ne peut être ignoré : grands travaux, usage d'électricité plus intense, etc.

# RESTAURANT NET ZERO

Luciole x Décarbône ta Boîte

## UTILISATION DE L'EAU

2025

Type d'usage	Par semaine (L)	Par mois (L)	Par année (L) ESTIMATE	Par convive (L)
Cuisine	16.85	67.4	808.8	0.37
Service	32	138.6	1664	0.7
Nettoyages	27	117	1404	0.6
Total	75.85	323	3876	1.7

Type d'usage	CO2 Par Semaine (kg)	CO2 Par Mois (kg)	CO2 Par année (Kg) ESTIMATION	CO2 Par convive (Kg)
Cuisine	5.22	20.89	250.72	0.11
Service	9.92	42.96	515.84	0.217
Nettoyages	8.37	36.27	435.24	0.186
Total	7.28	100.13	1201.56	0.527

2024

Total	25.73	110.6	1140.8	0.643
-------	-------	-------	--------	-------

---

**19% DE RÉDUCTION DE COÛT CARBONE / CONVIVE EN 2025**

---

- (I) *Meilleures habitudes en cuisine, en plonge et derrière le bar*  
(II) *Moins de grands nettoyages suite aux travaux de start-up*

# RESTAURANT NET ZERO

Luciole x Décarbone ta Boîte

## UTILISATION DES TRANSPORTS

2025

Type de Transport	Par semaine (km)	Par Mois (km)	Par Année (km)	Par convive (km)
Trajets	119	515.27	5474	2.6
Livraisons (Region Lucerne)	143	619.6	7436	3
Livraison (Region Neuchatel)	18.2	79.2	950.4	0.4
Livraison (Region Lausanne)	33.5	145.1	1742	0.7
Autre	0	0	0	0
Total	313.7	1359.17	15602.4	6.9
	119	515.27	5474	2.6
Type de Transport	CO2 Par Semaine (kg)	CO2 Par Mois (kg)	CO2 Par Année (kg)	CO2 Par Convive (kg)
Trajets	10.71	46.4	492.66	0.2
Livraisons (Region Lucerne)	12.87	55.76	669.24	0.27
Livraison (Region Neuchatel)	1.6	7.1	85.5	0.036
Livraison (Region Lausanne)	3	13.1	156.7	0.06
Autre	0	0	0	0
Total	28.18	122.36	1404.1	0.57
	10.71	46.4	492.66	0.2

2024

Total	266.03	1151.78	12239.58	6.65
	213.68	925.1	9831.36	5.342

---

**97% DE RÉDUCTION DE COÛT CARBONE / CONVIVE EN 2025**

---

- (I) *Importation conséquente en 2024 pour le set-up du restaurant (marbres italiens, hotte de ventilation importée, couverts portugais, grill japonais, céramiques des pays nordiques, vins anglais)*
- (II) *En 2024 notre maraîcher principal était basé à Lucerne, en 2025 nous avons pu établir un network fiable dans le canton de Neuchâtel*

# RESTAURANT NET ZERO

Luciole x Décarbône ta Boîte

## CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

2025

Service	Par semaine(CHF)	Par mois (CHF)	Par année (CHF)	Par convive (CHF)
Nourriture + boissons	1968	7872	90528	43.7
Ceramiques	48.4	210	2520	1.07
Verrerie	26.9	116.6	1400	0.6
Autre	576.9	2500	30000	12.82
Total	2620.2	10698.6	124448	58.19

  

Service	CO2 Par semaine (kg)	CO2 Par mois(kg)	CO2 Par année(kg)	CO2 Par convive (kg)
Nourriture + boissons	413.28	1653.12	19010	9.1
Ceramiques	10.2	44.1	529.2	0.22
Verrerie	5.6	24.5	294	0.13
Autre	1021.15	525	6300	2.69
Total	1450.23	2246.72	26133.2	12.14

2024

Total	388.44	1669.4	17734.7	9.64
-------	--------	--------	---------	------

---

**21% D'AUGMENTATION DE COÛT CARBONE / CONVIVE EN 2025**

---

- (I) *Des menus plus longs et recherchés en 2025 engendrent plus de dépenses dans l'approvisionnement des ingrédients*
- (II) *Moins de dépenses en céramique et verrerie après les coûts de lancement initiaux peuvent être observés*
- (III) *Dans la catégorie « autre » l'on inclue les coûts carbonés de transactions bancaires, paiements par carte au restaurant, cloud pour nos emails et software de réservation, approvisionnement de nouveaux frigos et équipements de cuisine – augmentation d'environ 50% à 2024*

# RESTAURANT NET ZERO

Luciole x Décarbone ta Boîte

*TOTAL* *2025*

Source	CO2 Par semaine (kg)	CO2 Par mois (kg)	CO2 Par année (kg)	CO2 Par convive (kg)
Déchets	16.1	65.06	750.13	0.36
Energie	127.4 120.9	552.8 524.3	6634.56 6292.06	2.97 2.82
Eau	0.03	0.15	1.8	0.527
Transport	28.18 10.71	122.36 46.4	1404.1 492.66	0.57 0.2
Approv.	633.28	2771.72	32433.2	12.14
Total	804.99 781.02	3512.09 3407.63	41223.79 39969.85	17.9 16.047

*2024*

Total	1823 1157.85 <b>1137.18</b>	7875.48 4995.34 <b>4905.84</b>	89 236.08 54961.9 <b>53887.9</b>	45.5 28.877 <b>28.357</b>
-------	-----------------------------------	--------------------------------------	--	---------------------------------

---

**TOTAL DE 45% DE RÉDUCTION DE COÛT  
CARBONE / CONVIVE EN 2025**

---

# RESTAURANT NET ZERO

*Luciole x Décarbone ta Boîte*

## ANALYSE DES PRATIQUES 2025

Dans l'attente de nos données sur l'usage d'eau et d'électricité, cette section se focalise sur des améliorations de système définies comme des buts dans le rapport précédent (2024-2025). Par souci de transparence, chaque but est listé comme accompli ou non et plus d'informations sur le sujet sont partagées avec les données anecdotiques et qualitatives pertinentes.

- **BUTS ACCOMPLIS 11/14** ✓
- **BUTS NON-ACCOMPLIS 3/14** ⚠ / ✗

### ÉLIMINER LA VANILLE ✓

Notre dernier achat de vanille a eu lieu en janvier 2025. La dernière préparation contenant de la vanille était en avril 2025. Nous avons en stock un surplus de sucre de vanille fait-maison qui sera consommé d'ici à fin 2026. Depuis le printemps 2025, nous avons approvisionné nos réserves de mélilot et d'aspérule odorante (plantes indigènes au goût vanillé) pour remplacer la vanille sur les menus.

### RÉDUIRE LE VOLUME DE CHOCOLAT UTILISÉ ✓

Le chocolat est désormais uniquement servi sur nos petits fours et comme agent de texturisation en petites quantités. Le chocolat n'est plus utilisé comme ingrédient clef sur nos préparations depuis janvier 2025.

### SE JOINDRE À BIO SUISSE ✓

Le restaurant Luciole a rejoint les rangs de BioSuisse/BioCuisine en mai 2025. Une note de deux étoiles sur trois a été attribuée au restaurant – équivalent de **60%-90% de produits bios utilisés** (note basée sur des critères de coûts d'ingrédients).

### TRAVAILLER DE MANIÈRE MICRO-SAISONNIÈRE ✓

Depuis janvier 2025, les menus du restaurant Luciole ont changé de manière mensuelle.

### ACCROÎTRE LE NOMBRE DE BOISSONS BIOS PROPOSÉES ✓

Notre carte des boissons a été accrue de saison en saison. Chaque nouvelle boisson ajoutée au menu (avec ou sans alcool) a été sélectionnée pour sa qualité, sa proximité au restaurant et son label bio.

# RESTAURANT NET ZERO

*Luciole x Décarbone ta Boîte*

## INVESTIR DANS L'ISOLATION DU RESTAURANT ✓

Lors de la saison hivernale 2025, la totalité des espaces publics et privés du restaurant ont été isolés. Nous espérons pouvoir investir dans des fenêtres avec meilleure isolation en 2026-2027 pour réduire nos émissions de chauffage/refroidissement du restaurant.

## EXPLORER DES SYSTÈMES D'ÉNERGIE PLUS DURABLES ☹

Sans un investissement conséquent dans une production d'énergie indépendante (i.e. panneaux solaires dans le jardin en commun du restaurant Luciole et locataires), nos recherches concluent que nous sommes obligés de continuer à utiliser l'infrastructure établie à la Chaux-de-Fonds quand il est question d'électricité. La station d'incinération a été identifiée comme un impact important sur les émissions du restaurant et, comme susmentionné, les données propres à notre consommation d'électricité sont surlignées en vert (hors contrôle).

## RÉDUIRE LES DÉCHETS ALIMENTAIRES À 2% ✓

Nos déchets alimentaires en 2025 comportent 2% du volume des ingrédients achetés. Moins de deux kilos de déchets alimentaires sont recensés par semaine en moyenne. Cette diminution suit un effort d'usage des ingrédients dans leur entièreté (fermentation, conserves, etc.) ainsi qu'une meilleure compréhension des opérations du restaurant (prise de bonnes habitudes en cuisine, familiarisation avec le stock nécessaire par semaine, prédiction de baisses de stock avant les vacances, etc.).

## EXPLORER DES OPTIONS DE CONTRIBUTION AUX ÉMISSIONS CARBONES POUR LES CLIENTS DE LUCIOLE ✗

Nous n'avons pas eu la possibilité d'étudier cette option. L'année 2025 s'est avérée difficile sur le plan financier. Comme nous souhaitons trouver une alternative à la plantation d'arbres, nous ne donnerons pas suite à cette offre pour nos clients. Il est important pour nous de pouvoir respecter nos engagements environnementaux sans en répercuter le coût sur nos clients.

## RÉDUIRE LE GASPILLAGE DANS LE BAR ✓

Notre gaspillage de boissons en 2025 est principalement dû aux bouteilles ouvertes en fin de semaine. Plusieurs solutions nous ont permis de réduire les flacons gaspillés : usage de vins ouverts en cuisine, up-selling de vins au verre de manière réfléchie, transformation des accords-boissons et diminution de vins proposés au verre. Prendre ses aises dans le bar permet de mieux comprendre son restaurant, sa clientèle et la

# RESTAURANT NET ZERO

## Luciole x Décarbone ta Boîte

meilleure façon de s'adapter. Nous continuons à apprivoiser notre établissement pour comprendre comment l'exploiter de manière durable et stable.

### PLANTER 211 ARBRES DANS LE CANTON DE NEUCHÂTEL POUR ÉQUILIBRER NOS ÉMISSIONS CARBONES DE 2024 ✓

211 Trees planted

Planted in Fall 2025

54.9 tons

CO<sub>2</sub> absorbed over lifespan



<https://tracker.almightytree.ch/?code=luciole.2025>

### SOUTENIR NOTRE COMMUNAUTÉ ✓

En 2025, Luciole a pris part à la Semaine du Goût organisée par la Ville de La Chaux-de-Fonds. Nous avons opté de participer si tous les bénéfices de l'évènement pouvaient être reversés à l'association partage (une association caritative Chaux-de-Fonnières qui soutient les familles qui vivent de la précarité alimentaire).

Nous exposons maintenant deux artistes d'origine neuchâteloise sur les murs du restaurant. Des collaborations qui nous font immensément plaisir et mettent en lumière la diversité des créateur-ices de la région.

Nous continuer à travailler de manière prioritaire avec les fournisseurs de notre région. Les entités indépendantes et artisanales sont privilégiées (produits de nettoyage, produits sanitaires, ingrédients, création de vaisselle, technicien-nes, etc.).

### PLANTER DES ARBRES ADDITIONNELS ✗

Nous n'avons pas eu la sécurité financière nécessaire pour faire des dons au-delà de notre contribution initiale. Cependant, nous nous engageons à travailler en collaboration avec notre communauté locale afin d'encourager autant d'entités que possible à œuvrer en faveur de la neutralité carbone et du net zéro.

CONTINUER À SOUTENIR ET CÉLÉBRER NOS PRODUCTEUR-  
ICES ET ARTISAN-NES DE LA RÉGION ✓

Les producteurs locaux restent au cœur de notre travail. Nous sommes très fiers de célébrer notre région et sommes ravis de pouvoir annoncer que **nous avons réussi à augmenter le volume de produits locaux achetés de plus de 295 % par rapport à 2024**. Ceci est le résultat direct de notre approche micro-saisonnaire.

Nous travaillons directement et indirectement avec au moins une quarantaine de producteurs de différentes tailles. Les petites exploitations Bios sont privilégiées par choix et nous permettent de recenser en 2025 que plus de 90% de nos produits bruts étaient issus du Canton de Neuchâtel. Ce succès d'approvisionnement a été facilité par notre choix de collaborer avec nos artisan-nes et maraîcher-es pour changer notre menu mensuellement.

## LIMITATIONS 2025

Durant le rapport précédent, nous avons cité l'ampleur des données disponibles comme principale limitation. Alors que ce rapport est en phase d'être finalisé, nous souhaitons à cette occasion soulever une autre limitation : avoir deux paires de mains.

En effet, notre PME étant composée de deux personnes il peut être ardu de ne pas démoraliser face à l'ampleur de nos objectifs et les barrières imposées par notre toute petite équipe et notre réalité financière. Nous reconnaissons que chaque projet, chaque entreprise génère des émissions carbone de par son existence. Toutefois, nous souhaitons garder notre motivation et passion face à l'ampleur du travail qui reste à accomplir. Notre petit chiffre d'affaire ne nous permet pas plus que tant et cette réalité peut prendre du temps à accepter. De plus, nos semaines moyennent 75 heures de travail par personne. Trouver des instants pour se focaliser sur notre impact carbone, le chemin parcouru et nos émissions à réduire est, par occasion, un défi de taille.

La citation suivante en référence au rapport précédent s'applique aussi au rapport 2025 : « Nous sommes convaincus que cet exercice, bien qu'empreint d'une légère conjecture, a tout de même produit un cadre précieux pour les futurs rapports. Il servira de référence utile pour les comparaisons et les réflexions futures. » Cette perspective nous permet de décerner le chemin parcouru et l'apprécier.

# RESTAURANT NET ZERO

*Luciole x Décarbone ta Boîte*

## CONCLUSION 2025

Les chiffres établis dans nos tableaux de données étayent les conclusions suivantes :

- ***La majorité des buts que nous avons établis en 2024 ont été accomplis en 2025***
- ***Les résultats sont très positifs et cimentent notre désir de continuer sur notre lancée***
- ***Nous nous attendons à ce que l'année 2026 illustrent une baisse de 10-15% d'émissions carbone supplémentaire (moins drastique que l'évolution entre 2024 et 2025) car nous serons établis et nécessiterons moins d'investissements dans notre chaîne d'approvisionnement***
- ***Les systèmes d'opération démontrant les baisses d'émissions les plus positives et drastiques semblent être la production de déchets (95%) et les transports (97%) suite à deux facteurs importants :***
  - ***Le coût carbone de lancement d'un restaurant ou d'une PME est astronomique dans un pays dépendant énormément d'imports***
  - ***L'effort concerté en cuisine et au service de travailler local joue un rôle immuable dans la production de déchets et les kilomètres parcourus***
- ***Le système d'opération illustrant une évolution plus lente et qui, par conséquence, demandera de l'attention en 2026 est la chaîne d'approvisionnement :***
  - ***Les investissements en verrerie et céramique (qui font partie intrinsèque du bon fonctionnement d'un restaurant) se doivent d'être réfléchis avec de choix de pièces robustes et, idéalement, à multiple usages (favoriser du verre de bonne qualité à remplacer 1-2x par année en lieu du verre de basse qualité qui se voit remplacé 4-5x par année, par exemple)***
  - ***Prendre conscience de l'impact de nos clouds, transactions et autres actions en ligne et favoriser les paiements en espèces, par exemple (catégorie « Autre » dans le tableau chaîne d'approvisionnement)***

Les objectifs pour 2026 sont intentionnellement simples. Nous souhaitons continuer à travailler sur des domaines « problématiques » spécifiques. Ces derniers incluent de porter plus d'attention à notre chaîne d'approvisionnement, continuer à effectuer des introspections sur nos pratiques journalières et éviter les dépenses importantes quand il est question d'appareils électro-ménagers qui ont pesé lourd sur notre bilan 2025. Nous nous réjouissons aussi de continuer à tisser des liens dans notre communauté et soutenir nos PME régionales.

# RESTAURANT NET ZERO

## *Luciole x Décarbone ta Boîte*

L'année 2025 étant particulièrement difficile pour l'entièreté du domaine de la restauration, l'année 2026 sera principalement axée sur la santé financière du restaurant. Par conséquent, les objectifs les plus ambitieux et financièrement pesants ne se verront pas octroyer la priorité (tel qu'un investissement dans des panneaux solaires). De plus, nous sommes en quête de façons plus rentables que la plantation d'arbres en Suisse pour compenser nos émissions carbone.

Nous continuons évidemment à établir et analyser nos bases de données en sachant que ce travail équivaut à environ 24 heures de travail administratif par semestre. Un souhait pour 2026 est de pouvoir échanger sur nos rapports avec plus d'individus dans le but de nous améliorer et, si la possibilité se présente, d'échanger avec nos collègues dans la restauration/PMEs sur leurs succès, lacunes et éventuels retour.

## DÉCARBON(IS)ER SUR LE LONG TERME

---

Conclure ce dossier nous permet tout d'abord une réflexion profonde pour laquelle nous sommes reconnaissants – la structure apportée par DTB a dévoilé des façons innovantes pour nous d'analyser notre parcours. En sus, elle nous permet d'envisager les prochains chapitres de cette aventure de manière plus concrète.

Nous sommes confiants en la valeur de notre projet. Un projet qui n'en est pas vraiment un de par le fait qu'il s'immisce facilement dans nos gestes et habitudes journalières. **L'aboutissement du Net Zero (méthodes, analyses, tracking, application,...) c'est avant tout de ne pas empiéter sur le bon fonctionnement des PME.** Cette certitude est ancrée dans notre approche et alimente nos convictions !

En effet, nous souhaitons démontrer l'accessibilité de la collecte de donnée à échelle humaine, sans grande équipe et sans engager un parti tiers. De manière fondamentale, la formule que nous proposons n'est ni trop radicale, ni trop niche. Le but intrinsèque est d'innover and inventer dans le cadre réaliste de sa PME et d'opérer aussi proche du status quo que possible.

En bref, nous continuons notre aventure Net Zero en soulignant que le tracking de ces données d'émission carbone peut faire écho à la façon dont on évalue ses finances ; quelles contributions peut-on investir dans notre futur sans sacrifier notre sécurité et nos valeurs ?

MERCI

