

.....

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

.....

Nous voulons fonder notre entreprise sur des valeurs qui ne sont pas seulement bénéfiques pour nous-mêmes, mais aussi pour notre communauté au sens large et pour l'avenir de la gastronomie. Notre mission consiste donc à mettre en œuvre des pratiques de plus en plus durables dans tous les aspects de nos activités.

Nous espérons qu'en publiant régulièrement des rapports sur le restaurant Luciole, nous pourrions contribuer à un objectif plus large et à l'amélioration de la gastronomie durable dans l'ensemble du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Plus précisément, nous espérons que ce travail servira à inspirer les entreprises existantes à améliorer leurs propres pratiques. Bien que le document lui-même concerne le restaurant Luciole, son contenu et sa structure sont libres d'utilisation. En sus, nous encourageons toute entité qui explore les pratiques de durabilité à adapter ce document à ses besoins spécifiques. Nous sommes disponibles pour assurer la liaison, conseiller, guider et collaborer avec tout éventuel membre de la communauté culinaire qui souhaite élargir le champ d'application de ces rapports à nos côtés.

Rapport de Durabilité 2024 – Restaurant Luciole

Objectifs

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 voulons servir d'exemple au sein de la communauté des restaurants de luxe en ce qui concerne les possibilités et les capacités d'expériences de luxe conscientes. À cet égard, nous cherchons à dépasser l'objectif net zéro du secteur de l'hôtellerie et nous nous engageons à protéger l'environnement. Ce rapport illustre notre gestion des objectifs environnementaux naissants du restaurant Luciole et vise à mettre en évidence la faisabilité de notre engagement en faveur de la croissance (de la tenue des registres à l'analyse des données et, enfin, à l'application de systèmes opérationnels révisés au sein du restaurant).

LES OBJECTIFS DE CE RAPPORT SONT LES SUIVANTS

- (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 FÉVRIER 2024 À DÉCEMBRE 2024
- (IV) EXAMINER L'IMPACT DE CES PRATIQUES ET IDENTIFIER LES LACUNES POTENTIELLES

- (V) [DÉFINIR DES SYSTÈMES RÉALISABLES POUR RÉDUIRE D'AVANTAGE 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](#)

Méthodes

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.

Pour ce premier rapport, les données doivent être considérées comme incomplètes et ont donc été complétées par des comptes rendus qualitatifs, 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 à partir de laquelle ce rapport semestriel pourra gagner en précision et en impact. Une analyse approfondie en fin d'année accompagnera ces rapports et évaluera les données sous un angle qualitatif et quantitatif :

Qualitatif - Le rapport examinera les attitudes au sein et à l'égard des pratiques de durabilité dans le but de contextualiser les données quantitatives. Le rapport tentera d'y parvenir en utilisant des informations pertinentes qui englobent à la fois des visions contemporaines et innovantes. Dans le rapport 2024, des preuves de seconde main qui peuvent être vérifiées ont été incluses.

Quantitatif - Le rapport utilisera des preuves centrées sur les données 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 seront privilégiées afin de les comparer et de les confronter dans la mesure du possible. Des calculs et des extrapolations basés sur la modération seront utilisés pour contextualiser les émissions, le gaspillage et les systèmes d'exploitation du restaurant Luciole.

MESURES ET COLLECTE DE DONNÉES - MISE EN SITUATION

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 (Osaka, 2024). Les efforts visant à minimiser le changement climatique auront tout de même des effets qui se feront sentir pendant des siècles (Allen, 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 (Masson-Delmotte, 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). 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, 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 21e siècle (OMS, 2023). La stabilité économique et la sécurité alimentaire et hydrique sont au cœur du problème (Cattaneo, 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 (Ritchie, 2020). Toutes ces habitudes ont un impact direct sur le secteur de l'hôtellerie et de la restauration et sur sa survie.

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). 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, 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 (UN). L'agriculture animale représente entre 11 et 17 % des émissions totales de gaz à effet de serre (Gambino). 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 (Normand), 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, 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).

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 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 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.

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

CONSUMMATION 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
Gaz	114.84	497.25	5971.6	2.87
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
Gaz	20.67	89.5	1074	0.52
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

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

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

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

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

TOTAL

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

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.

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 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.

ENERGIE : 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.

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 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.

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.

Limitations

La principale limite de cet exercice concerne les données disponibles. Cette limitation a deux facettes.

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.

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

Conclusion

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) (Afrouzi). 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 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 espérons vraiment que nos actions supplémentaires auront un impact significatif.

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 !

Works Cited

- Afrouzi, H. N. (n.d.). A Comprehensive review on carbon footprint of regular diet and way to improve lowered emissions.
- Allen, M. (2018). Chapter 1 ; Framing and Context IPCC SR15.
- Cattaneo. (2019). Human migration in the era of Climate Change, 2019.
- FiBL. (2020). Biobarometer.
- Gambino, C. (n.d.). Livestock don't contribute 14.5% of Global Greenhouse Gas Emissions.
- Masson-Delmotte, V. (2014). PCC AR5 SYR Summary for Policymakers.
- Mintel. (n.d.). Global Outlook on Sustainability : A Consumer Study.
- NCCS. (n.d.). Observed climate change in Switzerland.
- Normand, A. (n.d.). What is the Carbon Footprint of the Restaurant Industry and How can you measure yours ?
- OcCC. (2007). Climate Change and Switzerland 2050.

OMS. (2023). Nous devons lutter contre l'une des plus grandes menaces au monde : Climate Change.

Osaka, C. M. (2024). Is Climate change speeding up ? Here's what the science says.

Ritchie, H. (2020). Sector by sector : where do global greenhouse gas emissions come from ?

UN. (n.d.). Objectifs de développement durable.