SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

LE DURAPASS EN 4 ÉTAPES

1 Choisissez le lieu que vous souhaitez visiter aujourd'hui

2 Sélectionnez l'offre qui vous fait plaisir sur sa double page de présentation

3 Après avoir passé un moment agréable en compagnie de notre partenaire, il/elle tamponnera/signera votre DuraPass

4 Une fois de retour chez vous, vous pourrez appliquer les astuces apprises au contact de nos partenaires

GreenUp, c'est une petite équipe positive et active de jeunes professionel.le.s travaillant à mi-temps, une communauté d'environ 50 bénévoles et un comité d'administration au top. L'association a vu le jour en réponse au défi lancé par Umweltallianz en 2016. L'antenne neuchâteloise, et plus précisément, chaux-de-fonnière, a vu le jour en 2018. Depuis, nous mettons à profit notre créativité, notre positivité et notre bienveillance pour encourager nos concitoyen·ne·s à agir en faveur de la durabilité.

Notre devise est : "Less is more" ce qui signifie "moins, c'est plus". En somme, en réduisant notre consommation et en adoptant des gestes écoresponsables nous obtenons "plus" au quotidien. Avec ce concept, nous pensons que chacun peut simplifier sa vie et vivre plus heureux en le faisant. Grâce à nos événements, nos projets et nos ressources en ligne, nous proposons des expériences positives pour "se mettre au vert". Un mode de vie plus durable est pour nous une source de bonheur au quotidien.

À propos

La durabilité est une thématique récurrente depuis plus de 70 ans déjà. En Suisse, la problématique environnementale a commencé à être diffusée il y a une vingtaine d'années. Depuis, des initiatives ne cessent de fleurir. En 2021, la question environnementale ne se pose plus. Il est primordial de s'adapter, de changer nos modes de consommation et ainsi de tendre vers un quotidien plus écoresponsable. Avec la montée en puissance de la pandémie mondiale de covid-19, il a fallu se réinventer et porter une réflexion sur les leviers à mettre en place pour orienter la population vers un avenir meilleur. Un constat simple s'est imposé, nous ne savions pas exactement vers qui nous tourner pour certaines thématiques de la durabilité. De cette situation est né le DuraPass.

En regroupant en son cœur les questionnements et les principales problématiques écologiques, ce projet a pour but d'être plus qu'un simple livret contenant des "tickets de promotions". Il se veut pédagogique, et surtout, ludique. Ce que vous tenez entre les mains va au-delà d'un objet à portée mercantile favorisant des achats compulsifs poussés par des bons auprès des commerçants. Ce que nous souhaitons mettre en avant est un mode de vie qui vous permettra, à votre échelle, de commencer à appliquer quelques gestes écoresponsables au quotidien.

En réunissant une partie des acteurs de la durabilité du canton, nous souhaitons permettre un accès facilité à des experts dans leur domaine. Envie de conseils sur votre alimentation? Envie d'avoir des informations sur les produits de bien-être? Ou tout simplement, vous souhaitez vous faire plaisir et vous recentrez sur vous-même? Le DuraPass ne tend pas à vous faire découvrir toutes les solutions, mais celles qui vous conviennent. Ce livret vise également à mettre en lumière les acteurs de la durabilité du canton. En effet, pour qu'ils puissent perdurer, il est nécessaire qu'ils reçoivent le soutien d'une clientèle fidèle. Et qui sait? Vous en ferez peut-être partie.

SOMMAIRE

MONTAGNES

P.10 Carte Abeille
P.12 Alterrapy
P.14 L'Âme Verte
P.16 Carvi Noir
P.18 Cérès Bio
P.20 Crème Renversante
P.22 FabLab
P.24 La [Kaban]
P.26 Le Locle Roule
P.28 Brasserie de la Meute
P.30 MissTerre
P.32 Peau d'Ange
P.34 Le Silo

LITTORAL

P.38 Alegria Mode
P.40 L'Aubier Montezillon
P.42 L'Aubier Neuchâtel
P.44 Blue In Green
P.46 Chez Épicure
P.48 Chez Mamie Corcelles
P.50 Échoppe du Bourg
P.52 Hop Vrac
P.54 La Tête en Vrac
P.56 La Vouivre
P.58 Neuchâtel Roule
P.60 Taksu

VAL-DE-RUZ

P.64 Le Monde de Sophie
P.66 La Magie du Naturel

VAL-DE-TRAVERS

P.70 Bio Fish Valley
P.72 Le Cellier des Fées
P.74 Le Petit Buffle

UN PEU DE LECTURE

P.76 Introduction

P.79 Zéro Déchet

P.83 Alimentation

P.93 Économie Circulaire

P.97 Mobilité

P.101 Notes

MONTAGNES

P.10 Carte Abeille
P.12 Alterrapy
P.14 L'Âme Verte
P.16 Carvi Noir
P.18 Cérès Bio
P.20 Crème Renversante
P.22 FabLab
P.24 La [Kaban]
P.26 Le Locle Roule
P.28 Brasserie de la Meute
P.30 MissTerre
P.32 Peau d'Ange
P.34 Le Silo

RCV Administration
Service de l'urbanisme
et de l'environnement
Passage Léopold-Robert 3
2300 La Chaux-de-Fonds

032 967 62 15

carte-abeille.ch

Tous les commerces Abeille partenaires, acceptant, délivrant ou rechargeant la carte Abeille se trouvent sur leur site internet.
Les acteur.trices du DuraPass acceptant cette devise sont indiqué.e.s par le logo de l'Abeille.

Pour vous procurer des cartes Abeille, rendez-vous à La Chaux-de-Fonds à la Caisse communale (Serre 23) ou à la Billetterie de la Ville (Léopold-Robert 27).

CARTE ABEILLE

Le maintien d'une offre commerciale diverse et vivante vous tient à cœur ? Faites vos achats, allez au restaurant ou divertissez-vous à La Chaux-de-Fonds en payant en Abeilles dans plus de 110 commerces, établissements publics, prestataires de services, culturels ou de loisirs. La carte *Abeille*, mise en place par la Ville de La Chaux-de-Fonds, favorise les circuits courts et la consommation locale. Réglez tout ou une partie de vos achats ou offrez-la à vos proches ! Un montant compris entre 10 CHF et 500 CHF peut être chargé par carte. Des offres promotionnelles ou des rabais sont proposés. Pour acquérir une carte ou la recharger, rendez-vous chez les commerçants partenaires et retrouvez la liste complète sur leur site internet.

Allez chercher ou recharger votre carte *Abeille* à la Caisse communale (rue de la Serre 23) et profitez des offres du DuraPass !

• 1 carte Abeille chargée à 50 CHF pour le prix de 45 CHF

• 1 carte Abeille chargée à 100 CHF pour le prix de 90 CHF

• 1 carte Abeille chargée à 150 CHF pour le prix de 135 CHF

ALTERRAPY

Rue de la Paix 65
2300 La Chaux-de-Fonds

078 694 75 40

canbedifferent@alterrapy.ch

www.alterrapy.ch

Horaires :

Je-Ve: 10h-18h30
Sa : 10h30-17h30

ALTERRAPY

Alterrapy est un petit commerce qui propose des produits naturels et bons pour le bien-être de l'être humain. Ils permettent ainsi de se rapprocher de sa propre nature et donc de la Nature au sens large. C'est dans cette optique que ce magasin met en avant les trésors de la Vie. Les minéraux et les produits thérapeutiques à base de CBD sont leurs fers de lance. D'autres merveilles telles que thés, tisanes et cosmétiques naturels embellissent le magasin. En continuelle évolution, Alterrapy se veut dynamique et propose régulièrement divers ateliers, vernissages et moments de partage. Il a choisi de promouvoir un avenir dans lequel l'Humain et la Terre cohabitent en harmonie et dans l'Amour !

- **Remise de 20% sur les huiles CBD**
- **Une tisane/thé offert.e à partir de 50 CHF d'achats**
- **Planifiez votre petit-déjeuner avec le patron**

l'âme verte
épicerie coopérative

Grande-Rue 28
2400 Le Locle

032 932 23 92

contact@l-ame-verte.ch

l-ame-verte.ch

Horaires :

Lu : 14h-18h30
Me : 8h30-12h
Ma, Je, Ve : 8h30-12h /
14h-18h30
Sa : 8h-12h30

L'ÂME VERTE

Cette épicerie coopérative située au Locle a pour but de contribuer au développement d'une forme de consommation plus respectueuse de l'environnement et des producteur.trices, ceci tout en participant au maintien du commerce de proximité et d'emplois locaux. L'*Âme Verte* propose ainsi une bonne variété de fruits, légumes, farines, céréales, pâtes, huiles, produits laitiers, bières, aliments sans gluten et produits cosmétiques. Et ce n'est que le début de la liste! Une grande partie de leurs produits est proposée en vrac. De quoi commencer à aller vers le zéro déchet en amenant vos propres contenants. Leurs membres dynamiques et accueillant.e.s vous donneront peut-être envie de les rejoindre et ainsi de participer à la vie quotidienne de ce super projet!

• Remise de 10% sur leur assortiment proposé à l'épicerie, sans montant minimum

• Dès 20 CHF d'achats dans leur rayon VRAC, ils vous offrent un lot de 4 sacs en tissus réutilisables

• Dès 20 CHF d'achats dans leur rayon ENTRETIEN, ils vous offrent une brosse à vaisselle réutilisable en bois FSC

CARVI NOIR

Rue Daniel-Jeanrichard 19
2300 La Chaux-de-Fonds

076 439 44 93

info@carvinoir.ch

Horaires :

Ma-Sa : 11h-15h / 18h-22h

CARVI NOIR

Le *Carvi Noir* est un petit restaurant situé dans un immeuble classé UNESCO au centre de La Chaux-de-Fonds. Ses intérieurs, soigneusement restaurés et décorés dans un style ancien et éclectique, visent à refléter l'identité et l'histoire de la ville. La carte s'articule autour d'un concept de gastronomie raisonnée, comprenant la traçabilité, la saisonnalité et la proximité de leurs producteur.trices. Elle change chaque semaine, au gré des arrivages maraîchers.

La sélection de vins se veut éthique et alternative. Ils sont natures, bios, biodynamiques ou Demeter. Ils sont choisis de préférence en Suisse et dans les régions avoisinantes. L'établissement met un point d'honneur à se fournir chez des producteur.trices embrassant ses valeurs de durabilité.

- **Cafés offerts après le repas**
- **Une réduction de 10% sur les forfaits dégustation**

CÉRÈS BIO

Place du Marché 4
2300 La Chaux-de-Fonds

032 913 35 94

magasin-ceres@bluewin.ch

www.ceresbio.ch

Horaires :

Lu-Ve : 8h-18h30
Je : 8h-19h30
Sa : 8h-17h

CÉRÈS BIO

Dans cette magnifique épicerie, vous trouverez des produits bios et éthiques accessibles à tous. Leur but : retrouver une véritable harmonie entre la Terre et l'humain. Il y a chez *Cérès* plus de 2000 produits de haute qualité pour un plaisir et une santé optimale.

Toute l'équipe sélectionne avec soin un choix unique de plus de 80 fruits et légumes bios. Leur attention se porte également sur des produits de haute technologie optimisant le bien-être de l'humain et de son écosystème dans un habitat sain. De plus, ils proposent une literie bio-santé ainsi que des cosmétiques naturels, de la littérature et bien d'autres choses qui vous permettront d'entrer en harmonie avec vous-même et la Terre.

• À partir de 50 CHF d'achats :
une plaque de chocolat suisse de la marque Amarrú ou Chocolat Stella offerte

• À partir de 100 CHF d'achats :
une plaque de chocolat suisse de la marque Amarrú ou Chocolat Stella offerte ainsi qu'un sachet de thé de la marque Destination

• À partir de 150 CHF d'achats:
Un bon d'achat du magasin d'une valeur de 20 CHF vous est offert

Bar à chocolat
Rue Daniel Jeanrichard 17
2300 la Chaux-de-Fonds

Magasin
Rue Daniel Jeanrichard 15
2300 la Chaux-de-Fonds

032 913 05 77

envies@cremerenversante.ch

cremerenversante.ch

Horaires :

Bar à Chocolat
Ma-Ve : 9h-18h
Sa : 9h-17h

Magasin
Ma-Ve : 9h-12h / 14h-18h
Sa : 9h-17h

CRÈME RENVERSANTE

Crème Renversante est une entreprise artisanale et familiale qui fabrique du caramel et du chocolat depuis 2000. Dans leur bar à chocolat, vous trouverez un cadre chaleureux. Avec ses poutres en bois, ses murs de pierres et son mobilier douillet et rustique, vous n'avez pas à aller bien loin pour passer un moment chaleureux et agréable. Chez *Crème Renversante*, vous vous sentirez comme chez vous. La famille Henchoz consacre ses étés à la cueillette des herbes aromatiques et des fleurs pour parfumer leurs douceurs également vendues dans la boutique attenante. Les plus précieuses sont sélectionnées afin de décorer leurs chocolats. Durant l'hiver, ce sont les eaux de vie et les épices qui sont à l'honneur pour pimenter leurs petites merveilles. Leur production est artisanale et confectionnée avec des produits frais et souvent issus de l'agriculture biologique. Avec des créations qui se différencient au cours des saisons, ce magasin vous propose des produits tout aussi délicieux que surprenants!

• Un paquet de caramel offert dès 50 CHF d'achats à la boutique

• Remise de 10% sur toute consommation au café

• Un tote bag offert dès 80 CHF d'achats à la boutique ou au café

Rue de la Serre 68
2300 La Chaux-de-Fonds

info@fablab-chaux-de-fonds.ch

fablab-chaux-de-fonds.ch

Les horaires d'ouvertures varient en fonction de la disponibilité des bénévoles. Ainsi nous vous laissons le soin d'aller vous renseigner directement sur leur site internet sur la page "horaire d'ouverture".

FABLAB

Le *FabLab* est une association qui promeut la fabrication locale, le faire soi-même ou avec les autres ainsi que le partage de connaissances à travers la réappropriation des outils de production.

En plein cœur de La Chaux-de-Fonds, à deux pas de la gare, s'offre à vous un local de plus de 200m2. Vous y trouverez des machines (contrôlées par ordinateur ou pas) pour vous aider à fabriquer ce dont vous avez besoin ou réparer ce qui ne fonctionne plus. Le *FabLab* dispose entre autres de deux découpeuses laser, d'une CNC, de deux imprimantes 3D, d'une découpeuse vinyle, d'un atelier bois et d'un atelier électronique.

Par ailleurs, les FabLabs ont une vocation d'éducation par la réalisation. Ici, ce ne sont pas eux qui font pour vous. L'objectif est de vous rendre autonome et libre d'explorer et de réaliser toutes vos envies et projets, par le biais de formations et d'ateliers.

- **Bon pour 1 formation découpeuse laser**
- **Bon pour 1 formation imprimante 3D**
- **Bon pour 1 formation découpeuse vinyle**

la [kaban]

Promenade des Six-Pompes 4
2300 La Chaux-de-Fonds

032 543 42 78

info@la-kaban.ch

la-kaban.ch

Horaires :

Ma, Je, Ve : 10h-18h30
Me : 9h-18h30
Sa : 9h-16h

LA [KABAN]

Bienvenue dans le Concept Store qui met en avant une consommation locale et raisonnée. C'est l'idée de deux mamans investies dans la cause environnementale qui ont été poussées à remettre en question leur mode de vie. De cette prise de conscience est née *la [kaban]*. Vous y trouverez des articles pour toute la famille, réalisés par des créateur.trices suisses et européen.nes qui ont fait le choix de fabriquer localement avec des matériaux durables. À la [kaban] , une belle sélection de décorations, de jouets en bois, de vêtements pour petit.es et grand.es, ou encore des soins vous attendent! !

• -20% sur les coussins Nobodinoz

• 2 cosmétiques achetés, le deuxième à demi prix (valable sur le moins cher des deux)

• -15 % sur les chaussures bébés et enfants

LeLocleroule!

Service de l'Urbanisme
Avenue de l'Hôtel-de-Ville 1
2400 Le Locle

032 933 84 31

urbanisme.lelocle@ne.ch

neuchatelroule.ch

Horaires :

Lu-Ve: 8h-12h / 14h-17h

LE LOCLE ROULE

Bienvenue au Locle. Avec une population de plus de 10'000 habitants, cette petite ville des Montagnes Neuchâteloises a tout pour plaire. Vous y passez une journée? Le Locle permet aux usagers de vélos de bénéficier de deux types d'itinéraires: l'un en zone urbaine, l'autre en zone rurale et forestière. De quoi vous régaler pour une petite journée découverte. Si vous y êtes résident.e.s, rien de mieux pour se déplacer dans cette petite ville qu'un vélo. Même s'il faut s'accrocher pour pédaler dans les montées. Sauf que cela ne pose plus aucun problème depuis l'acquisition par *Le Locle Roule* de vélos électriques!

• Une location gratuite d'un vélo en libre-service pendant 24h

Brasserie:
pour les visites et shop
ouvert jusqu'au 26 février 2022

Rue de L'Hôtel-de-Ville 7b
2300 La Chaux-de-Fonds

info@lameute.beer

078 312 47 74

Magasin et bar de La Meute:
Pour les offres growler et
bouteilles dès le 1e mars 2022

Rue Fritz Courvoisier 1
2300 La Chaux-de-Fonds

bar@lameute.beer

BRASSERIE DE LA MEUTE

La brasserie de *La Meute* vous propose des bières originales et s'efforce chaque année de devenir écoresponsable avec des initiatives et des services originaux. Il est clair que si vous êtes de La Chaux-de-Fonds ou en visite, vous devriez à tout prix les inclure lors de vos apéros. L'une des actions de *La Meute* inspirée du zéro déchet est de vous proposer de venir remplir votre propre récipient. Au-delà des bières délicieuses et bios, si vous vivez à La Chaux-de-Fonds, vous avez la possibilité de devenir houblonnière. En achetant et en prenant soin de votre plan de houblon, vous participez à une récolte locale pour une cuvée unique!

• Visite et dégustation
Rabais de 5 CHF par personne pour une visite de la brasserie et une dégustation des bières de La Meute. 5 personnes minimum

• Rabais bouteilles bios
À l'achat d'un pack de 6 bières bios (Alpaca ou Gypaète), une bouteille vous est offerte. Valable uniquement à La Meute

• Remplissage growler
La Meute propose de remplir des récipients directement à la pression.
1 litre de bière offert lors d'un remplissage de 2 litres ou plus à la pression

Rue Fritz-Courvoisier 8
2300 La Chaux-de-Fonds

076 804 67 60

miss-terre.ch

Horaires :

Lu : 13h30 - 18h
Ma : fermé
Me : 8h30 - 11h30
Je : 16h30 - 18:00
Ve : 16h - 18h
Sa : 9h30 -1 2h

MISSTERRE

La boutique *MissTerre* est nichée au cœur de la vieille ville de La Chaux-de-Fonds. À l'intérieur, du naturel en veux-tu en voilà, et Swiss Made de surcroît! Des cosmétiques entièrement fabriqués de manière artisanale, des produits ménagers aux odeurs enchanteresses et toutes les bases nécessaires pour le DIY (do it yourself, fais-le toi-même) vous y attendent.

Chez *MissTerre*, vous serez accueillis par la fée du lieu qui partagera avec vous son savoir et son expérience d'aromathérapeute. Si vous le lui demandez gentiment, elle pourrait même vous composer une synergie personnalisée selon vos besoins. Elle vous proposera également le diffuseur idéal ou encore le bracelet en pierres semi-précieuses que vous cherchiez depuis longtemps!

Le lieu incontournable lors de votre passage à La Chaux-de-Fonds! Venez découvrir la caverne aux merveilles, qui sent bon le pain d'épices, l'orange ou le jasmin, selon les saisons...

• 20 CHF de rabais par tranche de 100CHF sur les produits by Miss-Terre ou les bases DIY

• 10 CHF de rabais par personne pour les ateliers privés de cosmétique ou d'aromathérapie

• Remise de 10% sur les produits ménagers naturels et dérivés

Peau d'ange

Prairie 1
2316 Les Ponts-de-Martel

079 515 48 30

Horaires :

Lu : 10h-12h / 14h-18h30
Ma, Je et Ve : 9h-12h / 14h-18h30
Me : 9h-12h
Sa : 9h-12h

PEAU D'ANGE

Saviez-vous qu'il est possible de prendre soin de soi et d'employer des produits de beauté tout en étant respectueux de l'environnement?

L'institut *Peau d'Ange* en est un très bon exemple. Dans ce doux cocon, Clothilde, naturo-esthéticienne, prendra soin de vous avec des cosmétiques à la fois performants, professionnels, et respectueux de votre peau, de votre santé et de l'environnement. De plus, Peau d'Ange n'utilise que des produits bios et 100% naturels aux senteurs subtiles qui vous envelopperont dans une bulle de bien-être. Bien entendu, il est également possible d'acheter ses produits à la boutique. Déodorants, chaussettes en coton bio ou encore vernis à ongle, vous trouverez de parfaites alternatives aux produits esthétiques conventionnels.

• Un soin à 90 CHF au lieu de 125 CHF

• Bon de 15 CHF à la boutique à partir de 100 CHF *

• Bon de 25 CHF à la boutique à partir de 200 CHF *

* Offres uniquement valables sur les produits Peau d'Ange

Le Silo

Rue de la Balance 12
entrée côté place
des Six Pompes
2300 La Chaux-de-Fonds

032 913 34 74

contact@lesilo.net

lesilo.net

Horaires :

Ma-Ve : 9h-18h30
Sa : 9h-16h

LE SILO

Le Silo est une association née dans le but de sensibiliser un maximum de personnes à l'impact des déchets sur notre environnement. Elle a ainsi pour objectif de démontrer qu'il est possible de réduire, voire de supprimer, les emballages polluants et la plupart des produits toxiques que nous utilisons au quotidien. Dans ce magasin chaleureux et accueillant, nous sommes persuadés que vous trouverez votre bonheur. Des produits ménagers, aux féculents (riz et pâtes), en passant par des céréales et plein d'autres produits. Amusez-vous à faire vos courses en remplissant vos contenants. De plus, les personnes qui y travaillent seront heureuses de vous conseiller au mieux pour avancer petit à petit vers un quotidien plus durable et avec moins de déchets. Et saviez-vous que depuis peu *Le Silo* a aménagé un petit espace café juste à côté du magasin? Vous pourrez y déguster de délicieux plats végétariens!

• 1 boisson chaude offerte lors d'un repas consommé sur place

• 10 CHF de rabais dès 100 CHF d'achat à l'épicerie (non cumulable avec d'autres offres ou promotions)

• 20 CHF de rabais dès 150 CHF d'achat à l'épicerie (non cumulable avec d'autres offres ou promotions)

LITTORAL

P.38 Alegria Mode
P.40 L'Aubier Montezillon
P.42 L'Aubier Neuchâtel
P.44 Blue In Green
P.46 Chez Épicure
P.48 Chez Mamie Corcelles
P.50 Échoppe du Bourg
P.52 Hop Vrac
P.54 La Tête en Vrac
P.56 La Vouivre
P.58 Neuchâtel Roule
P.60 Taksu

Rue de Cavannes 16
2000 Neuchâtel

032 731 04 07

alegria-mode@outlook.com

alegria-mode.ch

Horaires :

Ma-Ve 11h-18h
Ma-Ve 9h30-11h sur RDV
Sa 10h-16

ALEGRIA

Alegria est une boutique de mode qui propose des articles produits de manière écoresponsable et locale. Ici, les créateur.trices de vêtements mettent l'accent sur des pièces uniques et individuelles, la personnalisation de vos propres tenues ou de celles confectionnées à la boutique. Tout cela dans le respect de l'humain et de la planète. Les tissus de seconde main sont revalorisés tout en tenant compte de l'impact de la production et des transports. Vous y trouverez également votre alternative durable dans vos gestes beauté du quotidien à travers son assortiment beauté & bien être. Un service sur mesure par des passionné.es de la création!

- **1 vêtement acheté, le 2ème avec une remise de 30%**
- **2 maquillages achetés, le 3ème avec une remise de 50%**

L'AUBIER

Les Murailles 5
2037 Montezillon

032 732 22 11

contact@aubier.ch

aubier.ch

Horaires :

Hôtel:
ouvert tous les jours

Restaurant :
tous les jours de 8h à 18h

Magasin :
tous les jours de 8h à 18h

L'AUBIER
MONTEZILLON

Élu premier éco-hôtel de Suisse en 1994, *l'Aubier* à Montezillon vous propose un séjour reposant en milieu rural. Les chambres sont écologiques ! Tout, des matériaux à la draperie a été pensé pour être plus écoresponsable. Pour agrémenter votre séjour détente, l'hôtel vous propose un sauna et un hammam ainsi que des massages. À l'éco-hôtel c'est la détente garantie!

Le restaurant travaille uniquement avec des produits issus de l'agriculture biologique. Les mets proposés au menu ont tous une histoire et sont, pour la plupart, locaux. Le restaurant possède les labels Demeter pour les produits issus d'une agriculture biodynamique et Bourgeon pour les produits bios.

Il y a sur place un petit magasin bio. De la nourriture aux soins pour le corps, en passant par le vin, leurs fromages, le pain maison, la viande ou encore le café moulu, nous sommes persuadés que vous trouverez votre bonheur!

• Remise de 10% sur tout achat ou consommation au sein des établissements de l'Aubier

• Pour toutes consommation ou achat dès 50 CHF : un morceau de fromage à choix d'une valeur entre 5 CHF et 8 CHF ou un paquet de café de 250g.

• Pour des consommations / achats dès 100 CHF : le livre *L'Aubier, toute une histoire* d'une valeur de 30 CHF

L'AUBIER

Rue du Château 1
2000 Neuchâtel

032 710 18 58

lecafe@aubier.ch

aubier.ch

Horaires :

Lu : 11h45-17h
Ma-Sa : 8h-17h
Dimanche : fermé

L'AUBIER
NEUCHÂTEL

Le Café-Hôtel *l'Aubie*r à Neuchâtel est un lieu qui propose des produits bios dans un cadre charmant et chaleureux. Envie de boire votre café du matin, de déguster une assiette à midi ou encore de délicieux gâteaux? N'hésitez pas à passer la porte de cet établissement. Vous pourrez profiter d'un accueil agréable ainsi que d'un personnel souriant. De plus, depuis leur balcon, vous plongez directement dans l'ambiance de la vieille ville. En été, nous vous conseillons leurs délicieux frappés maison; en hiver, nous sommes persuadés que leurs sirops chauds vous réchaufferont le cœur. Et si vous souhaitez prolonger votre expérience et profiter d'un petit séjour en milieu urbain, leur hôtel se situant au-dessus du café vous réserve des chambres simples et conviviales.

• Remise de 10% sur tout achat ou consommation au sein des établissements de l'Aubier

• Pour toutes consommation ou achat dès 50 CHF : un morceau de fromage à choix d'une valeur entre 5 CHF et 8 CHF ou un paquet de café de 250g.

• Pour des consommations / achats dès 100 CHF : le livre *L'Aubier, toute une histoire* d'une valeur de 30 CHF

BLUE
-IN-
GREEN

Rue du Lac 6
2034 Peseux

076 607 74 06

blue-in-green.ch

Pour l'achat et l'offre rendez-vous sur le site internet :
www.blue-in-green.ch/durapass

BLUE IN GREEN

Blue in Green est convaincu que la mode peut être plus propre et durable. Loin des codes de la fast fashion, ils produisent des vêtements respectant des critères environnementaux et éthiques stricts. Tous leurs vêtements sont produits uniquement avec du coton biologique certifié « GOTS » et sont réalisés dans le respect des normes édictées par la « Fair Wear Foundation ».

En plus d'une production respectueuse de l'environnement et des personnes, ils ont décidé de reverser 10% de toutes leurs ventes à des organisations de protection des océans. C'est leur contribution pour une mode engagée et durable. Avec *Blue in Green*, vous participez à la protection des océans tout en soutenant un acteur durable local.

• 30% de rabais sur toutes les commandes à partir de 50 CHF

chez épicure

Rue Haute 2
2013 Colombier

032 534 00 31

info@epicure-colombier.ch

epicure-colombier.ch

Horaires :

Ma-Ve : 8h30-12h15 /
14h-18h30
Sa : 8h30-12h15 / 14h-16h30

CHEZ ÉPICURE

L'épicerie *chez épicure* est née d'une idée commune familiale. Un local disponible dans le village pittoresque de Colombier les a décidés. Au départ, l'épicerie était focalisée sur le vrac et les produits régionaux et artisanaux. Leur gamme s'est largement développée au fil du temps. À présent, ils disposent également de paniers de légumes une fois par semaine, ainsi que d'un large éventail de produits écologiques d'entretien ménager.

Tout ce qu'ils proposent vient essentiellement de petits producteur.trices locaux.ales et est à 80% bio. N'hésitez pas à leur rendre visite. C'est avec plaisir qu'ils vous accueilleront avec le sourire et de très bons conseils!

- **5% de rabais dès 40 CHF d'achats**
- **Une terrine « maison » offerte dès 80 CHF d'achats**
- **10% de rabais dès 110 CHF d'achats**

Ville 28
2525 Le Landeron

079 258 17 44

echoppedubourg@gmail.com

legumes-
bio-le-landeron.site123.me

Horaires :

Je : 16h-18h30
Sa : 9h-12h

ÉCHOPPE DU BOURG

L'association *Échoppe du Bourg* est née du désir d'une équipe de bénévoles landeronnaise de fournir aux habitants de la région des légumes et d'autres produits bios et/ou locaux, ainsi que de participer à la vie du vieux bourg. Avec un fonctionnement participatif et à but non lucratif, vous êtes sûr de rencontrer de véritable passionné.es. Tout comme une coopérative, les personnes employées sont bénévoles afin que les prix des produits proposés soient au plus juste. Envie de soutenir ce genre de projet? N'hésitez pas à commencer par leur rendre visite avec le DuraPass. De plus, si vous avez du temps à investir dans une activité plus que gratifiante, vous pouvez rejoindre leur équipe!

- **Remise de 10% sur 3 aliments bios**
- **Remise de 10% pour 2 mois d'achats de légumes bios**
- **Un cabas offert (fabriqué par le groupe Zéro Déchet de LLAD) à partir de 100 CHF d'achats**

Allez, viens chéri, on va à l'épicerie!

Chez Mamie
Bio - Vrac

Avenue Soguel 10c
2035 Corcelles

032 536 03 14

contact.hortusvitae@gmail.com

Horaires :

Ma-Ve :9h30-12h30 / 14h30-18h30
Sa: 9h-12h

CHEZ MAMIE
CORCELLES

Face à la triste réalité des emballages omniprésents, l'idée d'un juste retour à une formule d'antan est née: le vrac ! Parfois, les bonnes vieilles méthodes méritent d'être remises au goût du jour! Olivia et Nicolas vous accueillent avec joie dans leur épicerie familiale où ils vous proposent du bio, du vrac et du local. Vous y trouverez de l'alimentation, des cosmétiques, des produits d'entretien et divers objets utiles pour un foyer plus écologique! Les points forts de leur épicerie? Un large choix, des conseils avisés ainsi qu'un engagement durable au quotidien.

- **10% de remise dès 100 CHF d'achats**
- **200g de biscuits offerts dès 50 CHF d'achats**
- **1 brosse à dent en bois dès 30 CHF d'achats**

HOP VRAC

Avenue des Portes-Rouges 139
2000 Neuchâtel

032 753 60 60

info@hopvrac.ch

hopvrac.ch

Horaires :

Me : 15h-19h
Je : 11h-19h
Ve : 11h-13h / 15h-19h
Sa : 11h-14h

HOP VRAC

"Nous voulons créer une économie circulaire qui ne produit aucun déchet et qui valorise les producteurs de nos régions. D'ailleurs, nous connaissons chacun de nos fournisseurs et testons toujours leurs produits avant de les proposer".

Tel est le credo de la boutique en ligne *Hop Vrac*! Comment ça fonctionne? C'est très simple. Vous commandez vos produits sur leur site internet ; leur équipe vous prépare vos achats et vous allez les récupérer à l'un de leurs nombreux points de retrait.

Toutes les questions sont les bienvenues. L'équipe accorde une grande importance à la transparence, vous connaîtrez toujours la provenance de vos produits. Allier facilité et simplicité avec le zéro déchet? C'est possible avec *Hop Vrac*!

• 5% de réduction sur la première commande de produits locaux HopVrac avec le code : WELCOME DURAPASS

• 5 CHFde réduction dès 50 CHF de produits locaux avec le code : DURAPASS LOCAL

• Un bocal de caramels à la crème offert dès 40 CHF de commande avec le code : CARAMEL DURAPASS

LA TÊTE EN VRAC
ÉPICERIE

Rue des Chavannes 19
2000 Neuchâtel

079 157 14 62

lateteenvrac.neuchatel
@gmail.com

lateteenvrac.ch

Horaires :

Lu : 13h-18h30
Ma-Ve 9h-18h30
Sa : 9h-17h

LA TÊTE EN VRAC

"*Fred, on va ouvrir une boutique en vrac, et on y trouvera un distributeur de cacahuètes.*" Voilà ce qui a donné à Marie et Fred l'envie d'ouvrir leur boutique en vrac. Cette idée et cette volonté, le couple les a eu durant la période du Covid. Cela leur a permis de prendre plus de temps pour réfléchir à leurs habitudes alimentaires. En consommant autrement, ils ont retrouvé le plaisir de se fournir en vrac et chez des producteur.trices locaux. ales. Le retour au travail après les nombreux confinements les a confortés sur un point : ils voulaient conserver leurs nouvelles habitudes d'achats. C'est pourquoi ils ont monté ensemble *La tête en VRAC! "Du vrac accessible à tous"*.
Venez découvrir les produits gourmands et durables de ce couple charmant et accueillant !!

• Remise de 5% sur le coffret Petit déj'

• Remise de 5% sur le coffret Canada

• Remise de 5% sur le coffret beauté zéro déchet

La Tertillière 5
2016 Cortaillod

079 374 08 10

info@brasserie-lavouivre.ch

brasserie-lavouivre.ch

Pour tous renseignements sur les horaires d'ouverture merci de consulter le site internet de la brasserie de la Vouivre.

BRASSERIE DE LA VOUIVRE

Notre canton est connu pour ses nombreuses brasseries. À Neuchâtel, vous ne pouvez pas passer à côté de la brasserie de *La Vouivre*. Fabricants de bière artisanale depuis 2010, nous sommes persuadés que le goût de La Dorée Bio saura vous séduire. “Une bière blonde avec une délicate amertume qui lui donne une saveur fruitée”. Rien qu’en rédigeant ces lignes, nous sommes déjà transportés vers l’apéro ! Avec des bières que vous trouverez dans plus de 22 établissements du canton, vous sera comblé par ce produit artisanal et local lors d’un bon moment avec vos proches.

• Remise de 20% sur l’achat d’une caisse de 24x33cl à 90 CHF

• Un six-pack est offert pour une visite de groupe de 10 personnes ou plus à 12 CHF par personne

Neuchâtelroule !

Faubourg de l'Hôpital 2
2000 Neuchâtel

032 717 77 74

neuchatelroule@ne.ch

neuchatelroule.ch

Horaires :

Lu-Ve : 8h30-12h

NEUCHÂTEL ROULE

Envie d'arpenter les rues de Neuchâtel à vélo mais vous n'en avez pas? Avec plus de 440 bicyclettes, 45 bornes en libre service ainsi qu'une station humanisée, *Neuchâtel Roule* vous propose un service de location de bicyclettes! Grâce à l'application *Donkey Republic* vous pouvez à tout moment localiser et louer un vélo. Il vous suffit de vous rendre à une borne prévue à cet effet et, bien entendu, de ramener le vélo à la borne la plus proche de votre lieu d'arrivée. Avec des prix d'abonnements très attractifs, il est devenu plus facile que jamais de se déplacer en mobilité douce en ville de Neuchâtel. Pour couronner le tout, grâce aux partenariats de *Neuchâtel Roule*, vous bénéficiez de nombreux avantages : réductions dans les musées, entrées dans les théâtres ou festivals. Comme ils aiment si bien le dire :

"Avec Neuchâtel Roule, vous cultivez votre corps et votre esprit!"

• Une location gratuite de vélo classique durant une journée

• Une location gratuite d'un vélo en libre-service durant une journée

taksu

Sous-le-Pré 19
2014 Bôle

076 595 91 82

af@taksu.ch

taksu.ch

Horaires :

Ma : sur demande
Me : fermé
Ve-Sa : 9h-21h

TAKSU

Envie de passer un moment de détente durant vos pauses ? Ou d'être tout simplement "bichonné.e" pendant une bonne heure? *Taksu* massage saura vous aider à vous détendre et à prendre du temps pour vous. Il ne vous reste plus qu'à choisir entre massage classique du corps ou du dos, un balinais, un lomi lomi ou une réflexologie, de nombreuses expériences vous attendent. Être écoresponsable au quotidien passe aussi par votre bien-être. Vous pouvez l'emporter à la maison grâce aux nombreux produits qu'Anaëlle vous propose. Une ambiance chaleureuse et bienveillante pour un moment qui vous est consacré, voilà toute l'essence de *Taksu*.

• Remise de 10% sur l'achat de produits

• Remise de 40% sur les soins de moins d'une heure (dos-nuque, dos express)

• Remise de 50% sur les soins d'une heure et plus (réflexo, corps, lomi lomi et balinais, métamorphique)

Dans le cadre de ces offres, il ne peut être établi de facture tarif 590 pour le remboursement par les assurances complémentaires - non cumulable avec d'autres promotions

VAL-DE-RUZ

P.64 Le Monde de Sophie
P.66 La Magie du Naturel

Le monde de Sophie

Grande Rue 52
2054 Chézard-Saint-Martin

079 646 27 48

Horaires :

Ma, Me : 14h- 18h
Je-Sa : 9h-12h

LE MONDE DE SOPHIE

Sophie et Eloïse sont fières et heureuses de tenir cette boutique de deuxième main dans laquelle vous trouverez certainement votre bonheur! Il y a des vêtements et accessoires pour enfants, ados, adultes de toutes tailles et de tous styles, ceci en excellent état et à petit prix. Il y a non seulement des jeux, quelques jouets, des livres, mais aussi du matériel pour le sport, quelques accessoires de déco, et même un assortiment de thé « Les Jardins de Gaïa » et les savons « Bionessens ». Elles vous accueilleront volontiers dans leur mini coin salon pendant les heures d'ouvertures pour un thé ou un café entre deux essayages, ou simplement pour le plaisir de bavarder. Elles ont à cœur de promouvoir le commerce responsable et espèrent inciter les gens à repenser leur façon de consommer en offrant un service et du matériel de qualité.

• Pour moins de 50 CHF d'achat - sur 5 articles achetés, le moins cher est offert

• Dès 50 CHF d'achats - 1 savon Bionessens offert

• Dès 100 CHF d'achats - 10 CHF de rabais offert

Magie du Naturel

Chemin de l'Orée 13
2206 Les Geneveys-sur-Coffrane

032 859 10 38

contact@magiedunaturel.ch

magiedunaturel.ch

Horaires :

Sur rendez-vous du lundi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi de 9h à 17h30

LA MAGIE DU NATUREL

La genèse de la *Magie du Naturel* part d'une histoire simple et touchante. Préoccupé.es du bien être de leurs amis à 4 pattes, Florence et Filipe ont commencé à remettre en question l'emploi de certains produits ménagers. Petit à petit, un projet est né!

La Magie du Naturel est une boutique en ligne vous permettant de trouver tout type de produits naturels pour le ménage, la cosmétique et le bien-être: des savons naturels au miel, des sels de bains aux huiles essentielles, du savon noir ou encore des déodorants solides. Il y a tout ce qu'il vous faut pour prendre soin de vous et de votre habitat!

• Dès 40 CHF de commande -
1 livre 468 trucs, astuces et recettes écologiques offert

• Dès 60 CHF de commande - 1 savon de Marseille vert 100g offert

• Dès 100 CHF de commande - 1 bon de 10 CHF pour la prochaine commande

VAL-DE-TRAVERS

P.70 Bio Fish Valley

P.72 Le Cellier des Fées

P.74 Le Petit Buffle

Rue St-Gervais 11
2018 Couvet

079 312 68 51

info@biofishvalley.ch

biofishvalley.com

Pour toute commande auprès de Bio Fish Valley, merci de les contacter au plus tard le soir précédent par message ou appel au 079 316 47 70 et de vous annoncer comme détenteur.trices du DuraPass

BIO FISH VALLEY

Bio Fish Valley est une entreprise familiale exploitant des étangs à Môtiers dans le Val-de-Travers. Elle a pour but l'élevage, la transformation et la commercialisation de truites arc-en-ciel, d'ombles et de truites fario biologiques suisses. Au-delà d'un respect méticuleux du cahier des charges du label du Bourgeon, *Bio Fish Valley* a pour vocation de travailler en suivant des méthodes durables dans la gestion de la production, de la transformation et de la distribution de son poisson. Leurs truites bios labellisées sont d'une qualité unique en Suisse grâce à un site naturel exceptionnel et une devise de recherche d'excellence se focalisant sur la qualité plutôt que sur une production intensive. Envie d'en savoir plus ? N'hésitez pas à les contacter !

• Remise de 10% sur tous vos achats

Cellier des Fées

Rue de l'Hôpital 9
2114 Fleurier

032 861 19 19

info@lecellierdesfees.ch

lecellierdesfees.ch

Horaires :

Ma-Ve : 8h30-12h /
13h30-18h30
Sa : 9h-13h

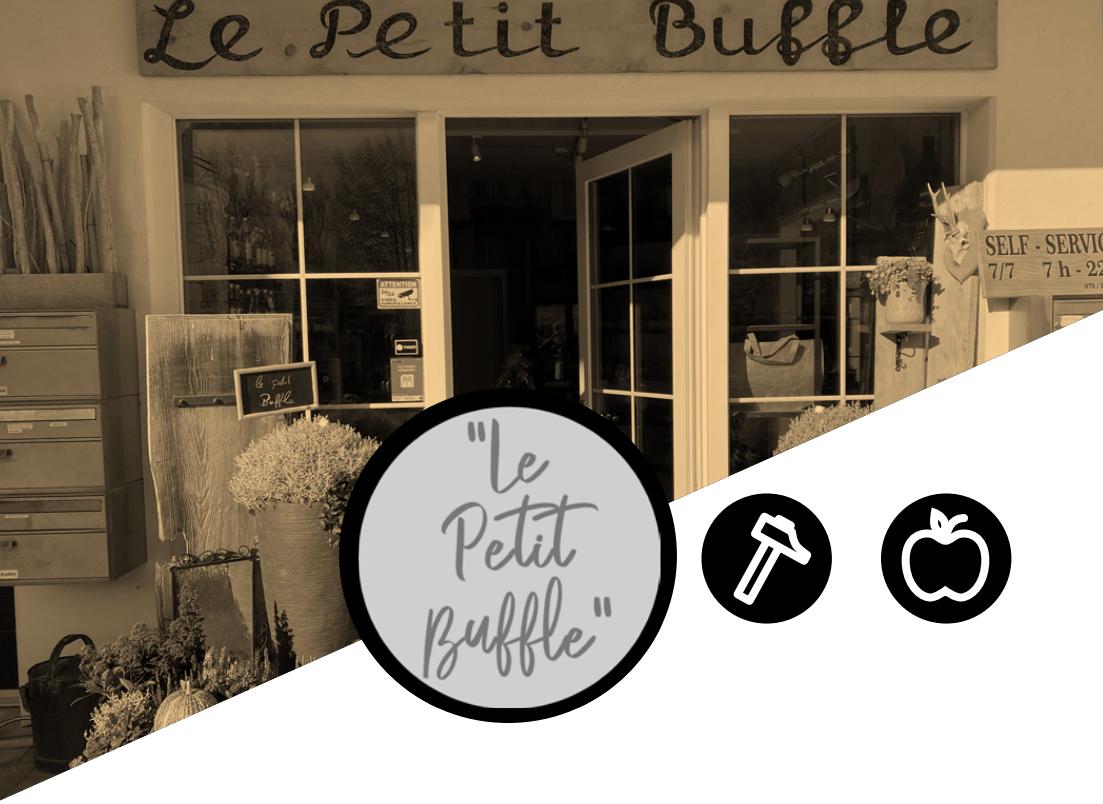
LE CELLIER DES FÉES

Le Cellier des Fées est une épicerie de produits locaux et en vrac sous forme de coopérative producteur.trices-consommateur.trices, à Fleurier, dans le Val-de-Travers. Il soutient l'agriculture locale tout en favorisant la vente en vrac, ceci pour une consommation écoresponsable et équitable. Cette épicerie vous propose des produits régionaux, de qualité et sans emballage, dans le but de vous permettre de manger local et d'alléger le poids de vos poubelles. On y trouve, entre autres, des aliments frais, des aliments secs et des cosmétiques naturels. En travaillant en circuit court, ce magasin vous permet de savoir exactement d'où vient votre nourriture. Il évite les intermédiaires et par conséquent, nous rapproche des
producteur.trices qui sont rémunéré.es à des prix équitables.

• Dès 40 CHF d'achats - 1 sac en coton Cellier des Fées

• Dès 40 CHF d'achats - 1 bocal à charnière d'un litre et demi

• Dès 120 CHF d'achats - 10% de remise



"Le Petit Buffle"

Les Quarres 3
2105 Travers

079 138 27 29

info@staehliproduitsfermiers.ch

staehliproduitsfermiers.ch

Horaires :

Magasin avec caisse en self-service. Merci de bien vouloir contacter la ferme Stähli pour pouvoir bénéficier des offres du DuraPass.

LE PETIT BUFFLE

La ferme Stähli au Val-de-Travers abrite le plus grand troupeau de buffles d'Asie en Suisse. Les buffles sont des animaux impressionnants, doux et curieux. Le précieux lait est transformé dans leur fromagerie locale en une mozzarella di buffala merveilleusement crémeuse. La viande de buffle offre des propriétés exceptionnelles pour une alimentation consciente : beaucoup de fer, peu de cholestérol et un goût intense. Dans leur magasin, vous trouverez des produits locaux à base de buffle, ainsi que des confitures et des sirops faits maison avec les fruits du jardin et le miel de leurs abeilles. Ils produisent pour vous à tout moment selon la devise : "Des produits locaux et respectueux de la nature".

• Dès 20 CHF d'achat - Une Mozzarella di Buffala offerte

• Dès 40 CHF d'achat - Un paquet de 2 hamburgers de buffle offert

• Dès 50 CHF d'achat - Un savon au lait de bufflonne

UN PEU DE LECTURE?

Il y a plusieurs thématiques qui convergent vers une vie, un quotidien plus durables. Toutes relèvent de nos modes de vie et de consommation. Toutes passent par des habitudes, des gestes du quotidien. Pourquoi changer? Sur un constat très simple. Nous nous basons, dans notre vie de tous les jours, sur le fait que nous aurons toujours notre paquet de pâtes au supermarché, notre tartelette aux fraises durant le mois de décembre, nos fruits et légumes exotiques, soigneusement emballés dans un film plastique. Nous en déduisons que nous aurons toujours ce dont nous avons envie. Comme s'il n'y avait aucune limite aux ressources employées pour notre confort quotidien. Notre mode de vie est basé sur ces faits. Pourtant, il est facile de concevoir que les ressources de notre planète ne sont pas illimitées.

Nous ne pouvons pas non plus devenir des ermites et nous couper entièrement du monde pour éviter tout impact. Le but n'est pas de passer d'un extrême à l'autre. C'est tout simplement d'accumuler les petits gestes au quotidien qui nous mèneront vers un avenir plus durable. Nous ne vous demandons pas de vous priver complètement, mais de réduire ce qu'il est possible de réduire. De consommer sur des courtes distances. De passer dire bonjour à son cordonnier quand notre paire de chaussures "rend l'âme" ou de se procurer des vêtements ou des meubles de seconde main. Ce ne sont que de petits échantillons parmi une myriade de possibilités. Il est important d'y aller étape par étape. Le DuraPass n'est pas un guide complet et précis de tout ce qui est possible. Sinon, ce livret ferait bien plus que 100 pages! Il est une porte d'entrée pour des gestes, des actions qui font du bien et qui font plaisir. Vous trouverez dans cette deuxième partie certaines des thématiques centrales d'un mode de vie durable illustrées par des initiatives pas loin de chez vous!

Les sujets abordés renvoient au concept de sobriété heureuse. Connue et diffusée par Pierre Rabhi en francophonie, c'est l'élément-clé mis en avant par l'association GreenUp et le DuraPass. Face à une société basée sur la croissance et l'accumulation de toujours plus de biens - ce qui entraîne une augmentation de l'extraction des ressources - Pierre Rabhi introduit le concept de sobriété heureuse. On retrouve sa définition d'un mode de vie respectueux de l'environnement et de soi-même dans son ouvrage *Vers la sobriété heureuse* paru en 2010. En allant vers ce principe, nous tendons vers une simplicité volontaire. Dans une société qui va toujours plus vite et qui consomme de plus en plus, il est essentiel de décélérer au quotidien et de diminuer notre consommation.

ZÉRO DÉCHET

Cette démarche a été popularisée par Béa Johnson à travers son blog puis son livre *ZeroWaste Home*. Commençons par le slogan du zéro déchet : "Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas!". S'il est possible de ne produire aucun déchet, il est bien évident que c'est une tâche ardue. Autant y aller par étapes. Le zéro déchet comporte 5 principes-clés que l'on appelle les 5 "R". Aucun ne peut fonctionner seul. Ils sont tous liés et fonctionnent ensembles.

Dans l'ordre d'importance :

Refuser
Réduire
Réutiliser
Recycler
Restituer (composter)

Refuser signifie de ne plus consommer ce dont nous n'avons pas réellement besoin. Ce n'est pas pour autant qu'il ne faut jamais se faire plaisir. Pas question d'arrêter l'unique barre de chocolat que nous mangeons de temps à autre! Il est important de tendre vers une consommation plus minimaliste. En refusant, pour commencer, des objets courants dont on peut se passer facilement : les sacs plastiques, les pailles (sauf si elles sont comestibles, comme des pâtes) ou tout autre objet dont nous avons l'équivalent réutilisable.

Réduire est un des points centraux du zéro déchet et, bien évidemment, celui que nous préconisons le plus. Ici, nous diminuons la consommation de ce que nous ne pouvons ou ne voulons pas refuser. Nous allons donc réfléchir à des moyens pour adapter notre consommation à nos besoins réels. Cela peut passer par réduire l'utilisation de notre voiture, réduire les produits que nous achetons qui ont un emballage et ainsi privilégier le vrac, réduire le nombre de documents que l'on imprime chez soi ou au travail.

Réutiliser ce dont vous avez besoin afin de prolonger la durée de vie des objets du quotidien. En prenant votre tot bag (un sac de course) quand vous allez faire vos courses et "exit" les sacs en plastique. En vous fournissant au sein d'un magasin en vrac, vous pouvez remplir vos pots de pâtes ou de riz et moudre son café sur place devient un réel plaisir.

Recycler les déchets que vous produisez. Comme nous l'avons dit, il est difficile de suivre à la lettre la devise zero waste (zéro déchet). Cependant, vous pouvez continuer de trier le verre, le papier, le carton, l'aluminium et le PET. Et le plastique dans tout ça? Même s'il se recycle la plupart du temps, il y a de grandes chances qu'il finisse sa vie dans la nature, sur des plages par exemple. Donc au lieu de l'envoyer en vacances en Thaïlande, essayez de le refuser (point numéro un).

Restituer (à la terre). Nous parlons de nos restes alimentaires, de tout ce qui est organique. Le compost est devenu très populaire et il est important qu'il le reste. Quand nous savons qu'un tiers des aliments produits en Suisse se retrouvent dans nos déchets, il devient clair qu'il est important d'optimiser nos achats et de minimiser au maximum le gaspillage alimentaire.

Envie d'aller plus loin ? De nombreux magasins en vrac sont mis en avant dans le DuraPass: Le Silo à La Chaux-de-Fonds, Chez Mamie à Corcelles, Chez Épicure à Colombier ou encore le Cellier des Fées à Fleurier et même en ligne avec Hop Vrac ! Tous ces acteur.trices pourront vous donner plus d'informations et vous aider à appliquer petit à petit une philosophie de vie zéro déchet.

Association
Free Go

Le zéro déchet, c'est aussi lutter contre le gaspillage alimentaire. Pour ce faire, de nombreuses initiatives vous permettent d'obtenir des aliments tout à fait comestibles, mais jugés pas suffisamment beaux et sexy pour être vendus. Dans cette optique, l'initiative FreeGo met à disposition des réfrigérateurs en libre-service afin d'aider les personnes dans le besoin tout en contribuant à la réduction du gaspillage alimentaire. L'entraide est aussi un point crucial pour un avenir plus durable. Vous trouverez ces frigos au Landeron, à Savagnier, à Neuchâtel et à La Chaux-de-Fonds. Vous trouverez la liste complète sur le site internet ci-dessous.
Le zéro déchet est un mode de vie qui touche plusieurs aspects de la durabilité. Mémorisez bien les 5 principes, car ils sont essentiels pour avoir un quotidien écoresponsable.

Liens utiles :

En savoir plus sur FreeGo:

Zéro déchet en Suisse :

Livre :

- JONHSON Béa - *Zero Waste Home,* The ultimate guide to simplifying your life by reducing your waste ; Allan Lane,janvier 2013, 304 p.

- GUILLARD Valérie et al. - *Du gaspillage à la sobriété, avoir moins et vivre mieux ?* ; éditions De Boeck supérieur, octobre 2019, 240 p.

ALIMENTA-TION

La question alimentaire est centrale! Tout d'abord pour être en bonne santé, mais aussi quand cela concerne notre empreinte écologique. Avec le DuraPass, nous encourageons une diminution de notre consommation de viande et, bien sûr dans la mesure du possible, une consommation de produits locaux!

À l'heure où nous sommes encouragé.e.s et sollicité.e.s à consommer toujours plus de produits innovants et de les accumuler en masse, notre mot d'ordre est : Réduire. Le gaspillage alimentaire est un parfait exemple. Qui n'a jamais retrouvé le placard à biscuits de grand-maman sur le point d'exploser? Si la date de péremption est passée depuis plus d'une année, elle nous rétorque "Mais c'est du sucre, ça pourrit pas". Sans compter des frigos constamment plein entraînant un gaspillage alimentaire important. Nous ne parlons évidemment pas des trois yoghurts pour votre semaine. Il s'agit de tous ces produits que vous gardez en réserve au cas où une nouvelle guerre mondiale éclate.

Des réserves que nous faisons, comme des écureuils ou des hamsters humains. Ce chapitre se complète avec celui du zéro déchet en ce qui concerne les emballages plastique et l'importance de faire ses courses d'une manière nettement plus amusante et consciente.

Quel est l'impact de notre consommation de viande? Quels sont les impacts de nos méthodes agricoles? Nous lançons des pistes sur ces questions dans cette thématique-clé de la durabilité. Il nous est par contre impossible d'aborder l'ensemble des problématiques liées à l'alimentation, tant le sujet est vaste.

Nos amis les animaux

Certains régimes alimentaires particuliers peuvent vous sembler être une mode. Nous avons pour la plupart un.e ami.e, une connaissance ou un membre de la famille qui se dit végétarien.ne. Cependant, adopter ce type de régime n'est pas uniquement un nouveau statut social. Dans le cadre de la durabilité, c'est un moyen de lutter contre la crise climatique. En effet, certains chiffres ne trompent pas: la production mondiale de viande est responsable de 30% des émissions de gaz à effet de serre, sans compter les tonnes de litres d'eau que nous y investissons. Ces nombres ont atteint ces proportions car la production et la consommation de viande sont gigantesques. Plus de 333 millions de tonnes de viande ont été produites en 2020. En toute logique, pour produire autant de nourriture, il est nécessaire d'avoir de l'espace agricole. Pour les bœufs par exemple, il faut tenir compte de l'espace pour les élever ainsi que celui nécessaire pour cultiver le fourrage qui servira à les nourrir. C'est ainsi que cette pratique est aussi en partie responsable de la déforestation. Nous pouvons nous rendre compte que tout comportement entraîne des réactions en chaîne. Il est impossible de conserver un régime à dominance carnière (manger de la viande à tous les repas) sans avoir un impact lourd sur notre planète. Comme pour chaque thématique, nous ne faisons que vous exposer des faits. Le but n'est pas de transformer tous les lecteur.trices en végétarien.nes. En diminuant sa consommation de viande de moitié, il est possible de réduire considérablement son impact écologique. Gardez à l'esprit que le réchauffement climatique résulte de nombreuses activités humaines et que grâce à des petits gestes quotidiens nous pouvons obtenir des résultats surprenants. Selon le WWF, "Lors de la production d'un kilo de viande de bœuf suisse - selon la FAO en 2017 - 12 à 13 kilos d'équivalents CO2 sont émis, contre à peine 0,7 kg pour les lentilles". Manger des protéines venant d'autres sources nous permet de réduire drastiquement nos émissions de CO2. Si la production de viande est si gigantesque, c'est parce qu'il y a une forte demande. Moins de demande signifie forcément moins de production.

Nous ne parlons pas uniquement en termes de statistiques, il y a également l'aspect éthique. Ce dernier est le fer de lance du mouvement vegan qui refuse toute exploitation animale pour les besoins humains. De ce fait, exit les œufs, les produits laitiers ou tout autre produit où un animal aurait été impliqué dans son processus de production ou de fabrication. Mais c'est quoi l'éthique animale? C'est donner un statut moral aux animaux de notre planète, reconnaître que ce ne sont pas uniquement des outils destinés à servir l'homme et ses besoins. C'est tout simplement reconnaître qu'ils ont une sensibilité et des émotions. Et oui! Tout comme votre chien ou votre chat, et même vos gerbilles des steppes, les vaches et les cochons ont des émotions eux aussi. Ils ont peur, ils aiment, ils détestent et ils peuvent même être tristes. C'est pour cela que vous voyez autant de vidéos d'abattages cruels d'animaux diffusées sur les réseaux sociaux. Ce sont des images dérangeantes certes, mais bien réelles.

Est-ce que nous venons de "plomber" l'ambiance? Ce n'était pas le but! L'idée n'est pas de tout arrêter du jour au lendemain. Imaginez un peu la demande de légumineuses si tout le monde arrêtait de manger de la viande! Il s'agit déjà de réduire sa consommation et de s'informer de la provenance de la viande. Nous pouvons aussi être attentif.ve.s aux conditions d'abattage des animaux qui finiront dans notre assiette. Ainsi, nous permettons une réduction drastique de notre empreinte écologique. Selon une étude du WWF, en devenant végétarien.ne nous pouvons réduire notre empreinte de 24% et de 40% en devenant vegan. En ne faisant rien que la moitié, c'est déjà un beau pas en avant, non?

Vous avez compris, nous ne cherchons pas à vous convertir mais à vous encourager à faire le petit geste nécessaire pour un quotidien plus durable. De plus, tout un univers gastronomique se dévoile lorsque l'on réduit sa consommation de viande. Des acteurs tels que le Carvi Noir pourront vous le proposer et vous conseiller si besoin. Malgré tout, si vous souhaitez conserver un régime carnassier (moins invasif on est d'accord), pourquoi

conseiller si besoin. Malgré tout, si vous souhaitez conserver un régime carnassier (moins invasif on est d'accord), pourquoi ne pas vous renseigner sur le traitement et la provenance de l'animal qui a fini dans votre assiette? Où a-t-il vécu? Pendant combien de temps? Est-ce que sa mort a été douce? Ce sont des questions que vous pouvez également poser à Bio Fish Valley où l'environnement des poissons qui y sont élevés est optimal et leur évite tout stress avant l'abattage. Comment ça les poissons n'ont pas d'émotions? Et bien oui. Des études très sérieuses menées par des chercheurs d'Edimbourg ont déjà démontré qu'ils ressentaient la douleur et étaient sujets au stress.

Les produits pas de chez nous et l'agriculture

La question de la consommation locale est très souvent à la une de l'actualité et l'a été encore plus durant la période de Covid-19. Une chose est certaine, consommer local est primordial. Cependant, nous pouvons remarquer qu'il est difficile de consommer uniquement des produits régionaux, tout simplement car tout ne pousse pas en Suisse. Et dans certains cas, les cultiver ici demande plus de ressources.

Tout d'abord, explorons un peu la méthode agricole dite intensive. La demande en produits alimentaires est devenue si forte (l'augmentation de la population a également son rôle à jouer) qu'il est difficile de se séparer de certaines pratiques agricoles. Cependant, notez que les modes de productions conventionnels ont plusieurs désavantages. Malgré le fait que nous obtenions plus de nourriture, plus vite et sur une plus petite surface, les aspects négatifs contrebalancent complètement ces bénéfices. Nous faisons ce que nous appelons communément de la monoculture, bio ou pas bio. Ceci a pour impact de réduire fortement la biodiversité des sites agricoles, ainsi que de favoriser la propagation des ravageurs (les petits insectes qui ruinent les cultures). Outre une baisse de la biodiversité, induite par le sur-labourage des terres, nous détruisons également la richesse des sols et nous les rendons, à terme, stériles. Pas besoin de

faire étalage de tous les produits phytosanitaires (des engrais ou des pesticides chimiques et potentiellement cancérigènes) pour savoir que ce n'est bon ni pour votre santé, ni pour celle de la nature. Même s'ils n'ont pas de pattes et qu'ils sont tout gluants, les vers de terre sont un élément structurant et fertilisant important des terres exploitées. Le mode de production traditionnel en décime une grande partie. Nous vous laissons imaginer la suite et l'impact que cela peut avoir.

Mais c'est quoi la différence avec le Bio? Bio-Suisse et son label Bourgeon assurent un traitement plus respectueux de l'environnement pour des aliments sains et des sols en meilleure santé. Cela est possible grâce à une garantie du bien-être animal et un encouragement à la biodiversité et à un sol sain, ainsi qu'à l'interdiction de certains produits de synthèse ou d'engrais chimiques. Les OGM (organismes génétiquement modifiés) sont également proscrits. Les produits utilisés ont moins d'impacts néfastes sur la santé, les sols sont plus fertiles et les animaux sont traités de manière respectueuse. Bio-Suisse règle ainsi certains aspects de l'agriculture sans pour autant remettre en question son mode de production qui reste lui invasif.

La permaculture est le mode de production avec l'empreinte la plus faible. Qu'est-ce que la permaculture? En résumé, c'est créer un écosystème où les espèces végétales et animales se complètent et s'entraident. Cela permet de conserver des récoltes saines, sans appauvrissement des sols et de la biodiversité. Il y a plusieurs méthodes pour cela. Si vous êtes intéressé. es à en apprendre plus, nous vous recommandons les ouvrages de Bill Mollison ou une visite aux domaines permacoles de la région, comme celui du jardin du Mycélium à La Chaux-de-Fonds.

Le sujet est bien trop vaste, nous ne pouvons pas aborder toutes les problématiques liées à l'alimentation. C'est pourquoi nous vous proposons quelques pistes pour vous renseigner.

Les jardins du Mycélium à La Chaux-de-Fonds

Liens utiles :

Pour découvrir les Jardins du Mycélium :

Ce qu'en pense la confédération :

Du point de vue du WWF :

Livres:

- MOLLISON Bill - *Perma-culture Tome 1, Une agriculture pérenne pour l'autosuffisance et les exploitations de toutes tailles* ; édition Charles Corlet, avril 2021, 296 p.
Perma-culture 2 - *Bill Mollison*

- MOLLISON Bill - *Perma-culture Tome 2, Aménagements pratiques à la campagne et en ville* ; édition Charles Corlet, novembre 2011, 190 p.

ÉCONOMIE CIRCU-LAIRE

Nous comprenons avec les autres thématiques que l'idée derrière la durabilité est de s'inscrire dans une économie circulaire et non plus linéaire. Mais qu'est-ce que ça veut dire? L'économie linéaire est celle que nous appliquons aujourd'hui. Les ressources sont extraites, transformées, distribuées à l'échelle mondiale et enfin jetées. Nous nous retrouvons dans une logique : "extraire, fabriquer, consommer, jeter". Avec ce modèle-ci, nous ne tenons pas compte des limites des ressources planétaires, ni des émissions de CO2. De plus, le déchet n'est pas ou peu valorisé. Le but est donc d'être le plus productif et efficace possible sans tenir compte de l'environnement. C'est avec cette manière de penser que nous en sommes arrivés à créer des continents de plastiques dans les océans. Nous vivons dans un monde fini (avec des ressources limitées) avec un mode de pensée, un mode de vie, qui postule une infinité de ressources.

Nous sommes sûrs que vous pouvez voir où est le problème. L'économie circulaire est une alternative à ce système économique. Nous l'avons remarqué, les solutions amenées pour avoir un quotidien plus écoresponsable s'inspirent largement de la nature et de son fonctionnement. Tout comme le fait le zéro déchet. Ce système circulaire veut "décorréler l'idée de développement économique mondial de la consommation des ressources" (Collard 2020). Mais comment entrer dans un système circulaire? Ça veut dire quoi? Et bien, en possédant le DuraPass et en ayant lu les autres thématiques, nous sommes persuadés que vous avez déjà votre petite idée.

Des produits de chez nous?

Et oui! Nous ne pouvions pas passer à côté. Le DuraPass se veut durable et local. Mais pourquoi local? De récentes études montrent que l'impact écologique des transports n'est qu'une part faible des émissions de CO2 liés à la consommation de certains produits. Et donc, vous entendrez rapidement des discours comme "J'ai vu que manger local c'est pas forcément plus écologique". L'idée derrière la durabilité, c'est aussi de consommer intelligemment. En effet, en consommant des produits qui ne sont pas endémiques, nous pouvons constater qu'il peut y avoir une plus grande consommation d'énergie lors de la production. De plus, les standards liés à l'agriculture biologique peuvent différer. Nous parlons bien de consommation intelligente. La réduire, choisir des denrées alimentaires de saison et éviter tout produit à usage unique (et oui c'est créer un déchet dans l'immédiat) est un grand pas vers une consommation responsable..

C'est dans cet état d'esprit que les coopératives fonctionnent en circuit court. Qu'est-ce que ça veut dire? Tout simplement qu'il n'y a qu'un seul intermédiaire entre la personne qui produit et celle qui fournit, qui vend. Et des coopératives qui ont des objectifs de durabilité, il y en a beaucoup!

Nous pouvons citer “L’Épicerie d’à côté” à Neuchâtel ou Épicentre à Boudry. Une coopérative permet une minimisation de la marge entre les prix des producteur.rice.s et celui qui sera affiché à la vente. Cela est possible grâce aux membres et bénévoles qui travaillent pour ces épiceries. De plus, la philosophie de ces établissements se veut durable et ils feront pour vous le travail de recherche nécessaire afin de vous proposer des produits plus écoresponsables. Et comme ils sont en contact direct avec les producteur.trices, vous pouvez facilement leur poser tout un tas de questions sur ce que vous achetez.

épicentre

L'épicerie coopérative ouverte à tous

L'Épicerie d'à côté

Nous comprenons qu’une monnaie locale peut jouer un grand rôle. Elle est utilisable uniquement chez des partenaires locaux et favorise un contact avec les artisan.es et producteur.trices locaux. En mettant les professionnel.le.s en contact direct avec une clientèle engagée, des pratiques écologiques se développent et permettent d’imaginer une nouvelle transition vers un quotidien plus durable. Dans le canton de Neuchâtel, il est possible d’utiliser l’Abeille. Cette dernière est la monnaie locale de La Chaux-de-Fonds et peut être dépensée dans plus de 110 commerces. Avec ce type de devise, il est alors possible pour tout un chacun de mieux comprendre comment fonctionne le cycle de la monnaie et l’impact qu’elle peut avoir sur votre vie.

Liens utiles :

Plus d'informations sur l'Épicerie d'à Côté :

Plus d'informations sur Épicentre :

Blog le Temps de Sophie Swaton : l'ère de la transition :

Article : Fabienne Collard - L'économie circulaire, 2020 :

Films et séries :

- Closing the Loop - *Graham Sheldon*
Disponible en entier sur youtube

- Demain réalisé - *Cyril Dion*

MOBILITÉ DOUCE

La mobilité est certainement la thématique dont nous entendons le plus parler au quotidien. En effet, nos moyens de transports produisent une grande quantité de CO_2 qui est en partie responsable de la destruction de la couche d'ozone (le bouclier de la Terre contre les ultraviolets du Soleil) et accélère le réchauffement climatique. Vous connaissez peut-être déjà la philosophie de ce livre qui consiste non pas à vous inciter à un chamboulement total de vos habitudes quotidiennes, mais plutôt à faire preuve de modération, de réduction et d'ingéniosité.

Pour ce faire, il y a plusieurs alternatives possibles. Vous travaillez à Neuch', à La Tchaux, ou dans un milieu plus rural comme l'une des vallées ? Votre lieu de domicile ne se trouve pas dans la même ville que votre lieu de travail? Privilégier le covoiturage permet de passer des moments de socialisation et de parler de son animal de compagnie à la personne qui vous accompagne. Cela permet également de réduire les coûts liés aux transports. Chaque année, presque 15 millions de tonnes de CO_2 sont émises en Suisse par les différents moyens de transport motorisés. Les voitures à elles seules en produisent plus de 80%. L'impact de ces véhicules n'est pas uniquement lié aux gaz à effet de serre, mais également au morcelage de notre environnement (nos constructions qui prennent de plus en plus de place dans la nature), ce qui étouffe fatalement la biodiversité de notre beau canton. Nous ne vous disons pas de ne plus prendre du tout la voiture, simplement de réduire son utilisation. Qui dit moins de voiture sur les routes dit moins de besoins d'infrastructures et moins de CO_2.

La mobilité douce est certainement le moyen de transport le moins invasif. Il s'agit de tout déplacement ne nécessitant que la force de vos muscles. Vous travaillez ou vous vivez exclusivement dans votre ville/village ? Pourquoi ne pas essayer la bicyclette? À part la marche, il n'y a pas mieux que le vélo comme moyen de transport durable. Avec un peu d'entraînement, il est possible de le réparer facilement soi-même. Cela permet de prolonger sa durée de vie, ce qui est bon pour nos objectifs de durabilité ainsi que pour votre porte-monnaie! Si la réparation est trop complexe, des experts pourront vous aider, que cela soit dans des magasins spécialisés ou même de seconde main. Comme par exemple la Vieille Reine à La Chaux-de-Fonds, qui a pour but de réparer nos deux roues pour tous les budgets ! Un vélo c'est zéro émission de CO_2 et ça permet de rester en bonne santé, de sentir le vent dans ses cheveux en été!

Vous n'avez pas de bicyclette? Pas de problème! Plusieurs infrastructures ont été mises en place un peu partout dans le canton. Ce sont pour la plupart des mises à disposition en libre service. Avec un abonnement de 15 CHF mensuel ou 60 CHF annuel, vous pouvez emprunter des vélos aux bornes de locations de Neuchâtel Roule. Et pour 5 CHF par mois et 30 CHF par année à Le Locle Roule! Quand on vous dit que vous faites des économies.

Pendant l'hiver - nous savons bien qu'ils peuvent être rudes -, les transports publics sont une très bonne alternative. Pendant l'été, ils vous permettent aussi de voir du paysage et ceci avec des émissions réduites de CO2. Malgré des tarifs plus élevés en Suisse, ils restent de qualité et moins onéreux qu'une voiture. Ils vous permettent aussi de rentrer avec plus de 0.5 pour mille après des retrouvailles familiales ou entre amis.

La mobilité est mise en lumière depuis l'apparition du Covid-19. Outre l'augmentation de l'utilisation de la mobilité douce, les commandes à domicile se font de plus en plus courantes. Pour ce faire, il y a des initiatives comme celles de la coopérative Cyclone. Issue de l'union d'ancien.ne.s coursier.ère.s, elle a pour but d'effectuer tout type de courses à vélo dans le périmètre local, régional et national. Mention spéciale à leur service Dring Dring pour la livraison de vos achats.

Pour plus d'information sur la location de vélos auprès de Neuchâtel Roule :

et Le Locle Roule :

Envie de découvrir la Vieille Reine?

Avec Black Office à Neuchâtel VOUS réparez votre vélo :

NOTES :

NOTES :