



## UNE TASSE PLEINE D'ÉNERGIE

Si l'énergie et le café semblent naturellement aller de pair, on peut néanmoins se demander s'ils sont vraiment reliés quand on les envisage sous l'angle de l'efficacité énergétique. La réponse est fournie par Rast Kaffee SA, à Ebikon (LU) : torrifier du café, ce travail artisanal précis et passionnant, est une opération à consommation intensive d'énergie. En participant au modèle PME de l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC), le producteur de café pour gourmets est parfaitement paré pour les questions énergétiques.



Rast Kaffee SA, torrificateur artisanal passionné à Ebikon (LU), est au service du café depuis 1918.

Si le caféier est une plante originaire d'Éthiopie, le meilleur breuvage que l'on obtient à partir de ses grains provient, lui, d'un lieu bien éloigné de l'Afrique : il est torrifié à Ebikon dans le canton de Lucerne. Rast Kaffee SA est née en 1918 à Meggen (LU). L'épicerie d'alors est aujourd'hui une entreprise familiale qui réussit, avec à sa tête Beatrice et Evelynne Rast, les deux sœurs qui représentent la quatrième génération. Avec Adrian Gisler, les deux femmes dirigent l'entreprise depuis deux ans. À Ebikon, la torrification du café est une affaire de passion qui occupe tous les sens. Mais c'est aussi une opération qui consomme son lot d'énergie. Depuis bientôt trois ans, le torrificateur participe donc au modèle PME de l'AEnEC. Grâce à cette participation, non seulement il économise de l'énergie – et ses nerfs ! – mais il protège aussi son portemonnaie.

### FRAÎCHEUR GARANTIE

La famille Rast vit pour le café. Depuis toujours, elle n'a de cesse de chercher à perfectionner la boisson caféinée. « Nous faisons du café au plus haut niveau », voilà la philosophie de l'entreprise familiale. L'entreprise de tradition se distingue notamment par le fait qu'elle torrifie à la demande, autrement dit, uniquement sur la base des commandes rentrées : « Cela nous permet de garantir une fraîcheur absolue. Car lorsque le café est torrifié, il devient un produit frais, il peut perdre de ses arômes, voire rancir », explique Beatrice Rast, directrice et cheffe des achats. Parmi sa clientèle de restaurateurs et de particuliers, on compte notamment Emmi Caffè Latte. Tous apprécient la fraîcheur de la torrification.

### LA TORRIFICATION EST UN SAVOIR-FAIRE

La torrification est un art qui s'apprend. Une grande partie des 20 collaborateurs et collaboratrices de l'entreprise centenaire travaille à la production. Mais on ne devient pas torrificateur de café du jour au lendemain. « Tout ce qu'il faut, c'est une écoute et une sensibilité pour ce produit de la nature », déclare Mme Rast. Et le profil des collaborateurs et collaboratrices ne pourrait être plus varié : « L'un de nos collaborateurs s'occupe de moutons et de pommiers à titre accessoire, un autre a travaillé comme polygraphe », détaille-t-elle. La torrification est un processus manuel précis qu'il faut beaucoup de temps pour apprendre, en progressant et en gagnant en précision au fil des mois. « C'est aussi le temps que nous prenons pour former un nouveau collaborateur quand il arrive chez nous. Car il faut être présent par tous les sens et il faut une certaine expérience, faute de quoi le café est mal torrifié », explique-t-elle encore.

### LA TORRIFICATION, UNE OPÉRATION À CONSOMMATION INTENSIVE D'ÉNERGIE

Si l'on veut bien torrifier, il faut plus que du savoir-faire : cœur de l'entreprise familiale de torrification, le torrificateur consomme une grande quantité d'énergie. « Pour nous, l'efficacité énergétique est un sujet très important, car nous consommons vraiment beaucoup d'énergie », relève Mme Rast. En effet, la torrification est en soi un

# 20 000

**FRANCS ÉCONOMIES QUE RAST  
KAFFEE SA RÉALISE ANNUELLEMENT  
(PAR LA RÉDUCTION DES FRAIS  
D'ÉNERGIE ET DES TAXES) EN  
PARTICIPANT AU MODÈLE PME DE  
L'AENEC ET EN METTANT EN ŒUVRE  
LES MESURES D'AMÉLIORATION.\***

processus à consommation très intensive d'énergie, durant lequel le torrificateur dégage énormément de chaleur de surcroît. Mais l'élément le plus problématique est encore autre : « Le café doit être refroidi jusqu'à température ambiante. L'été, c'est particulièrement inefficace du point de vue de la technique énergétique », poursuit-elle. Pour être en mesure, à l'avenir, de torrifier le café en grain avec une meilleure performance énergétique, l'entreprise familiale a entrepris, en collaboration avec Thomas →

Pesenti, son conseiller AEnEC, de tenir une comptabilité énergétique minutieuse. Ses mesures d'amélioration les plus importantes sont, en plus de la comptabilité énergétique trimestrielle, l'examen régulier du consommateur d'air comprimé et l'optimisation de la combustion des gaz de fumées rejetés. Le succès est au rendez-vous, et il se compte en bon argent : depuis qu'elle a conclu une convention d'objectifs avec la Confédération, Rast Kaffee SA obtient aussi chaque année le remboursement de la taxe sur le CO<sub>2</sub>. Au jour le jour, l'entreprise attache une grande importance aux « petits gestes de la durabilité », comme la directrice les décrit joliment. Des exemples ? Le plastique et le verre sont recyclés, le carton et les sachets dans lesquels le café frais est conditionné sont achetés uniquement en Suisse.

### DES RELATIONS DURABLES

Le café en grain en revanche ne vient pas de Suisse. S'il est de qualité, la réussite est déjà en bonne voie. Aussi tient-il particulièrement à cœur de la responsable des achats d'entretenir à long terme de bonnes relations avec les producteurs. La famille Rast se rend donc régulièrement dans la zone appelée la ceinture du café, pour y voir les plantations et rencontrer les paysans. « Nous veillons à

connaître nos paysans et les conditions dans lesquelles les cultures se font », raconte Mme Rast. « Lorsque nous le pouvons, nous cherchons aussi de plus en plus à travailler avec des exploitations familiales. » Mme Rast juge que la durabilité ne peut se passer de relations qui s'ancrent dans la durée avec les paysans producteurs : « Nous demandons de la qualité aux producteurs. Nous payons le prix pour l'obtenir et nous soignons le lien, pour qu'ils puissent anticiper l'avenir. Voilà ce qu'est pour moi la durabilité. »

### DU SACHET À LA TASSE

Un autre secteur important de l'entreprise familiale est l'académie du café. « Nous voulons vendre le meilleur café », décrit Mme Rast. « Mais la préparation à proprement parler est effectuée par le client. Et cette étape ne va pas de soi. » En d'autres mots, le café ne peut être meilleur que sa préparation. C'est ainsi qu'à l'académie du café, particuliers ou collaborateurs des grands clients de Rast Kaffee SA apprennent à préparer le meilleur des cafés, que ce soit dans un appareil entièrement automatisé ou dans une cafetière traditionnelle.

→ [www.rast.ch](http://www.rast.ch)

### À VOUS LES ÉCONOMIES



Grâce à l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC), Rast Kaffee SA économise de l'énergie et réduit ses coûts. Toute entreprise peut réduire sa consommation d'énergie et ses émissions de CO<sub>2</sub> en prenant des mesures rentables pour améliorer sa performance énergétique. Pour exploiter vous aussi pleinement le potentiel de votre entreprise, prenez contact avec nous.

☎ +41 32 933 88 55

✉ [info@enaw.ch](mailto:info@enaw.ch)

Rast Kaffee SA est suivie par :  
Thomas Pesenti, conseiller AEnEC

\* Les économies financières sont la somme des coûts énergétiques non dépensés et du remboursement de la taxe sur le CO<sub>2</sub>. Le remboursement de la taxe sur le CO<sub>2</sub> est de 96 francs la tonne de CO<sub>2</sub>.

Entretien avec Beatrice Rast

## LE CAFÉ N'EST PAS LA SEULE TRADITION

**Mme Rast, le bon café est une tradition chez vous. Qu'en est-il des femmes à un poste dirigeant ?**

Nous avons voulu qu'au moment de la transmission, on ne se focalise pas sur cette question, cela devrait être une évidence aujourd'hui. Notre arrière-grand-père a fondé l'entreprise il y a un siècle. Mais il est décédé très jeune. La direction a alors été assumée durant une dizaine d'années par notre arrière-grand-mère, une femme. La direction féminine fait donc un petit peu partie de la tradition de notre entreprise.

**Et comment cela se passe-t-il pour une femme dans le monde du café ?**

C'est plutôt un monde d'hommes, il faut le dire. Lorsque nous avons repris l'entreprise, nous avons dû faire nos preuves. On nous demandait très souvent si nous étions sûres de notre affaire. Ou alors ce

que nous allions faire lorsque nous aurions des enfants. Des questions que l'on ne pose pas à un homme. Si nous étions deux hommes, tout le processus se serait certainement déroulé différemment. Mais cela nous a donné une dynamique intérieure, nous nous disions : c'est le bon moment maintenant !

**En tant que directrice, que pensez-vous des quotas féminins ?**

Tout d'abord, je ne voudrais jamais être une femme nommée en raison d'un quota. Il faut créer les incitations d'une autre manière. Une étape importante serait certainement de faciliter les choses pour les femmes en lien avec leurs enfants. Je veux dire par là qu'il faut simplifier un peu les choses pour les femmes pour leur permettre de reprendre le travail à temps partiel à un poste dirigeant. C'est là qu'intervient le principe de la co-direction.



### BEATRICE RAST

Directrice et cheffe des achats  
Rast Kaffee SA

**Ce principe est précisément celui que vous avez adopté. En quoi est-il positif ?**

Notre co-direction a ceci de positif qu'elle nous permet de nous répartir le travail. Ainsi, nous pouvons aussi avoir une vie de famille, ce qui n'est pas partout une évidence. Ce principe permet aussi un grand enrichissement. Mon père était seul. Certes, il échangeait avec notre mère, mais il était seul au moment de prendre les décisions. En revanche, nous pouvons discuter ensemble de tous les sujets. Et cet échange est un enrichissement précieux.