

MONTEZILLON / Inauguration, samedi, du complexe biodynamique de l'Aubier

Novateur et fonctionnel

Après trois ans de travaux de rénovation et construction, le complexe ferme bio-auberge-hôtel de l'Aubier, à Montezillon, sera inauguré samedi. Et la presse était conviée hier à visiter ce centre qui, exploité par une trentaine de personnes, se veut à la fois fonctionnel et en harmonie avec l'homme et l'environnement.

Le but de la fondation et société anonyme de l'Aubier est de «contribuer activement à ennoblir l'être humain et à assainir son environnement social et naturel». Pour cela, ses animateurs disent avoir une activité résolument novatrice, mais sans finalité de marginalisation.

— Nous n'avons aucune volonté

d'être à contre-courant, a expliqué Marc Desales, l'un des administrateurs de l'Aubier. Notre objectif est d'être ouverts, de chercher des solutions pratiques à des questions qui se posent à l'homme.

Dans le bâtiment abritant l'auberge, une boutique et des salles de réunion, les architectes Hofmann et Schellenberg ont misé sur de douces transitions et intégré à l'espace des éléments artistiques. Une verrière mène à l'hôtel de 15 chambres qui a été construit avec un nouveau matériau: de larges briques qui font en même temps mur et isolation.

Puis vient la ferme, centre d'un domaine de 27 hectares. Avec son élevage extensif de porcs et bovins et ses cultures biodynamiques, elle fournit une grande partie des produits du restaurant. Contrairement à d'autres ruraux modernes, elle n'a pas été subventionnée par le canton, mais cela ne l'empêche pas d'intéresser nombre de paysans, a relevé M. Desales.

L'ingénieur-conseil Bernard Matthey a souligné la conception énergétique du complexe, avec chauffage de base au bois et système solaire pour le séchage du foin. Une génératrice chaleur-force à gaz produit simultanément chaleur (chauffage d'appoint et eau chaude) et électricité. Avec une installation photovoltaïque, à l'étude, l'auto-production électrique atteindra 40% des besoins.

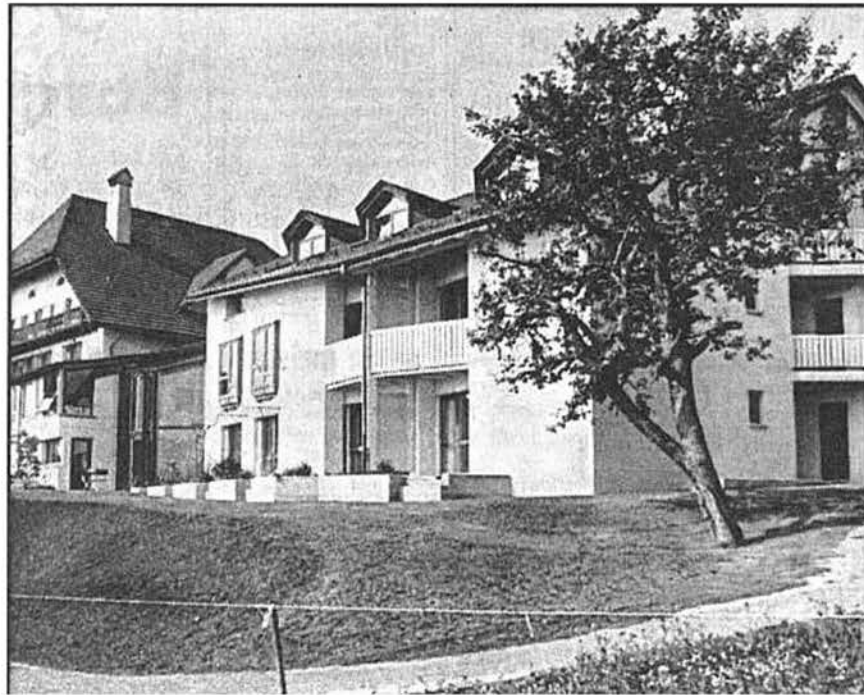
est pure, elle se déverse dans la citerne qui dessert les wc de tout le complexe et les machines à laver. L'économie est d'environ 1,3 million de litres par année. Et la douceur de l'eau de pluie permet l'utilisation de produits de nettoyage écologiques.

Dans ses choix de construction, l'Aubier se prévaut d'une approche économique globale qui ne prend pas seulement en compte le prix d'achat des matériaux mais aussi leur coût socio-énergétique de production et d'élimination. Les concepteurs disent montrer aussi qu'il est possible de faire quelque chose d'esthétique en combinant des éléments pas trop chers. Et l'ingénieur-conseil a combattu l'idée répandue selon laquelle ce qui est écologique est forcément onéreux.

Reste que les travaux ont coûté quelque 11 millions. Or l'Aubier se défend d'être riche. Un petit tiers de ses ressources est assuré par 300 actionnaires et prêteurs privés et le solde provient d'emprunts bancaires. De l'avis de B. Matthey, la fondation-SA doit beaucoup de sa capacité de développement à la rigueur de gestion qui accompagne son ouverture créatrice. L'aspect économique est présent, mais comme moyen et non comme but.

◇ Ax B.

● Auberge-hôtel-ferme biodynamique de l'Aubier, Montezillon: portes ouvertes



Un site au naturel

Depuis plus d'une décennie, ceux que certains appellent «les plus jeunes de Montezillon», effectuent un sacré boulot. Poursuivant le but de contribuer activement à ennoblir l'être humain et à assainir son environnement social et naturel, ils réalisent un imposant complexe comprenant boutique, restaurant, hôtel et ferme sur un site qu'ils baptisent l'Aubier.

Au terme de trois ans de travaux, ils peuvent aujourd'hui compter sur d'agréables et vastes locaux.

Le coût total des travaux, qui dépasse seulement de 10% le devis initial de 9,9 millions de francs, comprend la construction d'une nouvelle ferme, d'une

habitation, d'un hôtel de 33 lits, la transformation de toute l'auberge, la création d'un grand parking et les aménagements extérieurs correspondants.

Des éléments artistiques sont intégrés à l'ensemble et lui donnent le plus souvent son aspect lumineux. Côté hôtel, chaque chambre a son style. Là également, les éléments utilisés sont simples, la plupart du temps laissés à l'état naturel. La ferme arbore une technique d'élevage basée sur l'agriculture biologique.

Particularité de sa charpente, elle est confectionnée avec 250 m³ de quasi jamais vu! Un mot sur les systèmes énergétiques. Ils sont imaginés pour assurer la

plus grande autonomie possible de l'établissement, notamment par la mise en valeur des ressources locales (bois, eau de pluie, soleil).

«Contrairement aux apparences, nous n'avons pas d'argent. C'est notre forme juridique (fondation et société anonyme) qui nous garantit notre liberté et qui permet à tout un chacun de devenir financièrement partie prenante. A ce jour, aucune corporation publique n'a participé financièrement à notre développement. Maintenant que les idées sont devenues palpables dans la réalité, nous avons bon espoir», confie Marc Desaulles, un des administrateurs. (paf)