

Creuser un sillon écologique

Les ultimes hectomètres de la route qui monte de Neuchâtel à Montezillon serpentent rudement à travers un petit bois. En voiture, du bord du lac à ce belvédère, on passe en quelques minutes de 430 à 750 mètres d'altitude. Tout à coup, une trouée dans le feuillage jauni de ce début novembre, la fin d'un court tunnel de verdure. Le regard déboule subitement sur de vastes ondulations transversales. Des champs tout en longueur qui lorgnent vers le Creux-du-Van. Un cran au-dessus, le petit village juché à flanc de coteau, surmonté de sombres sapins. Juste en-dessous l'Aubier.

En enfilade, un restaurant, un hôtel et une ferme vouée à l'agriculture biodynamique. Cette dernière fournissant aux

deux premiers céréales, légumes, fruits, fleurs, viande et produits laitiers, garantis bio. Les trois bâtiments forment un ensemble architectural aux formes audacieuses, aboutissement des rêves, des désirs et surtout du travail d'une équipe, celle de l'Aubier, animée depuis les débuts par une passion: l'écologie.

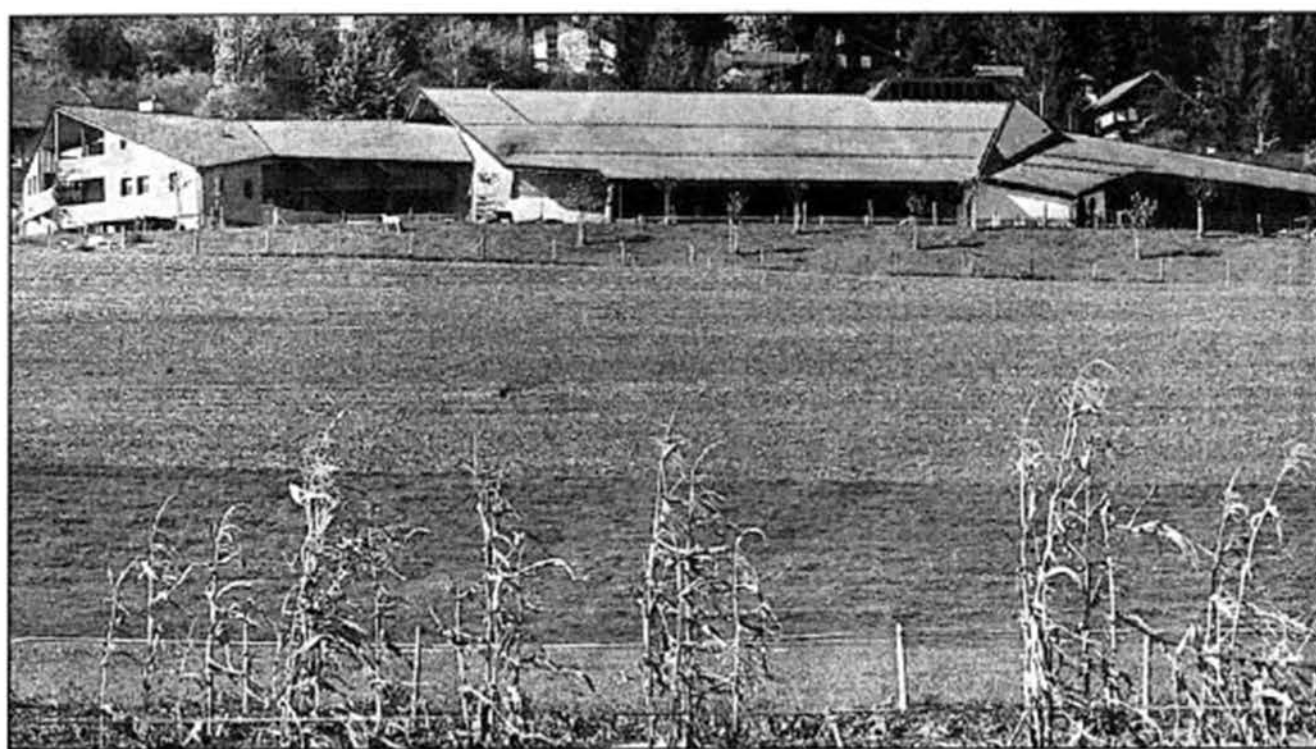
Une conviction qui se vit au quotidien. Un mode de faire et de penser. A entendre les responsables de l'hôtel, des services techniques et de la ferme, l'écologie, loin d'être archaïque, n'est pas un simple retour en arrière. Une quelconque nostalgie du passé, mais au contraire un regard porté vers l'avenir. Une vision du futur qui se construit jour après jour.

Arrivée d'air chaud

La ferme, sorte de grand vaisseau tout en bois, paraît en équilibre sur la crête d'une énorme vague. Elle donne l'impression d'être en partance pour une terre lointaine, qui se trouverait au bout des champs ondoyants, tout là-bas, à l'ouest.

Un majordome un peu particulier est posté à l'entrée, grand, blanc, un chien des Pyrénées monte la garde, il a de la malice dans le regard et réclame des caresses tout en dansant autour du nouvel arrivant. Sarabande interrompue par Ueli Hurter, maître des lieux. Fermier de l'Aubier, son accueil réchauffe l'atmosphère encore un peu brumeuse de ce début de matinée d'automne.

Il nous ouvre les portes de son Arche de Noé, à l'aménagement intérieur aussi surprenant que l'aspect extérieur. Pratiquement pas de cloisonnement entre les divers niveaux, si ce n'est pour la paille, roulée en énormes ballots alignés au-dessus de l'étable.



FERME DE L'AUBIER - L'architecture de ce rural surprend par ses formes géométriques.

Deuxième et dernière exception, un grand caisson d'une quinzaine de mètres de long sur trois de haut. «C'est un séchoir à foin». Ueli Hurter précise qu'«une partie du foin provient de la luzerne. En hiver, on donne à nos bovins un mélange foin-betteraves fourragères». Cette luzerne ramassée encore un peu verte est séchée grâce à l'air chaud et sec de l'été. Aspiré à la hauteur du toit à l'autre extrémité de la ferme, cet air se réchauffe d'une dizaine de degrés grâce à un système de

panneaux solaires placés sur le toit. Un véritable sèche-cheveux.

Foin de détails techniques. Ils n'impressionnent guère les vaches alignées en rang d'oignons. Ueli Hurter rectifie: «Ce ne sont pas des simmental, mais des tachetées rouges». Elles terminent placidement le repas du matin pris en commun après la traite. Le fermier renchérit: «Ici les vaches ont des cornes et on y tient». Puis il les libère. Elles se retournent et d'un saut de cabri rejoignent la stabulation libre, recouverte chaque jour de paille fraîche, broyée par les sabots et les quelque 600 kg de chaque bête. Malaxée sans relâche, la paille se mélange aux excréments. Un tapis qui vire du jaune doré au brun foncé en quelques heures. Voilà qui va donner d'après U. Hurter, «un fumier de haute qualité». Il est retiré tous les six mois, pour être répandu sur les champs. Un juste retour à la terre de matières nutritives, un solide plat de résistance pour ce sol jurassien.

D'autres meuglements et des bêlements apostrophent le visiteur matinal. Quelques moutons parqués à l'est servent, dit en souriant le fermier, «accessoirement de tondeuses pour brouter le gazon de l'hôtel». A l'ouest, les génisses et les veaux iront bientôt rejoindre leurs aînés qui viennent de prendre la clef d'un champ planté à leur intention d'un mélange d'avoine, de pois et de poissette. Quant aux cochons, ils traquent des pistes de leur enclos à l'étable.

Le vol des pies

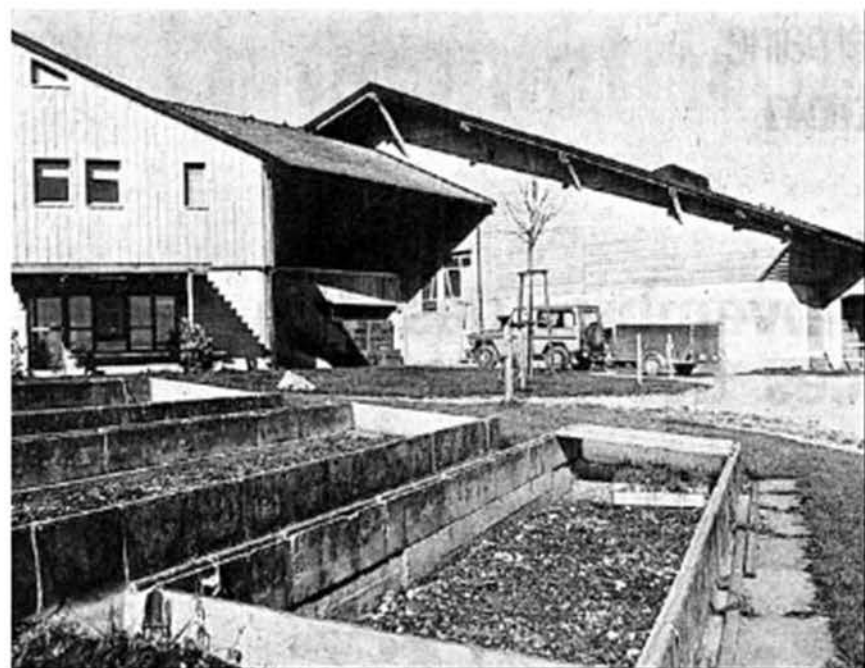
Ueli Hurter explique tout en marchant dans l'herbe humide en direction des plantations de légumes: «Il n'y a pas de maïs

sur notre exploitation, à part quelques plants d'une variété mexicaine. Il faut trop traiter les sols vite envahis par les mauvaises herbes. Nous avons choisi de remplacer le maïs par les betteraves fourragères». Soudain, hors de vue, les fulgurantes accélérations des jets militaires prennent tout le monde par surprise, les tympanes les premiers. Les moineaux et deux pies qui sautillaient devant nous se sauvent.

De loin, on imaginait les légumes chétifs et rabougris. Ils sont énormes. Sans rire. Vraiment d'une taille respectable. Choisis d'un commun accord entre le fermier et le cuisinier de l'hôtel, les plantations suivent le rythme des saisons et de l'alternance des variétés. A la limite celui des lunaisons. Mais ne dépendent plus pour U. Hurter: «De la position des astres dans le ciel neuchâtelois». Une démarche que a pourtant, selon lui, encore des adeptes. Même procédure pour les fruits: «On ramasse en pleine saison jusqu'à 120 kg de fraises par jour», et les fleurs.

Comme un cercle qui se referme en automne sur lui-même, ce cortège animal et végétal entre pour quelques mois lentement en léthargie. La lumière perdant momentanément son combat contre l'obscurité permettra à la terre de prendre un repos bien mérité. Après l'hiver viendra le printemps. Le temps aussi exige une certaine patience. A l'image de l'aubier, bois jeune et imparfait qui se forme sous l'écorce de l'arbre.

◇ Michel Merz



JARDIN POTAGER - Les plates-bandes profitent de la saison froide pour se refaire une santé.

ph. E.