

L'Aubier affirme sa philosophie bio



L'AUBIER Une démarche écologique parfois invisible. (RICHARD LEUENBERGER)

«Etant des pionniers du bio et de l'écologie, on courait le risque de s'endormir. Mais en adhérant à Bio-Hotels, on entre dans une dynamique qui nous encourage à rester à la pointe», justifie Christoph Cortes, responsable de la communication de l'Aubier. L'écohôtel à Montezillon et le café-hôtel à Neuchâtel font désormais partie de l'organisation autrichienne qui compte 61 membres, principalement en Allemagne et en Autriche. L'Aubier sera le quatrième établissement en Suisse à en faire partie.

«Ce n'est pas une chaîne du genre Ibis», explique Roland Eberle, un hôtelier valaisan, membre du conseil d'administration de Bio-Hotels, qui a œuvré pour cette adhésion. «C'est une pensée de base commune qui nous relie: l'engagement pour un tourisme durable et écologique.»

Mais pas de bouleversement des habitudes de l'Aubier, la principale exigence de Bio-Hotels étant une cuisine 100% biologique, boissons y compris.

Or, les produits utilisés au restaurant et café de l'Aubier proviennent soit de l'agriculture biodynamique de leur ferme, soit de labels certifiés bio. «Nous avons simplement supprimé le coca au restaurant de Montezillon, remplacé par des bionades. Ainsi que les morceaux de sucre blanc remplacés par des sachets de sucre blanc bio», explique Marc Desales, un des membres fondateurs. Une nouveauté tout de même: en plus d'un contrôle annoncé, l'Aubier sera désormais soumis à un contrôle surprise de Bio inspecta.

«Appartenir à Bio-Hotels nous identifiera surtout plus visiblement vis-à-vis de nos collaborateurs», résume Marc Desales. Car l'Aubier se situe déjà au-delà des exigences écologiques de l'organisation autrichienne, concentrée sur l'alimentation. «Mais ce n'est pas figé», estime Roland Eberle. Pour preuve, dès le 1er mai, les membres de Bio-Hotels devront proposer à leurs clients des cosmétiques bio, du label européen Nature. Un pas que l'Aubier a déjà franchi. /anc