

L'AUBIER

SEMER L'AVENIR!

dimanche 11 octobre, 10h30

Nouvelles
95
Octobre 2026

Nouvelles

«Hâte-toi
Hâte-toi de transmettre
ta part de merveilleux
de rébellion
de bienfaisance.»

René Char

«Das Problem ist
nicht zu viel künst-
liche Intelligenz,
sondern zu wenig
natürliche.»

Wolf Lotter.

Edito

Les Neuchâtelois s'exclament parfois avec un drôle de « aio, aio ! », qu'on prononce « aïllau, aïllau » et qu'on peut traduire par un mix d'étonnement (= mais où va le monde ?) et d'agacement (= j'y crois pas !).

Eh bien cette fin d'été, l'expression nous semble justifiée : aio, aio ! Entre les incendies et la sécheresse, les effondrements de terrain et les ouragans, la terre nous montre tout son désarroi. Celui de ne pas être assez protégée d'une part, mais sans doute aussi celui de nous porter !

N'aurions-nous pas un moyen d'exister sans peser trop lourd sur son dos ? Bien sûr ! Et loin de nous l'idée d'une décroissance démographique : plus nous serons, plus nous aurons de forces et d'idées. Encore faut-il oser agir différemment, éduquer nos enfants vers une liberté de penser, montrer à nos jeunes le chemin vers l'indépendance, encourager les actes responsables et chercher des pistes pour avancer main dans la main, toutes cultures et origines confondues, fiers de nos différences et heureux d'agir ensemble.

Refrain d'une chanson populaire ? Nous restons convaincus que des solutions existent. Ayons le courage de les mettre en pratique là où nous sommes et à notre échelle.

Nous nous réjouissons de vous revoir à Montezillon, peut-être pour votre prochain week-end loin du carrousel du quotidien ?

Que les couleurs qui arrivent vous apportent sérénité et vous réchauffent le cœur à toutes et à tous !

A bientôt,

Votre équipe de L'Aubier

Im Neuenburger Dialekt trifft man manchmal auf den Ausruf „Aio, aio!“, den man mit einer Mischung aus Erstaunen (= Wo soll das noch hinführen?) und Irritation (= Ich glaub es nicht!) übersetzen kann.

Am Ende dieses Sommers scheint uns ein Aio, aio! gerechtfertigt zu sein. Waldbrände und Trockenheit, Bergstürze und Orkane... die Erde zeigt uns ihren Unwillen. Zum einen über zu wenig Respekt und zum anderen wohl auch, uns tragen zu müssen!

Haben wir keine Möglichkeit zu existieren, ohne ihr zur Last zu fallen? Natürlich! Und wir denken beileibe nicht an einen Bevölkerungsschwund: je mehr wir sind, umso mehr Ideen und Kräfte stehen uns zur Verfügung. Aber wir müssen uns trauen, anders zu handeln, unsere Kinder zu einer Freiheit des Denkens zu erziehen, jungen Menschen den Weg in die Unabhängigkeit zu zeigen, verantwortliches Handeln zu ermutigen und Wege zu suchen, um gemeinsam voranzukommen, alle Kulturen und Herkunftsfamilien vereint, stolz auf unsere Unterschiede und glücklich, zusammen etwas verändern zu können.

Das klingt wie ein altes Volkslied? Wir sind überzeugt, dass Lösungen existieren. Entwickeln wir den Mut, sie da, wo wir sind und unseren Kräften entsprechend in die Praxis umzusetzen.

Wir freuen uns darauf, Sie in Montezillon wiederzusehen, vielleicht für Ihre nächste Wochenendauszeit vom Alltags-trott?

Auf dass die kommenden Farben Ihnen Ruhe bringen und das Herz erwärmen!
Bis bald!

Nouvelles 95

Octobre 2026

L'AUBIER

Les Murailles 5

CH-2037 Montezillon

www.aubier.ch

fondation@aubier.ch

+41 32 732 22 11

CH69 0900 0000 2000 5335 3

Rencontre

Begegnung

Christoph semble être un peu partout : Responsable du restaurant de Montezillon et de la formation avec Michèle, du café-hôtel à Neuchâtel, du magasin... Il a été d'accord de répondre à quelques questions par une belle soirée de fin d'été sur la terrasse du restaurant.

Tu as entre autres une formation en art de la parole et en théâtre. Est-ce que tu y vois des parallèles avec la gestion d'un restaurant ?

Pour le restaurant, malgré l'anticipation et la préparation il y a aussi une partie d'improvisation, oui. Les journées se passent rarement comme prévu et il faut s'adapter en permanence. On est assez souvent confronté aux différentes humeurs des gens, on travaille avec des personnes de différents tempéraments et qui ont d'autres approches – cela demande passablement de psychologie. Il faut être dans le présent. Et quand on est dans le bar ou à la réception, on est d'une certaine manière sur la scène puisque tout le monde nous regarde !

Il me semble que le restaurant te tient à cœur comme un lieu de rencontre.

Oui, absolument. Bien sûr, on y vient pour boire ou manger quelque chose, ça doit être bon, mais c'est aussi un lieu extrêmement social. Le but est

Christoph kann man an vielen Orten treffen: Er ist zusammen mit Michèle verantwortlich für das Restaurant und die Ausbildung, für das Café-Hotel in Neuchâtel, den Laden... Auf der Terrasse des Restaurants hat er an einem schönen Sommerabend auf unsere Fragen geantwortet.

Du hast u.a. eine Ausbildung in Sprachgestaltung und im Theaterbereich. Gibt es Parallelen zur Leitung eines Restaurants?

Im Restaurant gibt es trotz aller Antizipation und Vorbereitung einen Anteil an Improvisation. Die Tage verlaufen selten wie man es sich vorstellt und man muss sich laufend anpassen. Du wirst mit den Befindlichkeiten der Menschen konfrontiert, ihren verschiedenen Temperamenten, ihren Ansätzen – da ist viel Psychologie mit im Spiel. Man muss gegenwärtig, präsent sein. Und wenn du in der Bar oder an der Rezeption bist, bist du auf gewisse Art auf der Bühne, die Leute schauen auf dich.

Mir scheint, dass dir das Restaurant als ein Ort der Begegnung am Herzen liegt.

Ja, auf jeden Fall. Natürlich kommt man hier her, um etwas zu essen, zu trinken, es muss schmecken. Aber das Gesellige, das Soziale spielt eine riesige Rolle. Die Gäste sollen einen Ort finden, an dem sie sich treffen, miteinander reden können. Und dann sind da die Momente, in denen du jemandem über den Weg läufst und man sich im Vorübergehen begrüsst. In diesen Augenblicken kann unglaublich viel geschehen. Es sind Öffnungen ins Unerwartete.

Neben der Verantwortung für die verschiedenen Bereiche röstest du auch Kaffee, backst Brot, machst Eis, gestaltest Anzeigen für unsere Werbung, kümmerst dich um die Bücher... Ist diese Vielfalt der Aktivitäten Teil deiner Natur?

Nein, sie gleicht sie eher aus, aber diese Vielfalt macht mir grossen Spass, auch wenn es manchmal schwierig ist, sich auf eine Sache zu konzentrieren ohne dabei unterbrochen zu werden. Es hat sich so ergeben, anscheinend mag ich das Unerwartete, dazu kommt, dass ich anderen gerne behilflich bin. Das Handwerkliche ist sehr wichtig. Nehmen wir das Brot, das ich seit 15 Jahren oder mehr backe: Es ist nie langweilig, nie! Es ist fast ein Ausruhen, sich auf eine Sache konzentrieren zu können, und es hat etwas Magisches: du nimmst Mehl, Wasser und Salz, vermischt und knetest sie, lässt den Teig gehen und es wird zu einem köstlichen Brot. Genial! Es ist lebendig.

Du bist bereits über 25 Jahre in L'Aubier engagiert ...

Mein Werdegang war überhaupt nicht geplant.



que les clients y trouvent un endroit qui leur permet de se rencontrer, de discuter. Il y a tous ces moments, quand on passe dans le restaurant, qu'on croise quelqu'un, qu'on se dit juste bonjour... dans les petites rencontres il y a plein de choses qui se peuvent se passer. Ça ouvre des brèches pour l'inattendu.

En plus de la responsabilité des différents secteurs, tu torréfies aussi le café, tu fais le pain, les glaces, le graphisme pour nos pubs et publications, tu t'occupes des livres... Cette diversité dans les activités, est-ce que cela fait partie de ta nature ?

Non, ça l'équilibre plutôt ! J'ai beaucoup de plaisir avec cette diversité, même si parfois c'est compliqué de se concentrer sur une chose sans être interrompu. Ça s'est donné comme cela. Il faut croire que j'aime l'inattendu et j'aime bien rendre service. Le côté manuel est aussi très important. Si on prend le pain : je le fais maintenant depuis plus de 15 ans et ce n'est jamais embêtant. Jamais. C'est presque un repos de se concentrer sur une chose, et c'est magique : on prend un peu de farine, du sel, de l'eau qu'on mélange et pétri, ça gonfle et ça devient délicieux, c'est génial ! C'est quelque chose de vivant.

Ça fait plus de 25 ans que tu es engagé à L'Aubier...

Mon parcours n'était pas du tout planifié. Je suis tout d'abord venu pour apprendre le français, mais des tâches se sont présentées qui m'ont intéressées. Je n'avais pas une nature à gérer un restaurant, mais si je regarde maintenant en arrière ça fait complètement du sens ! J'avais besoin que des occasions se présentent, auxquelles je pouvais dire « oui, je prends cela en plus ». Ça ne veut pas dire que c'est toujours facile, mais avec le temps je me laisse

Erst einmal wollte ich Französisch lernen, aber dann waren da Aufgaben, die mich angesprochen haben und so hat es sich ergeben. Es lag nicht in meiner Natur, ein Restaurant zu leiten, aber wenn ich jetzt zurückschaue, macht es absolut Sinn. Ich habe diese Gelegenheiten, die da waren, gebraucht, um sagen zu können: «Ja, das nehme ich auch noch dazu.» Das heisst nicht, dass es immer einfach ist, aber mit der Zeit habe ich gelernt, mich weniger von den Problemen beeindrucken zu lassen, da ich weiss, dass sich irgendwo eine Lösung findet; das Vertrauen in die Gegenwart ...

Für ein Unternehmen braucht es eine Vision. Man muss wissen, wo man hinwill, wohin sich die Aktivität entwickeln will. Aber im Leben – ich glaube, man



« J'aimerais créer quelque chose qui fait du sens, et si ça peut inspirer quelqu'un d'autre, tant mieux. »

moins impressionner par les problèmes, parce que je sais qu'on va trouver une solution ; la confiance dans le présent...

Pour l'entreprise, il faut clairement une vision. Il faut savoir vers quoi on veut aller, vers quoi une activité veut évoluer. Mais dans la vie, je crois qu'il faut entendre les questions qu'elle nous pose et sentir à quel point la question nous concerne. Il y a cette phrase de Hamlet, qui exprime tout pour moi : « the readiness is all » – « être prêt, c'est tout ». Il faut être prêt à voir quelque chose qui se passe, savoir se réveiller, être prêt à prendre une décision.

Chez Hamlet, cette attitude se réfère au fait de mourir, mais c'est valable pour tout. Une fois, nous avions passé des annonces pour trouver une réceptionniste à Montezillon et nous n'en trouvions pas.

muss die Fragen wahrnehmen, die es uns stellt und fühlen, bis zu welchem Grad sie einen betreffen. Es gibt

diesen Satz von Hamlet, der für mich alles sagt: «The readiness is all.» «In Bereitschaft sein ist alles.» Bereit sein, zu sehen, was geschieht, wach zu werden, bereit sein, eine Entscheidung zu treffen. Bei Hamlet betrifft diese Haltung den Tod, aber sie ist allgemeingültig. Einmal, als ich noch für das Hotel verantwortlich war, waren wir auf der Suche nach einer Person für die Rezeption, ohne Erfolg. Zur gleichen Zeit haben wir eine Bewerbung für den Service in Neuchâtel bekommen. Das Dossier war interessant, aber wir brauchten niemanden im Service. Ich habe die Person getroffen und ihr den Posten an der Rezeption angeboten, ohne dass sie Erfahrung in dem Bereich gehabt hätte. Und sie war eine super Rezeptionistin!

Das bringt uns zu deinem Sinn für Soziales oder Zwischenmenschliches.

A la même période, nous avons reçu une postulation pour le service au Café à Neuchâtel et je l'avais trouvée intéressante, sans que nous n'ayons besoin d'une serveuse. J'ai rencontré la personne et je lui ai proposé le poste de la réception, même qu'elle n'avait pas d'expérience dans ce domaine. Et c'était une super réceptionniste !

Ça nous mène vers ton sens pour tout ce qui est social ou relationnel...

Je ne sais pas si j'avais ce sens il y a 25 ans, peut-être était-il déjà présent à quelque part, mais je pense que je l'ai développé au cours du temps. Ce que je trouve fascinant, c'est de remarquer qu'il y a quelque chose d'intemporel, en chacun de nous. Pour moi l'humour est une telle chose, et très importante. C'est le contact en direct, au-delà des conventions qui m'intéresse, et de pouvoir comprendre les gens là où ils sont.

J'ai cet amour des histoires, de la littérature. En fait la lecture n'est pas un passe-temps, mais un apprentissage : on découvre le cosmos humain et plein de manières de voir le monde. Et si on peut adopter le même regard dans la vie, c'est intéressant, parce qu'on peut apprendre de quelqu'un qui est beaucoup plus jeune par exemple. Rester curieux...

Qu'est-ce qui fait de L'Aubier une bonne histoire ?

D'un côté l'improbabilité de l'histoire : si on regarde le début de L'Aubier et qu'on se dit « voilà, 45 ans plus tard ça sera ça », wouw ! L'Aubier est toujours bon pour une surprise et en même temps son histoire reste cohérente. C'est une histoire qui raconte comment des gens complètement différents peuvent travailler ensemble, qui raconte un ensemble qui évolue, et l'atmosphère que dégage ce lieu. C'est un lieu pas comme les autres, vivant, où plein de choses se passent.

Une sorte de modèle ?

Je n'ai pas cette exigence-là, ni l'impression d'avoir des solutions pour les autres. J'aimerais créer quelque chose qui fait du sens, et si ça peut inspirer quelqu'un d'autre, tant mieux.

Est-ce qu'il y a des conditions favorables pour qu'une initiative puisse durer plus longtemps qu'une génération ?

Que les gens qui portent cette initiative aient des idées pour le futur, ou qu'ils soient capables de saisir les choses qui se présentent sur le moment. Et qu'ils sachent voir que l'initiative a une âme ou un être en soi, que cela n'est pas identique avec leur propre être, que d'autres personnes peuvent aussi le rencontrer et découvrir un aspect qu'on n'a pas vu soi-même, qu'ils apportent quelque chose qui fait du sens pour l'initiative. L'Aubier a commencé avec une ferme, puis s'est agrandi en devenant une auberge et peu à peu d'autres secteurs encore, et toujours il y a quelque chose de l'initiative qui s'est exprimé.

Comment crée-t-on un lien avec le vivant ?

En étant ouvert, attentif et souple.

Ich weiss nicht, ob ich diesen Sinn schon vor 25 Jahren hatte, vielleicht war er schon irgendwo angelegt, ich glaube, ich habe ihn im Laufe der Zeit entwickelt. Ich finde es faszinierend zu beobachten, dass jede und jeder von uns etwas Zeitloses hat. Der Humor ist so eine Sache und sehr wichtig. Mich interessiert die direkte Begegnung, jenseits der Konventionen, die Menschen da zu verstehen, wo sie sind.

Ich habe diese Liebe zu Geschichten, zur Literatur. Das ist kein Zeitvertreib, sondern eine Lehre, ein Studium: du entdeckst das menschliche Universum und so viele Arten, die Welt zu sehen. Es ist interessant, wenn man diesen Blick auch im Leben annehmen kann, man kann dann Dinge von Menschen lernen, die viel jünger als man selbst sind. Neugierig sein...

«Ich habe diese Liebe zu Geschichten, zur Literatur. Das ist kein Zeitvertreib, sondern eine Lehre, ein Studium»

Was macht L'Aubier zu einer guten Geschichte?

Auf der einen Seite die Unwahrscheinlichkeit der Geschichte: wenn du die Anfänge von L'Aubier anschaut und dir sagst «45 Jahre später ist das daraus geworden»... Wow! Wir sind immer für eine Überraschung gut, aber es bleibt kohärent. Es ist die Geschichte von komplett unterschiedlichen Menschen, die es schaffen, zusammen zu arbeiten, eines Ganzen, das sich entwickelt und der Atmosphäre, die dieser Ort ausstrahlt. Es ist ein Ort wie kein anderer, lebendig, an dem viele Dinge geschehen.

Eine Art Vorbild?

Ich habe nicht diesen Anspruch, oder die Überzeugung Lösungen für andere zu haben. Ich möchte etwas schaffen, was Sinn macht, und wenn das eine Inspiration für andere ist, umso besser.

Gibt es günstige Voraussetzung dafür, dass eine Initiative über eine Generation hinaus Bestand hat?

Wenn die Menschen, die die Initiative tragen, zukunftsfähige Ideen haben oder fähig sind, etwas, was sich ihnen zeigt, aufzunehmen. Und dass sie fähig sind zu sehen, dass die Unternehmung eine Seele, ein eigenes Wesen hat, das nicht identisch mit ihnen selbst ist, und zu sehen, dass auch andere Menschen diesem Wesen begegnen und etwas wahrnehmen können, was ich vielleicht noch nicht gesehen habe und etwas beitragen können, was Sinn für die Unternehmung macht. L'Aubier hat als Hof angefangen, und sich um eine Auberge und andere Aktivitäten erweitert... Und jedes Mal drückt sich etwas Wesenhaftes aus.

Wie schafft man eine Beziehung zum Lebendigen?

Indem man offen, aufmerksam und geschmeidig ist.

Une maison comme un phare

Ein Haus wie ein Leuchtturm



A quelques minutes à pied du restaurant et de l'hôtel, entourée de magnifiques arbres et surplombant un parc ouvert vers les nuages, se trouve la maison de l'académie que nous avons acquis en 2020, ou plutôt, comme on pourrait le dire pour un être vivant, qui nous a rejoint en 2020.

Cette maison a été tout d'abord une ferme (cela se voit encore dans sa structure), puis une maison d'habitation, puis une villa et finalement la résidence somptueuse d'une famille aisée. Ces différentes étapes ont fait d'elle une grande maison tranquille avec des beaux espaces et une atmosphère particulière. C'est aujourd'hui l'académie de L'Aubier.

Pourquoi une académie ? Si le mot semble pompeux, il est choisi à juste titre. Depuis le 17^{ème} siècle, on appelle académie une institution ayant une mission culturelle.

«Chaque espace, en nous et dans le monde, que nous remplissons d'humanité devient lumineux et donc un espace que le l'ombre n'aura pas. »

Voyons voir...

Entre l'agriculture biodynamique d'un côté et l'activité hôtelière de l'autre, L'Aubier est connu tout d'abord comme un site écologique et touristique. Si on s'y intéresse de plus près, on comprend que ses structures financières et sociales sont les fruits

Nur wenige Minuten Fussweg vom Restaurant und Hotel entfernt, umgeben von Bäumen oberhalb eines Parks gelegen, befindet sich das Haus der Akademie, das wir 2019 erstanden haben, oder, wie man bei einer Person sagen würde, das 2019 zu uns gestossen ist.

Dieses Gebäude war zuerst ein Hof, was man der Struktur noch anmerkt, wurde zu einem Wohnhaus umgebaut und dann zu einer prächtigen Residenz einer Wohlhabenden Familie. Die verschiedenen Etappen haben es zu einem grossen ruhigen Haus mit schönen Räumen und einer eigenen Atmosphäre werden lassen. Heute ist es die Akademie von L'Aubier.

Warum eine Akademie? Das Wort scheint pompös, aber die Wahl ist zutreffend. Seit dem 17. Jahrhundert bezeichnet eine Akademie eine Einrichtung mit einer kulturellen Aufgabe.

Mal sehen...

Mit der biodynamischen Landwirtschaft auf der einen Seite und dem Hotel und dem Restaurant auf der anderen ist L'Aubier vor allem als nachhaltiger und touristischer Ort bekannt. Wenn man Interesse hat, sieht man, dass die finanziellen und sozialen Strukturen bewusst erarbeitet und gewählt sind und dass der Mensch bei allen Überlegungen im Zentrum steht. Der Mensch als Ganzes, mit der Fähigkeit sich zu engagieren, zu geben und zu empfangen, fähig Verantwortung für seine Handlungen zu tragen. Nicht als Glied einer Kette, welches dem Unternehmen an dem Ort nützlich ist, wo es arbeitet, sondern als ein Wesen mit einer Biographie und einer individuellen Entwicklung.

Wenn wir in die Vergangenheit schauen, sehen wir, dass die Menschen wesentlich mehr physische Kraft zur Verfügung hatten als heute. Die All-

d'une recherche sérieuse et on y trouve l'intention de toujours placer l'être humain au centre. L'être humain tout entier, avec sa faculté de s'engager, de donner de soi pour recevoir en retour et de prendre la responsabilité de ses actes. L'être humain non pas comme la chaîne d'un maillon qui va servir l'entreprise dans le domaine dans lequel il travaille, mais comme un être ayant une biographie et une évolution individuelle.

Si nous regardons en arrière, nous comprenons par exemple, que les hommes avaient beaucoup plus de force physique qu'aujourd'hui. L'omniprésence des machines a participé à nous démuscler (mis à part les machines de musculation, évidemment ! Euh ?) Et si nous regardons ce qui se passe depuis quelques années avec internet, nous constatons que cela remet en question le besoin d'apprendre puisque la réponse à toute chose est bien souvent sur notre téléphone dans notre poche !

En ce qui concerne le futur ... l'intelligence artificielle ne va pas nous prendre seulement nos muscles ou notre volonté d'apprendre, elle est en train de nous dérober notre pensée.

Or l'être humain n'est entier que lorsqu'il vit et agit dans le juste équilibre entre ses forces de pensée, de sentiment et de volonté. Ces facultés-là sont attaquées de toute part, laissant entrevoir de sombres situations pour les temps à venir. Qu'arrivera-t-il lorsque nous laisserons des forces non humaines décider pour nous ?

Revenons-en à l'académie : essayer, avec les forces et les moyens du bord, non pas de résister mais de maintenir et de transmettre des facultés humaines, voilà ce qui nous semble être digne du nom «académie».

Des ateliers de développement personnel, des cours animés par des intervenants pleins d'optimisme, des séminaires de recherche, des soirées à thème ou de simples lectures y ont lieu, ayant toujours le même motif : partager les connaissances, transmettre les expériences, ouvrir des portes vers l'autre et vers soi, en somme participer à ce que chacun ait assez confiance en soi pour penser et agir avec ses propres forces.

Les étudiantes et les étudiants de l'académie sont nos collègues, des jeunes qui suivent le cursus « Oser l'Indépendance ! », des amis proches ou lointains, les étudiants de différentes formations amies, et toute personne intéressée par l'un ou l'autre sujet. C'est vous et nous.

Chaque espace, en nous et dans le monde, que nous remplissons d'humanité devient lumineux et donc un espace que le l'ombre n'aura pas.

Découvrez toutes les activités publiques de l'académie dans l'agenda à la dernière page de ces nouvelles ! Et rejoignez-nous pour de beaux moments de partage et de remplissage de forces dans ce lieu étonnant.

Michèle Grandjean

gegenwart der Maschinen hat zu unserem Muskelschwund beigetragen (Ausser natürlich den Maschinen zum Krafttraining! Äh?). Und wenn dazunehmen, was seit einigen Jahren aufgrund des Internets geschieht, dann stellen wir fest, dass die Notwendigkeit des Lernens in Frage steht, denn die Antwort auf unsere Fragen findet sich oft über das Telefon in unserer Tasche!

Was die Zukunft anbelangt... so wird uns die Künstliche Intelligenz nicht nur unsere Muskeln und unseren Willen zu lernen nehmen, sondern auch unser Denken.

Ein Ganzer ist der Mensch aber wenn er in dem Gleichgewicht zwischen den Kräften des Denkens, Fühlens und Handelns lebt und schafft. Diese Fähigkeiten werden von allen Seiten angegriffen, was für die Zukunft nichts Gutes verheisst. Was wird geschehen, wenn nichtmenschliche Kräfte für uns entscheiden?

«Ein Ganzer ist der Mensch aber wenn er in dem Gleichgewicht zwischen den Kräften des Denkens, Fühlens und Handelns lebt und schafft.»

Bleiben wir bei der Akademie: versuchen, mit den zur Verfügung stehenden Kräften und Mitteln, nicht zu widerstehen, sondern menschlichen Fähigkeiten aufrechtzuhalten und weiterzugeben, das scheint uns des Namens «Akademie» würdig.

Ateliers zur Persönlichkeitsentwicklung, Kurse von Dozenten voller Optimismus, Forschungskolloquien, Themenabende oder Lesungen finden hier statt, immer mit dem gleichen Motiv: Wissen teilen, Erfahrungen weitergeben, Türen zu sich und zum andern öffnen, helfen, dass jede und jeder genug Vertrauen zu sich hat, um mit seinen eigenen Kräften denken und handeln zu können.

Die Studentinnen und Studenten der Akademie sind unsere Kollegen, junge Menschen, die die Ausbildung 'Oser l'indépendance!' machen, Freunde und Bekannte, Student:innen befreundeter Ausbildungen, alle, die Interesse an den Themen haben. Sie und wir.

Jeder Ort, in uns und in der Welt, den wir mit Menschlichkeit füllen, leuchtet und wird zu einem Ort, den der Schatten nicht bekommen wird.

In der Agenda auf der letzten Seite dieser Nouvelles finden Sie die öffentlichen Kurse der Akademie! Schliessen Sie sich uns an für schöne, geteilte Momente und dem Auffüllen von Kräften an diesem erstaunlichen Ort.

Un été compliqué

Ein komplizierter Sommer

« As-tu allumé l'arrosage ce matin ? »

Cette phrase a rythmé notre été à la ferme.

Chaque matin nous nous sommes vus contraints d'arroser les légumes qui autrement n'auraient pas survécu à la chaleur et au sec qui ont caractérisé cette saison estivale. Peu importe le secteur d'activité ou la tranche d'âge, nous avons tous ressenti la chaleureuse différence cet été !

Dans le monde agricole, c'était sur toutes les lèvres : il y a ceux qui ont dû descendre plus tôt les animaux de l'alpage, ceux qui ont vu leurs cultures griller, ou ceux qui, comme nous, n'avaient plus d'herbe fraîche pour le bétail.

« Hast Du heute Morgen die Bewässerung angestellt? »

Dieser Satz hat im Sommer auf dem Hof den Takt angegeben. Jeden Morgen waren wir gezwungen, das Gemüse zu bewässern, das ansonsten die Hitze und die Trockenheit nicht überstanden hätte. Unabhängig von unserer Berufstätigkeit oder unserem Alter, diesen Sommer haben wir alle zu spüren bekommen!

In der Landwirtschaft war er DAS Thema: es gab die, die ihre Tiere früher von der Alp holen mussten,



Cet été ne nous a pas laissés indifférents. Si nous avons pu faire de beaux foin lors des deux premières coupes, la suite a été plus délicate : il faut imaginer que nous avons rentré seulement 1/3 du fourrage habituel. L'herbe n'était tout simplement pas là.

Mais que faire quand nous nous retrouvons dans ce genre de situation ?

Selon les projections des météorologues, cet été semble être représentatif des étés que nous allons vivre à l'avenir. Il serait même relativement clément en termes de températures et sécheresse comparé à la moyenne du futur !

Cela a été une des pensées qui ont accompagné et accompagnent encore notre quotidien à la ferme. Dans l'activité agricole, ainsi qu'à la fromagerie, la

die, denen die Kulturen vertrocknet sind, oder die, die wie wir kein frisches Futter mehr für das Vieh hatten.

Dieser Sommer hat uns nicht gleichgültig gelassen. Während die ersten beiden Schnitte noch ein schönes Heu ergeben haben, wurde es später komplizierter. Man muss sich vor Augen halten, dass wir nur 1/3 unseres üblichen Heuertrags einbringen konnten. Das Gras war einfach nicht da. Was tut man in einer solchen Situation?

Gemäss Vorhersagen der Meteorologen war dieser Sommer ein Vorgeschmack für die Zukunft. Vermutlich war er sogar eher gemässigt, was Temperaturen und Trockenheit betrifft!

Auch dies war einer der Gedanken, die uns in unserem Alltag auf dem Hof begleitet haben und

météo et la situation climatique nous affecte chaque jour.

Pour compenser les effets négatifs nous pouvons avoir recours à des adaptations immédiates, comme le fait de garder notre troupeau à l'étable le jour et de le sortir la nuit, en ne le nourrissant qu'au foin.

L'utilisation régulière des pratiques biodynamiques, comme l'épandage de la bouse de corne, des tisanes pour soulager les plantes de la sécheresse et un compostage enrichi des préparations biodynamiques sont aussi des éléments centraux de notre approche.

Puis il y a l'idée d'adapter notre façon de cultiver la terre et les plantes ainsi que l'élevage des animaux, ce qui est à la fois contraignant mais aussi très stimulant : il s'agit d'un défi, mais nous avons des éléments concrets sur lesquels nous pouvons travailler.

Depuis quelques temps, nous réfléchissons au développement d'un projet lié à l'eau sur le site de Montezillon, de façon à l'intégrer selon les besoins des cultures avec des citernes mais aussi dans le paysage, pour la mettre en valeur tant par son utilité, sa présence visuelle, que comme élément de l'organisme agricole.

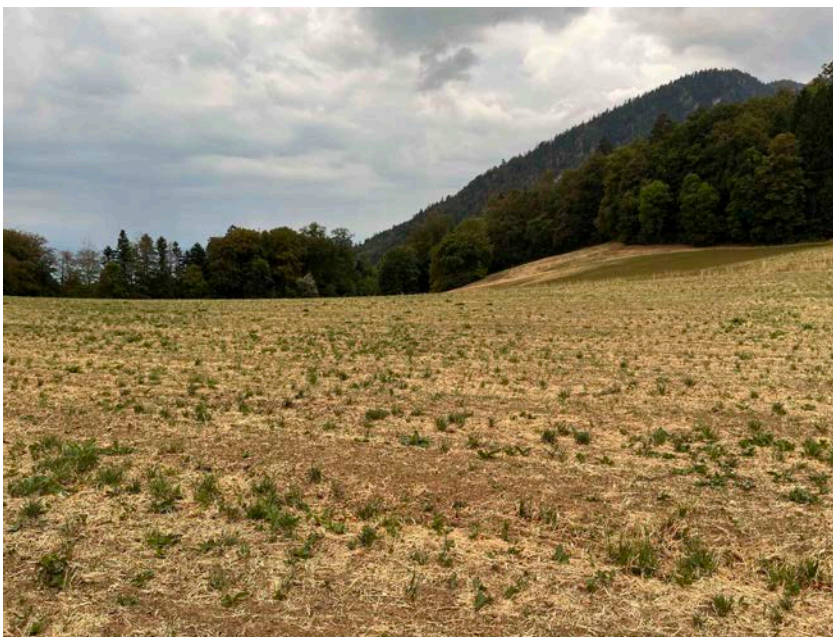
Nous envisageons aussi l'installation de haies et d'arbres dans nos champs : cela permettrait d'une part de créer des îlots d'ombre pour les animaux et d'autre part de retenir plus d'eau dans les sols, grâce au réseau racinaire qui s'installerait. Ces arbustes nous donneraient aussi l'opportunité de favoriser encore plus les relations vivantes entre les différents éléments du domaine agricole. Il faut en effet penser le domaine de manière organique et interactive, cela veut dire aussi adapter les rythmes du bétail : nous pourrions envisager de réduire le nombre de vêlages pendant la période estivale, pour éviter un stress supplémentaire lié à la chaleur dans des moments si délicats ainsi que de devoir nourrir avec du fourrage moins riche des animaux qui sont dans leur période la plus productive en terme de lait.



weiter begleiten. In der landwirtschaftlichen Aktivität und der Käserei betrifft uns das Wetter und die klimatische Situation jeden Tag.

Um die negativen Auswirkungen auszugleichen, können wir gewisse Sofortmassnahmen ergreifen, indem wir zum Beispiel die Herde tagsüber im Stall und nur nachts auf die Weide lassen; indem wir sie nur mit Heu füttern.

Die kontinuierliche Anwendung der biodynamischen Praktiken, wie das Ausbringen des Hornmistpräparates, Auszüge aus Kräutern, die den Pflanzen den Umgang mit der Trockenheit erleichtern und ein durch die biodynamischen Präparate bereicherter Kompost sind zentrale Elemente unserer Arbeitsweise.



Und wir können versuchen, die Art, wie wir Erde und Pflanzen bewirtschaften und Tiere züchten, anzupassen. Das ist eine Herausforderung, anspruchsvoll und stimulierend zugleich, aber wir haben Elemente, auf die wir bei unserer Arbeit aufbauen können.

Seit einiger Zeit sind wir an der Ausarbeitung eines eines Wasserprojektes in Montezillon. Das Wasser soll über Zisternen den Kulturen zugutekommen, aber auch in die Landschaft integriert werden und sowohl über seine Nutzung wie auch über seine Sichtbarkeit und als Element des landwirtschaftlichen Organismus in Wert gesetzt werden.

Wir beabsichtigen auch die Pflanzung von Hecken und Bäumen in unseren Feldern. Dadurch können zum einen Schattenzonen für die Tiere geschaffen, zum anderen durch die Durchwurzelung mehr Wasser im Boden gehalten werden. Dies gibt uns auch die Gelegenheit, die lebendigen Beziehungen zwischen den verschiedenen Elementen des Hofes weiter zu unterstützen, welche man sich als interagierend und organisch vorstellen muss. Auch die Rhythmen des Viehs gehören dazu. Wir könnten die Anzahl der Abkalbungen im Sommer reduzieren, um in diesen empfindlichen Momenten einen zusätzlichen Stress durch

Enfin un projet a déjà commencé : l'adaptation du troupeau aux nouvelles conditions. Nous avons besoin d'animaux plus résistants aux fortes chaleurs, de plus petite taille et capables de valoriser des fourrages plus maigres tout en assurant une production d'excellente qualité. Nous avons donc démarré un processus de croisement de la race de base de notre troupeau avec des races de bovins plus rustiques, un processus long mais qui donne déjà certains fruits.

En somme, le changement climatique qui commence à se manifester par des phénomènes extrêmes représente un grand défi pour une ferme, heureusement la pratique de la biodynamie, une approche à la fois créative et respectueuse des équilibres organiques et dynamiques de la nature, représente une piste de solutions pour l'avenir. De plus la réflexion entre nos différents secteurs sur ces thèmes, accompagné du soutien des partenaires et amis de L'Aubier, nous donne toutes les chances pour réussir cette adaptation !

Filippo Valvassori

die Hitze zu vermeiden und die Tiere in der Phase, in der ihre Milchproduktion am höchsten ist, nicht mit weniger reichhaltigem Futter ernähren zu müssen.

Ein Projekt hat schon Gestalt angenommen: die Anpassung unserer Herde an die neuen Bedingungen. Wir brauchen Tiere, die widerstandsfähiger gegen Hitzeperioden, von kleinerer Grösse und fähig sind, auch mit magerem Futter eine gute Milchproduktion zu gewährleisten. Wir haben bereits begonnen, andere robustere Rassen in unsere Herde einzukreuzen. Dieser Prozess braucht seine Zeit, zeigt aber schon erste Früchte.

Der Klimawandel, der sich durch extreme Wetterphänomene immer deutlicher zeigt, ist eine grosse Herausforderung für einen Hof. Glücklicherweise bietet die biodynamische Praxis mit ihrem kreativen Ansatz und ihrem Respekt für die organischen und dynamischen Gleichgewichte der Natur einen zukunftsfähigen Weg. Zusätzlich schaffen die gemeinsamen Überlegungen der verschiedenen Bereiche zu diesen Themen, zusammen mit der Unterstützung der Partner und Freunde von L'Aubier sehr gute Bedingungen, um diese Anpassungen erfolgreich vornehmen zu können.

Aux Murmures:

Deux magnifiques appartements de 2,5 et 4,5 pièces à louer.
Renseignements: murmures@aubier.ch



Cet été, à L'Aubier...



Présents avec un stand de la fromagerie au Bio marché de Zofingue, nous avons recueilli des adresses dans notre boille à lait. A la maison, c'est une main expérimentée qui a tiré au sort à l'aveugle ! Bravo à la personne qui a gagné une nuit à l'hôtel !

Fin juin, nous avons accueilli les étudiants de l'Afap à Dornach (formation pédagogique) pour un camp à l'académie ! Entre un travail tous les matins avec Marc Desales, des ateliers avec les chevaux, de la gymnastique Bothmer, un peu de fauchage ainsi qu'une participation aux travaux de la ferme, ils et elles ont fait vibrer L'Aubier durant une semaine ! Belles rencontres, découvertes et rires assurés !



Il y a toujours quelque chose à faire quand on travaille dans l'intendance des immeubles ! Parfois on est un peu à l'étroit, mais au moins au frais !



Les samedis de L'Aubier

Séminaires d'un jour à l'Académie

24 octobre 2026

et 28 novembre 2026, Philippe Perennès

de 9h00 à 17h00

«Les sept processus de vie»

Sept processus qui comme les sept notes de la gamme constituent les bases de la compréhension de la symphonie de la vie. Une grille de lecture qui ouvre une nouvelle approche du vivant.

Prix par séminaire : 140.- cours, repas et pauses

Prix pour les deux séminaires : 250.- cours, repas et pauses

Deux samedis ateliers passionnants qui forment une suite

Détails : www.aubier.ch/samedis, Inscriptions : agrandjean@aubier.ch

Agenda

Séminaires publics à l'académie :

- 2-3 oct. Maurice Le Guerrannic**
"Qui était Rudolf Steiner et comment l'anthroposophie peut enrichir les différents domaines d'activité"
 Organisé par la Société anthroposophique suisse
 Inscriptions/informations : mgrandjean@anthroposophie.ch
- 16-17 oct Dreigliederung Schweiz**
Einführungskurs in die Soziale Dreigliederung I
 4 Module von Oktober 2026 bis Februar 2027
 Organisiert von : Dreigliederung Schweiz und Anthroposophische Gesellschaft in der Schweiz
 Anmeldung / Information: info@dreigliederung.ch
- 24 oct. Philippe Perennès**
"Les 7 processus de vie" I
 Organisé par L'Aubier - Académie (voir ci-dessus)
- 13-14 nov. Michèle Grandjean**
"La réalité du lien dans l'accompagnement de l'enfant. Découvrir une pédagogie de l'authentique"
 Organisé par la Société anthroposophique suisse
 Inscriptions / informations: mgrandjean@anthroposophie.ch
- 27-28 nov. Dreigliederung Schweiz**
Einführungskurs in die Soziale Dreigliederung II
 4 Module von Oktober 2026 bis Februar 2027
 Organisiert von : Dreigliederung Schweiz und Anthroposophische Gesellschaft in der Schweiz
 Anmeldung / Information: info@dreigliederung.ch
- 28 nov. Philippe Perennès**
"Les 7 processus de vie" II
 Organisé par L'Aubier - Académie (voir ci-dessus)

11 octobre
« Semer l'avenir »
 Dimanche, 10h30



A bientôt!