

# L'AUBIER

## NOUVELLES

NOUVELLES 44

JUIN 2003

L'AUBIER  
CH-2037 MONTÉZILLON

WWW.AUBIER.CH  
E-MAIL: CONTACT@AUBIER.CH  
FAX: +41 32 732 22 00  
TÉL.: +41 32 732 22 11

## Edito

Click here :



Vous avez déjà remarqué quand on est triste, ou morose ou « gringe » comme on dit chez nous... il suffit que quelqu'un passe avec un souffle d'humour ou que quelque chose de cocasse arrive et nous voilà prêts à rire. Comme si on avait simplement pressé sur un bouton. Clic... et tout va bien !

Mais alors, notre humeur ne serait-elle pas objective ? Cette morosité, ce n'était donc qu'un état d'âme dans lequel éventuellement JE... me plaisais ?

Il me semble en effet, que c'est assez souvent qu'il suffirait de simplement presser sur le bouton quand ça nous prend. Non pas que cela change quelque chose à ce qui se passe autour de nous dans le monde, bien sûr que non, mais cela permet de voir ces mêmes choses avec un autre état d'âme. Et c'est important puisque la morosité, n'est-ce pas, n'aide en rien à faire changer une situation.

Une guerre ici, une catastrophe atypique là et tout le monde se terre chez soi. On a moins envie de voir les autres, de circuler, d'acheter, bref de vivre. Cet état d'esprit bien que compréhensible, bloque tout : l'économie va moins bien, donc le chômage augmente, il n'y a plus d'argent, ni pour la culture, ni pour le social. L'atmosphère se glace et tout le monde a froid au-dedans.

Pourtant on dit de la joie qu'elle réchauffe, de quelqu'un qu'il rayonne, d'une ambiance qu'elle est chaleureuse. Même le vieux proverbe nous dit: qui rit guérit.

Eh bien décidons donc, d'un simple clic sur nous-mêmes, de laisser-faire la joie ! Pour nous, pour les autres, pour le monde entier, c'est **fo**u la différence...

Alors cliquez ici :



puis, hilares, décidez de prendre quelques jours de liberté quelque part ! Mais... où aller ? Si vous avez vu le reportage dans Marie-Claire de juin vous n'aurez plus d'hésitation !

Anita Grandjean

Haben Sie schon gemerkt, dass es oft, wenn man traurig, trüb oder nörgelig ist, schon genügt, dass jemand Humorvolles uns begegnet, oder etwas Lustiges uns geschieht, und schon sind wir wie verwandelt. Als wenn man einfach auf einen Knopf gedrückt hätte. Klick... und alles ist gut!

Unsere Launen wären also nicht objektiv? Dieser Trübsinn wäre nichts anderes, als ein Seelenzustand, in dem ich mich sogar... wohlfühle?

In der Tat scheint es mir, dass es oft schon reichen würde, auf den Knopf zu drücken, wenn „es“ einen wieder überkommt. Nicht, dass das etwas an den Dingen, die sich in der Welt ereignen, ändern würde, natürlich nicht, aber es erlaubt, die gleichen Dinge mit anderen Augen zu betrachten. Und das ist wichtig, denn mit Trübsinn allein ändert man bekanntlich nichts.

Ein Krieg hier, eine Katastrophe da und schon vergräbt sich jeder bei sich zu Hause. Wir haben weniger Lust, Verabredungen zu machen, zu bummeln, einzukaufen, sich von positiven Dingen beeindruckt zu lassen, kurzum, zu leben. Das ist verständlich, blockiert einen aber, und macht alles noch schwärzer... Der Wirtschaft geht es schlechter, die Arbeitslosigkeit steigt, und das Geld für Kultur und Soziales geht aus. Die Atmosphäre vereist und jeder friert innerlich.

Man sagt, dass Freude wärmt, dass jemand etwas ausstrahlt, dass eine Atmosphäre warm und herzlich ist; ein Sprichwort sagt: Lachen verlängert das Leben.

Also, entscheiden wir uns doch einfach durch einen Klick auf uns Selbst, der Freude freien Lauf zu lassen ! Für uns, für die andern, für die ganze Welt, verrückt, der Unterschied...

Also klicken Sie hier :



und... in diesem Sinn, gönnen Sie sich doch einfach irgendwo einige Tage der Freiheit! Aber... wohin soll's gehen? Wenn Sie die Reportage in der Juni-Ausgabe von Marie-Claire gelesen haben, gibt es für Sie kein Zögern mehr.

## Obligations

Sur notre 4ème emprunt de CHF 1 000 000.-

**25** obligations

de CHF 10 000.- à 2,5% 2003 - 2008

sont encore disponibles...

## Obligations

Aus unserer 4. Anleihe von CHF 1 000 000.-

**25** Obligations

von CHF 10 000.- à 2,5% 2003 - 2008

sind noch erhältlich...

## Renseignements Auskünfte

Rémy Grandjean

Tél.: 032 732 22 15

remy.grandjean@aubier.ch

## SOMMAIRE

ÉDITO	1
UNE PERSONNE MORALE	2
BIENVENUE À BORD CREUX-DU-VAN	2-3
DEMETER INTERNATIONAL	3
A NEUCHÂTEL	4

Les Nouvelles de L'AUBIER paraissent en principe 2 fois par année en juin et en décembre.  
Die L'AUBIER-Nouvelles erscheinen zwei Mal im Jahr, im Juni und im Dezember.

# Une personne morale

## Eine juristische Person

### Origine

C'est l'invention des romains d'accorder à l'être humain une qualité de droit, une réalité juridique. Au corps de chair, ils ont ainsi ajouté un corps de droit – persona, la personne – littéralement un masque juridique. Une sphère du droit s'est peu à peu développée, reconnaissant à la personne ainsi conçue son autonomie, ses droits, ses devoirs. Issue des traditions locales avec leurs références culturelles ou religieuses, elle devient le fondement des constitutions de nos Etats modernes.

Au cours du 19<sup>ème</sup> siècle, cette personnalité juridique jusqu'ici seulement reconnue aux personnes physiques, est étendue à certains groupements de personnes. C'est la naissance de nos sociétés de capitaux, de nos fondations, de nos associations. Ces nouvelles entités sont de véritables êtres sociaux. Ils peuvent prendre des décisions, agir en leur propre nom, avoir des responsabilités. Ils sont ainsi des personnes à part entière, au même titre que les êtres humains, avec à la place d'un corps de chair, des statuts qui précisent leur nom, leur but, leurs organes et leur fonctionnement.

### Création

Qu'est-ce à dire? L'être humain s'est rendu capable de créer un nouveau règne d'entités qui en plus d'avoir les mêmes droits que les êtres humains n'en ont pas les mêmes limitations spatiales et temporelles. Ils ont la possibilité d'étendre leur corps sur toute la planète et durer bien plus qu'une vie humaine. En cela, ils deviennent incontrôlables par le droit local qui leur a donné naissance.

Si cette analyse est correcte, l'être humain se trouve confronté à un nouveau défi d'une portée immense. Apprenti sorcier, il a mis au monde un nombre considérable d'êtres dont il n'imaginait pas qu'ils deviendraient autonomes. Et il doit maintenant apprendre à les éduquer et à les former, pour qu'il ne devienne pas lui, être humain, tout bonnement leur esclave...

S'agissant d'eux, le droit parle de personnes *morales*. Pourtant ce que le génie de la langue française exprime ainsi est encore loin d'être atteint!

### Par exemple la SA

La société anonyme est probablement la personne morale dont la forme actuelle s'apparente le plus à la nature humaine. Pour le meilleur et pour le pire! Le pire? Chacun le connaît bien assez et c'est justement ce qui donne à cette forme juridique sa mauvaise presse. Le meilleur? Aucune forme ne permet de mettre si librement en relation d'une part l'initiative et la savoir-faire des uns avec d'autre part la reconnaissance et les moyens financiers des autres, tout cela au nom d'un but ou d'un idéal commun. Ces trois fonctions ne peuvent cependant collaborer fructueusement que si le droit de vote est neutralisé à l'assemblée générale afin qu'aucune des trois entités ne puisse avoir le pouvoir sur l'autre. C'est possible avec des actions privilégiées quant au droit de vote réunissant sans équivoque la majorité des voix. Et c'est alors le but qui devient le signe de ralliement de toutes les parties. C'est ce que nous avons réalisé avec L'AUBIER SA.

A l'heure où à Bruxelles les commissaires discutent d'abolir les actions privilégiées, offrant ainsi les entreprises en pâture aux marchés des capitaux, il est important de percevoir l'importance de telles actions, utilisées à bon escient, pour une humanisation de notre environnement économique.

Marc Desaulles

### Ursprung

Die Römer haben als erste dem Menschen eine Rechtsqualität, eine juristische Realität, zugestanden. Dem leiblichen Körper fügten sie noch einen Rechtskörper hinzu – persona – die Person: im ursprünglichen Sinne des Wortes eine juristische Maske. Die Rechtssphäre hat sich dann nach und nach entwickelt, der so entstandenen Person ihre Autonomie, ihre Rechte und Pflichten zuerkennend. Von lokalen Traditionen mit ihren kulturellen und religiösen Bezügen ausgehend, wurde sie zur Grundlage der Verfassungen unserer modernen Staaten.

Im Laufe des 19. Jahrhunderts wurde diese juristische Personlichkeit, die bis dahin nur physischen Personen zuerkannt wurde, auf bestimmte Gruppen von Personen ausgeweitet. Das ist die Geburt unserer Kapitalgesellschaften, Stiftungen und Vereine. Diese neuen Gebilde sind echte soziale Wesen; sie können Entscheidungen treffen, in ihrem Namen handeln, Verantwortung tragen. Sie sind somit vollständige Personen, mit gleichem Titel wie die Menschen; anstelle eines physischen Körpers haben sie Statuten, die ihren Namen, ihr Ziel, ihre Organe und ihr Funktionieren festlegen.

### Schöpfung

Was heisst das? Der Mensch hat sich befähigt, ein neues Reich von Gebilden zu schaffen, welche die gleichen Rechte wie die Menschen besitzen, aber nicht die gleiche räumliche und zeitliche Begrenzung. Sie haben die Möglichkeit, ihren Körper über den ganzen Planeten auszudehnen und um einiges länger als ein Menschenleben zu existieren. Dadurch werden sie unkontrollierbar durch das örtliche Recht, das ihnen zum Leben verholfen hat.

Wenn diese Analyse richtig ist, sieht sich der Mensch einer neuen Herausforderung mit einer immensen Reichweite gegenüber. Als Zauberehring hat er eine beachtliche Zahl an Wesen auf die Welt gebracht, ohne sich vorzustellen, sie könnten eines Tages autonom werden. Und nun muss er lernen, sie zu erziehen, zu formen, damit nicht eines Tages er, der Mensch, zu ihrem Sklaven wird...

Was „sie“ betrifft, spricht man in der französischen Rechtsprache von „moralischen“ Personen. Aber von dem was der französische Sprachgenius ausdrückt, sind wir noch allzu weit entfernt!

### Zum Beispiel die AG

Die Aktiengesellschaft ist wohl die „moralische“ Person, dessen derzeitige Form sich am ehesten der menschlichen Natur annähert. Im Besten und im Schlechtesten! Das Schlechteste? Jeder kennt es nur zu gut und es ist gerade dies, was dieser Rechtsform ihre schlechte Presse bringt. Das Beste? Keine andere Form lässt soviel Freiraum, die Initiative und das Know-how der Einen, mit der Anerkennung und den finanziellen Mitteln der Anderen – im Namen eines gemeinsamen Ziels oder Ideals – zu verbinden. Diese drei Funktionen können jedoch nur dann fruchtbar miteinander arbeiten, wenn das Stimmrecht an der Generalversammlung neutralisiert wird und so keine der drei Macht über die anderen erhalten kann. Dies ist möglich mit Stimmrechtsaktien, wenn diese zusammen eindeutig die Mehrheit der Stimmen halten. Und so wird also das Ziel zu demjenigen, für das sich alle Parteien vereinigen. Dies haben wir mit L'AUBIER SA verwirklicht.

Heute, da in Brüssel die Kommissare über die Abschaffung dieser Stimmrechtsaktien diskutieren und so die Unternehmen vollständig den Kapitalmärkten ausliefern, ist es wichtig, die Bedeutung dieser Aktien zu erkennen, die wohlüberlegt eingesetzt, eine Vermenschlichung unseres wirtschaftlichen Umfeldes bewirken können.



Depuis le début de cette année, Pierre Mergel est le nouveau chef de cuisine et responsable du restaurant de L'AUBIER. Il a quitté son Alsace natale avec sa famille pour s'installer dans notre région ! Il est fort heureusement un familier des produits bio puisqu'il y a longtemps qu'il pratique cette qualité. C'est sur ce plan que nous nous sommes découverts et que nous avons décidé de travailler ensemble.

Depuis de nombreuses années, ce chef calme et souriant tenait un restaurant végétarien. Son retour à la viande ne lui fait pas pour autant renoncer à ses chers légumes qui apportent aux assiettes bien sûr... leurs saveurs et leurs couleurs. On est à L'AUBIER non ?

Devant les marmites ou circulant dans les espaces, il se ressent surtout comme un capitaine qui forme son équipage pour entreprendre une traversée et qui met toute son énergie pour que le voyage soit réussi.

Il est en effet persuadé que l'assiette telle qu'elle parvient au client, reflète

aussi tout ce qui s'est passé avant : le respect des produits et des producteurs, la solidarité dans l'équipe, la créativité parce que l'ambiance devant le fourneau est détendue, bref une cuisine où chacun peut retrouver le plaisir du travail bien fait dans une bonne atmosphère.

C'est à cela que veille Pierre Mergel, à la barre, à l'arrière du bateau : que la traversée se déroule dans le calme pour le bien-être des passagers de la salle à manger.

Anita Grandjean

## Au Creux-du-



« C'était formidable, nous avons passé une toute belle journée, les enfants ont apprécié autant que nous. Merci de nous avoir conseillé ce tour.

Comme vous nous l'avez suggéré, nous avons marché depuis Noiraigue. Juste avant les Oeuillons nous avons bu à la petite fontaine! Ensuite on a attaqué les 14 contours et sans s'en rendre compte nous étions en haut. Nous avons longé le bord du cirque. C'était vraiment impressionnant. Et quelle vue! Tout au fond dans les éboulis une dizaine de chamois ont traversé la pente; on les entendait qui faisaient rouler des pierres. Plus loin, avant d'entamer la descente, nous nous sommes assis un moment vers un mur et soudain on a remarqué qu'un bouquetin était couché tout près, sur une vire en contrebas ! Il ne bougeait pas, plusieurs

promeneurs ont passé sans le voir. Nous sommes redescendus par le sentier du Single et comme vous nous aviez parlé de la Fontaine Froide, nous avons fait un petit crochet pour y aller. Quel contraste entre la chaleur qu'il faisait en haut! Nous ne connaissons pas l'absinthe, mais nous pouvions bien imaginer le plaisir que cela aurait été pour nous d'en déguster une ici. La prochaine fois nous vous demanderons conseil à ce sujet! Peu avant la Ferme Robert nous avons raconté aux enfants l'histoire du dernier ours tué là, comme vous nous l'aviez dite hier; ils n'étaient pas très rassurés... Est-ce que c'était vraiment le dernier?

Une prochaine fois nous essaierons de monter par le Dos d'Âne et de redescendre par le Pertuis de Bise; mais c'est plus difficile n'est-ce pas? »

Une famille de clients de Zürich à Rémy Grandjean

# à bord! L'kommen an Bord!

Seit Anfang des Jahres ist Pierre Mergel der neue Küchenchef und Verantwortliche für das Restaurant von LAUBIER. Mit seiner Familie hat er das heimatische Elsass verlassen, um sich in unserer Region niederzulassen. Er ist glücklicherweise schon mit den biologischen Produkten vertraut, denn schon lange hat er die Qualität der Bioprodukte entdeckt und damit gearbeitet. Auf dieser Ebene haben wir uns auch kennengelernt und zu einer Zusammenarbeit entschlossen.

Viele Jahre führte dieser ruhige und freundliche „Chef“ ein vegetarisches Restaurant. Seine Rückkehr zum Fleisch lässt ihn jedoch nicht seinen geliebten Gemüsen abschwören, die den Gerichten natürlich... ihre „saveurs et couleurs“ geben. Schliesslich ist man in LAUBIER, oder?

Vor den Kochtöpfen oder in den Räumen des Restaurants empfindet er sich vor allem als Kapitän, der seine Mannschaft auf eine Überfahrt vorbereitet und der all seine Energie darauf verwendet, dass die Reise zum Erfolg wird.

Er ist davon überzeugt, dass der Teller, so wie er zum Gast kommt, all das spiegelt, was sich zuvor ereignet hat: den Respekt vor den Produkten und den Produzenten, den Zusammenhalt in der Mannschaft, die Kreativität, weil die Stimmung in der Küche gut ist. Kurz, eine Restauration, in der jeder die Freude an einer guten und in angenehmer Atmosphäre ausgeführten Arbeit wiederfinden kann.

Und darauf wacht Pierre Mergel am Ruder im Heck des Schiffes: dass die Überfahrt ruhig verläuft, zum Wohlbefinden der Passagiere im Speisesaal.

## Van...

« Es war wunderbar, wir haben einen herrlichen Tag verlebt, die Kinder haben es genauso genossen wie wir. Danke, dass sie uns diese Tour empfohlen haben.

Wie Sie uns vorgeschlagen haben, sind wir ab Noiraigue gelaufen. Kurz vor „Les Oeuillons“, bevor wir die „14 Contours“ in Angriff genommen haben, haben wir aus dem kleinen Brunnen getrunken, und ehe wir uns versahen, waren wir schon oben. Wir sind den ganzen Halbkreis abgegangen; es war wirklich sehr eindrucksvoll. Und diese Sicht! Ganz unten m Geröll kreuzten etwa zehn Gämsen den Hang; man konnte die von ihnen ins Rollen gebrachten Steine hören. Etwas weiter, bevor wir uns den Abstieg machten, haben wir uns einen Moment an einer Mauer hingesezt, und plötzlich sahen wir etwas unterhalb, ganz nah bei uns einen Steinbock. Er bewegte sich nicht; mehrere Spaziergänger gingen vorbei, ohne ihn zu sehen. Dann sind wir über den „Sentier du Single“ abgestiegen, und da Sie von der „Fontaine froide“ gesprochen hatten, haben wir noch einen kleinen Umweg gemacht. Welch Unterschied im Vergleich zur Wärme oben. Wir kennen den Absinth nicht, konnten uns aber gut das Vergnügen vorstellen, ihn hier zu kosten. Das nächste mal werden wir hierfür ihren Rat einholen. Kurz vor der „Ferme Robert“ haben wir den beiden Kindern die Geschichte von dem letzten Bären, der dort getötet wurde erzählt, so wie Sie gestern uns; sie waren ein wenig verunsichert... war es wirklich der letzte?

# Das nächste

# Demeter International à L'Aubier

Chaque année l'assemblée annuelle de Demeter International se déroule dans l'un des 19 pays membres. Cette année, la Suisse est le pays d'accueil et l'assemblée se tiendra du 26 au 29 juin à LAUBIER.

## Quelle est la tâche de Demeter-International ?

Demeter est la marque de protection des produits issus de l'agriculture bio-dynamique enregistrée dans 70 pays environ. Ainsi Demeter est le seul label bio mondial. Demeter-International est le regroupement fédératif des organisations nationales autonomes. Ce sont les directives, selon lesquelles les exploitations sont contrôlées et certifiées, qui forment la base du label Demeter. Demeter International établit les règles minimales qui sont déterminantes pour tous les pays. C'est ainsi qu'on peut trouver sur les étagères de différents magasins, des produits arrivant de différents pays mais remplissant les mêmes critères. Les directives règlent, selon les points de vue de la biodynamie et comme le font les autres labels bio standards, les chapitres qui concernent le sol et sa fertilisation, le développement des plantes et leurs semences, l'élevage des animaux et leur affouragement. Demeter exige par exemple que les semences utilisées soient de qualité bio-dynamique lorsqu'il en existe ou interdit complètement l'usage de fourrage conventionnel. Ces exemples montrent que les directives expriment sous une forme juridiquement contrôlable, les idées fondamentales de la bio-dynamie, comme par exemple la mise au point et le développement des plantes par les semences ou la gestion du domaine, de manière close sur elle-même, du circuit affouragement-fumure-sol.

## Les préparations bio-dynamiques

Le travail avec les préparations doit faire l'objet d'une nouvelle formulation dans les directives. Elles sont en effet le cœur même de l'agriculture bio-dynamique. Au moyen de substances organiques, une fumure autonome homéopathique est mise en route sur l'ensemble du domaine. Décrivons ici par exemple, la préparation à base de camomille : les fleurs sont récoltées en été puis introduites en automne, comme si nous voulions faire des saucisses, dans un bout d'intestin grêle de vache. Ces sau-

cisses de camomille sont ensuite mises sous terre, passent ainsi tout l'hiver et sont ressorties au printemps. A ce moment la camomille est séparée des enveloppes et introduites dans le compost. Une saucisse de 20cm de longueur suffit pour un domaine d'environ 50 hectares ! Cette préparation fortifie le processus du calcium qui à son tour favorise la santé de la plante. A côté de la préparation à la camomille, il y en a d'autres encore qui utilisent d'autres fleurs et d'autres organes.

## Le combat pour les préparations

Cependant, depuis le 1<sup>er</sup> mai 2003, l'ordonnance 1774 de l'Union Européenne interdit pratiquement ces préparations ! Cette ordonnance a vu le jour suite aux gros scandales des dernières années – vaches folles et fièvre aphteuse. Son but est d'interdire toute relation à risque avec des sous-produits d'animaux. Ce faisant, c'était surtout les grandes entreprises d'abattage industriel qui étaient visées. Mais le texte de l'ordonnance est si rigoureusement défini que même l'utilisation des petites quantités d'intestin ou d'autres organes nécessaires à l'élaboration des préparations bio-dynamiques tombe sous le coup de cette loi. Demeter-International doit maintenant réglementer clairement la fabrication et l'usage des préparations, afin qu'elles puissent être reconnues par les autorités comme faisant partie intégrante du système de contrôle de qualité Demeter. A travers le dédale de la grosse machinerie de Bruxelles, il faut trouver un chemin pour faire entendre notre requête. Il faut véritablement se battre sur le plan juridique pour défendre les préparations bio-dynamiques. Demeter International en tant qu'organisation juridique privée est l'instrument adapté à ce combat.

## Avenir

La relation intime avec les forces de vie liées aux préparations sur les domaines bio-dynamiques est maintenant interdite par une ordonnance de l'UE. Demeter-International lui oppose une claire assise juridique concernant les préparations dans son cahier des charges. Une telle démarche créera la sécurité, la transparence et la confiance des producteurs jusqu'aux consommateurs. La reconnaissance juridique ainsi obtenue contribuera à aplanir le chemin futur de l'impulsion bio-dynamique.

Jedes Jahr im Juni findet in einem der 19 Mitgliedsländer die Jahresversammlung von Demeter-International statt. Dieses Jahr ist die Schweiz Gastgeberland, und die Konferenz wird vom 26. bis 29. Juni in LAUBIER stattfinden.

## Was ist die Aufgabe von Demeter-International?

Demeter ist die in ca. 70 Ländern eingetragene Schutzmarke für Produkte aus bio-dynamischem Anbau. Damit ist Demeter das einzige weltweite Bio-Label. Demeter-International ist der föderative Zusammenschluss der eigenständigen Landesorganisationen. Kernstück des Demeter-Labels sind die Richtlinien, nach denen die Betriebe kontrolliert und zertifiziert werden. Demeter-International erstellt Mindestrichtlinien, die für alle Länder verbindlich sind. Damit erfüllen die Demeter-Produkte aus den verschiedenen Ländern, die im Laden-Regal nebeneinander stehen die gleichen Kriterien. Unter biodynamischen Gesichtspunkten regeln die Demeter-Richtlinien wie andere Bio-Standards die Kapitel Boden und Düngung, Pflanzenbau und Saatgut, Tierhaltung und Fütterung. Demeter fordert z.B., wenn verfügbar, biodynamisches Saatgut zu verwenden, oder den gänzlichen Verzicht auf konventionelles Futter. Die Beispiele zeigen, dass die Richtlinien grundlegende Ideen des Biodynamischen in kontrollierbarer Rechtsform ausdrücken z.B. die Weiterentwicklung der Kulturpflanzen durch das Saatgut oder die Geschlossenheit des Betriebes durch den Kreislauf Futter-Dünger-Boden.

## Die biodynamischen Präparate

Die Arbeit mit den Präparaten muss in den Richtlinien neu gefasst werden. Die Präparate sind das Herzstück der biodynamischen Landwirtschaft. Mit organischen Substanzen wird eine eigenständige „homöopathische“ Düngung auf dem Betrieb initiiert. Als Beispiel sei das Kamillenpräparat geschildert: Im Sommer pflückt man die Blüten der Kamille und füllt sie im Herbst in Kuhdärme, wie wenn man Würste machen würde. Diese Kamillenwürste werden nun vergraben, bleiben im Winter in der Erde und werden im Frühling wieder ausgegraben. Nun werden die Kamilleblüten herausgenommen, und damit wird der Kompost geimpft. Eine Wurst von 20cm Län-

Les produits DEMETER de notre ferme et de notre fromagerie en vente au magasin :  
(ouvert tous les jours)

demeter

Biodynamique par nature.

Lait, yogourt, séré  
Tomme et brie  
Fromages L'Aubier et St Jean  
Viandes, veau et porc  
Céréales et farine  
Pain et baguette  
Pommes de terre et carottes

ge reicht für einen Betrieb von ca.50ha. Dieses Präparat stärkt den Kalziumprozess und dies wiederum ist förderlich für die Pflanzengesundheit. Neben dem Kamillenpräparat gibt es noch weitere Präparate mit anderen Blüten und anderen Organen.

## Der Kampf um die Präparate

Nun sind diese Präparate seit dem 1. Mai 03 in der EU faktisch verboten durch die Verordnung 1774. Diese Verordnung wurde im Zuge der grossen Tierskandale der letzten Jahre – BSE und Maul- und Klauenseuche – erstellt. Das Ziel ist, den risikobehafteten Umgang mit tierischen Nebenprodukten zu verbieten. Dabei wurde an industrielle Dimensionen von Schlachtabfällen gedacht. Aber der Text der Verordnung ist so rigoros abgefasst, dass auch die Verwendung der kleinen Mengen Darm und anderer Organe, die wir für die biodynamischen Präparate brauchen, verboten ist. Demeter-International ist nun gefordert, die Herstellung und die Anwendung der Präparate klar zu regeln, damit sie als Bestandteil des Demeter-Qualitätssicherungssystems von den Behörden anerkannt werden können. In der grossen Maschinerie in Brüssel muss ein Weg gefunden werden, um unserem Anliegen Gehör zu verschaffen. Es muss also um die biodynamischen Präparate auf juristischem Felde richtig gekämpft werden. Demeter-International als private Rechtsorganisation ist für diesen Kampf die geeignete Rüstung.

## Zukunft

Der intime Umgang mit den Lebenskräften durch die Präparate auf den biodynamischen Betrieben ist heute durch die EU-Verordnung 1774 verboten. Demeter-International setzt dagegen die klare Rechtssetzung der Präparate in den Richtlinien. Dadurch entsteht Sicherheit, Transparenz und Vertrauen vom Produzenten bis zum Konsumenten. Der so geschaffene freie Rechtsraum wird helfen dem biodynamischen Impuls einen Zukunftsweg zu bahnen.

Ueli Hurter

L'AUBIER  
NOUVELLES

NUMMER 44 - JUIN 2003

3

# Et à Neuchâtel...

## Au Café

Un jour « avec », les pigeons roucoulent sur le bord de la fontaine du Banneret et on est surpris en arrivant par la hauteur qu'a déjà atteint notre petit rosier. Tiens, quelqu'un a balayé devant l'entrée !

Un jour « sans », c'est bien sûr Personne qui a perdu les gants en caoutchouc et Personne encore (il est parfois très efficace celui-là ! ) qui a rangé les couteaux de manière à ce que le suivant se coupe en plongeant la main dans le panier du lave-vaisselle...

Ainsi va la vie au Café, rythmée par les fous rires derrière la grande table, la joie de revoir cet habitué qui ne venait plus depuis deux jours (« on avait déjà peur pour vous » !), le petit plaisir que l'on peut avoir à servir un thé vert dans une tasse verte, mais aussi les mines fatiguées à la fin d'une journée bien remplie, et les énervements quand le fût à bière est vide au milieu d'un service de midi...

Au milieu de tout cela, il y a bien sûr les clients avec leurs humeurs et leurs rires. Et nos clients, on les aime bien ! Ils ont compris le système, ils aiment partir à la découverte (« un café Québec, s'il vous plaît, même si je ne sais pas ce que c'est ! ») et nous donnent envie de créer, d'inventer, bref, d'avoir avec eux des jours « avec ».

D'ailleurs, avec quoi ? Avec ces petits riens qui font la vie si belle bien sûr !

*Michèle Grandjean Cordes*

## Dans les étages

Début avril, nous avons entrepris le déménagement de toutes les biographies de la Rue du Château 10 en direction de la salle qui se trouve au dessus du Café. C'est là qu'elles se trouvent aujourd'hui, en compagnie de toutes sortes d'articles de bon voisinage tels les fameux cahiers de Moleskine, des cartes postales portraits d'artistes et des idées-cadeaux que vous ne trouverez pas forcément ailleurs.

Presque tous les jours nous trouvons de nouvelles biographies, des vies à découvrir dont on souhaitait depuis longtemps que quelqu'un les écrive ! Alors après avoir créé un petit stock de départ en français, nous commençons à chercher parmi les œuvres germaniques pour avoir quelque chose à proposer à nos clients suisse allemands !

Dans les étages au-dessus de la librairie-boutique, nos neuf chambres continuent de créer la surprise ! Simples, colorées, elles sont un petit havre de charme au centre de la ville.

## La maison du Château?

- un bon petit café fraîchement torréfié au rez
- un bouquin inattendu au premier
- une nuit merveilleuse au deuxième, troisième ou quatrième !

Ein Tag „mit“, die Tauben gurren auf dem Rand der „Fontaine du Banneret“ und ankommend ist man überrascht, wie sehr unser Rosenstock schon gewachsen ist, und... da hat doch tatsächlich jemand vor der Tür gekehrt!

Ein Tag „ohne“, es ist natürlich Niemand, der die Plastikhandschuhe verloren hat und Niemand (manchmal ziemlich effizient dieser Niemand) der die Messer so in den Spülmaschinenkorb getan hat, dass der nächste, der hineingreift, sich die Finger schneidet...

So ist das Leben im Café; aufgeteilt zwischen dem ausgelassenen Lachen hinter dem grossen Tisch, der Freude, diesen Stammgast wiederzusehen, der zwei Tage lang nicht mehr da gewesen war („Wir haben uns schon Sorgen um Sie gemacht!“), dem Vergnügen, einen grünen Tee in einer grünen Tasse servieren zu können, aber auch der Müdigkeit nach einem sehr vollen Tag, oder dem Stress, wenn das Bierfass ausgerechnet während der Mittagszeit leer wird...

Glücklicherweise gibt es noch unsere Kunden mit ihrem Humor und ihrem Lachen. Wir mögen sie gern, unsere Kunden! Sie haben das Konzept verstanden, sie entdecken gerne neue Sachen („Einen Café Québec bitte, auch wenn ich nicht weiss, was das ist.“) Und sie machen uns Lust, die Dinge weiterzuentwickeln, zu erfinden, kurz, mit ihnen Tage „mit“ zu erleben.

Nebenbei, mit Was? Mit all den kleinen Dingen, die das Leben so schön machen !



Anfang April sind die Biographien aus der Rue du Château 10 in den ersten Stock über dem Café gezogen. Dort befinden sie sich in guter Nachbarschaft, wie z.B. den legendären Moleskin-Notizbüchern, Porträtpostkarten von Künstlern, sowie Geschenkideen, die Sie nicht unbedingt überall finden werden.

Immer wieder finden wir neue Biographien, neue Leben, die zu entdecken sind, oder solche, von denen man sich schon lange wünscht, es möge doch einmal jemand sie festhalten. Und nachdem nun der Grundstock in französischer Sprache gelegt ist, beginnen wir, uns unter den deutschen Büchern umzuschauen und eine Auswahl zu treffen, damit wir auch unseren deutschsprachigen Gäste eine Auswahl bieten können !

Was die Stockwerke über dem Café anbelangt: Unsere neun Zimmer sorgen immer wieder für freudige Überraschung bei denen, die sie besichtigen oder zum ersten mal eine Nacht bei uns verbringen. Schlicht und farbig sind sie eine ruhige Anlegestelle im Zentrum der Stadt.

IMPRESSUM  
NOUVELLES 44 - JUIN 2003

Editeur:  
L'AUBIER SA, Montézillon  
Rédactrice:  
Anita Grandjean  
Textes:  
signés par leur auteur  
Mise en page:  
Atelier graphique de L'Aubier  
Impression:  
Imprimerie Messeiller SA  
à Neuchâtel  
Internet:  
www.aubier.ch  
e-mail:  
contact@aubier.ch  
Fax:  
+41 32 732 22 00  
Tél.:  
+41 32 732 22 11

