

# 50<sup>ème édition</sup>

## Edito

### Invitation à l'assemblée annuelle 2007

le samedi 5 mai  
à 10h30

à Montezillon, dans la grande salle.

Les actionnaires – et les détenteurs de bons de participation dont les adresses nous sont connues – seront convoqué(e)s personnellement par un courrier séparé contenant toutes les informations utiles.

Cela fait tout drôle et c'est quelque chose de magnifique que de relire la toute première édition de nos Nouvelles, qui date de l'hiver 1983-84... On y retrouve les descriptions du commencement de L'AUBIER, mais surtout on y voit la trace d'un idéal qui n'a pas pris une ride ! Bien sûr, certaines impulsions « naïves » de jeunesse se sont affinées, certaines structures ont changé. Mais l'idée d'une forme d'économie incluant véritablement l'être humain, une conscience de l'environnement, et un engagement envers la bio-dynamie, tout cela est déjà présent dans ce numéro 1 des Nouvelles !

23 ans plus tard, c'est la cinquantième parution ! Il faut dire qu'elles n'ont jamais été confiées à quelqu'un d'extérieur. Ce sont toujours les responsables ainsi que certains collaborateurs qui se sont partagés cette tâche. Nous avons donc 50 fois mis sur papier les événements à communiquer, nous nous sommes 50 fois grondés ou fait gronder parce que, forcément, nous ne tenions pas les délais que nous nous étions fixés et nous avons 50 fois terminé à 3 heures du matin avant d'aller chez l'imprimeur ! Et puis, cinquante fois aussi sans doute, nous avons tremblé en découvrant les Nouvelles fraîchement imprimées parce qu'il arrive tellement souvent que des fautes échappent aux contrôles des yeux fatigués... et de préférence dans l'Edito, bien en vue à la première page ! Mais nos Nouvelles sont surtout l'occasion de vous transmettre nos intentions, nos soucis et notre enthousiasme.

Nous sommes lancés pour les 50 prochains numéros au moins ! Vous redécouvrirez dans celui-ci l'expression de nos idéaux à travers la description du projet des Murmures ainsi qu'un Agenda des événements qui ont lieu sur le site de L'AUBIER afin de vous signaler les journées à ne pas manquer ! A tout bientôt donc, à Neuchâtel ou à Montezillon !

*Michèle Grandjean-Cordes*

Es ist ein bisschen seltsam und wunderbar zugleich, die allererste Ausgabe unserer Nouvelles vom Winter 1983-84 durchzublättern. Man liest über die Anfänge von L'AUBIER, aber vor allem findet man die Beschreibung eines Ideals, das seither nicht alt geworden ist! Sicher, einige naive Jugendimpulse wurden verfeinert, manche Strukturen verändert. Aber die Form einer Wirtschaftsweise, die den Menschen in den Mittelpunkt stellt, ein klares Umweltbewusstsein und das Engagement für die biodynamische Landwirtschaftsweise, das alles ist schon in der ersten Ausgabe vorhanden!

23 Jahre später sind wir bei der 50. Ausgabe angelangt! Man muss erwähnen, dass wir sie nie ausser Haus gegeben haben. Es waren immer die Verantwortlichen zusammen mit einigen Mitarbeitern, die sich diese Aufgabe geteilt haben. Wir haben also 50 mal die Ereignisse zu Papier gebracht, von denen wir berichten wollten, uns 50 mal geärgert, weil wir die Termine, die wir uns gesetzt hatten, nicht eingehalten haben (nicht einhalten konnten), und wir haben 50 mal den Tag um drei Uhr morgens beendet, bevor wir die Nouvelles in die Druckerei brachten. Und natürlich haben wir 50 mal gezittert, wenn sie aus der Druckerei kamen, da immer einige Fehler beim Kontrolllesen unsichtbar bleiben, bevorzugt im Edito, gut sichtbar auf der ersten Seite. Vor allem aber sind die Nouvelles eine Gelegenheit für uns, unsere Intentionen, Sorgen und unseren Enthusiasmus mitzuteilen.

Wir nehmen Anlauf für mindestens 50 weitere Ausgaben! Diesmal finden Sie unsere Ideale in der Beschreibung des Projektes Les Murmures und in einer Agenda der Ereignisse, die in L'AUBIER stattfinden, so sind Sie sicher, dass Sie keine wichtigen Termine verpassen. Bis bald also, in Neuchâtel oder in Montezillon.

# Les préparations

Voici la troisième partie de notre série sur les préparations dans l'agriculture bio-dynamique. L'agriculture bio-dynamique est une des bases de L'AUBIER. Les préparations sont un élément clé de cette agriculture. Il en existe huit. Mais de quoi s'agit-il ?

## La préparation de l'achillée

À partir de la mi-juin, les petits parasols blancs des fleurs d'achillée brillent dans le vert vif des prés non encore touchés : aux bords des talus, des pâturages, des chemins et des haies. En cueillant, nous sommes attentifs à ce que la floraison, qui peut durer 2 à 3 semaines, soit bien avancée et les semences déjà visibles. La cueillette n'est donc pas légère et fleurie, mais volumineuse et lourde. A la maison, les fleurs sont déposées dans leur « enveloppe de préparation » : la vessie d'un cerf. Ce sont les chasseurs qui nous fournissent cet organe sous forme de peau séchée. Avant son utilisation, elle est trempée dans l'eau. Quand la vessie est bien remplie de fleurs, elle a la taille d'environ deux poings. Elle est ensuite suspendue à une place ensoleillée pendant l'été. La vessie suspendue au soleil au pignon d'une ferme est comme l'enseigne public de son engagement bio-dynamique ! En automne, elle est enfouie pour passer l'hiver en terre. Au printemps, lorsqu'on la déterre, il faut être prudent, car la peau de la vessie est devenue très cassante et ne retient presque plus son contenu. Les fleurs d'achillées se sont transformées en une masse d'humus foncé. Cette préparation de l'achillée terminée est gardée soigneusement dans la caisse des préparations jusqu'à son utilisation.

La préparation de l'achillée est une des six préparations utilisées pour le compost. Elles ne sont pas giclées comme la préparation de silice et celle de la bouse de corne, mais ajoutées en petites quantités aux engrais de la ferme : fumier, purin et compost. L'engrais est « préparé » régulièrement toutes les quelques semaines. Que provoquent les préparations dans l'engrais et dans l'organisme de la ferme ? Chaque préparation représente une substance d'engrais ou plus précisément un groupe de substances important. Au lieu d'acheter ces « éléments nutritifs » pour les cultures à l'extérieur et les disperser en masse dans les champs, tel qu'il est aujourd'hui habituel de procéder dans l'agriculture, le domaine reçoit grâce aux préparations les capacités de créer ces substances par lui-même. Un engrais préparé ainsi a la capacité de gérer les différentes substances pour arriver à des relations optimales de productivité, de santé et de qualité. La préparation de l'achillée fournit en particulier la capacité de traiter correctement le potassium en relation avec le soufre. Un regard exercé peut reconnaître cela relativement facilement dans l'achillée. Par exemple aux feuilles extrêmement bien ciselées (soufre) et d'un vert intense (potassium). Mais pourquoi la vessie d'un cerf ? Le cerf est l'animal le plus équilibré des animaux de nos forêts : avec ses bois qui se renouvellent au rythme des saisons, il est très sensiblement intégré dans la structure complexe de la vie entre la lumière et l'ombre des forêts de montagne. Les bois sont ainsi presque l'opposé des cornes croissantes et fermées de la vache. Le cerf et ses bois sont ouverts et réceptifs au cosmos et ses expériences trouvent dans la vessie leur empreinte substantielle. La vessie du cerf est comme un petit cosmos. Et précisément cela vient à la rencontre du soufre qui a lié avec art dans les fleurs de l'achillée sa nature cosmique à la matière terrestre du potassium. La préparation de l'achillée permet à la ferme de rythmer correctement étendues cosmiques et profondeurs terrestres au fil de l'année, ce qui s'exprime par une forte croissance des plantes.



Der dritte Teil unserer Reihe über die Präparate in der bio-dynamischen Landwirtschaft. Sie ist eine der Grundlagen von L'AUBIER. Die Präparate sind Schlüsselemente für diese Landwirtschaft. Von ihnen existieren acht. Worum handelt es sich dabei?

## Das Schafgarbenpräparat

Ab Mitte Juni leuchten die weissen Schirmchen der Schafgarbenblüten im kräftigen Grün der Wiesenstücke, die noch nicht genutzt worden sind: An Böschungen, an Rändern von Weiden und Wegen, entlang von Hecken. Beim Pflücken schauen wir darauf, dass die Blüte, die 2 bis 3 Wochen dauern kann, schon gut vorangeschritten ist und die Samen bereits veranlagt sind. Das Pflückgut ist also nicht luftig-blütig, sondern voluminös und gewichtig. Zu Hause werden die Blüten in „ihre“ Präparatehülle gefüllt: Es ist dies die Blase von einem männlichen Hirsch. Dieses Organ bekommt man als getrocknete Haut von den Jägern. Vor dem Füllen wird es in Wasser eingelegt. Ist die Hirschblase mit den Blüten prall gefüllt, ist sie etwa zwei Faust gross. Mit einer Schnur wird sie an einem sonnigen Ort über den Sommer aufgehängt. Die im Giebfeld des Bauernhauses sonnig aufgehängte Hirschblase ist wie die öffentliche Bekundung des bio-dynamischen Engagements eines Hofes. Im Herbst wird die Hirschblase vergraben, um den Winter in der Erde zu verbringen. Beim Herausnehmen im Frühjahr muss man schon sehr vorsichtig sein, weil die Haut der Blase spröde ist und den Inhalt nicht mehr zusammenhalten kann. Die Schafgarbenblüten sind zu einer dunklen humosen Masse geworden. Dieses fertige Schafgarbenpräparat wird sorgfältig in der Präparatekiste aufbewahrt bis zu seiner Verwendung.

Das Schafgarbenpräparat ist eines von sechs sogenannten Kompostpräparaten. Sie werden nicht wie das Hornmist- und das Kieselpräparat ausgespritzt, sondern in kleinsten Mengen den Hofdüngern, dem Mist, der Gülle und dem Kompost zugesetzt. Dieses „präparieren“ der Hofdünger wird regelmässig alle paar Wochen gemacht. Was bewirken die Präparate im Dünger und im ganzen Hoforganismus? Jedes Präparat steht für eine wichtige Düngersubstanz bzw. Substanzgruppe. Anstatt diese „Nährstoffe“ für die Pflanzen von aussen zuzukaufen und tonnenweise auf den Feldern zu verstreuen, wie es heute in der Landwirtschaft üblich ist, soll der Hof durch die Präparate die Befähigung erhalten, diese Substanzen selber ins Leben zu rufen. Ein präparierter Dünger hat also die Fähigkeit, die verschiedenen Substanzen so zu

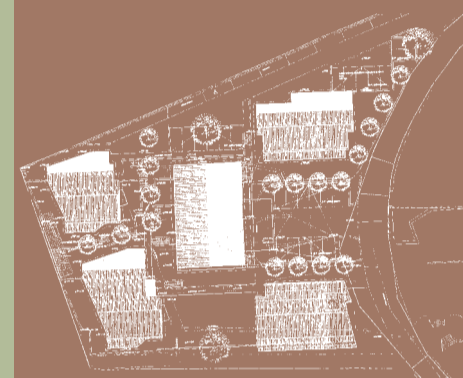
„managen“, dass es zu einem optimalen Verhältnis von Ertrag, Gesundheit, und Qualität kommt. Das Schafgarbenpräparat vermittelt insbesondere die Fähigkeit, mit dem Kalium in Verbindung mit dem Schwefel richtig umzugehen. Ein geübter Blick kann dies an der Schafgarbe relativ leicht erkennen: Zum Beispiel an dem extrem fein ziselierten Blatt (Schwefel), das gleichzeitig intensiv dunkelgrün ist (Kalium). Wieso aber die Blase von einem Hirsch? Der Hirsch ist das ausgewogenste unserer Waldtiere: mit seinem Geweih, das ja im Jahresrhythmus erneuert wird, ist er hochsensibel eingespannt in das vielschichtige Lebensgefüge im Licht-Schatten-Gewebe des lichten Bergwaldes. Das Geweih ist also fast das Gegenteil des stetig wachsenden, abschliessenden Kuhhorns. Der Hirsch ist durch sein Geweih für den Kosmos offen und empfänglich und seine Erlebnisse finden in der Blase ihren substantiellen Abdruck. Die Blase des Hirsches ist wie ein kleiner Kosmos. Und genau dies kommt dem Schwefel entgegen, der in der Blüte der Schafgarbe so kunstvoll sein kosmisches Naturell mit dem erdschweren Stoff des Kalium verbunden hat. Das Schafgarbenpräparat befähigt den Hof kosmische Weiten und irdische Tiefen im Jahreslauf richtig zu rhythmisieren und in einem kräftigen Pflanzenwachstum zum Ausdruck zu bringen.

Ueli Hurter

# Les Murmu

Montezillon est un petit hameau où l'on passait autrefois l'été pour se refaire une santé, situé sur une petite terrasse sous l'influence du climat du littoral, à 750m d'altitude, face au lac de Neuchâtel et à la chaîne des Alpes.

C'est là que L'AUBIER va construire, dès mars 2007, quatre maisons écologiques au label « eco-minergie » soit un ensemble d'une vingtaine d'appartements de 2 à 4½ pièces, avec balcon et vue imprenable. L'ancienne bâtisse que le Canton de Neuchâtel a souhaité voir conservée sera retapée et transformée pour abriter des ateliers et des cabinets de thérapeutes, des bureaux et peut-être un médecin.



Montezillon ist ein kleiner Ort, in dem man früher der Gesundheit zuliebe den Sommer verbrachte. Auf 750m, mit Sicht auf See und Alpen gelegen, profitiert er noch von dem milden Klima der Ebene.

Hier wird L'AUBIER ab März 2007 vier ökologische Häuser mit dem Label « Öko-Minergie » bauen, insgesamt 20 Wohnungen mit 2 bis 4½ Zimmern, Balkon und Sicht auf die Alpen. Das bestehende Gebäude, das der Kanton Neuenburg erhalten möchte, wird renoviert und umgebaut, um Ateliers, therapeutischen Praxen, Büros und vielleicht einem Arzt Raum geben zu können.

La seconde moitié de la vie s'oriente davantage vers les valeurs essentielles que chacun attribue à l'existence. Avec la perspective de la retraite, cette tendance s'accroît. On souhaite retrouver ces valeurs dans le cadre de son habitation ainsi que dans l'environnement naturel et social qui l'accompagne.

Les Murmures veulent répondre à ce besoin. On s'installe sur ce site parce qu'on se sent lié à L'Aubier, parce qu'on partage soi-même ses valeurs : sa démarche philosophique portée par l'anthroposophie, son agriculture bio-dynamique partout alentour, l'écologie et le développement durable, la dimension spirituelle de l'être humain et de sa vie, avec un avant et un après.

Les appartements sont tous entièrement équipés avec le confort d'une propriété par étage et appropriés aux besoins éventuels d'une mobilité restreinte et ainsi particulièrement adaptés aux seniors, aux personnes ou familles qui en ont besoin.

Chacun y vit libre et indépendant. Une maladie survient-elle ? Un accident ? Un moment de fatigue ? On fait appel à L'AUBIER qui propose des services à la carte : repas une ou deux fois par jour, nettoyage du linge, achats, ménage, etc. Comme on veut, quand on veut puisque tout existe déjà avec le magasin, le restaurant et l'hôtel juste à côté. C'est pourquoi, si la santé psychique le permet, on peut aisément choisir d'y vieillir et d'y rester jusque tout au bout de son chemin terrestre, en toute dignité.



Die zweite Lebenshälfte orientiert sich mehr an den grundlegenden Werten, die jeder dem Leben gibt. Im Hinblick auf das Rentenalter verstärkt sich diese Perspektive noch; man möchte diese Werte auch in seinem sozialen und natürlichen Wohnumfeld wiederfinden.

Auf dieses Bedürfnis möchte das Projekt Les Murmures antworten. Man lässt sich hier nieder, weil man sich L'AUBIER verbunden fühlt und die gleichen Werte teilt: seine philosophische Ausrichtung, getragen von der Anthroposophie, die biologisch-dynamische Landwirtschaft, Ökologie und nachhaltige Entwicklung, die spirituelle Dimension des Menschen und seines Lebens, mit einem Davor und Danach.

Die Wohnungen entsprechen dem Standard von Eigentumswohnungen. Sie sind im Hinblick auf eine eingeschränkte Bewegungsfreiheit geplant und kommen den Bedürfnissen von Senioren aber auch von Familien entgegen.

Man wohnt dort frei und unabhängig. Im Falle einer Krankheit, eines Unfalls oder eines Moments von Müdigkeit wendet man sich an L'AUBIER, wo verschiedene Dienste à la carte angeboten werden: ein Service für Essen, Wäsche, Einkäufe oder Haushalt. Diese Dienste können individuell angepasst werden, da die Struktur mit dem Restaurant, dem Hotel und dem Laden bereits besteht. Deshalb kann man ruhigen Herzens beschliessen, hier zu altern, und wenn es die geistige Gesundheit erlaubt, bis an sein Lebensende in Würde wohnen zu bleiben.

Tous les habitants sont membres de l'association « Les Murmures ». C'est dans ce cadre que s'organise la vie et l'entraide : taxi pour la ville, théâtre ou concerts, grillades, excursions, coiffeur, pédicure, ateliers, cours, etc. Tout dépend des habitants, de leurs capacités et de leur souhait d'être plus ou moins actifs et à disposition d'autrui.

Vus de l'extérieur, Les Murmures offrent encore un aspect important : le jardinage y est élevé au rang d'hygiène de vie, et pourquoi pas, de thérapie.

## Des jardins ? Vous allez bientôt comprendre...

... pourquoi le site se nomme Les Murmures. Car partout où c'est possible, des murs sont construits pour accueillir des jardins surélevés qui appellent à jardiner sans devoir se baisser ! A hauteur de la taille, ils s'élancent sur tout le site, jusqu'à la ferme ! Des murs et des murs dans toutes sortes de matériaux. Debout ou en chaise roulante, à deux, chacun d'un côté, pour papoter tout en gratouillant ou bien seul, dans un coin plus éloigné, parce que le jardinage c'est aussi méditatif...

Il pousse dans ces murs aussi bien des quantités de plantes aromatiques et médicinales que des légumes et des fleurs, des annuelles comme des vivaces, des conifères et des petits fruits.

Ces jardins jouent un rôle social essentiel car on s'y rencontre



Alle Anwohner sind Mitglied in der Vereinigung „Les Murmures“. In diesem Rahmen organisiert sich das soziale Leben und die gegenseitige Hilfe: ein Taxi für die Stadt, Theater- und Konzertbesuche, Grillabende, Ausflüge, Friseur, Fusspflege, Kurse, usw. Alles hängt von den Bewohnern ab, ihren Fähigkeiten und Wünschen am Leben der Anderen mehr oder weniger Teil zu nehmen.

In der Aussenansicht entdeckt man noch einen anderen wichtigen Aspekt von Les Murmures: Die Gartenarbeit gehört zum täglichen Leben und wenn nötig, warum nicht, zur Therapie.

## Gärten?

Sie werden bald verstehen, warum das Projekt Les Murmures (die Mäuerchen) heisst. Überall wo es möglich ist, entstehen Mauern, um auf Hüfthöhe Gartenbeete aufzunehmen, die zur Gartenarbeit einladen, ohne sich bücken zu müssen. Sie erstrecken sich über den gesamten Komplex bis hin zum Hof; Mauern in allen Varianten. Stehend, oder sitzend, im Rollstuhl, zu zweit, jeder auf einer Seite, beim Jäten plaudernd, oder allein, an einer etwas abgelegeneren Stelle, da Gartenarbeit auch einen meditativen Aspekt hat.

In diesen Mauern wachsen aromatische und Heilkräuter, Gemüse und Blumen, ein- und mehrjährige Pflanzen, Nadelgewächse und Beeren.

Die Gärten spielen eine wichtige soziale Rolle, man trifft

pour travailler, pour échanger des plantons, se transmettre les trucs mais aussi pour se confier ses quelques mètres quand on part en vacances, ou se confier tout simplement. Bref, ils sont la fierté des habitants et c'est là qu'on emmène ses visites, ses enfants ou petits-enfants.

Ceux qui ne jardinent pas s'occupent du site internet et son blog créé pour l'occasion consacré à ces « jardins suspendus entre lac et montagne ». D'autres préfèrent ramasser les herbes et les faire sécher. La lavande emplit des petits sacs de lin, la menthe devient sirop dans de jolies bouteilles que l'on peut acheter au magasin ! La bourrache et les capucines sont amenées en cuisine pour décorer les plats ainsi que les raisinets qui s'y transforment en gâteaux meringués tandis que les bouquets de fleurs égayent les tables du restaurant.

En hiver il y a des réunions pour préparer les jardins de l'année suivante. On commande les graines, on se montre les photos. Et pourquoi pas – on ose rêver – on organise des sorties pour aller voir les jardins du monde.

La réalisation des murs pourrait trouver une partie de solution grâce à des camps de jeunes et moins jeunes qui viendraient là pour « murmurer » ensemble dans le cadre de séjours organisés dès le printemps 2008. Et qui sait, peut-être que ces murs sauront enthousiasmer un ou une mécène...

[murmures@aubier.ch](mailto:murmures@aubier.ch)

Anita Grandjean



sich, um zusammen zu arbeiten, Setzlinge und Kniffe auszutauschen, aber auch, um die eigenen Beete für die Zeit des Urlaubes zu übergeben, oder ganz einfach, um etwas zu erzählen. Kurz, sie sind der Stolz der Anwohner, man zeigt sie seinen Besuchen, den Kindern und Enkelkindern.

Die, die nicht im Garten arbeiten, kümmern sich um die website und den blog, der für diese „erhabenen Gärten zwischen See und Jura“ kreiert worden ist. Andere wieder sammeln und trocknen die Kräuter. Der Lavendel wird in kleine Säcke gefüllt, die Minze zu Sirup in schönen Flaschen verarbeitet – die dann im Laden verkauft werden! Der Borretsch und die Kapuzinerkresse werden in die Küche gebracht, um die Teller zu verzieren, wie auch die Johannisbeeren, die zu Baiserkuchen verarbeitet werden, während die Blumenstrüsse die Tische des Restaurants verschönern.

Im Winter bereitet man sich in Treffen auf die nächste Saison vor. Man bestellt das Saatgut, zeigt sich Fotos. Und vielleicht – man darf ja träumen – bereitet man Ausflüge und Reisen zu den Gärten der Welt vor.

Die Realisierung dieser Mauern könnte zum Teil über internationale Jugendcamps (auch für nicht mehr ganz so junge) erfolgen, die in ab Frühjahr 2008 organisierten Aufhalten hier zusammenkommen, um zu „mauern“. Und vielleicht begeistern diese Mauern ja auch einen Mäzenen oder eine Mäzenin...

[murmures@aubier.ch](mailto:murmures@aubier.ch)

Editeur:  
FONDATION DE L'AUBIER  
à Montezillon  
Rédaction et Graphisme:  
Michèle Grandjean Cordes  
Christoph Cordes

Textes:  
signés par leur auteur  
Impression:  
Imprimerie Messeiller SA  
à Neuchâtel  
Site Internet:  
www.aubier.ch

E-mail:  
contact@aubier.ch  
Fax:  
+41 32 732 22 00  
Téléphone:  
+41 32 732 22 11

jeudi  
15 mars –  
samedi  
17 mars

**L'économie associative en lien avec l'agriculture**  
Cours avec Marc Desaules et Ueli Hurter, dans le cadre de la formation bio-dynamique en Suisse (non publique)

lundi  
26 mars  
20h15

**Le prix juste – un défi à l'économie moderne**  
Conférence-débat de Dr. Christopher Houghton Budd, économiste anglais

mercredi  
28 mars –  
dimanche  
1er avril

**Stand de notre ferme-fromagerie à AgroBiorama à Lausanne**

vendredi  
6 avril –  
lundi  
9 avril

**Joyeuses Pâques !**  
Un menu pascal vous attend au restaurant  
Il est prudent de réserver...

mercredi  
11 avril –  
jeudi  
12 avril

**Cours d'introduction pour l'agriculture bio-dynamique**

2ème partie  
(voir description ci-contre)

samedi  
5 mai  
10h30

**Assemblée annuelle**  
Rapport annuel, exposé sur le développement durable, échanges et questions, apéro, excursion  
Ouvert à tou(te)s les intéressé(e)s !

dimanche  
13 mai

**Pour toutes les mères et leur famille**  
Un menu spécial «Fête des Mères» au restaurant pour un moment de détente dans un cadre chaleureux

lundi  
14 mai  
20h15

**La signification profonde de la société anonyme**  
Conférence-débat de Dr. Christopher Houghton Budd, économiste anglais

vendredi  
15 juin

**Cours d'introduction à l'agriculture bio-dynamique**  
3ème partie

lundi  
18 juin  
20h15

**La comptabilité : un langage révélateur**  
Conférence-débat de Dr. Christopher Houghton Budd, économiste anglais

samedi  
23 juin

**Cin' étable**  
Cinéma à l'étable. Assis sur des bottes de paille, à côté des vaches. Film encore à définir  
Également en juillet et en août!

samedi  
6 octobre

**Fête des semailles**  
Semons ensemble un champs de blé

vendredi  
16 nov. –  
dimanche  
18 nov.

**Les couleurs de l'argent**  
Séminaire d'introduction à l'économie associative par Anita Grandjean et Marc Desaules  
Inscription nécessaire



**D**ienstag 6 Februar 2007, neun Uhr morgens, grosser Saal in L'AUBIER, Montezillon: 20 Menschen sitzen im Kreis: Winzer, Landwirte, Gärtner, die sich eingefunden haben zur Teilnahme an dem jährlich stattfindenden Einführungskurs in biologisch-dynamische Landwirtschaft. Dieser Einführungskurs auf französisch wird vom Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft in der Schweiz organisiert und findet seit 6 Jahren regelmässig in L'AUBIER statt. Pierre Masson, biodynamischer Berater aus Frankreich, bestreitet den inhaltlichen Teil des Kurses. Dieser erste Tag im Februar ist der Auftakt: Er führt ein in die ganz neue Sichtweise für die grundlegenden Themen: Leben und Materie, Betriebsgestaltung, Düngung und Präparate. Die Fortsetzung ist ein Zweitagesblock im April mit den Themen: Kosmische Einflüsse, Landschaftsgestaltung, Tierhaltung, Pflanzenbau speziell Weinbau. Alle Themen werden bei einem halbtägigen Hofrundgang auf der Ferme de L'AUBIER in der Praxis angeschaut. Der Abschluss des Kurses bildet eine eintägige Exkursion im Juni nach Frankreich.

Pierre Masson hat die Gabe die gestandenen Berufsleute seriös anzusprechen und für das Neue zu begeistern. Dazu kommt die Seminarinfrastruktur von L'AUBIER mit Demeter-Küche und dem biodynamischen Hof. Dank dieser Kombination ist der Kurs von Jahr zu Jahr ein Erfolg, und die Zahl der biodynamischen Betriebe in der französisch-sprechenden Schweiz steigt stetig.

Ueli Hurter

**M**ardi 6 février 2007, 9h00, la grande salle de L'AUBIER à Montezillon. Une vingtaine de personnes sont présentes: des vigneron, des agriculteurs, des jardiniers qui se sont réunis pour participer au cours annuel d'introduction à la bio-dynamie. Ce cours en français est organisé par l'association suisse pour l'agriculture bio-dynamique et a lieu régulièrement à L'AUBIER depuis 6 ans. C'est Pierre Masson, conseiller en bio-dynamie en France, qui développe le contenu du cours. Cette première journée en février nous permet d'appivoiser une nouvelle manière de percevoir des thèmes basiques tels que la vie et la matière, l'organisme agricole, les engrais ou les préparations. La suite sera un bloc de deux jours en avril avec les thèmes : influences cosmiques, création du paysage, élevage du bétail, cultures et spécialement viticulture. Les sujets seront étudiés dans leur application à la ferme de L'AUBIER et pour la fin du cours, une excursion d'un jour est prévue en France.

Pierre Masson a ce talent de parler avec sérieux aux professionnels et de transmettre son enthousiasme pour de nouvelles idées. A cela s'ajoute l'infrastructure pour séminaires de L'AUBIER avec la cuisine et la ferme bio-dynamique. Grâce à cette combinaison, le cours est chaque année un succès, et le nombre de fermes ou de cultures en bio-dynamie en Suisse romande augmente régulièrement.



Nouvelle rubrique !  
La suite au  
prochain numéro !