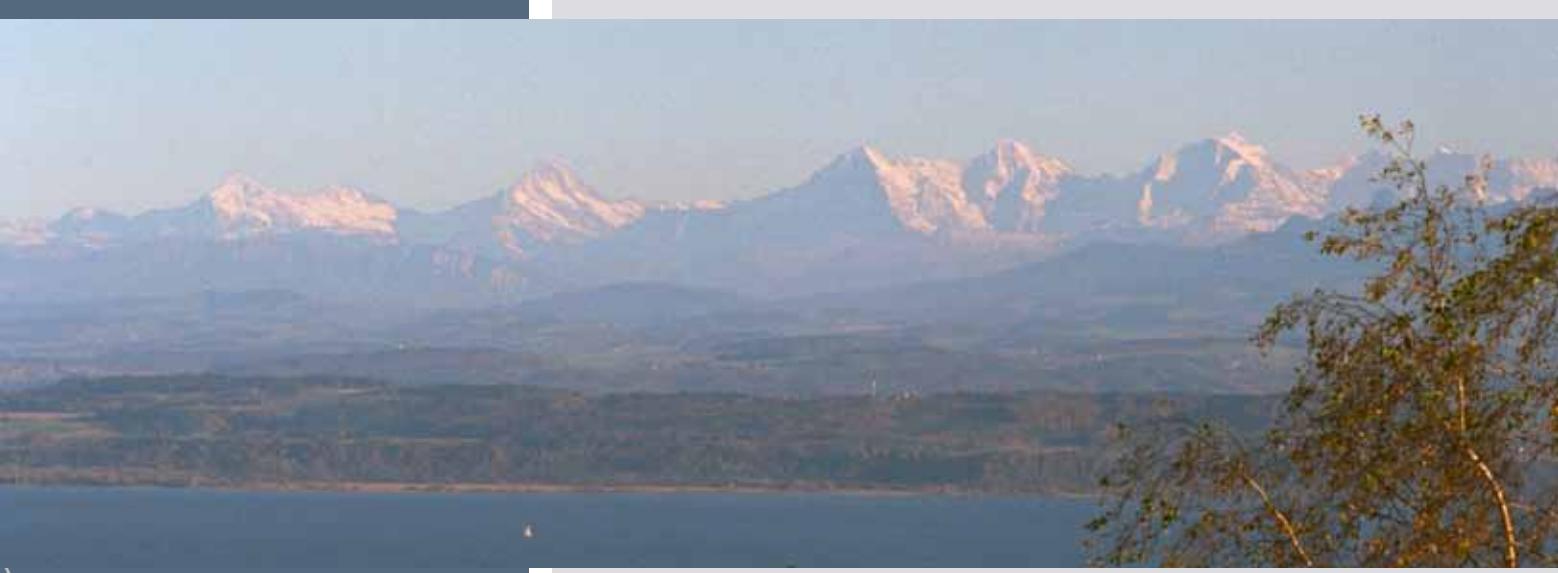


L'AUBIER NOUVELLES



EDITION SPÉCIALE

30
ANS

NOUVELLES 58

SEPTEMBRE 2009

L'AUBIER
MURAILLES 5
CH-2037 MONTEZILLON
WWW.AUBIER.CH
E-MAIL: CONTACT@AUBIER.CH
FAX: +41 32 732 22 00
TÉL.: +41 32 732 22 11

Un anniversaire de trente ans est quelque chose de spécial: l'innocence de la jeunesse a laissé sa place à l'expérience, mais l'élan est toujours aussi fort. Il y a encore des rêves, des projets et de la force à disposition.

Pour ce numéro spécial des Nouvelles, nous avons décidé de mettre l'accent sur les idéaux et les réalisations de L'Aubier. Pour cela, nous avons laissé parler les quatre responsables, chacun(e) dans sa langue maternelle. Ces quatre regards posés sur une même initiative sont autant de tableaux individuels à assembler à volonté pour obtenir une image complète!

Chers lectrices et lecteurs, chers client(e)s, partenaires et ami(e)s, les 30 ans de L'Aubier sont pour beaucoup d'entre nous aussi un peu l'anniversaire d'une rencontre et celui d'une longue histoire de confiance et de partage. C'est très sincèrement que nous tenons à vous remercier de votre présence, votre intérêt et votre participation à nos activités!

Nous nous réjouissons beaucoup de vous retrouver ce samedi 26 septembre 2009 pour fêter l'anniversaire de L'Aubier!

Ein dreissiger Geburtstag ist etwas Besonderes: die Unschuld der Jugend hat der Erfahrung Platz gemacht, der Elan ist noch gross, es gibt Träume, Projekte und die Kraft sie umzusetzen.

Für diese Sondernummer der Nouvelles möchten wir den Schwerpunkt auf die Ideale und die Realisationen von L'Aubier legen. Die vier Verantwortlichen äussern sich jede(r) in seiner/ihrer Sprache dazu, was für sie L'Aubier ausmacht. Diese vier Darstellungen bilden verschiedene Blickwinkel auf eine Initiative, sie ergänzen sich und ergeben ein Gesamtbild.

Liebe Leserinnen und Leser, KundInnen und PartnerInnen, liebe Freunde und Freundinnen, die 30 Jahre von L'Aubier sind für viele von uns auch der Geburtstag einer Begegnung und der einer langen Geschichte von Vertrauen und des Teilens. Für Ihre Gegenwart, Ihr Interesse und Ihre Teilnahme an unseren Aktivitäten möchten wir Ihnen aufrichtig danken!

Wir freuen uns sehr, Sie am 26. September 2009 wiederzusehen, um gemeinsam den Geburtstag von L'Aubier zu feiern!



Marc Desaules
à L'Aubier depuis 30 ans
Responsable du financement et de l'Eco-Hôtel

Si, après 30 ans, je porte un regard au cœur de L'Aubier, j'y rencontre d'abord un être, exigeant et indulgent à la fois. Il se manifeste en une œuvre en devenir faite d'élans de jeunesse, d'impulsions spontanées autant que d'épreuves d'endurance, parfois existentielles et à la source de nouveaux chemins, d'idées qui se font ou qui se défont, de réussites et de passages à vide, de coups de pouce du destin, de rencontres nouvelles et de séparations parfois douloureuses, mais toujours marquée du sceau de l'engagement biographique de ses responsables. C'est là une caractéristique des responsabilités assumées à L'Aubier: quand on s'y engage, c'est pour de vrai! Et alors la vie se trouve mêlée à l'activité et l'activité à la vie. Pour le meilleur et pour le pire.

Cette œuvre commune, telle qu'on peut la découvrir aujourd'hui, avait été pressentie un peu plus de cinq ans après que L'Aubier ait vu le jour, telle une vision idéale esquissée en quelques mots sur du papier brouillon: une grande ferme, un restaurant, de l'hébergement, des activités culturelles, de l'habitation, une formation... Et après que plusieurs y aient mis la main à la pâte et que beaucoup plus encore y aient cru, l'accompagnant de l'extérieur et l'encourageant sans relâche, ce germe naissant a reçu d'eux tous sa forme actuelle.

C'est l'agriculture biodynamique qui domine par l'étendue qu'elle occupe autant que dans la durée, situant le premier acte de L'Aubier en automne 1979. Là, bien plus que le choix d'une méthode d'agriculture, c'est l'impulsion biodynamique qui nous a saisis, un courant qui va bien au-delà de la culture des champs, l'élevage des bêtes et la production d'aliments et développe ses effets dans tous les domaines de la vie, portant en lui un germe fécond pour toute l'humanité. L'approche donnée en 1924 dans les fondements de cette agriculture par Rudolf Steiner est si révolutionnaire qu'elle est déjà aujourd'hui le ferment d'une nouvelle physique, chimie, biologie, géologie et je crois fermement qu'on ne pourra pas un jour ne pas le reconnaître. Cette agriculture s'étend sur 35 hectares en un organisme agricole qui englobe du bétail, des prés et des champs, des haies et des lisières de forêts et bien sûr un toit pour abriter les activités qui en découlent et qui produisent céréales, lait et viande ainsi que les sous-produits demandés alentour.

L'ouverture au monde y apporte un pendant important, initié avec la vente à la ferme et les cours qui y sont organisés. Mais c'est l'auberge qui fait de L'Aubier un lieu d'accueil avec la restauration et l'hôtellerie, des activités qui s'inscrivent naturellement dans un développement organique répondant à la demande, mais aussi aux initiatives individuelles, autant qu'à l'enjeu écologique de notre temps dont elles sont un exemple pionnier et renommé: à Montezillon un grand restaurant, 25 chambres, une boutique-magasin, des salles de rencontre, de banquets et de séminaires; à Neuchâtel, au cœur de la zone piétonne, un café et 9 chambres. L'architecture, la gestion des ressources, la conception des intérieurs, le choix des

1979

Début de la ferme biodynamique. Le premier champ de blé est semé à Montezillon.



1982

Achat de l'auberge du village fermée depuis 7 ans et rénovation pendant l'hiver.



1983

Ouverture du restaurant



ambiances et des couleurs débordant jusque dans la décoration et le graphisme donnent une empreinte à l'ensemble qui exprime ce caractère d'authenticité si typique de L'Aubier où d'un espace à l'autre, les sens se mettent à parler plus intimement à l'âme et l'ouvre au sens des choses et de la vie.

Cet accueil s'étend depuis peu à un espace d'habitation mixte, pour familles et retraités liés aux idéaux de L'Aubier, qui vient d'ouvrir les bras à une quarantaine de personnes et dessine un nouveau quartier dans le hameau de Montezillon. Aux uns et aux autres, il offre le cadre recherché et approprié: habitation saine, écologique et lumineuse, à la campagne dans un site exceptionnel avec une participation collective à un grand jardin autant que, en cas de besoin, permanence d'alarme, service de repas, ménage, nettoyage du linge, aide à l'organisation de soins à domicile. Et comme chacun apporte avec lui un passé engagé en faveur de l'une ou l'autre des valeurs promues par L'Aubier, un sentiment d'appartenance et de connivence semble se développer au profit des uns et des autres entre ces nouveaux habitants.

Pourtant ces réalisations n'auraient pas l'endurance nécessaire si une autre impulsion encore ne nous avait saisis dès les premiers pas: celle de cultiver les relations économiques et sociales au sens humain le plus noble, là où elles sont formatrices d'une civilisation fraternelle. Là, il ne s'agit pas seulement de faire les choses dans les règles, honnêtement et de manière transparente, mais de défricher un chemin économique entièrement nouveau où confiance et solidarité sont les ingrédients d'un partenariat durable, où le travail accompli n'est pas fait pour le revenu qu'on en tire mais pour le sens de son engagement et les fruits apportés aux autres, où les produits et services dont on a besoin sont payés le prix qui permet à ceux qui les vendent de vivre selon leurs besoins. Cet idéal, nous l'avons exprimé en couverture du numéro un de nos Nouvelles en 1984. Il est la source de la forme juridique si singulière qui abrite nos initiatives et qui permet une expérience du droit immédiate et vécue, la source certainement aussi du crédit que nous accordent les plus de 1200 partenaires financiers – prêteurs, actionnaires, participants, obligataires ou donateurs – qui sont aujourd'hui autour de L'Aubier et qui seuls font une réalité de cette œuvre commune en développement que nous voulons fêter.

Au moment de clore cette introspection sur le sens de nos actes, il me paraît essentiel de lui associer encore un nom, celui d'anthroposophie, une anthroposophie aussi transparente et ouverte à chacun que sérieuse et engagée dans le devenir du monde. Peut-être plus que tout, c'est elle qui vit au cœur de L'Aubier, fait la lumière de nos idées et pulse dans nos élans d'initiative...

1988 - 1991

Transformation de l'auberge. Construction de l'hôtel et d'une nouvelle ferme.





Ueli Hurter
in L'Aubier seit 20 Jahren
Verantwortlich für die Produktqualität und den Hof

L'Aubier ist in Montezillon-Neuchâtel ganz aus den örtlichen Gegebenheiten entstanden. Die Biographien einer Handvoll junger Menschen haben sich verbunden und daraus ist das Unternehmen L'Aubier entstanden. Es gab keine Vision und keinen Businessplan für L'Aubier, sondern ein Schritt fügte sich an den anderen. Dieses Drinnenstehen in der alltäglichen praktischen Situation ist die eine Seite. Auf der anderen Seite hat in L'Aubier immer eine weltoffene Stimmung für die grossen Zeitfragen gelebt. L'Aubier ist ein Kind des 20. Jahrhunderts. Durch das 20 Jahrhundert sind existentielle, menschheitliche Fragen heraufgekommen, und L'Aubier ist wie ein Fokus für einige dieser Fragen: Ist die Erde verloren – oder gibt es einen Zivilisationsfortschritt durch Ökologie? Gibt es eine Landwirtschaft, die das Leben nicht zerstört, sondern fördert? Muss Freiheit zwangsläufig Egoismus bedeuten? Gibt es eine solidarische Zusammenarbeit basierend auf der Verantwortlichkeit der freien Individualität? Kann man konkret mit und in der geistigen Dimension der Welt arbeiten?

Alles was man heute in L'Aubier antrifft, kann von der praktisch alltäglichen Seite her angeschaut werden, oder von der Seite, wie die grossen Zeitfragen in eine konkrete Gestaltung gemündet haben.

Eine kleine Landwirtschaft war der erste Schritt. Der zweite Schritt war der Entscheid, die Milch nicht mehr abzuliefern, sondern daraus Joghurts herzustellen. Damit entstand ein Kreis von Kunden und Freunden, die die junge Initiative begleiteten und unterstützten. Aktiv verantwortliche Menschen als Kern und unterstützende Partner als Umkreis – diese Konstellation wurde konkreter gefasst, als für den Kauf des Restaurant-Gebäudes die Partner eingeladen wurden, sich als Aktionäre am Unternehmen zu beteiligen. Diese Praxis der Vertrauenskredite für die „Idee L'Aubier“, immer anhand von konkreten Investitionsprojekten, ist bis heute die Basis für die kontinuierliche Entwicklung von L'Aubier. Aus der kleinen Landwirtschaft ist ein stattlicher Hof entstanden, aus dem Restaurant ein ganzer Tourismuskomplex mit Restaurant, Hotel, Laden, Seminarräumen. In Neuchâtel ist das Café-Hotel dazugekommen und als letzter Schritt das generationensolidarische Ökowohnquartier Les Murmures.

Die Landwirtschaft ist biodynamisch. Dies ist mehr als eine Methode für den landwirtschaftlichen Alltag. Es ist eine weit in die Zukunft reichende Perspektive für die Kultivierung der Erde durch uns Menschen. Wir können die Erde bearbeiten, die Pflanzen züchten und die Tiere domestizieren und erweisen der Natur damit einen Dienst. Denn die ursprünglichen Evolutionskräfte sind erschöpft, und der Mensch hat es jetzt in der Hand, die Naturgeschöpfe auf seinen Weg der Kulturentwicklung mitzunehmen. Er hat es auch in der Hand die Natur zu zerstören und zu manipulieren. In dieser existentiellen Frage sind wir engagiert mit der Initiative „Zukunft säen!“, gegen die Gentechnik und für die Nahrungsmittelsouveränität. Ausgehend von der Landwirtschaft hat sich der Bio-Gedanke im ganzen Unternehmen ausgebreitet, als konsequent angewandte Ökologie in allen Bereichen.

Décembre 1989

Les vaches déménagent dans leur nouvelle étable.



1991

Inauguration du site, rééologiques pionniers..



Die juristische und finanzielle Struktur ist ganz der Freiheit des verantwortlich tätigen Menschen verpflichtet. Erstaunlicherweise führt dies weg vom Egoismus und hin zu einem partnerschaftlichen Wirtschaften. Dies hat für das Unternehmen eine Innenseite und eine Aussenseite. Innen: die einzelnen Unternehmensbereiche sind autonom aber gleichzeitig voll transparent den anderen gegenüber. Die Leitung von L'Aubier als Ganzem ist kollegial. Aussen: Die über 1000 Partner als Aktionäre und Darlehensgeber stellen dem Unternehmen das Kapital zur Verfügung und haben keine Macht. Sie vertrauen auf die Initiativkraft und Umsicht der Unternehmensleitung und schenken der „Idee L'Aubier“ als gemeinnützigem Verein die Stimmenmehrheit. Keiner ist seiner Verantwortung enthoben, im Gegenteil, das Vertrauen der Anderen fördert die individuelle Verantwortung, aber anstatt Konkurrenz und Geldmacht leben wir Partnerschaft. Ausgehend von der Unternehmensstruktur macht sich das Prinzip der individuellen Freiheit in Solidarität den Anderen gegenüber in ganz L'Aubier geltend und ist ein tragendes Element im Verhältnis zu den Mitarbeitern, den Lieferanten, den Kunden und den Bewohnern.

Nun sind 10 Jahre des neuen Jahrhunderts gelebt, L'Aubier ist 30 Jahre alt. Wie stehen wir in dieser neuen Zeit? Was fordert die Zukunft von uns? Sicher fordert die Zukunft weitere konkrete Schritte der Unternehmensentwicklung und die werden wir tun. Die Mitarbeit und Teilhabe an einem mutigen Unternehmen zur Gestaltung einer menschenwürdigen Zivilisation soll für die Mitarbeiter, Partner und Kunden erlebbar sein. Wir sehen auch die Möglichkeit, mit öffentlichen Initiativen wie „Zukunft säen!“, mit Seminaren wie „ae – associative economics“, und mit Ausbildungsveranstaltungen für junge engagierte Zeitgenossen Qualitäten, Prinzipien und Erfahrungen von L'Aubier einem grösseren Menschenkreis nahe zu bringen.

Wir sehen das Potential, dass L'Aubier immer mehr an der Herausbildung einer geist-offenen, individuell verankerten Kultur des 21. Jahrhunderts mitarbeitet und konkrete Beiträge einbringt für eine Zivilisation die auf einer Partnerschaft von Mensch und Erde beruht.

1994

Distinction de «1er Eco-Hôtel de Suisse» par l'organe de la Société Suisse des Hôteliers.

lisé selon des critères





Anita Grandjean
à L'Aubier depuis 27 ans
Responsable de la ligne et de l'Eco-Hôtel

Ben oui c'est clair, L'Aubier c'est une auberge! Mais non c'est une ferme! Mais non c'est un éco-hôtel! Comment ça, moi qui croyais que c'était un partenariat financier? C'est là que j'ai mis mon argent, pour moi c'est une banque! T'es fou ce n'est qu'un bistrot végétarien. Végétarien? J'ai mangé là y a pas longtemps des tranches de veau de la ferme exceptionnelles ! J'habite le nouveau quartier, pour moi L'Aubier c'est Les Murmures et je dois me pincer pour être sûr que je ne rêve pas quand parfois je prends avec les autres habitants mon petit déjeuner au jardin!

En fait presque tout le monde a raison et ce n'est pas facile de dire ce qu'est L'Aubier. C'est pourtant le défi que nous nous sommes donné pour ces Nouvelles des 30ans.

Alors voyons ce que L'Aubier c'est pour moi:

D'abord une aventure humaine. Un pari fou. Une idée qui vous prend à un moment de votre vie à laquelle vous ne pouvez, ni ne voulez résister, c'est une évidence, c'est ce que vous attendiez depuis toujours.

Avant tout, une équipe. Avec des arrivées et des départs, définitifs parfois comme celui de Rémy qui en 2005 a pris un raccourci pour retourner à la maison... Des êtres humains prêts à prendre toute responsabilité, en qui vous avez une pleine confiance, avec qui vous vous engagez sans réserve pour constater 10 ou 20 ou 30 ans plus tard que cette confiance n'a jamais été trahie. Ensuite des actes. Pas n'importe lesquels. Pas des idées préconçues. Toujours des décisions du moment, en adéquation au temps. Un chemin tourné vers l'avenir, un respect du passé.

En y réfléchissant maintenant il me semble qu'il y a au moins deux constantes qui nous caractérisent depuis le début:

- Ne pas se battre contre quelque chose mais pour quelque chose.
- Chaque fois que c'est possible, ne pas laisser la responsabilité de nos actes à la communauté.

Les choses se sont ainsi données que c'est par l'agriculture que cela a commencé. A ce moment-là, il y a 30 ans, on commençait à savoir que le sol s'épuisait, que les aliments contenaient toujours moins de forces, alors l'agriculture que nous voulions pratiquer ne pouvait pas être n'importe laquelle, et la décision a été tout de suite évidente de faire de la biodynamie. L'univers qui s'est ouvert là a donné le niveau à toutes les initiatives qui allaient suivre...

Cette agriculture produit du vrai lait (avec des vaches à cornes), des vraies céréales qui ne se couchent pas au moindre vent, de la viande du terroir. Cette qualité de nourriture, il fallait pouvoir l'offrir au public et justement tout à côté il y avait une auberge, désaffectée depuis 7 ans ! C'est de la situation, encore une fois, qu'est née l'idée de la racheter. Idée complètement folle puisque nous n'avions pas un sou... Vite, nous avons écrit à tous les gens de la région qui pouvaient ressentir notre sincérité et qui pensaient comme nous qu'il fallait trouver des solutions aux problèmes qui se dévoilaient aux consciences de cette fin de siècle. Et ils ont répondu. Beaucoup. Très vite. Avec une confiance qu'aujourd'hui nous regardons presque comme quelque chose de sacré. Et ils nous ont prêté de l'argent. Cela a permis de retourner à

1998

Création d'un label pour une économie partenaire et solidaire



1999

L'Aubier fête ses 20 ans en semant un champ de blé avec Dimitri et tous ses amis et partenaires.



2000

Construction et inauguration de 10 nouvelles chambres



la banque : bonjour, voilà les fonds propres ! Quelques jours plus tard l'auberge était achetée. Le temps de chasser les souris qui s'y étaient installées et elle s'ouvrait au printemps 1983. Mon Dieu que c'est loin, mais que c'était beau !

En même temps, cet idéal si immense que nous portions en nous se précisait. Sur quelle base les valeurs qui ont porté la civilisation autrefois peuvent-elles se développer aujourd'hui ? Mais vraiment là, tout de suite, qu'est-ce que je peux faire pour changer le monde depuis demain matin ? Cette immédiateté dans l'intention nous a fait nous engager par des actes surtout. Parallèlement l'étude en commun de l'anthroposophie nourrissait notre volonté et nous enseignait qu'être libres, c'est avant tout être responsables.

Avec la transformation de l'auberge, la construction d'une nouvelle ferme et d'un petit hôtel nous avons fait un immense pas. Était-il trop grand ? C'est la question qui nous taraudait en ce moment où les intérêts atteignaient presque 10% ! Une seule possibilité : remplacer les prêts hypothécaires par des prêts de particuliers. Une nouvelle fois c'est la situation qui nous obligeait à lancer un appel de fonds et une nouvelle fois les gens autour de nous ont répondu favorablement. Cette fois ce n'est pas seulement ceux de la région mais les prêts nous arrivaient aussi de la Suisse allemande par les clients qui nous découvraient à cause de l'hôtel.

Et voilà que la situation catastrophique de la conjoncture nous engageait vers un nouveau geste d'avenir, la confirmation que le financement par des milliers de personnes qui investissent de petites sommes est la seule possibilité pour une petite entreprise qui couvre des secteurs non rentables tels l'agriculture ou la restauration bio. Et quel financement ! Du crédit qui nous parvient basé sur la confiance uniquement. C'est fou !

En 30 ans et sans le vouloir au départ, nous pouvons dire aujourd'hui que L'Aubier est devenu, à notre échelle, une réponse aux scandales alimentaires par la promotion d'une nourriture de qualité authentique et non brevetée et aux scandales financiers par une totale transparence de nos comptes et le remplacement du profit personnel par celui de tous.

Entre ces deux activités essentielles qui se poursuivent, nous avons la joie de nous consacrer à l'accueil des êtres humains en leur offrant là encore de l'authenticité, à Montezillon comme à Neuchâtel deux endroits où notre but principal est de faire que les clients reviennent parce qu'ils s'y sentent bien et en confiance comme à la maison.

Finalement s'efforcer d'atteindre les valeurs fondamentales que sont le vrai, le beau et le bon devient un mode de vie et partager cela avec d'autres responsables apporte au quotidien une qualité unique. En liant ma vie et mon avenir à toute cette aventure je ressens que petit à petit, tout prend un sens.

Et je m'endors chaque soir en souhaitant que les pas que nous effectuons façonnent le sol et finissent par former un sentier praticable. Un sentier que d'autres aussi auront envie de suivre... à Montezillon, à Neuchâtel ou tout ailleurs dans le monde !

ores sur pilotis à côté de l'Eco-Hôtel.



2001

L'Aubier s'agrandit avec l'ouverture du café à Neuchâtel.





Christoph Cordes
in L'Aubier seit 9 Jahren
Verantwortlich für die Kommunikation und das Café-Hôtel

L'Aubier ist eine kulturelle Initiative, deren Ziel es ist, bleibende Werte zu schaffen. Kultur will hier nicht in einem folkloristischen oder künstlerischen Rahmen verstanden sein, sondern in seinem ursprünglichen Sinn, als eine die Natur und Umwelt gestaltende Handlung. In dem Moment, in dem ich aktiv werde, bin ich Kultur Schaffender, ob ich nun ein Brot backe, ein Zimmer vermiete oder ein Theaterstück schreibe. Das scheint den Kulturgedanken zu profanisieren, will aber eher dem in Gewinnsucht verkommenen Wirtschaftsleben wieder eine würdige Haltung geben. Kultur ist die Art und Weise, wie wir arbeiten, wie wir täglich unsere Ideale in diese Arbeit einbringen, gestaltend in unsere Umwelt eingreifen und nicht nur die schöne Muse, der wir uns nach Feierabend hingeben.

So sind die verschiedenen Aktivitäten L'Aubiers wie der Bauernhof, die Hotels, das Restaurant, die Boutique, das Café und das generationsverbindende ökologische Wohnprojekt insofern sie sich selber, bzw. untereinander tragen müssen, zwar durchaus im Wirtschaftsleben beheimatet, aber es geht uns nicht um die Erwirtschaftung eines maximalen Gewinns. Es wird vielmehr der Versuch unternommen, das Macht-potenzial des Geldes zu neutralisieren und es auf eine ermöglichte Funktion zurückzuführen. Geld ist Mittel, um Initiativen zu verwirklichen. Es will nicht arbeiten oder sich vermehren, sondern die Arbeit Anderer ermöglichen.

Die Felder, auf denen diese Arbeit stattfindet, können vielfältig sein: die Felder des biodynamischen Bauernhofes, der versucht, Himmel und Erde miteinander zu verbinden und Korn, Gemüse und Früchte zu ernten, die mehr als die Materie sind, aus der sie bestehen; die Zimmer der Hotels, jedes individuell und persönlich, aber zurückhaltend, um den Gästen Raum zu lassen, sich in ihnen entspannen, die zum Verweilen einladen, für jeden Gast aufs Neue, die nicht dem Irrtum aufliegen, Komfort mit Überfrachtung der Sinne zu verwechseln; gleiches gilt für das Restaurant und das Café, beide 100% bio, mit dem Anspruch, gastfreundlich auch jenseits der verkauften Kaffees und Speisen zu sein; die Käserei oder die Kaffeeröstung in der Weiterverarbeitung und Veredelung der Rohstoffe.

Wir verstehen uns nicht als Dienstleister im Sinne einer Hierarchie, sondern als schaffende und gestaltende Menschen im lebendigen Austausch mit unseren Mitmenschen und der Umwelt, ob nun als Koch, Rezeptionistin, Landwirt, Kellner, Zimmerfrau oder Unternehmer (und die entsprechende weibliche oder männliche Form ist immer auch gültig und präsent).

Als Unternehmende sind wir frei und eigenständig. Aber unsere Aktivitäten begleiten sich und werden von uns verantwortungsvoll mitgetragen. Freiheit und Verantwortung! Weder müssen wir uns anmassen, unter allen Umständen allein bestehen zu wollen, noch müssen wir unsere Mitstreiter als Konkurrenten sehen und ihnen die Butter vom Brot stehlen; Widrigkeiten, das Leben zu bestehen gibt es auch ohne

2001-2002

Rénovation et ouverture de 9 chambres d'hôtel à Neuchâtel. Désormais le Café-Hôtel



2007

Labelisation du restaurant et du café



Konkurrenz schon genug. Das mag naiv wirken und belächelt werden, dass diese Haltung in der globalisierten Welt nicht überlebensfähig wäre, aber es kommt eben darauf an, aus welchem Geist heraus wir arbeiten. Das Überleben des Stärkeren wird gern als universelles Entwicklungs- und Naturgesetz hingestellt. Lassen wir es offen, inwiefern es auf die Natur zutrifft, aber mit Kultur hat es nichts zu tun. Wir haben auch nicht in einer Nische dreissig Jahre (oder acht, je nachdem welchen Bereich man anschaut) überlebt – in der Nische wären wir schon lange tot – sondern in weltoffener Auseinandersetzung mit unserer Zeit und unserem Umfeld.

L'Aubier will Alternativen realisieren, ohne sich in Luftschlössern zu verlieren; den Blick für das Ganze mit der Liebe zum Detail vereinen und vor allem das Mass des Menschen nie aus den Augen verlieren. Freiheit, Eigenständigkeit Verantwortung, Glaubwürdigkeit, Vertrauen, Authentizität, das ist es, was uns motiviert.

Im Prinzip ist es also egal, was wir tun, solange es das Leben verfeinert, bildet. Solange die Menschen, die von unserer Arbeit betroffen, angesprochen werden, von ihr nicht nur in einem egoistischen Sinn profitieren und sich bereichern, sondern in ihr eine innere Haltung erleben können und von ihr angereichert werden. In diesem Sinne erleben wir uns als Kultur schaffend. Eine Kultur, die diesen Namen verdient, an der unsere Kinder lernen können, die Plattform ist für künftige Schritte.

2007

Création de l'initiative **SEMER L'AVENIR !** pour une agriculture sans génie génétique.



2008

Adhésion des deux hôtels à l'organisation des BIO-Hotels



2007-2009

Construction et inauguration du petit éco-quartier intergénérationnel Les Murmures



Nos produits –



De la ferme et de la fromagerie

Lait, 6 sortes de fromages, crème, séré, yogourt.
Viande de veau, de bœuf et de porc.
Blé et seigle et leurs farines.
Pommes de terre, courges, carottes.

Au restaurant

Une grande carte de saison et une offre du jour. Tout est fait maison. Les viandes proviennent essentiellement de notre ferme. Pain et tresse de nos céréales. Grande carte de vins, exclusivement bio et biodynamique.

Au magasin

Viande et charcuterie de notre ferme.
Tous les produits de la fromagerie. Pain,
glaces, meringues fabriqués par notre cuisine.
Choix de produits bio et Demeter.

Le Café-Hôtel

Petite carte avec salades, soupes et fougasses.
Torréfaction sur place du café pour l'ensemble
de L'Aubier.



Les Labels

Ces labels garantissent ce que nous faisons par conviction:

L'agriculture est biodynamique, certifiée Demeter. Pour les achats notre choix se porte également toujours en premier sur les produits Demeter. Le 100% de nos produits sont bio. Pas de chimie dans les champs et rien d'artificiel dans les assiettes!

Fabrication artisanale avec des produits régionaux.

**Nos produits –
authentiques, vrais, bons !**

- authentiques, vrais, bons

Vom Hof und aus der Käserei

Milch, 6 Sorten Käse, Sahne, Quark, Joghurt.
 Kalbs-, Rind- und Schweinefleisch.
 Weizen und Roggen und ihr Mehl.
 Kartoffeln, Kürbis, Karotten.

Im Restaurant

Eine grosse Saisonkarte und ein Tagesangebot.
 Alles ist hausgemacht. Das Fleisch kommt
 haupsächlich von unserem Hof. Brot und Zöpf-
 fe aus unseren Getreiden. Grosse Weinkarte,
 ausschliesslich bio und biodynamisch.

Im Laden

Fleisch und Wurstwaren vom Hof. Alle Produk-
 te der Käserei. Brot, Eis, Baisers, hergestellt in
 unserer Küche. Auswahl von Bio- und
 Demeter-Produkten.

Das Café-Hôtel

Kleine Karte mit Salaten, Suppen und Fougasses.
 Eigene Kaffeeröstung vor Ort für das Café und
 auch das Restaurant in Montezillon.



Die Labels

Die Labels sind eine Garantie für das, was wir
 von Herzen machen:

Wir betreiben biodynamische Landwirtschaft,
 Demeter zertifiziert. Beim Einkauf sind
 Demeter-Produkte unsere erste Wahl. 100%
 der Produkte in L'Aubier sind bio.
 Keine Chemie auf den Feldern
 und nichts Künstliches auf den
 Tellern! Handwerkliche Fabrikation
 mit lokalen Produkten.

**Unsere Produkte –
 authentisch, wahr, gut !**



Atmosphères



A **Montezillon**, petit village entre la ville et la montagne, 35 hectares s'épanouissent en biodynamie sur une terrasse bordée de forêts et dominant le lac.

Une **architecture** aux traits harmonieux allie les bâtiments du site au paysage.

L'éco-quartier **Les Murmures** et son grand jardin riche en fleurs et en rencontres abrite toutes les générations dans un esprit de solidarité.

L'espace agricole ouvert de la **ferme** permet un contact direct avec les animaux.

Le **restaurant** valse de saveurs en couleurs avec une véranda qui s'ouvre sur le lac et les Alpes, un café-cheminée et une terrasse fleurie.

L'hôtel 3 étoiles supérieur propose 25 chambres avec vue, lumineuses et personnalisées.

Un **espace bien-être bio** unique en son genre a trouvé sa place dans une magnifique charpente avec une vue époustouflante sur la chaîne des Alpes.

Différentes **salles** de toutes tailles et entièrement équipées, invitent à un travail fructueux.

La **boutique** offre une ambiance empreinte de personnalité dans un cadre coloré et attrayant.

A **Neuchâtel**, ville romantique au bord du lac, se trouve au pied de la colline du château le magnifique bâtiment historique qui abrite L'Aubier en ville.

Le **Café-Hôtel** est surprenant, joyeux et convivial, avec un balcon enlacé de roses surplombant la plus vieille fontaine de la ville et 9 chambres autant charmantes que citadines.

L'Aubier offre des espaces et des atmosphères authentiques invitant à l'épanouissement et au bien-être.

In **Montezillon**, einem kleinen Dorf zwischen der Stadt und den Bergen erstrecken sich auf 35ha biodynamische Felder auf einer von Wäldern gerahmten Terrasse über dem See.

Eine **Architektur** mit harmonischen Zügen verbindet die Gebäude mit der Landschaft.

Das Öko-Viertel **Les Murmures** und sein an Blumen und Begegnungen reicher Garten vereinigt alle Generationen in einem solidarischem Geist.

Der offene Stallbereich des **Hofes** erlaubt einen direkten Kontakt mit den Tieren.

Das **Restaurant** tanzt mit Gaumen- und Farben genüssen, einer Veranda, die sich auf See und Alpen öffnet, einem Kamin-Café und einer Terrasse voller Blumen.

Das 3 Sterne superior **Hotel** bietet 25 Zimmer mit Aussicht – hell und persönlich.

Ein einzigartiger **Bio-Wellness-Bereich** hat seinen Platz unter einem wunderschönen Dachgebälk mit einer atemberaubenden Sicht auf die Alpenkette gefunden.

Verschiedene **Säle** in unterschiedlichen Größen, alle komplett ausgestattet, laden zu einer fruchtbaren Arbeit ein.

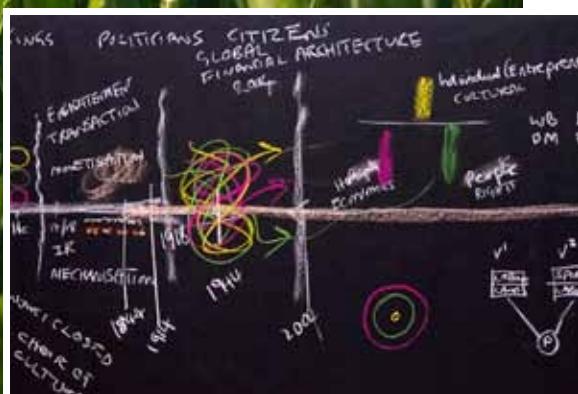
Die **Boutique** bietet eine persönliche Atmosphäre in einem kolorierten und attraktiven Rahmen.

In **Neuchâtel**, einer romantischen Stadt am See, befindet sich am Fuss des Schlossberges in einem wunderschönen historischen Gebäude die Stadt niederlassung von L'Aubier.

Das **Café-Hôtel** ist überraschend, vergnügt, gemütlich, mit einem von Rosen umrankten Balkon über dem ältesten Brunnen der Stadt und 9 Zimmern, so städtisch wie charmant.

L'Aubier bietet authentische Atmosphären und Räume, die zur Entfaltung und zum Wohlbefinden beitragen.





Engagement

Ecologie

Un environnement fait de plantes indigènes et de cheminements perméables.

Des matériaux naturels, nobles et dégradables, traités avec des produits sains et sans solvants.

Le chauffage par une centrale à bois déchiqueté de la région avec une récupération de la chaleur et lavage des fumées.

Un tiers de notre électricité produit par cogénération, le solde du courant étant certifié à 100% d'origine hydroélectrique, éolienne ou solaire.

L'installation en 2009 de 400m² de panneaux photovoltaïques.

La récupération de la chaleur résiduelle des groupes frigorifiques et de l'air extrait de toutes les ventilations

La récupération de l'eau de pluie pour alimenter les WC de tout le site et les machines à laver le linge.

Le tri systématique et recyclage des déchets de toute nature.



Economie

L'achat conscient de tous nos produits en soulignant la provenance régionale et saisonnière, la production biodynamique, une commercialisation transparente et un impact moindre sur l'environnement.

Le paiement d'un prix juste qui permette aux producteurs de couvrir tous leurs besoins.

Une structure sociale qui donne une base nouvelle au droit vécu entre les êtres humains, autant les porteurs d'initiative que les nombreux partenaires financiers.

Un financement porté par des actionnaires qui renoncent au pouvoir de leur droit de vote, par des prêteurs et obligataires qui font surtout confiance et par des caisses de pensions, assurances et banques qui nous sont proches.

Une fondation reconnue d'utilité publique pour promouvoir nos idéaux.

Umwelt

Ein Umfeld aus einheimischen Pflanzen und wasserdurchlässigen Wege.
 Natürliche Bau- und Einrichtungsmaterialien, mit natürlichen Produkten ohne Lösungsmittel behandelt.
 Eine zentrale Holzheizung mit Häkselholz aus der Region, Wärmerückgewinnung und Wäsche der Abgase.
 Die Gewinnung eines Drittels unseres Stroms mittels eines Blockheizkraftwerkes; der Rest stammt zu 100% aus zertifizierter Wasser- Wind- oder Sonnenenergie.
 Die Installierung einer 400m² Photovoltaikanlage für 2009.
 Die Wärmerückgewinnung aus allen Kühl- und Belüftungsanlagen.
 Die Regenwasserrückgewinnung für alle WC und Waschmaschinen.
 Die systematische Trennung und Recycling aller Abfälle.



Wirtschaft

Der bewusste Einkauf aller Produkte unter besonderer Berücksichtigung einer lokalen und saisonalen Herkunft, einer biodynamischen Produktion, einer transparenten Kommerzialisierung und geringstmöglichen Umwelteinflüssen.

Das Zahlen eines gerechten Preises, der den Produzenten erlaubt, ihre Bedürfnisse zu decken.

Eine soziale Struktur, die eine neue Basis für das Rechtsleben schafft, sowohl für die Initiativträger als auch für die vielen finanziellen Partner.

Eine Finanzierung, getragen von Aktionären, die auf die Macht ihres Stimmrechts verzichten, von vertrauenden Leihkonto- und Obligationshabern und uns nahestehenden Pensionskassen und Banken.

Eine gemeinnützige Stiftung, um unsere Ideale zu fördern.



L'AUBIER SA
LES CERNIÈRES 3
CH-2017 ADDIEZELON
E-mail: PARTISANES@AUBIER.CH
Fax: 032 732 22 00
Tel.: 032 732 52 11

L'AUBIER
www.aubier.ch

**OBLIGATION
NOMINATIVE
À 10 000.-FR.**

5 ANS
2009-2014

r berättingen, dem/ nos confirmons devant au titulaire de son nom et sans la contrainte d'obligation nominative, et nous engageons à le rembourser le 30 avril 2014 contre intérêts au taux de 3% et jusqu'à échéance.

Zones versées jusqu'au 30 avril de chaque année sur le compte où nous aurons assigné pour ce remboursement par le titulaire.

LE 30 AVRIL 2009
AU NOM DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

PRENOM NOM LOCALITE

15

Les 30 ans de L'AUBIER c'est Samedi 26 septembre 2009

Pour nos 20 ans nous avons fait pour la première fois le geste de **SEMER L'AVENIR !** Les grains, les personnes et ce champ devaient alors symbole d'un acte culturel intégrant toutes les graines non modifiées génétiquement, toute l'humanité et toutes les terres cultivables de la planète. Aujourd'hui, pour nos 30 ans, nous vous invitons à réitérer ce geste dont l'avenir seul pourra mesurer la portée.

Avec Les Murmures c'est un autre projet d'avenir qui va être fêté. L'inauguration d'un petit éco-quartier où les familles et les seniors se côtoient de manière plus proche que ce qui se vit d'habitude.

De parties de pétanque en travail au jardin, les habitants se découvrent et développent un sentiment d'appartenance qui recrée les liens qui existaient autrefois dans les familles mais cette fois entre gens qui recherchent la même qualité de vie. Les seniors sont assurés de pouvoir rester là jusqu'au bout du chemin grâce à des services hôteliers, les enfants apprennent d'eux le nom des plantes, des oiseaux et des papillons, les parents peuvent les laisser jouer dehors sans crainte.

Dans le vacarme du monde, que de murmures...

Zu unserem 20. Geburtstag haben wir zum ersten mal gemeinsam die Geste **ZUKUNFT SÄEN !** gemacht. Die Saat, die Menschen und das Feld wurden so Symbol einer kulturellen Tat, alles genetisch nicht veränderte Saatgut, die ganze Menschheit und alle kultivierbaren Felder der Erde miteinbezährend.

Zu unserem 30. Geburtstag laden wir Sie ein, diesen Akt zu wiederholen, deren Tragweite allein die Zukunft wird messen können.

Mit der Einweihung von Les Murmures wird ein anderes Zukunftsprojekt gefeiert. Ein kleines Ökovertel, in dem Familien und Senioren näher zusammen leben, als dies heute normalerweise der Fall ist.

Bei spontanen Boule-Partien oder der Gartenarbeit lernen die Bewohner einander kennen und entwickeln ein Zusammengehörigkeitsgefühl wie in Familien, aber hier unter Menschen, die die gleiche Lebensqualität suchen. Die Senioren haben die Sicherheit, hier bis zu ihrem Lebensende bleiben zu können, die Kinder lernen von ihnen die Namen der Pflanzen und Vögel und die Eltern können sie ohne Sorge draussen spielen lassen.

So viel Geflüster im Lärm der Welt...

Venez tous participer à la fête !

- | | |
|--------------|---|
| 10h30 | Café en musique dans la cour de la ferme
Kaffee und Musik auf dem Bauernhof |
| 11h00 | SEMER L'AVENIR ! ZUKUNFT SÄEN ! |
| 12h00 | Buffet en musique offert au restaurant et à la ferme
Musikalischer Buffet offeriert |
| 14h00 | Inauguration de l'éco-quartier Les Murmures
en présence de Gisèle Ory, conseillère d'Etat,
suivi d'une visite du site
Einweihung des Ökoverteils Les Murmures
im Beisein von Gisèle Ory, Regierungsrätin,
anschliessend Besichtigung |
| 15h30 | Fin / Ende |

