

# L'AUBIER NOUVELLES

P.P.  
2037 Montezillon

## Bienvenue!



Fin octobre, l'Office Fédéral de la Statistique a publié un rapport concernant les dépenses des ménages suisses durant l'année 2012. On y découvre que la moyenne des ménages ne dépense que 6,3 % de leur revenu pour l'alimentation. En 2006, ce taux était encore de 7,3%. Nous pouvons constater également que presque toutes les dépenses diminuent... La seule somme qui ait augmenté ces dernières années est celle de l'épargne, allant de 9.9% en 2006 à 13,6% en 2012, plus qu'un tiers ! Economiser nous est plus cher que notre alimentation ! Même si cela n'est pas nouveau, il est choquant de le constater avec cette ampleur.

Il est ici intéressant de se pencher sur un phénomène concernant les librairies, une branche qui stagne depuis plusieurs années. Un seul secteur de vente est à la hausse : celui des livres de cuisine !

Comment concevoir ces deux réalités : d'un côté une dévalorisation permanente des produits alimentaires et d'un autre un intérêt croissant pour leur préparation ?! Il y a une sorte de nostalgie d'une bonne alimentation. Mais s'agit-il de l'alimentation ou de ceux qui mangent, donc de nous-mêmes ?

Ne perdons pas de vue que ce qui est mangé a été produit, dans le meilleur des cas avec beaucoup d'engagement, et que ces biens ne sont pas simplement là à attendre que nous les prenions, mais qu'ils ont une histoire à laquelle s'est lié quelqu'un avec toute sa volonté. Cela peut nous aider à repenser la valeur des choses !

Ende Oktober hat das Bundesamt für Statistik einen Bericht über die Ausgaben der Privathaushalte in der Schweiz für das Jahr 2012 herausgegeben. Hiernach gibt der durchschnittliche Haushalt nur noch 6.3% seines Einkommens für Nahrungsmittel aus. Im Jahr 2006 lag der gleiche Wert noch bei 7.3%. Man stellt fest, dass fast alle Ausgabengruppen zurückgehen. Was steigt, ist der Sparbetrag und zwar von 9.9% im Jahr 2006 auf 13.6% im Jahr 2012, also um mehr als ein Drittel! Sparen ist uns teurer, als unsere Ernährung! Neu ist das nicht, in dieser Augenfälligkeit allerdings doch aufrüttelnd.

Interessant ist nun ein Phänomen aus dem Buchhandel, einer Branche die seit Jahren stagniert. Ein Sektor widersteht dieser Tendenz und wächst sogar: Kochbücher!

Wie bringt man das zusammen: fortschreitende Entwertung der Nahrungsmittel und zugleich eine wachsende Aufmerksamkeit für ihre Zubereitung? Es gibt wohl eine Sehnsucht nach gutem Essen. Aber geht es hierbei um das Essen oder um die Essenden, also uns?

Verlieren wir nicht aus dem Auge, dass das, was wir essen, produziert worden ist, im besten Fall mit viel Engagement, dass die Güter nicht einfach da sind, um von uns in Besitz genommen zu werden, sondern eine Geschichte haben, an deren Anfang ein individueller Willensakt steht. Es kann helfen, die Dinge neu – anders – zu bewerten.

*Christoph Cordes*

## NOUVELLES 69

JANVIER 2015

L'AUBIER  
LES 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

# Rester humain: un défi !

Il est parfois difficile, au début d'une nouvelle année, de porter un regard bienveillant en arrière ! Le souvenir des événements dont le monde est sans cesse secoué ne sont malheureusement pas bien encourageants et les mouvements positifs sont trop peu relatés médiatiquement. Ecrasés sous les mauvaises nouvelles, nous risquons de devenir de plus en plus soucieux, découragés et sans élan. Si je pouvais alors faire un vœu pour la nouvelle année, ou de manière plus générale pour nos enfants et pour l'avenir du monde, ce serait que chacun trouve en lui la force d'être lui-même, d'être unique. Il y aura sans doute toujours les dictats de l'apparence, pour nous dire que nous ne valons pas grand-chose si nous n'avons pas un visage en forme de yogourt nature ou des dents alignées comme des classeurs fédéraux sur une étagère de bureau, mais si nous osons être nous-mêmes, alors oui, nous serons les héros de demain !

En observant le monde animal, nous découvrons d'une manière étonnante certaines caractéristiques de l'espèce humaine ! Nous pouvons en effet séparer les animaux en deux grands groupes: les prédateurs et les proies. Les grands prédateurs ont le regard du chasseur et de la suite dans les idées, ils repèrent leur proie et la poursuivent selon une certaine logique. Leurs yeux sont naturellement situés sur le devant du visage. Nous aussi, nous avons la faculté de nous concentrer sur un but mais n'avons par contre aucune conscience de ce qui se passe derrière nous ; à tel point qu'on nous fait facilement sursauter en nous interpellant de dos ! Les proies, elles, ont les yeux sur le côté de la tête, ce qui leur offre une vision de surveillance presque panoramique. Ce sont des animaux qui ne connaissent que la fuite pour se protéger. Ainsi par exemple, la hiérarchie au sein d'un troupeau de chevaux est extrêmement rigoureuse mais n'a rien à voir avec le plaisir de régner ! Les combats servent en somme à définir le responsable et comme chez les humains, les responsabilités ne sont pas que des privilèges...

Et nous autres, alors ? Existe-t-il un instinct spécialement humain ? Notre visage est physiologiquement comme celui des «prédateurs». Nous avons comme le loup l'instinct de chasse, que ce soit

pour une chasse aux prix bas ou une chasse aux résultats pour passer des examens. Mais si nous laissons une petite place à la qualité «proie» dans notre comportement, nous découvririons certainement l'empathie. Il ne s'agit bien sûr pas de devenir anxieux ou fuyant, mais de développer une conscience de la périphérie. Développer un peu de conscience pour les autres nous serait bénéfique à tous. Un peu plus «proie», nous serions plus conscients lors de nos choix et de chacune de nos décisions.

Chaque espèce animale survit grâce à la profonde sagesse de l'instinct propre à sa race. Un coup d'œil sur l'état du monde nous montre que les humains n'ont pas (encore) l'instinct de la survie de leur propre espèce ! Par contre, celui de la survie individuelle, oui ! Décidons enfin de changer cela. L'être humain n'est pas obligé, comme les animaux, de survivre grâce à son instinct. Il peut apprendre à le dominer et à laisser parler son individualité. C'est en devenant toujours plus nous-mêmes, toujours plus en accord avec ce qu'il y a d'humain en nous, que nous pourrions porter en plus du souci de la survie individuelle, celui de toute la communauté humaine ainsi que celui de la terre elle-même.

*Michèle Grandjean Cordes*



# Menschlich bleiben: eine Herausforderung!

Am Anfang eines neuen Jahres ist es manchmal schwierig, einen wohlwollenden Blick nach hinten zu werfen! Die Erinnerung an die Ereignisse, die die Welt ohne Unterlass erschüttern, ist leider nicht sehr ermutigend, und die positiven Bewegungen finden ein nicht sehr grosses mediales Echo. Aufgrund all dieser schlechten Nachrichten werden wir immer



sorgenvoller, entmutigter und ohne Elan. Wenn ich also einen Wunsch für das neue Jahr, oder für die Zukunft unserer Kinder und der Welt im Allgemeinen frei hätte, wäre es, dass jeder in sich die Kraft findet er- oder sie selbst, einzigartig zu sein. Zwangsläufig gibt es ein Diktat des Erscheinungsbildes, welches uns daran erinnert, dass wir zu sehr dies oder das sind, das wir kein Gesicht in Joghurtform haben und unsere Zähne nicht



in einer Reihe wie die Aktenordner auf einem Regalbrett stehen, aber wenn wir es wagen, wir selbst zu sein, also wenn..., dann werden wir zu den Helden von morgen! Denn im Einzigartigen findet sich der Mensch.

Wenn wir das Tierreich betrachten, finden wir auf erstaunliche

Weise einige menschliche Charakteristika wieder. Wir können die Tiere unter anderem in zwei Gruppen aufteilen: die Jagd- und die Beutetiere. Die grossen Jagdtiere haben den Blick des Jägers, sie machen ihre Beute ausfindig und verfolgen sie mit einer gewissen Logik. Ihre Augen befinden sich auf der Vorderseite des Gesichts und sind nach vorne orientiert. Wir Menschen haben auch die Fähigkeit uns auf ein Ziel zu konzentrieren, haben aber kein

Bewusstsein von dem, was hinter unserem Rücken vorgeht, so dass man uns leicht erschrecken kann, wenn man sich uns von hinten nähert! Die Beutetiere haben die Augen seitlich des Kopfes platziert, welches ihnen einen fast vollständigen Panoramablick garantiert. Zu ihrem Schutz kennen diese Tiere nur die Flucht. So ist zum Beispiel in einer Pferdeherde die Hierarchie sehr streng, aber nicht um der Lust des Regierens willens. Die Rankämpfe dienen dazu, den Herdenchef zu definieren, und wie bei den Menschen ist die Verantwortung nicht nur mit Privilegien verbunden...

Wie ist es bei uns? Gibt es einen typisch menschlichen Instinkt? Unser Gesicht ist physiologisch wie das der „Jäger“. Wir haben wie der Wolf einen Jagdinstinkt, ob es sich nun um die Jagd nach guten Preisen, oder um die Jagd nach guten Examensnoten handelt. Wenn wir in unserem Verhalten einen kleinen Platz der „Beutequalität“ einräumen, entdecken wir mit Sicherheit die Empathie. Es handelt sich nicht darum, ängstlich oder scheu und ausweichend zu werden, sondern darum, ein Bewusstsein der Peripherie zu entwickeln. Ewas Bewusstsein für die anderen zu entwickeln, käme uns allen zu Gute. Etwas mehr „Beute“ und wir würden bewusster bei unserer Wahl und all unseren Entscheidungen.

Jede Tierart überlebt Dank der Weisheit eines tiefen Instinktes, der ihr eigen ist. Ein Blick auf den Zustand der Welt zeigt uns, dass die Menschen den Instinkt für das Überleben ihrer eigenen Art entweder verloren oder (noch) nicht entwickelt haben! Den des individuellen Überlebens hingegen schon! Entscheiden wir uns endlich dies zu ändern. Der Mensch muss nicht, wie die Tiere dank eines Instinktes überleben. Er muss lernen, sich zu beherrschen und seine Individualität sprechen lassen. Indem wir immer mehr wir selbst werden, immer mehr mit dem Menschlichen in uns im Einklang sind, können wir zusätzlich zur Sorge für das eigene Überleben, diejenige für das Überleben der menschlichen Gemeinschaft und somit der Erde mittragen helfen.



# Semer l'avenir!

*Le 4 octobre 2014 ont eu lieu les Semaines collectives à L'Aubier pour la dixième fois. Johannes Wirz, biologiste et apiculteur, y fit le discours ci-dessous. Mais juste avant, nous avons tous droit à une surprise !*

*Michel Bühler nous avait envoyé la chanson qu'il a composée pour l'événement quelques jours avant. Nous étions tous dans la cour de la ferme avec nos partitions en main, lorsque soudain Michel lui-même était au milieu de nous ! Une guitare fut vite trouvée et nous avons pu entonner avec lui le refrain: « Amis de partout et d'ici, Semez l'avenir aujourd'hui, Semez la vie, Semez la vie. »*

*Jusqu'au dernier couplet: « Et que ce chant s'élève et vibre, Comme un soleil de plein mois d'août, Joyeusement rebelle et libre, Pour saluer l'homme debout ».*

*Merci Michel de savoir dire à notre place tout ce que nous ressentons.*

*Merci. De tout notre cœur.*

« Dans un instant nous allons commencer une action collective magique. Avec les grains de blé en mains nous nous réjouissons du sentiment inexprimable d'être les accoucheuses ou accoucheurs de la récolte prochaine et par conséquent de notre pain futur.

Les grains dans nos mains nous racontent une alchimie biologique. Chaque grain porte l'histoire de sa plante mère, qui a achevé le chef-d'œuvre avec l'aide du sol, du soleil, de l'air et de la pluie, du jour et de la nuit, mais aussi et surtout avec le soin des paysans et le travail créatif des sélectionneurs.

En plus, les grains racontent la sagesse passée qui remonte loin aux origines des plantes cultivées, il y a quelque dix mille ans. Nous pouvons imaginer que nous nous mettons en lien avec toutes les paysannes et tous les paysans qui, depuis l'aube de la révolution néolithique, ont récolté, stocké et semé les grains. Sans connaître les détails, nous sommes sûrs que nous partageons jusqu'à nos jours la fidélité, l'attention et l'amour avec lesquels nos ancêtres ont traité les grains : c'est le patrimoine de l'humanité !

Nous pouvons savoir que la récolte assure l'existence matérielle des producteurs, des meuniers et des boulangers et finalement de notre vie. Mais sans aucun doute, elle forme le fond pour toutes les possibilités et le potentiel des variétés de l'avenir – une survaleur qui échappe à la dimension matérielle, monétaire, économique.

Ce patrimoine est menacé par la politique agro-industrielle globale et par les entreprises multinationales. D'un côté, les graines sont considérées comme des biens publics qui n'appartiennent à

personne et dont tout le monde peut user. De l'autre côté, on les protège avec des brevets, c'est à dire un droit de propriété exclusif. Ce n'est pas uniquement le cas pour les OGM, mais aussi pour des variétés développées à l'aide des méthodes de sélection classique. Les conséquences sont graves et se ressemblent partout : elles résultent dans la dépossession des paysans et des sélectionneurs!

A ce point, semer l'avenir ! est en train de devenir une action politique. Le défi est clair : il faut chercher des chemins de repossession des semences. Comme produits ni entièrement naturels, ni propriété privée, il faut les réintégrer dans le domaine des biens communs ! Ils n'existent que dans le contexte social des cultivateurs, des paysans, des sélectionneurs et – ceci est encore une vision – des consommateurs. Tous les membres de ces groupes devront prendre la responsabilité pour la gestion de ces biens communs ! Ils développeront les règles d'une utilisation durable, ils se mettront en charge de leur contrôle, et ils seront eux-mêmes autorisés à sanctionner les violations de ces règles.

Chacune et chacun qui participe à « semer l'avenir ! » n'est pas seulement marraine ou parrain de la récolte future, mais doit savoir que les graines méritent une telle communauté. Nous devons essayer de transformer la collectivité d'un jour en une communauté permanente. C'est par cette transformation qu'au plan politique la récolte prochaine, ainsi que la sécurité, la conservation et l'évolution de nos graines seront garanties ! »

Johannes Wirz

# Zukunft säen!

*Am 4. Oktober 2014 fand zum zehnten Mal ein gemeinsames Säen in L'Aubier statt. Johannes Wirz, Molekularbiologe und Imker, hielt die unten abgedruckte Ansprache. Aber zuvor gab es eine Überraschung:*

*Michel Bühler hatte uns einige Tage zuvor das Lied, das er für diesen Anlass komponiert hatte geschickt. Wir standen alle mit unseren Noten in der Hand auf dem Hof... als auf einmal Michel auf den Hof kam. Eine Gitarre war schnell gefunden und so konnten wir mit ihm den Refrain singen: „Freunde aus nah und fern, sät heute die Zukunft, sät Leben, sät Leben.“*

*Bis zur letzten Strophe: „Auf dass sich dieser Gesang erhebt und vibriert, wie die Augustsonne, freudig rebellisch und frei, um den aufrechten Menschen zu grüssen.“*

*Danke Michel, dass Du an unserer Stelle zu sagen weisst, was wir fühlen.*

*Danke. Von Herzen.*

« In einem Moment werden wir eine gemeinsame magische Aktion beginnen. Mit den Weizenkörnern in unseren Händen werden wir zu GeburtshelferInnen der nächsten Ernte und damit auch für unser zukünftiges Brot.

Die Saatkörner sind Bild einer biologischen Alchemie. Jedes Korn trägt die Geschichte seiner Mutterpflanze in sich, welche das Werk bereits vollendet hat, mit Hilfe von Boden, Sonne, Luft und Regen, Tag und Nacht, aber auch und vor allem mit der Pflege der Bauern und Bäuerinnen und der kreativen Arbeit der Züchter.

Darüber hinaus erzählen die Körner von der Weisheit der Vergangenheit, welche bis zu den Ursprüngen der kultivierten Pflanzen vor zehntausend Jahren zurückgeht. Wir können uns vorstellen, dass wir in einer Reihe mit all den Bäuerinnen und Bauern stehen, die seit Beginn der neolithischen Revolution Getreide geerntet, gelagert und gesät haben. Auch ohne die Details der Geschichte zu kennen, ist eine Sache sicher: Wir teilen bis zum heutigen Tag die Treue, die Aufmerksamkeit und die Liebe, mit der unsere Vorfahren die Saatkörner behandelt haben: Es ist das Erbe der Menschheit!

Wir können wissen, dass die Ernte die materielle Existenz der Produzenten, der Müller, der Bäcker und letzten Endes unseres Lebens sichert. Aber ohne Zweifel bildet sie die Grundlage für alle Möglichkeiten und das Potenzial der Varietäten der Zukunft – ein Mehrwert, der der materiellen, monetären und wirtschaftlichen Dimension abgeht.

Dieses Erbe wird von der globalen agroindustriellen Politik und multinationalen Unternehmen bedroht. Auf der einen Seite wird das Saatgut

als Gemeingut betrachtet, welches niemandem gehört und von allen genutzt werden kann. Auf der anderen Seite schützt man es mit Patenten, d.h. mit einem exklusiven Eigentumsrecht. Dies trifft nicht nur auf gentechnisch verändertes Saatgut zu, sondern auch auf Sorten, die mit klassischen Zuchtmethoden entwickelt worden sind. Dies hat schwerwiegende Konsequenzen, die sich überall ähneln: sie führen zur Enteignung der Bauern und Züchter!

An diesem Punkt wird „Zukunft säen!“ zu einer politischen Aktion. Die Herausforderung ist klar: es müssen Wege zur Wiederaneignung des Saatgutes gefunden werden. Als Produkte, die weder ganz naturgegeben, noch privates Eigentum sind, müssen sie wieder in den Bereich der Gemeingüter integriert werden! Sie existieren nur im sozialen Kontext der Kultivierenden, Bauern, Züchter und – dies ist Vision – der Verbraucher. Alle Mitglieder dieser Gruppen werden die Verantwortung für die Verwaltung dieser Gemeingüter übernehmen müssen! Sie werden Regeln für eine nachhaltige Nutzung entwickeln, sich um die Kontrollen kümmern müssen und sie werden Verstöße gegen diese Regeln selbst sanktionieren können.

Jeder und jede, die an einem „Zukunft säen!“ teilnimmt, ist nicht nur Pate oder Patin der künftigen Ernte, sondern muss wissen, dass das Getreide eine solche Gemeinschaft verdient. Wir müssen versuchen, diese Gemeinschaft eines Tages in eine dauernde Gemeinschaft zu verwandeln. Über diese Umwandlung auf dem politischen Plan wird die nächste Ernte, die Sicherheit, die Konservierung und die Evolution unseres Getreides garantiert sein! »»

# La vie aux Murmures

**P**rivilegiés! C'est le premier mot qui me vient à l'esprit lorsque l'on me demande d'écrire quelques lignes sur les Murmures. Habitant durant plusieurs années dans les Côtes du Doubs, nature sauvage, isolement, nous souhaitons nous rapprocher de lieux plus hospitaliers.

La décision fût vite prise, mais où aller ? Pas question d'une ville ni même d'un gros bourg. Un cadre nature, facilités d'accès aux transports publics nous conduisirent tout naturellement vers L'Aubier à Montezillon dont nous avons entendu parler lors de la création de l'ensemble locatif des Murmures. Bien sûr il y avait quelques bémols, tels le bal de notre aviation militaire ou le tactac fréquent des excités de la gâchette qui trouble parfois le calme des forêts environnantes ! Mais dans l'ensemble c'est un endroit *Privilegié*.

Car l'Aubier est un ensemble très harmonieux qui regroupe une ferme bio-dynamique, un hôtel, un restaurant avec terrasse et vue imprenable sur le lac et la chaîne des Alpes, une boutique et de petits locatifs dans lesquels nous logeons. Cette ferme est essentielle à cet ensemble, elle apporte beaucoup de cohérence, elle permet d'offrir pour le restaurant et la boutique des produits sains de qualité supérieure. La plupart des gens qui fréquentent L'Aubier, permanents ou visiteurs ont un degré de conscience qui permet que les rencontres, les contacts soient chaleureux, fraternels et ceci est quelque chose de précieux dans notre monde froid et informatisé. N'est-il pas merveilleux de pouvoir commencer la journée en prenant une boisson dans cette ambiance très conviviale. Oui nous sommes reconnaissants de faire partie de cette grande famille. *Privilegiés*.

Gérard et Mariko L'Hôte



**P**rivilegiert Das ist das erste Wort, was mir in den Sinn kommt, als man mich fragt, einige Zeilen über Les Murmures zu schreiben. Wir wohnten während mehrerer Jahre in der Region des Doubs, recht einsam in der Natur und wünschten, uns gastfreundlicheren Orten zu nähern.

Die Entscheidung war schnell getroffen, aber wohin? Eine Stadt, ob gross oder klein kam nicht in Frage. Die Lage in der Natur, mit Anschluss an die öffentlichen Transporte hat uns ganz natürlich zu L'Aubier nach Montezillon geführt. Zwar gab es einige Wermutstropfen wie das Ballett unserer Luftwaffe, oder das Knattern der Schiessübungen der Rekrutenschule, welches manchmal die Ruhe der umliegenden Wälder stört, aber im Ganzen ist es ein *privilegierter* Ort.

Denn L'Aubier ist ein sehr harmonisches Ensemble, das einen biodynamischen Hof, ein Hotel, ein Restaurant mit Terrasse und herrlicher Sicht auf See und Alpen, eine Boutique und einige Häuser, in denen wir wohnen. Dieser Hof ist wesentlich für das Ganze, er sorgt für Zusammenhalt und erlaubt dem Restaurant und der Boutique gesunde Produkte von hoher Qualität anzubieten. Die meisten Menschen, die häufig nach L'Aubier kommen, sei es als Gast oder Anwohner haben einen Bewusstseinsgrad, welcher es ermöglicht, dass die Kontakte und Begegnungen warm und brüderlich sind, welches in unserer kalten und informatisierten Welt kostbar ist. Es ist wunderbar, den Tag mit einem Getränk in dieser sehr gemütlichen Atmosphäre beginnen zu können. Ja, wir sind dankbar, Teil dieser grossen Familie zu sein. *Privilegiert*.



# ...et dans les secteurs

*Rencontre avec Redouane Boukhari, chef de cuisine. Il est à L'Aubier depuis 2013.*

## **Ton parcours ...**

*J'ai grandi dans la région Lyonnaise en France. Mon intérêt pour la cuisine a commencé lors d'un stage obligatoire à l'âge de 14 ans. Lorsque j'ai souhaité quitter l'école, c'est mon père qui m'a suggéré de faire un apprentissage de cuisinier et après une année post-apprentissage, j'ai intégré l'école hôtelière de Chambéry en Savoie et y ai passé 3 ans jusqu'à l'obtention de mon diplôme. C'est également là-bas que je suis tombé amoureux des Alpes et ai commencé à faire de la haute montagne. Pendant quelques années, j'ai enchaîné les expériences en cuisine en ayant la chance de travailler avec de grands chefs. J'ai passé des étés à la mer et des hivers dans les Alpes, de plus en plus souvent en Suisse.*

## **Quels sont tes liens à l'écologie ?**

*Un de mes premiers postes à responsabilités a été de gérer une cuisine d'école qui proposait une alimentation biologique. C'est pour moi naturel d'utiliser des produits biologiques si on veut respecter la nature, de plus cela correspond à mon plaisir de travailler avec des produits locaux. Par ailleurs, mes liens avec la haute montagne m'ont amené à faire quelques voyages humanitaires; j'ai rencontré des gens qui se demandaient chaque jour ce qu'ils allaient trouver à manger, tandis que nous, nous jetons énormément. Dans certaines régions défavorisées, nous avons été accueillis avec une immense bienveillance par des personnes qui n'ont presque rien... Notre manière à nous de vouloir toujours plus, et de parfois faire des achats à double au sein d'une même famille me choque. A mes yeux, l'écologie commence par prendre conscience que nous ne pouvons plus gaspiller et surconsommer.*

## **Qu'est ce qui t'a mené à L'Aubier?**

*C'est par une connaissance commune que j'ai entendu parler d'un poste de travail à L'Aubier. Je vis à Annecy mais suis tout de même venu par intérêt. J'ai été touché par le projet. Travailler les produits de la ferme du site est parfois difficile mais toujours motivant. Je respecte la nature et met cela au service de l'entreprise dans laquelle je travaille. J'apprécie aussi l'esprit de famille qui règne à L'Aubier.*

## **Que faudrait-il pour changer le monde ?**

*Il faut s'associer pour perdurer ; nous surtout, les petits travailleurs du bio ! Trouver une force collective...*

**Merci Redouane pour ton investissement et ton savoir-faire ! Nous sommes heureux de collaborer avec toi !**

*Begegnung mit Redouane Boukhari, Küchenchef. Er ist seit 2013 in L'Aubier.*

## **Dein Werdegang...**

*Ich bin in der Region von Lyon aufgewachsen. Mein Interesse für die Küche wurde bei einem obligatorischen Praktikum geweckt, als ich 14 Jahre alt war. Als ich von der Schule gehen wollte, hat mir mein Vater vorgeschlagen eine Kochlehre zu machen und nach einem weiteren Jahr bin ich auf die Hotelfachschule von Chambéry in den Savoyen gegangen und habe dort drei Jahre bis zur Erlangung meines Diploms verbracht. Dort habe ich mich auch in die Alpen verliebt und viele Hochgebirgstouren gemacht. Während einiger Jahre habe ich verschieden Erfahrungen in der Küche gesammelt und hatte das Glück, mit einigen grossen Chefs arbeiten zu können. Die Sommer habe ich am Meer und die Winter in den Alpen verbracht, immer öfter in der Schweiz.*

## **Was ist Dein Bezug zur Ökologie?**

*Eine meiner ersten Stellen mit Verantwortung bestand in der Leitung einer Schulküche, die eine biologische Ernährung anbot. Für mich ist es natürlich, biologische Produkte zu verwenden, wenn man die Natur respektieren will, zudem entspricht es meiner Lust, mit lokalen Produkten zu arbeiten. Meine Verbindungen zum Hochgebirge haben mich im Übrigen einige humanitäre Reisen machen lassen; dort bin ich vielen Menschen begegnet, die sich täglich fragten, was sie wohl zu essen finden würden, wogegen wir viel wegwerfen. In vielen benachteiligten Regionen wurden wir mit grossem Wohlwollen von Menschen empfangen, die fast nichts besaßen... Unsere Art immer mehr zu wollen und manchmal selbst in der Familie doppelt einzukaufen ist schockierend. In meinen Augen beginnt die Ökologie mit dem Bewusstsein, dass wir nichts verschwenden, zu viel konsumieren dürfen.*

## **Was hat Dich nach L'Aubier geführt?**

*Über einen Bekannten erfuhr ich von einer freien Stelle in L'Aubier. Ich lebe in Annecy, habe sie mir aber aus Interesse doch angeschaut. Das Projekt hat mich angesprochen. Mit Produkten direkt vom Hof zu arbeiten ist manchmal schwierig, aber immer motivierend. Ich respektiere die Natur und kann das in den Dienst des Unternehmens stellen, für das ich arbeite. Ich schätze auch die familiäre Atmosphäre in L'Aubier.*

## **Was braucht es, um die Welt zu ändern?**

*Man muss sich zusammenschliessen, um fortzubestehen; vor allem wir, die kleinen Arbeiter im Bio-Bereich! Eine kollektive Kraft finden...*

**Danke Redouane für Deinen Einsatz und Dein Know-how! Wir freuen uns, mit Dir zu arbeiten!**



# Les Hibernales 2015 à L'Aubier

*Partageons quelques beaux moments au plus profond de l'hiver !*

## *Les concerts-spectacles*

samedi 24 et  
dimanche 25 janvier  
20h15 (24) / 19h30 (25)

vendredi 20 février  
20h15

### **Soirée Jean Ferrat**

Jean-Claude Hurni (chant), Christine Slongo (piano),  
Jean-Marc Bulliard (trompette)

### **Bleu comme la lune** - Ensemble à 8 voix a capella

Chants classiques et traditionnels, gospels, comédies musicales...

## *Café-conférences... exposés et échanges ensuite*

vendredi 16 janvier  
20h15

vendredi 6 février  
20h15

mercredi 11 février  
20h15

vendredi 13 février  
20h15

mercredi 18 février  
20h15

### **« Les incroyables obstacles à une économie fraternelle »**

par Marc Desables

### **« Vers une seule économie mondiale »** Finissage d'exposition

par Marc Desables

### **« La vache: animal sacré ou machine à traire? »**

par Ueli Hurter

### **L'aventure du «fauX DufauX»**

#### **planification – coopération - émotion**

par Anibal Jaimes, hepta.aero

**Pierres divines**, Immersion, par l'image, dans la lumière et le symbolisme des cathédrales et des abbayes cisterciennes, par Rémy Wenger

Entrée libre, crousille.

## *Café-réparation : réparer pour prendre soin de la Vie*

jeudi 12 février  
à 19h00

Une collaboration :



Accompagnés par un connaisseur, nous allons ouvrir nos appareils défectueux pour essayer de les réparer au lieu de les remplacer !  
Merci de vous inscrire et d'annoncer l'appareil apporté !

## *Cinépoches... nos films coups de cœur*

Les lundis du 5 janvier  
au 16 février 2015  
à 20h15

Comme les années précédentes nous aimerions partager avec vous nos dernières ou premières découvertes cinématographiques.  
Entrée libre.

## *Histoire sur canapé... le plaisir de voyager en écoutant*

Dimanche  
18 janvier à 16h00

**«L'ami retrouvé»** une nouvelle de Fred Uhlman. L'histoire d'une amitié et de son bouleversement dans les années trente en Allemagne.  
Lecture : 3 heures env. + pause pour une soupe conviviale !  
Entrée libre, crousille. Par Christoph Cordes.

**Notez déjà la date de l'Assemblée annuelle 2015 :**

**Samedi 9 mai à 10h30**

à Montezillon dans la grande salle

