



L'AUBIER

www.avenirsem.ch

SEMER L'AVENIR!

dimanche 8 octobre

Nouvelles

Edito

Quand on dit l'automne c'est la rentrée... c'est la rentrée de quoi ?

Des classes ? Mais tous les écoliers sont déjà assis depuis mi-août. La rentrée des classes supérieures ? Peut-être, mais alors on dirait qu'il n'y a que cela qui compte...

Non ce qui rentre, c'est nous ! Oui avec l'automne on a le net sentiment de revenir à l'intérieur. A l'intérieur des maisons aussi, mais surtout à l'intérieur de nous-mêmes. C'est d'ailleurs un sentiment plutôt rassurant. C'était super, tout l'été de sentir son esprit vadrouiller dans les espaces lumineux et chauds. Mais maintenant fini les pieds nus et les T-shirts fantaisie avec toutes sortes d'inscriptions. Alors on remet nos bons vieux pulls bien chauds et on fait notre rentrée. Ça fait du bien de sentir qu'on a un « quelque part » où on peut rentrer. En nous, on est chez soi, tranquille, à l'abri...

Nous vous souhaitons à tous de trouver ce lieu, en vous ou chez nous ou les deux !

Un bel automne à vous toutes et tous !

Im Französischen nennt man den Moment, wenn der Alltagsbetrieb nach den Sommerferien wieder Fahrt aufnimmt, ‚la rentrée‘, die Rückkehr.

Aber wer oder was kehrt wohin oder zu was zurück? Die Schüler in die Schulen, oder die Urlauber an ihre Arbeit...?

Wenn man etwas überlegt, sind wir selbst es, die zurückkommen. Mit dem Herbst hat man das Gefühl wieder nach innen zu gehen. Ins Innere der Häuser natürlich, weil das Wetter ungemütlich wird, aber vor allem doch in unser Inneres. Wie herrlich war der Sommer, mit der Wärme und all dem Licht, barfuss und im T-Shirt. Jetzt beginnt wieder die Zeit der gemütlichen Pullover und man ist mehr bei sich, als im Äusseren. Es tut gut zu fühlen, dass man einen Ort hat, an den man sich zurückziehen kann. Wo man zu Hause ist, bei sich, ruhig und geborgen...

Wir wünschen Ihnen allen diesen zu finden, bei sich oder bei uns oder sowohl als auch!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Herbst.

Nouvelles 85
Septembre 2023

L'AUBIER
Les Murailles 5
CH-2037 Montezillon
www.aubier.ch
fondation@aubier.ch
+41 32 732 22 11
CH69 0900 0000 2000 5335 3

L'équipe de L'Aubier

Zoom sur... la fromagerie

Quand on arrive à Montezillon, au printemps ou en été, dès qu'on sort de l'ombre de la forêt qui sépare le petit hameau de la route cantonale, de droite à gauche un paysage de prairies s'ouvre à nous, avec au loin sur la gauche le Creux du Van avec son amphithéâtre époustouflant.

Devant nous, des prés en pente grimpent jusqu'aux premiers bâtiments, parmi lesquels notre auberge et notre ferme. Suivant la saison, nous pouvons avoir la chance de voir le troupeau de vaches pâturer paisiblement dans un des champs. C'est là, au milieu des herbes et des fleurs que commence l'histoire de nos fromages.

Plongées dans les effluves aromatiques des prairies, dont elles choisissent soigneusement la flore qu'elles mangent, les vaches explorent lentement mais inexorablement tout le pré où elles ont été amenées.



De temps à autre elles s'arrêtent pour se coucher et ruminer paisiblement en observant le paysage qui les entoure : les grands champs avec l'herbe, les céréales ou les légumes, les arbustes des haies, peut-être en fleur, ou les arbres de la forêt qui forment par endroits comme un mur de verdure, apportant une certaine fraîcheur lors des chaleurs estivales.

Plus loin, elles entrevoient le lac, son miroir qui change de couleur selon le temps et les saisons, turquoise un beau jour d'été ensoleillé ou alors livide lorsque l'orage menace. Plus loin encore la silhouette des Alpes, immuable ligne crénelée qui coupe en deux l'horizon, entre la finitude de la terre et le ciel insondable.

Et ce ciel si changeant, avec les nuages qui s'étirent comme de l'ouate jusqu'à former un voile presque transparent, ou alors qui se déplacent en d'imaginaires troupeaux de moutons duveteux, ou encore qui semblent avoir été battus comme une riche crème fouettée, à former comme des mon-

Zoom auf... die Käserei

Wenn man nach Montezillon fährt und aus dem kleinen Wald kommt, der das Dorf von der Kantonsstrasse trennt, öffnet sich zu beiden Seiten der Strasse die Landschaft mit Weiden und links in der Ferne kann man den Creux du Van mit seinem atemberaubenden Amphitheater erkennen.

Vor uns steigen die Weiden an bis zu den ersten Gebäuden, unter ihnen unsere Auberge und unser Hof. Je nach Saison weidet die Kuhherde friedlich auf einem der Felder in unserer Nähe. Und hier, zwischen den Gräsern und Blumen, beginnt die Geschichte unseres Käses.

Eingetaucht in den aromatischen Duft der Wiesen, von denen sie sorgfältig auswählen, was sie fressen, erkunden die Kühe langsam, aber unaufhaltsam die gesamte Wiese, auf die sie vom Bauern gebracht wurden.

Hin und wieder halten sie inne und legen sich hin, um friedlich wiederzukäuen, die Landschaft um sie herum beobachtend: die grossen Felder mit Gras, Getreide oder Gemüse, die Hecken, die vielleicht gerade blühen, oder die Bäume des Waldes, die an manchen Stellen eine grüne Wand bilden, die etwas Kühle in die sommerlichen Hitze bringt.

Etwas weiter weg sehen sie den See, seinen Spiegel, der je nach Jahreszeit und Wetter die Farbe wechselt, türkis an einem sonnigen Sommertag oder fahl, wenn ein Gewitter droht. Noch weiter entfernt die Silhouette der Alpen, eine unveränderliche gezackte Linie, die den Horizont zweiteilt, hier die Endlichkeit der Erde und dort die Unergründlichkeit des Himmels.

Und der changierende Himmel, mit den Wolken, die sich wie Watte dehnen, bis sie einen fast durchsichtigen Schleier bilden, sich wie eine Herde flauschiger Schafe bewegen, oder wie zu Schnee geschlagene Sahne höhere und imposantere Berge bildend als die echten weiter unten.

Manchmal sieht man die Kühe mit zusammengezogenen Augen wiederkäuen, als wollten sie sich vor der zu starken Sonne schützen, sie kauen und kauen, als würde jede Kaubewegung die Bilder des Traums, den sie in ihrem Inneren erleben, nähren.

Wer weiss, welche Bilder in ihnen erscheinen, inmitten all dieser Farben, Formen und Aromen, die sie umgeben, welche Empfindungen ihre Körper bewohnen, welche Gefühle ihr Inneres beleben...? Und plötzlich ist da der Bauer, der sie ruft, um wie immer nach Hause zu gehen, zum Melken. Wenn er kommt, findet er sie vielleicht in ihren Traum versunken, oder sie stehen wartend am Zaun, wie in einem Stück, das wieder und wieder, zweimal täglich, geprobt wird, wie um den Bauern zu erinnern, dass auch sie ihre Aufgabe nicht vergessen haben. Manchmal, mit vertauschten Rollen, sind sie es, die ihn in schelmischer Komplizenschaft rufen, ihn, der oft mit anderen Aufgaben

tagnes encore plus imposantes et hautes que les vraies plus bas.

Parfois, les yeux plissés comme pour se protéger du soleil trop fort, on voit les vaches ruminer, mâcher et mâcher, comme si chaque coup de mâchoire alimentait les images du rêve qu'elles sont en train de vivre au fond d'elles-mêmes.

Au beau milieu de ces couleurs, de ces formes, de ces arômes qui les entourent, qui sait quelles images surgissent en elles, quelles sensations habitent leurs corps, quel genre d'émotions animent leur intériorité... ? Mais soudain, voici le paysan qui les appelle, les rappelle, encore une fois comme toujours, pour rentrer au bercail, pour aller à la traite. Quand il vient, elles sont là dans leur rêve ou alors, comme une pièce répétée maintes fois dans un rythme doublement quotidien, elles attendent devant le fil de la clôture pour lui rappeler qu'elles non plus, n'ont pas oublié leur mission. Parfois, en inversant les rôles, c'est elles qui comme dans une complicité coquine l'appellent, lui, souvent si occupé par d'autres tâches.

À la traite elles se bousculent ou alors elles se passent leur tour, à la fois pressées et gênées de rentrer dans la salle de traite, où le paysan les attend, souvent impatient de les voir passer. Et une après l'autre elles s'installent : après avoir rapidement évalué la propreté de la tétine, il la caresse, la masse, la nettoie à l'aide d'un chiffon de laine de bois, en tire les premiers jets de lait. Ce beau massage à la mamelle tout entière est le dernier des stimuli, après l'appel du paysan, la rentrée à l'étable, après le son de la machine à traire, la dernière étape qui dit à la vache qu'elle est là pour se soulager du lait qu'elle porte.

Ah ! Le lait chaud qui coule du pis de la vache ! Quelle merveille ! J'ai des collègues paysans qui, pendant la traite, ont leur café pas loin et dès qu'ils peuvent ils tirent quelques jets de lait directement dans leur tasse, les gourmands !

Il nous fait rêver ce lait : il nous rappelle la blancheur des cimes enneigées, il nous fait saliver en pensant aux céréales croustillantes du matin ou alors à un bon chocolat chaud un après-midi d'hiver froid et pluvieux.

Et quand on ne peut pas le consommer tout de suite, dans toute sa blanche fluidité, voici qu'on peut en faire maintes préparations fromagères : du yogourt qu'on dégustera nature ou auquel on ajoutera notre confiture préférée, au séré qu'on tartinera avec un peu de ciboulette sur une tranche de pain ou qu'on utilisera pour concocter un merveilleux cheesecake, aux différents fromages avec leurs formes, textures et goûts si variés.

C'est entre les mains expertes du fromager que ces merveilles prennent forme. Devant son grand chaudron rempli de lait, on pourrait croire qu'il est un peu apprenti sorcier. En partageant son temps entre les vapeurs chaudes de la salle de fabrication et l'air bien frais de la cave, toujours baignant dans l'humidité, il observe, goûte et teste le lait qui est dans

beschäftigt ist.

Beim Melken drängen sie sich aneinander vorbei oder lassen andere vor, gleichzeitig in Eile und verlegen, in den Melkstand zu gehen, wo der Bauer auf sie wartet. Eine nach der anderen kommen sie und erhalten die Pflege des Bauern: Nachdem er kurz die Sauberkeit der Zitzen beurteilt hat, streichelt er sie, massiert sie, reinigt sie mit Holzwolle und pumpt die ersten Milchstrahlen aus ihm heraus. Diese Massage des gesamten Euters ist der letzte Anreiz, nach dem Ruf des Bauern, dem Gang in den Stall, nach den Geräuschen der Melkmaschine, der der Kuh sagt, dass sie hier ist, um sich von der Milch zu befreien, die sie trägt.



Ah! Die warme Milch, die aus dem Euter der Kuh fließt! Was für ein Wunder! Ich habe Bauernkollegen, die während des Melkens ihren Kaffee in der Nähe haben und sobald sie können, etwas Milch direkt in ihre Tasse melken, die Feinschmecker!

Diese Milch lässt uns träumen: Sie erinnert uns an das Weiss der verschneiten Berggipfel, sie lässt uns das Wasser im Mund zusammenlaufen, wenn wir an das knusprige Müsli am Morgen denken oder aber an eine gute heiße Schokolade an einem kalten, verregneten Winternachmittag.

Und wenn man sie nicht sofort in ihrer ganzen Weissheit verzehren kann, dann kann man aus ihr viele verschiedene Zubereitungen herstellen: vom Joghurt, den man pur genießt oder dem man seine Lieblingsmarmelade hinzufügt, über Quark, den man mit etwas Schnittlauch auf eine Scheibe Brot streicht oder für einen wunderbaren Käsekuchen verwendet, bis hin zu den verschiedenen Käsesorten mit ihren unterschiedlichen Formen, Texturen und Geschmäckern.

In den erfahrenen Händen des Käasers nehmen diese Wunderwerke Gestalt an. Wenn er vor seinem grossen Kessel voller Milch steht, könnte man meinen, er sei ein Zauberlehrling. Während er seine Zeit aufteilt zwischen den heissen Dämpfen des Herstellungsraums und der kühlen Luft des Kellers, immer in Feuchtigkeit gebadet, beobachtet, probiert und testet er die Milch in seinen Kesseln; er beurteilt und passt die Temperatur an, damit die Milchsäurebakterien in

ses cuves, en apprécie et en adapte la température pour que les bactéries lactiques de son grand levain puissent faire fermenter le lait de la bonne façon. En y versant la présure il fait son tour de magie préféré et change le lait en flan élastique et délicat, le caillé. Il y plonge maintes fois sa lyre aux fils d'acier comme en dansant autour du chaudron ; et voilà que le flan part en mille petits grains, de la taille d'une noisettes, flottant dans un lac jaune aux reflets verts, le petit-lait.



Les cochons plus tard se lècherons les babines en le dégustant sans retenue, les coquins !

Le moment venu le fromager verse cet étrange « minestrone » dans les moules, et voilà qu'en un deuxième tour de magie, ce qui était éparpillé et désagrégé, se recompacte pour former les belles meules rondes.

Puis plouf ! Il les plonge dans la fraîcheur du bain de sel, petit séjour maritime pour s'habituer aux températures de la cave et pour former la croûte.

Vient ensuite le temps de la cave, le lent affinage au frais, où les gestes répétitifs du fromager maintiennent l'humidité à la surface des fromages et où les arômes âcres commencent à embaumer les narines.

Lentement la couleur des meules change : au début plutôt semblables à de blanches lunes pleines à la peau rugueuse, petit-à-petit les formes deviennent de lisses soleils jaunes ou encore, si l'affinage est très long, des planètes Mars aux reflets cuivrés.

Reste la dernière étape, l'ouverture de la meule, la surprise ultime. Quand on l'ouvre voici que se dégagent des arômes à nous rappeler les fleurs et les fruits des champs et quand on goûte un morceau fondant voici d'autres saveurs qui s'expriment, de coing, de lait cuit, de caramel, ou encore de cacao.

Quel voyage à nouveau que ces fromages !

Tout ce que le lait a vécu, depuis les journées à l'herbe des vaches jusqu'aux caresses du fromager à la cave, on le retrouve là, dans ce triangle de bonheur.

En effet, le bonheur a un goût.

Il s'appelle fromage !

Filippo Valvassori

seinem grossen Ferment die Milch auf die richtige Art und Weise umwandeln können. Indem er das Lab hineingießt, vollführt er seinen Lieblingszaubertrick und verwandelt die Milch in einen elastischen, zarten Flan, die Dickete. Er taucht seine Harfe mit den Stahl-drähten immer wieder in den Kessel, als tanze er um ihn herum; und so zerfällt der Flan in tausend kleine, haselnussgroße Brocken, welche in einem gelben, grünlich schimmernden See, der Molke schwimmen.

Die Schweine werden sich später die Schnauzen lecken, wenn sie sie hemmungslos verschlingen, die Schlitzohren!

Zum richtigen Zeitpunkt giesst der Käser diese seltsame „Minestrone“ in die Formen, und siehe da, in einem zweiten Zaubertrick setzt sich das, was zerstreut und zerfallen war, wieder zusammen und bildet schöne runde Käselai-be.

Und dann plumps! taucht er sie in das kühle Salzbad: Ein kurzer Meeraufenthalt, um sich an die Temperaturen im Keller zu gewöhnen und eine Kruste zu bilden.

Nun folgt die Zeit im Keller, die langsame Reifung, bei der die sich wiederholenden Gesten des Käser die Feuchtigkeit an der Oberfläche des Käses erhalten und die herben Aromen beginnen, die Nase zu umschmeicheln.



Langsam ändert sich die Farbe der Laibe: zu Beginn ähneln sie noch weissen vollen Monden mit rauer Haut, dann werden aus ihnen glatte gelbe Sonnen oder, wenn die Reifezeit lang ist, kupferfarbene Marsplaneten.

Es bleibt der letzte Schritt, der Anschnitt des Laibes, die absolute Überraschung. Öffnet man den Laib, strömen Aromen aus, die an Blumen und Feldfrüchte erinnern, probiert man ein zartschmelzendes Stück, erscheinen andere Aromen, Quitten, gekochte Milch, Karamell oder Kakao.

Eine einzige Reise ist dieser Käse!

Alles, was die Milch erlebt hat, von den Tagen der Kühe auf der Weide bis zu den Streicheleinheiten des Käser im Keller, findet man hier, in diesem Dreieck des Glücks wieder.

Das Glück hat nämlich einen Geschmack. Er heisst Käse!

Produire local – aussi l'électricité

C'est avec la construction de notre nouvelle ferme en 1989 que nous abordons la première étape dans la production, sur place, d'une partie de l'électricité dont nous avons besoin. Nous avons alors créé une chaufferie centrale et un réseau de distribution de la chaleur à distance pour tous les bâtiments de L'AUBIER, existants et à venir. Là, nous avons fait un premier choix : celui de brûler du bois de seconde catégorie, impropre à l'usage dans la construction, provenant des forêts avoisinantes. Ce bois est déchiqueté en petites plaquettes, livrées par une entreprise forestière de la région. Ce choix est encore aujourd'hui un des plus sensés aussi bien d'un point de vue écologique que local.

Un second choix a été de produire sur place toute l'électricité possible et éviter ainsi le besoin de nouvelles lignes à haute tension à travers le paysage. Cette électricité est produite par un TOTEM (TOTAL Energy Module) un moteur – à l'époque celui d'une Fiat 500 adapté – fixé à une génératrice électrique, un système aujourd'hui connu sous le nom de couplage-chaleur-force. Quand nous avons besoin de chaleur, ce moteur faisait aussi de l'électricité et vice-versa. De plus, cette électricité était fournie en interne, c'est-à-dire que tout ce que nous produisions était acheté en moins. Par un judicieux système de contrôle, nous arrêtons la machine dès que la production dépassait nos besoins. Aujourd'hui on parlerait de pure autoconsommation. Ce totem avait une puissance de 10kW et couvrait environ un tiers de notre consommation. Il était alimenté par le même gaz que nous utilisons en cuisine pour le fourneau et en buanderie pour la calandre, c'est-à-dire du propane stocké en citerne.

Avec le développement des activités, la construction des 10 pavillons pour l'hôtel, puis de l'écoquartier intergénérationnel des Murmures, nous abordons dès 2008 une deuxième étape en doublant le réseau de distribution à distance, mais en doublant aussi notre production électrique sur place. Rien de spectaculaire puisque nous avons pris ce qui avait fait ses preuves, remplacé la chaudière à bois par une autre deux fois plus puissante, et fait de même avec notre vieux moteur qui avait tourné plus de 65'000 heures (soit 'roulé' près de 4 mio. de kilomètres) et l'avons échangé contre une nouvelle machine de 20kW aussi branchée en pure autoconsommation.

C'est à ce stade que nous avons osé faire nos premiers pas avec le photovoltaïque : 320 m² de panneaux fabriqués en Suisse, au Tessin, que nous avons posés sur le toit de la ferme. La décision n'avait pas été facile. D'abord parce que l'énergie nécessaire à produire ces panneaux – on parle d'énergie grise – semblait démesurée par rapport à celle qu'ils

Lokal produzieren – auch den Strom

Der Bau des neuen Hofes war 1989 der erste Schritt, um einen Teil der von uns benötigten Strom vor Ort zu produzieren. Wir schufen eine zentrale Heizanlage und ein Fernwärmenetz für alle existierenden und auch die noch kommenden Gebäude von L'AUBIER. Wir entschieden uns für Holz als Brennstoff. Holz zweiter Wahl aus den umliegenden Wäldern, welches nicht für das Baugewerbe verwendet werden kann. Dieses Holz wird von einem lokalen Forstunternehmen zu Hackschnitzeln zerkleinert und uns geliefert. Aus ökologischer und lokaler Sicht ist diese Wahl auch heute noch höchst sinnvoll.

Des Weiteren entschlossen wir uns, den benötigten Strom soweit als möglich vor Ort zu produzieren, um so den Bedarf an Hochspannungsleitungen, die das Land durchqueren, zu verkleinern. Dies geschieht mit einem TOTEM (TOTAL Energy Module), einem Motor – damals ein umgebauter Fiat 500 Motor – der an einen Stromgenerator angeschlossen ist. Dieses System ist heute unter dem Namen Blockheizkraftwerk bekannt. Wenn wir Wärme benötigten, produ-



zierte der Motor gleichzeitig Strom und umgekehrt. Ausserdem wurde der Strom direkt intern verbraucht, d.h. wir mussten weniger Strom einkaufen. Durch ein ausgeklügeltes Kontrollsystem schaltete sich die Maschine aus, sobald die Produktion unseren Bedarf überstieg. Heute würde man von reinem Eigenverbrauch sprechen. Dieses TOTEM hatte eine Leistung von 10kW und deckte ungefähr ein Drittel unseres Bedarfs. Angetrieben wurde er von Propangas, das bereits in der Küche für den Herd und in der Wäscherei für die Heissmangel zum Einsatz kam und in einer Zisterne gelagert wird.

Mit der Weiterentwicklung unserer Aktivitäten, dem Bau der 10 Pavillon-Hotelzimmer und dann des generationenübergreifenden Ökoquartiers ‚Les Murmures‘ traten wir ab 2008 in eine zweite Phase ein, bei der wir mit der Verdoppelung unseres Fernwär-

allaient pouvoir produire ensuite lorsqu'ils seraient mis sur le toit jusqu'à ce qu'ils soient hors d'usage. Or il est aujourd'hui avéré qu'avec de bons panneaux, cette relation montre qu'une à deux années suffisent pour couvrir l'énergie nécessaire à la production et au recyclage pour une durée de vie de 30 à 40 ans. Et en Suisse, même le recyclage tient déjà compte de la durabilité. Un autre aspect était d'ordre moral dans un sens supérieur. Bien que la question puisse faire sourire certains, on peut la résumer ainsi : est-il bien sensé de capturer de la lumière vivante solaire et de l'asservir à produire de l'électricité ? Cette question,



on nous l'a posée. Et nous avons répondu «oui», cela fait du sens. Nous sommes conscients de cet aspect et nous voulons l'assumer, c'est-à-dire que dans la mesure où nous utilisons cette forme d'énergie, nous voulons aussi en porter les conséquences sous nos yeux, c'est-à-dire la produire là où nous la consommons, sur place et en circuit court. Cette attitude est présente depuis le début de L'AUBIER, d'abord avec le choix de la biodynamie, par laquelle nous agissons avec nos préparations dans le vivant, pour promouvoir la vie, sans achat d'engrais d'aucune sorte, ni de pesticides. Elle est aussi présente, cette attitude, dans notre manière d'acheter, pour que celles et ceux qui produisent ailleurs pour nous, puissent faire de même. Nous ne sommes ici pas du tout naïfs, et c'est par notre engagement et des actes de conscience que nous voulons compenser les dommages que nous ne sommes pas, à ce niveau, en mesure d'éviter.

La troisième étape a été initiée en janvier 2022 et terminée au début de l'été 2023. Elle devrait conduire L'AUBIER à une autosuffisance électrique. Cela faisait plusieurs années qu'on y pensait mais on n'osait pas vraiment s'y atteler. Avec la mise en place de deux voitures « mobility » – qui avait décidé d'électrifier tout son parc automobile d'ici 2030 – nous avons voulu reprendre l'élan avec la pose d'autres panneaux solaires. L'idée la plus élégante et discrète a été de recouvrir les toits en cuivre des grandes lucarnes des Murmures : 287 m² de panneaux pour 1,2 fois la production des panneaux posés il y a 15 ans sur le toit de la ferme. Mais, alors qu'ils étaient branchés sur le secteur en août 2022, le prix de l'énergie augmentait tellement qu'il commençait à mettre en péril notre équilibre budgétaire. Cette inflation a donné le ton

menetzes gleichzeitig die Stromproduktion vor Ort verdoppelten. Es war im Grunde nicht spektakulär, da wir auf eine Technik aufbauten, die sich bewährt hatte: Wir ersetzten die Holzheizung durch eine doppelt so starke und machten das gleiche mit dem alten Motor, der 65'000 Stunden gelaufen war (was etwa 4 Mio. Kilometern entspricht) und den wir gegen eine 20kW-Maschine tauschten, die ebenfalls in reinem Eigenverbrauch angeschlossen wurde.

Zu diesem Zeitpunkt machten wir auch unsere ersten Schritte mit Photovoltaikzellen: 320m² im Tessin hergestellte Panels, die auf dem Dach des Stalls installiert wurden. Die Entscheidung war nicht einfach. Erstens, da die zur Herstellung dieser Panels benötigte Energie – man spricht von grauer Energie – unverhältnismässig hoch schien, im Vergleich mit der Menge an Strom, die sie später selbst produzieren würden. Heute ist allerdings erwiesen, dass man mit guten Panels nur ein bis zwei Jahre braucht, um die für Herstellung und Recycling notwendige Energie zu produzieren und das bei einer Lebensdauer von 30 bis 40 Jahren. Und in der Schweiz wird auch beim Recycling bereits auf Nachhaltigkeit geachtet. Eine andere Frage war moralischer Art. Auch wenn vielleicht der eine oder andere schmunzeln wird, kann man sie so zusammenfassen: ist es sinnvoll, lebendiges Sonnenlicht einzufangen und für die Stromproduktion zu nutzen? Diese Frage wurde uns gestellt. Unsere Antwort war, „Ja, es macht Sinn“. Wir sind uns dieses Aspektes bewusst, und wir wollen die Verantwortung für ihn tragen: Dadurch, dass wir diese Art von Strom nicht nur nutzen, sondern ihn da, wo wir ihn verbrauchen, d.h. bei uns vor Ort in kurzen Kreisläufen selbst produzieren. Diese verantwortungsvolle Haltung ist seit Beginn in L'AUBIER präsent, angefangen bei der biodynamischen Landwirtschaft, wo wir mit den Präparaten direkt im Lebendigen wirken, um das Leben ohne den Kauf von Düngern oder Pestiziden jeglicher Art zu unterstützen. Sie zeigt sich auch in



unserem Kaufverhalten, damit diejenigen, die für uns produzieren, auf gleiche Art handeln können. Wir sind keineswegs naiv und wollen durch unser Engagement und bewusstes Handeln die Schäden, die wir auf diesem Niveau nicht vermeiden können, ausgleichen.

Die dritte Phase wurde im Januar 2022 begonnen

pour la suite : remplacer notre deuxième totem par un nouveau plus puissant, mais pas plus grand, et surtout, beaucoup moins bruyant. Construit par une entreprise innovante en Allemagne, ce dernier est toujours alimenté au propane à partir de la même citerne, mais il est déjà conçu et testé pour fonctionner à l'hydrogène un jour. Il a pu être mis en marche juste avant Noël. Enfin, durant le printemps 2023,



des échafaudages sur l'auberge annonçaient la pose sur le pan sud-ouest d'un champ de panneaux photovoltaïques du même fabricant que les précédents, 125 m² pour une production attendue de 30 MWh par an, branchés au réseau avec l'arrivée de l'été. Leur orientation devrait permettre de profiter au mieux du soleil de l'après-midi ce qui devrait être particulièrement intéressant quand la course du soleil est plus basse durant l'hiver.

Avec ce dernier pas, nous approchons l'autosuffisance électrique. En effet, si nos estimations se confirment – nous le saurons en juin prochain – nous devrions revendre en moyenne autant de courant que nous en achetons. Le bilan électrique serait alors neutre et les coûts de notre électricité maîtrisés, face aux marchés de l'énergie qui « chopent le fou » sans que personne ne puisse rien faire !

Marc Desaulles

und Anfang Sommer 2023 beendet. Sie dürfte L'AU-BIER zu einer elektrischen Unabhängigkeit führen, die wir seit einigen Jahren anstreben, aber bis dahin nicht wirklich anzugehen wagten. Mit der Bereitstellung von zwei Elektroautos von ‚Mobility‘ – welche ihren gesamten Fuhrpark bis 2030 auf elektrische Fahrzeuge umstellen wollen – wollten wir diesen Impuls mit der Installation neuer Photovoltaikpanels wieder aufnehmen. Die eleganteste und gleichzeitig diskreteste Idee war, das Kupferdach der grossen Lukarnen in ‚Les Murmures‘ zu bedecken: 287m², die 1.2 mal so viel produzieren wie die vor 15 Jahren auf dem Dach des Stalls installierten. Im August 2022 wurden sie angeschlossen. Gleichzeitig stiegen die Energiepreise so gewaltig, dass sie unser budgetäres Gleichgewicht in Gefahr brachten. Das gab den Anstoss für die nächsten Schritte: die Auswechslung des TOTEM durch ein leistungsstärkeres. Es war nicht grösser als seine Vorgänger, aber vor allem wesentlich leiser. Hergestellt wird es von einem innovativen Unternehmen in Deutschland und wie seine Vorgänger mit Propan gas betrieben, ist aber auch schon darauf ausgelegt und getestet, mit Wasserstoff zu funktionieren. Kurz vor Weihnachten konnte es in Betrieb genommen werden. Und schliesslich wurden im Frühjahr 2023 auf der Südwestseite des Daches der Auberge 125m² Photovoltaikpanels des gleichen Modells wie in ‚Les Murmures‘ mit einer geschätzten Produktion von 30 MWh pro Jahr installiert und zu Beginn des Sommers ans Netz angeschlossen. Ihre Ausrichtung erlaubt eine maximale Nutzung der Sonneneinstrahlung in den Nachmittagsstunden, was vor allem in den Wintermonaten, wenn die Sonne tiefer steht, interessant sein wird.

Mit diesem letzten Schritt kommen wir der Stromautarkie sehr nah. Wenn sich unsere Schätzungen bestätigen, dürften wir im Mittel gleich viel Strom kaufen wie wir verkaufen. Nächsten Juni werden wir es wissen. Unsere Strombilanz wäre also neutral und die Stromkosten unter Kontrolle und das angesichts verrücktspielender Energiemärkte, denen man ansonsten machtlos gegenübersteht.

Coloc des seniors

Nous vous avons promis des nouvelles du projet de notre éco-habitat-encadré pour seniors. Une seule personne du voisinage s'oppose encore et toujours à ce projet que nous avons pensé pouvoir démarrer cet automne. Les choses se passent entre la commune et le canton et avec les vacances, tout le monde a demandé des prolongations de délais. Donc nous en sommes toujours au même point et espérons que la rentrée va faire bouger les choses.

Des nouvelles au prochain numéro comme on dit !

Senioren-WG

Wir hatten Ihnen versprochen, Sie auf dem Laufenden zu halten, was unsere betreute ökologische Wohngemeinschaft für Senioren angeht, mit deren Bau wir diesen Herbst beginnen wollten. Es gibt immer noch eine Person aus der Nachbarschaft, die an ihrem Einspruch festhält. Es gibt einiges abzuklären zwischen der Gemeinde und dem Kanton, und mit der Sommerpause haben alle eine Fristverlängerung beantragt. Es hat sich also nichts geändert und wir hoffen sehr, dass es im Herbst endlich wieder voran geht. Es bleibt dabei, wir halten Sie auf dem Laufenden.

Les samedis de L'Aubier

Séminaires d'un jour à l'Académie
Les prochaines dates:

28 octobre **Michèle Grandjean**
Introduction dans le monde des chevaux : les comprendre pour mieux se trouver.
Travail au sol avec maximum 6 personnes.

11 novembre **Michèle Grandjean**
Comprendre l'évolution de l'enfant pour le mener vers sa liberté d'adulte.

18 novembre **Emmanuelle Capt**
La biographie, chemin de liberté et d'amour.
Nous découvrirons comment la connaissance de la biographie soutient notre capacité à devenir l'auteur conscient de notre vie.

Samedis, de 9h à 17h.
Réservation : agrandjean@aubier.ch ou 032 732 22 11
www.aubier.ch/samedis

Semer l'avenir dimanche 8 octobre



Rendez-vous dans la cour de la ferme à 11h. Semaines à 12h



A bientôt!