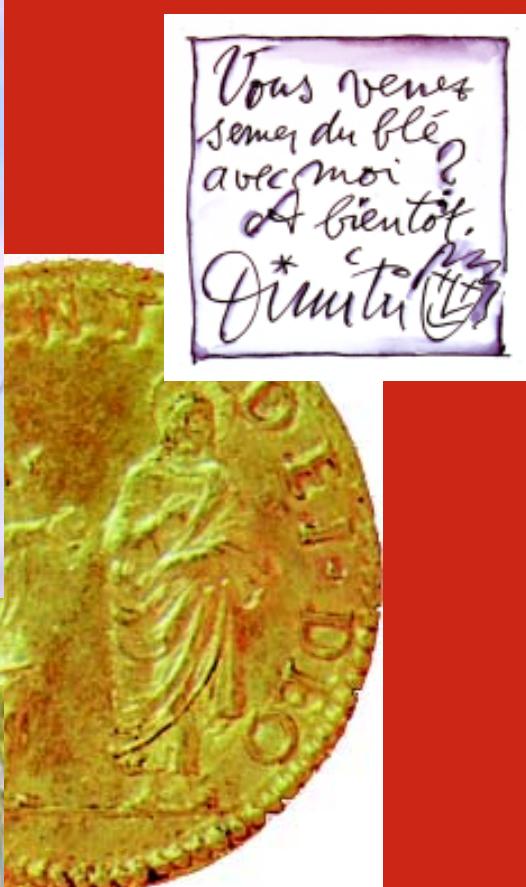


L'AUBIER NOUVELLES

NUMÉRO 36
SPÉCIAL 20 ANS
SEPTEMBRE 1999



SOMMAIRE

RÉTROSPECTIVE	2-3
SAVEURS ET COULEURS	4-5
COLLABORATEURS	6-7
L'AGRICULTURE	
BIO-DYNAMIQUE	8-9
VERS UNE ÉCONOMIE ASSOCIATIVE	10-11
SEMER UN CHAMP	12



Entre le blé et l'or

On peut se faire une image du parcours de L'Aubier, si l'on considère que le monde de l'économie se manifeste entre deux extrêmes.

A l'un des pôles, il y a la nature et la profession qui s'y rattache – l'agriculture. La ronde des jours et des saisons oriente les tâches et détermine le quotidien. Tous les actes y engagent fortement la volonté. Dans ce dialogue intime avec la nature, ils prennent un sens, une signification profonde. Les produits qui en résultent portent tout ce devenir enfoui dans leur intérieur ; leur substance est faite de cette succession de rythmes. Ils ont une forme, une couleur, une saveur, une odeur et bien d'autres qualités encore, mais à peine une valeur, un prix...

A l'autre pôle, il y a l'argent et l'activité qui s'y lie – la finance. La force des capitaux est omniprésente. Presque sans engager sa volonté, juste par sa présence consciente et l'intervention de son intelligence, l'être humain y suscite des valeurs qui se multiplient, se transforment, se créent et se perdent. Tout ici est valeur ! Mais quel en est le sens ?

Toutes les occupations humaines se déroulent quelque part entre ces deux polarités : sens et valeur. Mais par leur nature, ces tendances s'opposent, et c'est le rôle de l'être humain d'aujourd'hui d'organiser ses activités pour créer l'équilibre. Tout dépend de la manière dont il arrive à accorder un prix à la qualité des produits et à donner un sens au monde financier.

L'Aubier s'est confronté à cette tâche dès ses premiers pas, il y maintenant 20 ans, en prenant appui d'une part sur l'agriculture bio-dynamique et de l'autre sur le financement direct par des centaines de personnes. Cultiver la rencontre qui en découle est aujourd'hui encore, plus que jamais, au cœur de ses activités.

Zwischen Weizen und Gold

Die Entwicklung von L'Aubier wird einsichtig, sobald man in Betracht zieht, dass sich das Wirtschaftsleben zwischen zwei Extremen abspielt.

An einem dieser Pole befinden sich die Natur und der dazugehörige Beruf – die Landwirtschaft. Die Aufgaben und der Alltag sind bestimmt vom Rhythmus der Jahreszeiten. Da beansprucht jede Handlung stark den Willen. Das enge Verhältnis zur Natur verleiht ihr einen Sinn, eine tiefe Bedeutung. Im Grunde tragen die landwirtschaftlichen Erzeugnisse alle dieses Werden in sich; ihre Substanz selbst besteht aus diesen rhythmischen Aufeinanderfolgen. Sie haben Gestalt, Farbe, Geschmack, Geruch und viele weitergehende Qualitäten, aber kaum einen Wert, einen Preis...

Am anderen Pol befindet sich das Geld und die damit verbundene Tätigkeit – die Finanzwirtschaft. Kapital ist allgegenwärtig. Der Mensch ruft fast ohne Willenseinsatz, bloss durch aufmerksames Beobachten und gezieltes Eingreifen Werte ins Leben, die sich vermehren, verwandeln, entstehen und vergehen. Hier ist alles Wert! Aber wo bleibt der Sinn?

Jede menschliche Beschäftigung stellt sich irgendwo in diese Spanne zwischen Sinn und Wert. Deren Gegensätzlichkeit zu überwinden ist die Rolle des heutigen Menschen. Er allein kann seine Tätigkeit so gestalten, dass er Sinn und Wert in ein Gleichgewicht bringt. Alles hängt davon ab, inwiefern es gelingt, der Qualität der Produkte einen Wert beizumessen und die Welt der Finanzen sinnvoll zu gestalten.

Diese Aufgabe hat L'Aubier vom ersten Tag an – vor nunmehr 20 Jahren – aufgegriffen, einerseits auf die biologisch-dynamischen Landwirtschaft abgestützt und andererseits auf die direkte Finanzierung durch Hunderte von Menschen. Das Fördern dieser Beziehung ist heute mehr denn je eine zentrale Aufgabe von L'Aubier.

RÉTROSPECTIVE

Rérospective

Deux impulsions guident L'Aubier tout au long de son chemin : l'une est le travail de la terre, dans le sens d'y produire des récoltes certes, mais surtout dans celui de la cultiver, de l'apprivoiser, de l'élever pour qu'elle puisse accompagner l'être humain dans son devenir et le nourrir ; l'autre est le travail avec l'argent, c'est-à-dire la création d'un cadre transparent pour les relations financières, pour encourager et cultiver la rencontre humaine. Selon le point de vue ou le moment, c'est tantôt l'une, tantôt l'autre qui prend plus d'importance. Toutes les activités de L'Aubier sont imprégnées des couleurs et des dynamiques qui surgissent de l'interaction fructueuse de ces deux pôles.

L'Aubier prend naissance de la volonté pleine d'idéalisme de deux jeunes gens, bientôt accompagnés de toute une équipe, de contribuer à l'évolution culturelle de notre civilisation. Leur souci est d'associer à la liberté croissante qui vient du monde moderne une responsabilité active envers la terre et envers l'humanité.

Un regard rétrospectif sur l'évolution de L'Aubier révèle trois grandes périodes, assez distinctes pour être décrites séparément. Une première période d'incarnation des idées, une deuxième de développement, et une troisième de consolidation.

Des premiers pas agricoles à l'auberge de village : l'incarnation

Avec l'automne 1979, le premier acte de la ferme bio-dynamique est accompli : les semaines d'un champ de blé. Nous cessions de livrer le lait à la laiterie (une sérieuse infraction à la législation d'alors...) et le transformons en yogourts, crème, seré et fromage aux herbes pour les clients de la région. Parmi eux, plusieurs viennent aider aux récoltes et à l'élaboration des préparations bio-dynamiques : ce seront bientôt les premiers partenaires, mais aussi pour certains, les futurs membres du noyau porteur de L'Aubier. Au cours du printemps 1980, nous constituons une société par actions avec un but idéal et commercial pour donner un cadre juridique objectif à l'exploitation de la ferme.

A l'automne 1982, l'auberge du village – fermée depuis sept ans – est à vendre. Pour l'acquérir, il faut trouver un demi-million de francs, somme affolante pour nous qu'il n'est possible de réunir qu'avec l'aide de la famille, des amis et des clients. Pour eux, nous devons une sorte de banque, où ils peuvent prêter directement de l'argent à un taux et à des conditions qu'ils définissent eux-mêmes : les prêts directs sont nés, et ils vont rendre possible toute l'évolution de L'Aubier. Rouverte en 1983, l'auberge est rapidement connue dans la région. L'équipe s'élargit à une dizaine de personnes. D'autres activités y trouvent une place, comme le magasin, une salle pour des séminaires, et une laiterie.

En 1984, L'Aubier reçoit son nom. Il est donné à la fondation à but idéal créée pour

recevoir les actions majoritaires, puis à la société elle-même, qui s'ouvre aux premiers actionnaires extérieurs.

La ferme compte alors 17 hectares de terres cultivées selon la méthode bio-dynamique. Elle est entourée d'un restaurant, d'un magasin-boutique, d'une petite entreprise de menuiserie et de transformation des bâtiments et d'une librairie à Neuchâtel. Plus de vingt collaborateurs y sont actifs à plein temps. Des conférences et des séminaires y sont organisés. Ouverts à chacun, ils permettent aux participants d'élargir toutes sortes de sujets par l'approche anthroposophique et par de nombreux échanges.

Un projet écologique autour de l'être humain : le développement

Mais l'évolution des activités demande plus de place. Le bâtiment de la ferme est mal pratiqué avec ses différentes étables enterrées et sans lumière, ses multiples lieux de stockage et ses accès difficiles. Celui de l'auberge n'est qu'à moitié utilisé et manque de place à l'intérieur pour des banquets et des séminaires. A l'extérieur il manque des places pour le parage. De plus une demande pour des nuitées est là, qu'il est impossible de satisfaire.

Un premier projet est réalisé au cours de l'été 1986. Un appel public de souscription, lancé au printemps 1987, rencontre un tel succès que nous passons des idées à la réalisation. Un travail d'équipe commence avec les architectes qui d'emblée comprennent ce que nous cherchons. Une maquette permet de commencer à y croire. Six mois plus tard, le 16 octobre 1988, les travaux peuvent démarrer avec la plantation de l'arbre de fondation – un alisier.

Il n'est pas possible de faire ici la liste, extrêmement innovatrice, de tous les systèmes écologiques mis en œuvre dans ces bâtiments. Ils vont de la récupération et de la gestion de l'eau à celle de l'énergie en passant par le choix et l'utilisation des matériaux. Ils incluent les considérations liées à l'environnement et respectent les besoins culturels de l'être humain.

L'hôtel – dernière étape – ouvre ses portes avec le 700^e anniversaire de la Confédéra-

tion. L'inauguration a lieu le 10 octobre 1991. Plus de trente personnes sont maintenant actives à plein temps à L'Aubier.

Une ombre cependant ne peut être passée sous silence : avec la fin des années 80, les taux d'intérêt passent par un pic et apportent un cortège de conséquences qui étaient encore imprévisibles au début du projet. Elles feront des années suivantes une épreuve presque insurmontable. S'y ajoute que pour toute la région romande, les années 90 commencent par une forte récession. Ces moments dramatiques où nous avons vu de très près se profiler l'échec, ont passé sur l'équipe comme un rouleau compresseur, brisant certains liens établis au départ mais aussi en créant de solides nouveaux.

Organiser une exploitation associative : la consolidation

Nous décidons d'assumer coûte que coûte. Vers l'intérieur, nous organisons les activités de manière à générer l'initiative de chacun des collaborateurs en faveur de L'Aubier. Vers l'extérieur, nous cherchons les partenaires qui rendront l'entreprise viable à long terme.

En 1994, L'Aubier commence à être reconnu officiellement : la Société suisse des hôteliers nous décerne le prix du « 1^{er} éco-hôtel de l'année » et le Canton de Neuchâtel accepte – a posteriori – une aide de prise en charge partielle d'intérêts. Au cours de ces dernières années, le capital-actions passe de 1,85 million à 4,5 millions et le nombre de partenaires de 250 à 750 ! Et depuis 1997, l'exploitation est juste dans les chiffres noirs...

Ces étapes ne vont pas sans rappeler celles par lesquelles passe l'évolution d'un être humain de sa naissance à l'âge adulte. Il y a d'abord les premières années, celles des premiers pas, des premiers mots, de la rencontre avec son propre nom. Puis suivent celles de l'école, du développement de l'intelligence et de la cohérence des relations avec le monde. Enfin, l'adolescence, cet âge où il faut s'adapter à ce corps qui a trop grandi pour ce qu'on sait en faire, où, de mal dans sa peau, on apprend à en maîtriser peu à peu le potentiel, où on y apprend à devenir soi-même. Alors vient l'âge adulte avec la grande question... Vers quel avenir ?

QUELQUES DATES

1979
Début de la ferme bio-dynamique. Le premier champ de blé est semé.

1982
Rachat de l'auberge du village fermée depuis 7 ans et rénovation pendant l'hiver.

1987
Présentation d'un projet de développement et premier appel de fonds. 400'000.- fr. sont souscrits en trois semaines en faveur du projet : c'est le feu vert...

1989
Début du chantier. Deuxième, puis troisième augmentation de capital. 200 actionnaires.

1991
Inauguration du site sous sa forme actuelle, réalisé selon des critères écologiques encore jamais réunis dans un même ouvrage.

1994
Distinction de « 1^{er} Eco-Hôtel de Suisse » par l'organe de la Société Suisse des Hôteliers.

1999
L'Aubier fête ses 20 ans en renouvelant son premier geste : semer un champ de blé, cette fois avec tous ses amis. 700 actionnaires.



ETAPPE

Ein Blick zurück

Idee zur Verwirklichung schreiten können. Damit fängt eine enge Zusammenarbeit mit den Architekten an, die unser Anliegen auf Anhieb verstehen, und beim Anblick des ersten Modells fangen wir an, an seine Verwirklichung zu glauben. Ein halbes Jahr später, am 6. Oktober 1988, beginnen die Bauarbeiten mit dem Setzen eines Gründungsbaumes – ein Mehlbeerbaum.

Es ist hier nicht der Ort aufzuzählen, wie viele für damals und bis heute äußerst innovative ökologische Massnahmen bei der Erstellung der Gebäude Anwendung gefunden haben. Sie gehen von der Wasser- bis zur Energieverwertung über die Wahl und die Verwendung ganz bestimmter Materialien, unter Berücksichtigung der Umwelt und der kulturellen Bedürfnisse des Menschen.

Das Hotel, die letzte Etappe der Bauphase, wird am 10. Oktober 1991 eröffnet. Heute sind mehr als dreissig Personen hauptamtlich in L'Aubier tätig.

Ein Schatten allerdings liegt auf diesem Bild und soll nicht unerwähnt bleiben. Ende der Achtzigerjahre steigen die Zinsfüsse auf bei der Planung ungeahnte Höhen, was bewirkt, dass die folgenden Jahre uns vor eine schier unüberwindliche Probe stellen. Dazu kommt in den Neunzigerjahren der Beginn einer starken Rezession in der Westschweiz. Die damit verbundenen dramatischen Zeiten, in denen wir immer wieder einem möglichen Scheitern ins Auge sehen müssen, rollen wie eine Dampfwalze über unser Team und bringen einige ursprüngliche Bindungen zum Bersten, schaffen aber wiederum neue, die sich als kräftig erweisen.

Gestaltung eines assoziativen Betriebs: die Konsolidierung

Wir entschliessen uns, diese Herausforderungen um jeden Preis auf uns zu nehmen. Nach innen gestalten wir die Tätigkeiten derart, dass jeder Mitarbeiter für L'Aubier initiativ werden kann. Nach aussen suchen wir Partner, die das Unternehmen langfristig lebensfähig machen sollen.

Im Jahr 1994 findet L'Aubier insofern offizielle Anerkennung, als der Schweizer Hotelier-Verein uns den Preis „Ökohotel des Jahres“ verleiht und der Kanton Neuenburg – im Nachhinein – darauf eingeht, uns durch eine teilweise Übernahme des Schuldzinses zu helfen. Im Laufe der letzten Jahre ist das Aktienkapital von 1.85 auf 4.5 Millionen und die Anzahl unserer Partner von 250 auf 750 angewachsen! Und seit 1997 schreiben wir ganz knapp schwarze Zahlen!

Diese Etappen erinnern an die Entwicklungsstufen, die der Mensch von seiner Geburt bis zum Erwachsensein durchläuft. In seiner frühen Kindheit macht er seine ersten Schritte, spricht seine ersten Worte und stößt auf seinen eigenen Namen. Dann wird er eingeschult, entwickelt seine Intelligenz und erwirbt sich ein zusammenhängendes Verhältnis zur Welt. Und schliesslich kommt die Adoleszenz, ein Alter, wo einem der eigene Körper über den Kopf wächst, wo man sich nicht wohl fühlt in seiner Haut und lernen muss, mit seinem Potential zuretzukommen, sich selber zu werden. Dann steht man als Erwachsener vor der Frage: Und nun? Welche Zukunft?

Zwei Impulse sind seit Beginn wegweisend für L'Aubier: Da ist einmal die Arbeit an der Erde, immer auch im Hinblick auf die Erzeugung guter Ernten, aber doch vor allem im Bemühen, der Erde Pflege angedeihen zu lassen und sie soweit zu erheben, dass sie den Menschen in seinem Werden begleiten und ihn ernähren kann; das andere ist die Arbeit mit dem Geld, d.h. die Schaffung durchschaubarer finanzieller Beziehungen zur Förderung und Entwicklung von Menschenbegegnungen. Je nach Gesichts- oder Zeitpunkt steht abwechselnd der eine oder der andere Aspekt im Vordergrund. Die fruchtbare Wechselwirkung zwischen diesen beiden Polen gibt allen Tätigkeiten in L'Aubier ihre Färbung und Dynamik.

L'Aubier nahm seinen Ausgang im Idealismus und Realisierungswillen zweier junger Männer, zu denen sich bald ein ganzes Team gesellte, um einen Beitrag an die Entwicklung unserer Kultur zu leisten.

Rückblickend lässt sich feststellen, dass L'Aubier drei grosse Phasen durchlaufen hat, die sich so weit voneinander unterscheiden, dass man sie einzeln darstellen kann: als erste Phase die Inkarnation der Ideen, als zweite die Entfaltung des Veranlagten und als dritte die Konsolidierung.

Von den ersten Schritten in der Landwirtschaft zum Restaurant: die Verwirklichung

Im Herbst 1979 ist es soweit: mit dem Säen eines Weizenfeldes ist der Grund zu einem biologisch-dynamischen Bauernhof gelegt. Wir stellen die Milchlieferungen an die Molkerei ein (ein schwerer Verstoss gegen die damaligen Vorschriften) und verarbeiten die Milch zu Joghurt, Rahm, Quark und Kräuterkäse für die Kundschaft aus der Gegend. In dieser finden sich einige Helfer für die Ernten und die Zubereitung biologisch-dynamischer Präparate, bald aber auch die ersten Partner, ja sogar die Mitglieder der künftigen Kerngruppe von L'Aubier. Im Laufe des Frühjahrs 1980 bilden wir eine Aktiengesellschaft mit ideellen und kommerziellen Zielen, um dem landwirtschaftlichen Betrieb einen objektiven rechtlichen Rahmen zu geben.

Im Herbst 1982 kommt das seit sieben Jahren geschlossene Restaurant im Dorf zum Verkauf. Der zur Übernahme erforderliche Betrag von einer halben Million ist für uns beeinstigend hoch und kann nur mit Hilfe

von Familie, Freunden und Kunden aufgebracht werden. So werden wir für sie zu einer Art Bank, in der sie Geld direkt anlegen können, und zwar zu einem Zinssatz und zu Bedingungen, die sie selbst bestimmen. Damit sind die Direktanleihen entstanden, die L'Aubier seine ganze Weiterentwicklung ermöglichen. Das Restaurant macht sich nach seiner Neueröffnung im Jahr 1984 schnell einen Namen in der Region. Das Team erweitert sich auf zehn Mitarbeiter, die sich unter anderem um den Laden, den Seminar-Saal und die immer wachsende Molkerei kümmern.

Im selben Jahr wird der Name L'Aubier gefunden und der Stiftung mit ideellem Ziel verliehen, die als Inhaberin der Stimmrechtsaktien geschaffen wird. Später übernimmt diesen Namen die Aktiengesellschaft, die erstmals aussenstehenden Aktionären offensteht. Inzwischen umfasst der Hof 17 Hektaren, die nach der biologisch-dynamischen Methode bebaut werden. Er ist assoziiert mit dem Restaurant, dem Laden, einem kleinen Schreinerei- und Umbaubetrieb sowie einer Buchhandlung in Neuenburg – insgesamt über zwanzig ganztags arbeitende Mitarbeiter. In L'Aubier finden Kongresse und Tagungen statt, die jedermann offenstehen und es den Teilnehmern ermöglichen, die verschiedensten Themen durch die anthroposophische Beobachtungsweise und intensiven Erfahrungsaustausch zu vertiefen.

Ein ganzheitliches und ökologisches Projekt: die Entwicklung

Die Ausweitung der Tätigkeiten erfordert zusätzlichen Raum, und die Nachbarschaft mit dem Hof bringt dem Restaurant täglich neue Probleme, zumal dessen Gebäulichkeiten unpraktisch sind. Der Gasthof seinerseits ist nur halb ausgelastet, denn es fehlt an Räumen für Bankette und Tagungen. Auch ist die Anzahl der Parkplätze zu knapp. Überdies müssen Anfragen nach Übernachtungsmöglichkeiten abgelehnt werden.

Ein erstes Ausbauprojekt wird im Lauf des Sommers 1986 ausgearbeitet. Der im Frühjahr 1987 lancierte Zeichnungsauftrag für Aktien kommt so gut an, dass wir von der



SAVEURS

Portes ouvertes

L'auberge avec son restaurant, son hôtel et son magasin est une maison dont la porte est grande ouverte. De tous les horizons, de toutes les situations humaines, des hôtes en passent le seuil. C'est un moment important. Dès les premières salutations, l'auberge devient un lieu de rencontre ; rencontre avec d'autres, rencontre avec le monde de L'Aubier, et aussi rencontre avec soi-même. Dans notre monde trépidant, virtuel et hyper-informé, de vraies rencontres, un face-à-face avec un autre être humain, avec une nouvelle idée, avec des impressions sensorielles non falsifiées, deviennent source de qualité de vie.

La porte d'entrée se fera aussi porte de sortie. Chacun reprendra, après un séjour plus ou moins long, son propre chemin. Nous espérons que ces rencontres auront enrichi nos hôtes, qu'ils repartent pleins de courage pour reprendre leur travail, régénérés d'avoir vécu de bons moments. Nous nous réjouissons de les revoir.

Saveurs et couleurs

Le restaurant

Un repas du soir avec des amis est tout autre qu'une réunion de famille pour l'anniversaire de la maman ; tout autre encore qu'un dîner d'affaires ou qu'un souper en tête-à-tête... Notre restaurant offre le cadre à toutes ces situations. En une soirée, on peut observer à chaque table une autre ambiance. Et c'est tout l'art du service de trouver pour chacun le ton juste, l'intensité requise et la bonne cadence.

Tout repas s'adresse particulièrement aux sens. Ici c'est l'art du cuisinier de les éveiller avec un savant dosage d'inédit et de familialier.

En premier lieu, nous offrons des produits de saison provenant directement du producteur et respectant la plus haute qualité biodynamique et biologique. Le respect de cette qualité intrinsèque se traduit en cuisine par une élaboration manuelle de tous les produits. L'assemblage des goûts particuliers exige de la délicatesse pour associer les différentes saveurs, saveurs et couleurs.

Une visite réussie au restaurant devient une œuvre où l'hôte n'est pas seulement invité en spectateur, mais où il participe comme acteur.



Débrayer Se détendre Se ressourcer

L'hôtel

Pour qui faut-il construire des chambres d'hôtel ? Pour l'homme d'affaires il faut un hôtel équipé, pour le vacancier une pension, pour le fan de sport un hôtel avec des installations... De ce point de vue, nos chambres sont pour tout le monde et pour personne : elles répondent simplement à l'humain qui existe en nous au-delà de toute étiquette.

Nos chambres invitent à une rencontre avec soi-même au travers du motif : « par les sens vers un sens ». Le style de L'Aubier déjà perceptible depuis l'environnement, l'architecture, la décoration d'intérieur et jusqu'au graphisme, s'accentue encore dans les 15 chambres individualisées. Aménagement de l'espace, lumière, choix des matériaux, des couleurs, de la fonctionnalité, des accessoires, tout dans les chambres se marie pour former une unité équilibrée.

L'hôte se sent accueilli, enveloppé. Entouré d'une ambiance respectueuse de son individualité, il peut se reposer, se détendre et prendre du plaisir, ses sens lui ouvrant l'accès à la source de son humanité.

Objets originaux, utiles ou simplement beaux

Le magasin

Notre magasin est une mine d'objets dont on a besoin – ou pas – dans toutes les situations de la vie. Voyons-en différents moments :

Après un petit-déjeuner tardif, le ciel ne consent toujours pas à se lever, l'excursion doit être reportée. Voici l'occasion de faire un voyage culturel à travers le temps en parcourant tout le fichier des cartes d'art dans la boutique. Dans le choix surprenant, on va trouver de quoi faire sa réserve pour écrire aux amis tout le reste de l'année !

Après avoir fait le tour de la ferme avec les enfants et s'être amusés vers les cochons, les veaux curieux ou les énormes vaches, on passe au magasin pour remplir sa corbeille d'une bouteille de lait frais, de yaourts et fromages de la ferme, de pain frais de la cuisine de l'auberge et de produits Demeter et bio du monde entier.

Nous connaissons les producteurs de la plupart des articles qui se trouvent dans le magasin. Nous possédons des photos de la Finca Irlanda dans la Cordillère mexicaine d'où provient le café Demeter ainsi que des informations sur le travail social qui s'y accomplit.

Nous connaissons le projet de la commune de Berne pour l'aide aux chômeurs d'où nous arrivent les magnifiques verres recyclés et celui de plusieurs ateliers de jouets employant des personnes en difficulté. Les produits ont un visage. Cela parle au client et lui offre la possibilité de ne pas simplement acheter des produits de masse, mais d'acquérir un produit ayant une histoire et qui lui apportera beaucoup plus.



COULEURS

Offene Türen



Die Auberge, mit Restaurant, Hotel und Laden ist ein offenes Haus. Aus allen Himmelsrichtungen, aus den verschiedensten Lebenssituationen, kommen Menschen als Gäste über die Schwelle der Haustüre. Der Übergang von aussen nach innen, von der Herkunft zur Ankunft, von der Ferne zur Nähe, ist wichtig. Ist man angekommen und als Guest begrüßt, ist die Auberge ein Ort der Begegnung ; der Begegnung mit anderen Menschen, der Begegnung mit der Welt von L'Aubier und auch der Begegnung mit sich selber. In unserer schnelllebigen, virtuellen, überinformierten Welt bedeuten echte Begegnungen, das face-à-face mit einem anderen Menschen, mit einer neuen Idee, mit unverfälschten Sinneseindrücken, ein Quell von Lebensqualität.

Die Eingangstür wird zur Ausgangstür, jeder zieht nach langem oder kurzem Aufenthalt wieder seines Weges. Wir hoffen, die Gäste sind bereichert durch die Begegnungen, ermutigt für ihre Aufgaben und erquickt durch die Schönheit des Erlebten und sagen gerne „Auf Wiedersehen“.

Saveurs et couleurs Das Restaurant

Ein gemeinsames Abendessen mit Freunden ist ganz anders, als wenn sich die ganze Familie zu Mutters Geburtstag trifft, oder wenn man sich mit einem Geschäftspartner bei Tisch bespricht, oder wenn man zu einem tête-à-tête ausgeht... Unser Restaurant ist der Rahmen für alle diese Situationen. An einem Abend kann an jedem Tisch eine andere Ambiance herrschen. Es ist die Kunst des Servierens, für jeden Tisch den richtigen Ton, die richtige Intensität und das richtige Tempo zu finden. Essen ist ein sehr sinnlicher Vorgang. Es ist die Kunst des Kochens, den offenen Sinnen phantasievoll und doch vertraut entgegen zu kommen. Am Ausgangspunkt stehen bei uns saisonale Produkte direkt von den Produzenten in höchster biologisch-dynamischer und biologischer Qualität. Die ausschliesslich handwerkliche Arbeit in der Küche zielt auf die Veredelung und Verfeinerung der Ursprungsqualität der Zutaten. Die Komposition des einzelnen Gerichtes verlangt das künstlerische Feingefühl für die richtige Assoziation der verschiedenen Dufte, Geschmäcke und Farben.

Ein gelungener Besuch im Restaurant ist wie ein Gesamtkunstwerk – bei uns ist der Gast nicht nur als geniessernder Zuschauer willkommen, sondern als Mitspieler...

Abschalten Ausspannen Auftanken Das Hotel

Für wen soll man ein Hotelzimmer bauen ? Für den Businessman braucht es ein Geschäftshotel, für den Langzeiturlauber eine Ferienpension, für den Sportfreak ein Sporthotel... Unsere Zimmer sind für keinen und alle : Sie sind einfach für Menschen, für den Menschen in uns allen, der existiert vor und nach allen gesellschaftlichen Etiketten.

Unsere Zimmer laden zu einer Begegnung mit sich selber ein, nach dem Motiv: „Durch die Sinne zum Sinn“. Der Stil von L'Aubier, der von der Umgebung über die Architektur zur Innenausstattung bis zur Graphik wahrnehmbar ist, kommt in den 15 individualisierten Zimmern am deutlichsten zu seiner Ausprägung. Raumgestaltung, Lichtführung, Materialwahl, Farbgebung, Funktionalität und Accessoires bilden in jedem Zimmer eine fein ausbalancierte Einheit.

Der Gast tritt in eine Lebenshülle, er wird empfangen von einer Atmosphäre, die sein Menschsein anspricht und wachruft. Echte Erholung, echtes Ausspannen und Geniesen basieren auf diesem durch die Sinne angeregten Zugang zum Quell reinen Menschseins.

Ausgefallenes, Nützliches und Schönes Der Laden

Unser Laden ist eine Fundgrube für Sachen und Säckelchen, die man in allen möglichen und unmöglichen Lebenssituationen braucht. Beobachten wir zwei Einkaufssituationen : Selbst nach dem späten Frühstück will sich der Himmel nicht aufheilen, die Wanderung muss verschoben werden. Da bietet sich die Gelegenheit einer Kunstreise durch alle Epochen anhand der Kartei der Kunst-Karten in der Boutique. Aus der erstandenen Auswahl wird sich in mancher Situation das Richtige finden für einen Gruß zum Geburtstag, zur Geburt...

Nach der „tour de la ferme“ mit den Kindern, mit Halt bei den lustigen Schweinen, den neugierigen Kälbern, den riesengrossen Kühen, füllt sich der Einkaufskorb im Laden mit Milch, Yoghurt und Käse vom Hof, mit frischem Brot aus der Auberge-Küche, mit Demeter- und Bio-Produkten aus aller Welt.

Von den allermeisten Produkten im Laden kennen wir den Hersteller. Wir können uns ein Bild machen von der Finca Irlanda im Hochland von Mexico, wo der Demeter-Kaffee herkommt, und von der sozialen Arbeit, die dort geleistet wird. Wir haben eine Vorstellung von den Prozessen und dem menschlichen Engagement, die hinter den Weleda Produkten stehen. Wir kennen das Arbeitslosen-Projekt in Bern, wo die Recycling-Gläser herkommen und haben Kontakt mit verschiedenen Spielsachen-Ateliers, die mit Leuten in sozialen Schwierigkeiten arbeiten. Die Produkte haben eine Geschichte, sie haben ein Gesicht. Als Resultat von persönlichem Engagement und Fähigkeiten sprechen sie den Kunden an und geben ihm die Möglichkeit, sein Bedürfnis nicht einfach mit einem Massenprodukt abzudecken, sondern durch ein „Produkt mit Gesicht“ sein Lebensumfeld zu bereichern.



HOMMAGES

Trente-neuf collaborateurs: une belle équipe

Et aussi un beau mélange de différentes langues et nationalités ! Une découverte de l'autre, toujours renouvelée. Un amusement jamais épousé quand on découvre, en partageant le repas de midi, un dictin inconnu, un mot spécial, une tournure de phrase, les différentes expressions entre les Romands et les Suisses allemands... Quand ça leur est égal ça leur est « saucisse » « es isch mir Wurscht », et quand on a « un coup de pompe », ça leur fait un « Pumpenschlag » totalement incompréhensible ! On s'aperçoit qu'en français le soleil c'est masculin et la lune féminin et tout le contraire en allemand. Tiens pourquoi ? On essaie de comprendre ce qui s'exprime là. Il y a des moments vraiment très

drôles au repas de midi. Mais il y a aussi des moments plus profonds ou dramatiques lorsqu'une collaboratrice, au retour de ses vacances en Bosnie, manque de mots pour raconter son pays, la guerre et ses horreurs.

Une équipe c'est aussi un échange dans les activités. A l'Aubier, ce n'est pas toujours facile puisqu'entre les gens de la ferme qui se lèvent à 5h30 et ceux du restaurant qui terminent parfois à la même heure après un mariage ou une fête, il n'y a souvent que l'échange d'un « ciao » encore vaseux ou déjà tout endormi. On ne peut imaginer une plus grande différence de rythme entre l'activité d'une ferme et celle d'une auberge et d'un magasin. Ce-

pendant à tout moment, il est possible d'avoir des partages et des échanges : le fromager apporte en cuisine le lait, la crème, les serés, les yogourts et les fromages qu'il vient de fabriquer et les cuisiniers courrent parfois jusqu'au jardin pour aller chercher une grosse troche de ciboulette. Le fermier arrive tout fier à la réception pour montrer un petit cochon qui vient de naître et du magasin, on descend chaque jour en cuisine pour remplir une pleine corbeille de beaux pains tout chauds. Un nouvel apprenti, piégé par les camarades, est envoyé express à l'atelier pour demander « la pince à friser le persil ». A la réception, les gens du service viennent pour organiser mariages et banquets.

Bref du haut en bas de la maison, d'un bâtiment à l'autre, il y a toujours une bonne raison de se croiser. Et si l'on a peu l'occasion de se voir, il y a encore la piste de pétanque où l'on peut toujours essayer de mettre la pâtee aux cuisiniers. En pure perte d'ailleurs...

Voilà les collaborateurs de l'Aubier, les étoiles fixes ou les comètes; bien que dispersés sur tout le site, grâce au but commun dans lequel chacun s'engage avec enthousiasme, tous ensemble nous parvenons à former une constellation. Bien sûr que c'est une constellation qui se fait et se défait au gré des biographies, mais elle brille d'une lumière particulière au firmament des initiatives de cette fin de siècle.

Tous les collaborateurs actuels ainsi que tous les anciens qui ont participé au devenir de l'Aubier pour une période d'au moins 5 années.



1. Isabelle Nicolet - depuis 1988 librairie Neuchâtel
2. Philippe Girardier - de 1979 à 1992 co-fondateur, responsable du restaurant
3. Claudia Jost - depuis 1996 responsable de la réception titulaire de la patente
4. Jean-Luc Geyer - de 1991 à 1997 chef de cuisine
5. Christian Desaules - depuis 1997 extra au comptoir

6. Jean Girardier - de 1979 à 1991 Propriétaire du domaine agricole de 12 hectares sur lequel l'Aubier a commencé. Il a participé jusqu'en 1990 aux activités agricoles où son expérience a été décisive et très précieuse. Il s'est ensuite lié aux transformations et amélioration des bâtiments où il y avait toujours quelque chose à 'amigner' !
7. Eric Greco - depuis 1999 second de cuisine
8. Melita Ukaj - depuis 1993 service
9. Remy Grandjean - depuis 1985 direction administrative, immeubles membre du conseil d'administration
10. Ursula Desaules - depuis 1995 aide au magasin
11. Julien Brossard - depuis 1999 apprenti en cuisine
12. Jean-Daniel Girardier - de 1980 à 1990 entretien des bâtiments
13. Sanelia Duric - depuis 1996 ménage
14. Claire Marchand - depuis 1996 service
15. David Proquot - depuis 1997 service
16. Denis Juvet - de 1983 à 1996 service, patente
17. Michèle Grandjean - depuis 1994 extra au service et au magasin
18. Robert Ukaj - depuis 1989 chef de service
19. Francine Girardier - de 1983 à 1994 responsable du service
20. Frédéric Marchand - depuis 1995 chef de cuisine
21. Ramiza Cohodarevic - depuis 1994 aide en cuisine
22. Laurent Bourgeois - depuis 1997 service
23. Véronique Comtesse - depuis 1999 réception et magasin
24. Eric Côte-Colisson - de 1989 à 1998 chantier, laiterie
25. Jenny Grandjean - depuis 1996 extra au service
26. Kaspar Bühler - depuis 1994 cuisine
27. Anita Grandjean - depuis 1982 direction des choix et des ambiances membre du conseil d'administration

MENISCHEN

Neununddreissig Mitarbeiter: Ein tolles Team

Was für ein Sprachen-, Völker- und Nationalitätengemisch! Immer wieder entdeckt man die Verschiedenheit des andern, bedingt durch seine Herkunft. Beim Mittagstisch ergeben sich immer wieder humorvolle Momente, wenn man anhand von Redensarten, typischen Ausdrücken und Satzwendungen auf die Verschiedenheit zwischen Romands und Deutschschweizern gestossen wird... Ist es dem Deutschsprachigen egal, sagt er: „Es ist mir Wurscht“, was übersetzt heisst „ça m'est saucisse“, und wenn der Welsche, plötzlich müde, sagt: „j'ai un coup de pompe“, heisst das wörtlich „Das gibt mir einen Pumpenschlag“! Man entdeckt, dass auf Deutsch die Sonne weiblich ist und der Mond männlich, und im Französischen ist es genau umgekehrt. Wieso eigentlich? Was drückt

sich in diesen Unterschieden aus? Es gibt auch tiefe und dramatische Momente, wenn eine Mitarbeiterin von den Ferien in Bosnien, ihrem Heimatland, zurückkehrt und ihr die Stimme fehlt, um über die Schrecken und Spuren des Krieges zu erzählen.

Ein Team lebt natürlich v.a. auch vom Austausch bei der Arbeit. Das ist in L'Aubier nicht immer einfach. Zwischen den Menschen vom Hof, die um 5h30 Uhr aufstehen, und denen vom Restaurant, die nach einer Hochzeit um dieselbe Zeit fertig sind und nach Hause gehen, reicht es gerade noch für ein „ciao“, verträumt noch von der einen Seite und schon fast eingeschlafen von der anderen. Man kann sich schwerlich eine grössere Verschiedenheit der Arbeitsrhythmen vorstellen, als zwischen einem Hof und einer Auberge. Aber immer wie-

der kommt es auch zu Begegnung und Austausch: Der Käser kommt in die Küche um die frische Milch, den Rahm, den Quark und den Käse zu liefern. Die Köche ihrerseits gehen manchmal bis in den Garten für einen Bund Schnittlauch. Der Bauer kommt ganz stolz mit einem frisch geborenen Ferkel an die Rezeption, und die Verkäuferinnen vom Laden gehen jeden Tag in die Küche um ihren Korb mit den noch ofenfrischen Brotlaiben zu füllen. Ein neuer Lehrling, von seinen Kameraden zum Narren gehalten, rennt in die Werkstatt auf der Suche nach der Zange, mit der man die Petersilie ausfransen kann. An der Rezeption trifft man sich mit dem Service um die grossen Bankette zu organisieren.

Kurz, von zuunterst bis zuoberst im Haus und von einem Haus zum andern gibt es

immer einen guten Grund um sich zu treffen. Und sollten die Gelegenheiten doch zu rar sein, gibt es immer noch die Boccia-Bahn, wo man versuchen kann die Küchen-Crew zu schlagen, – übrigens völlig vergebens...

Das sind die Mitarbeiter von L'Aubier. Darunter sind Fixsterne und Kometen: Obwohl verteilt an allen Ecken und Enden von L'Aubier, ist es uns dank dem gemeinsamen Ziel, das jeden motiviert, gelungen ein Sternbild zu formen. Natürlich ist es ein Sternbild, das sich durch den Einfluss der individuellen Biographien wandelt. Aber es glänzt mit einem besonderen Licht am Firmament der Initiativen, am Ende dieses Jahrhunderts.

Alle aktuellen Mitarbeiter sowie alle Ehemaligen die mindestens 5 Jahre am Aufbau von L'Aubier mitgewirkt haben.



28. Marco Vaucher - de 1989 à 1998 comptabilité, activités culturelles
29. Marc Desaules - depuis 1979 co-fondateur, direction financière président du conseil d'administration
30. Myriam Schaffer - depuis 1996 réception et magasin
31. Denis Vuilleumier - depuis 1983 responsable de la librairie à Neuchâtel, membre du conseil d'administration
32. Ruth Desaules - de 1980 à 1990 service

33. Ruben Kool - depuis 1999 ferme
34. Aida Duric - depuis 1997 ménage
35. Sylvain Nicolet - de 1988 à 1996 chantier, bâtiments responsable des activités culturelles
36. Katrin Hofmann Hurter - depuis 1991 décoration florale membre du conseil d'administration
37. Victor Carroz - depuis 1995 réception

38. Philippe Le Sourne - depuis 1999 cuisine
39. Ueli Hurter - depuis 1989 direction de l'exploitation membre du conseil d'administration
40. Catherine Bachmann - de 1983 à 1995 responsable du magasin
41. Sébastien Peaudeau - depuis 1999 cuisine
42. Fabio Giussani - depuis 1999 entretien des bâtiments

43. Roseline Saam - depuis 1999 réception
44. Sylvie Chraibi - de 1990 à 1996 magasin
45. Franziska Schlegel - depuis 1999 stagiaire au comptoir
46. Christine Fischer - depuis 1995 extra au service
47. Pierre-Yves Claudin - depuis 1998 laiterie
48. Cécile Nicolet - de 1990 à 1995 décoration florale, responsable séminaires

49. Michael Desaules - depuis 1998 extra au comptoir
50. Daniel Zellner - depuis 1997 ferme
51. Marie-Christine Cuche - depuis 1994 extra au service
52. Julien Petrucci - de 1986 à 1995 second de cuisine
53. Céline Auret - depuis 1999 service

TERRE

L'agriculture bio-dynamique

Lorsque le 2 octobre, pour le 20^{ème} anniversaire de L'Aubier, nous sèmerons un champ de blé, nous serons en droit de dire : déjà 20 ans... Mais une période de 20 ans, un peu moins qu'une génération, ne représente en fait qu'un fugitif instant pour l'agriculture. Qu'ont donc comme histoire les graines que nous semons ? Le blé est devenu une plante cultivée il y a environ 10'000 ans. Depuis, il y a eu une chaîne ininterrompue de semences à travers les années, les générations, les cultures, les peuples et les époques. Une chaîne de vie n'a pas le droit de se rompre, et celle des semences tient depuis des milliers d'années. Nous sommes tous au sein de ce courant, et formons nous aussi un pont entre un immémorial passé et un lointain futur. C'est pour cela que ces insignifiantes vingt années deviennent importantes pour l'ensemble du cycle de la vie.

Les soins à la terre

L'agriculture a pour mission de cultiver la nature, de travailler le sol, les plantes et les animaux. Là où la nature a terminé son rôle, commence celui de l'agriculteur comme formateur de paysages, sélectionneur de plantes, éleveur d'animaux. C'est lui qui réunit tous ces facteurs dans un organisme agricole constitué.

Notre époque exige maintenant l'étape suivante dans le développement de cette nature. Deux chemins s'offrent à nous. D'un côté, la manipulation génétique : on travaille sur le microscopique pour modifier d'importants liens biologiques. La chose est très intelligente mais dénuée de vue à long terme. La technique Terminator montre clairement la direction que prend ce chemin : les plantes manipulées produisent juste avant la récolte une enzyme qui annule la possibilité germinative du grain mûr. Ainsi après leur récolte les grains ne peuvent plus être gardés comme semences car ils sont stériles. Ils sont morts comme des pierres. Cela place l'agriculteur dans une totale dépendance des producteurs de semence telle la firme Monsanto.

De l'autre côté, il y a le développement de la nature conduit par l'être humain grâce à l'agriculture bio-dynamique. « Bio » pour une relation de respect et de ménagement du sol, des plantes et des animaux, par l'exclusion d'engrais chimiques, de pesticides et de fourrage industriel. « Dynamie » pour un pas de plus : la nature agricolement ex-

ploitée doit aussi pouvoir être développée dans un cheminement conscient. C'est le but du bio-dynamiste que de réveiller le potentiel de vie des êtres vivants. Pour cela il ne part pas du détail comme le fait le génie génétique, mais il se base sur un développement global à l'intérieur du cycle fermé que représente le domaine agricole. Ainsi, la ferme devient un organisme, il se crée une unité vivante entre le sol, les plantes et les animaux. Si dans cet organisme on introduit les préparations bio-dynamiques, l'aspect fermé de ce cycle devient alors la base d'une ouverture. Les êtres vivants commencent à entrer en correspondance avec les forces cosmiques et les forces terrestres.

Un accès à des forces vives s'ouvre. Sur terre le pas s'accomplit qui va de la sauvegarde de la nature à son développement.

L'être humain assume sa position dominante envers la nature lorsqu'il la prend avec lui dans son développement culturel. Il devient en quelque sorte un entrepreneur spirituel et prend le relais de la Création.

La production de denrées alimentaires

La seconde mission de l'agriculture est de répondre à la demande de la société d'organiser la production de denrées alimentaires et de matières premières. A ce niveau, l'agriculture de la fin de ce siècle

est sur le point de se briser. Les prix brahés du marché mondial pour les denrées de masse entraînent la ruine d'agriculteurs, de fermes, voire de villages, et les consommateurs dans les pays industrialisés ont encore le choix entre la viande de vaches folles et celle de poulets à la dioxine... L'agriculture est devenue en même temps une quêteuse de subventions et la responsable d'imprévisibles scandales. De là on peut conclure que :

1. Si on exige de l'agriculture qu'elle fonctionne d'après des critères industriels, elle fait faillite. Elle fonctionne exactement à l'inverse de l'industrie. Elle travaille à partir de l'ensemble de la nature pour élaborer un produit particulier. C'est ainsi qu'elle devrait être la partenaire économique complémentaire de l'industrie et non son semblable.

2. Les produits sont des denrées alimentaires de la plus haute sensibilité. Par rapport à cela, seule une stratégie pour l'obtention d'une qualité maximale doit entrer en ligne de compte.

A L'Aubier, le travail bio-dynamique quotidien sur les quelques 30 hectares de notre ferme est un devoir de haute exigence.

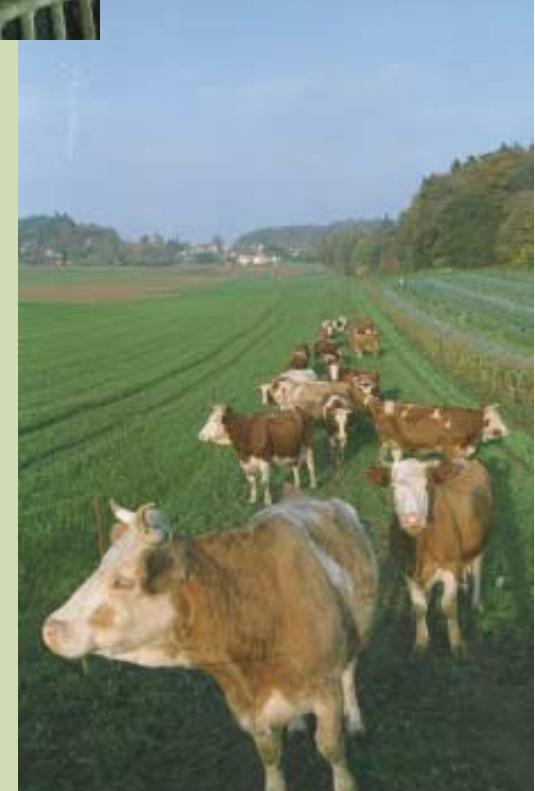
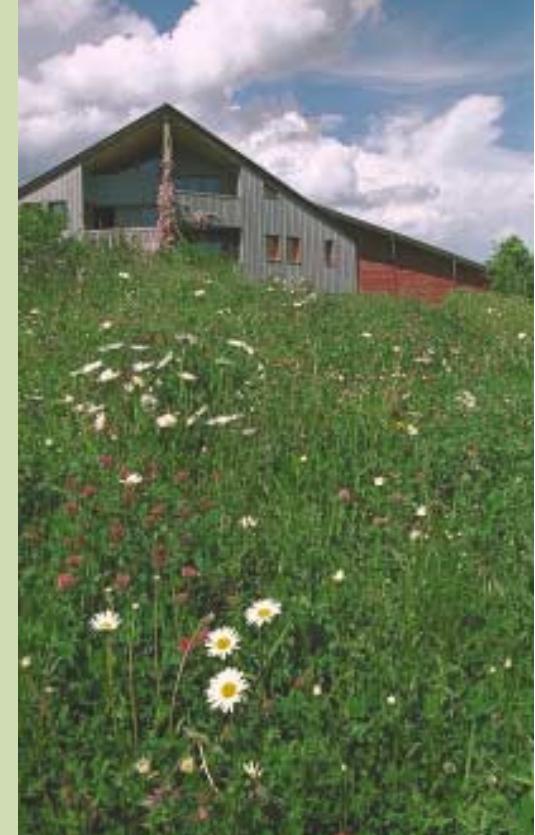
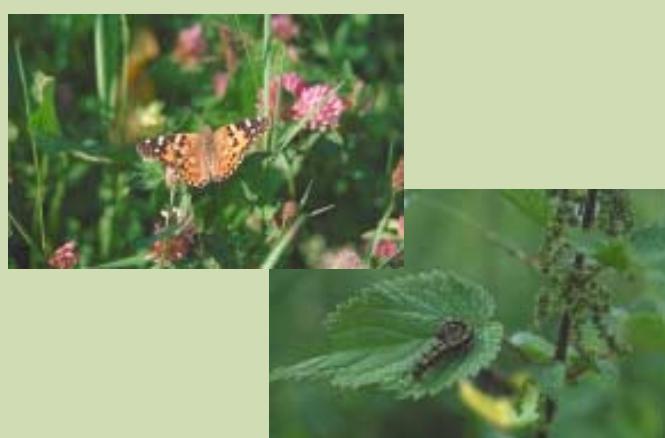
Pratiquer la bio-dynamie signifie pour nous :

- Réaliser la responsabilité de l'homme envers la terre.
- Dépasser l'isolation de l'agriculture par l'association avec d'autres secteurs d'activités.
- Produire, transformer et vendre des denrées alimentaires de la plus haute qualité garanties par le label Demeter.

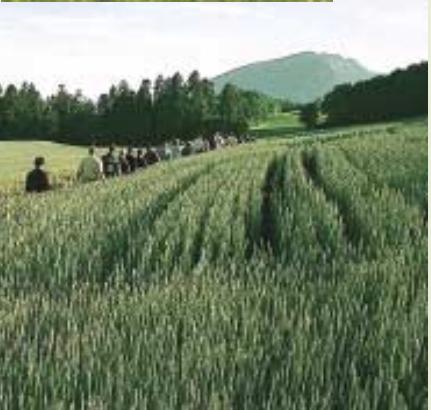
VERS QUEL AVENIR ?

Le champ que nous sèmerons le 2 octobre est petit. Mais est-il pour autant insignifiant ? Regardons ce que notre acte pourrait donner à l'avenir : Si le 2 octobre 1999, 500 personnes sèment chacune 2m² de blé de notre variété « Asita », cela fera 1000m², c'est-à-dire 0,1 hectare. Avec un rendement moyen, une graine en donne 20 l'année suivante. Si nous semons toujours toute la récolte, nous pourrions couvrir en automne 2000 une surface de 2 hectares avec cette variété de blé ; et déjà dans 9 ans la surface céréalière de toute la planète - si la plus grande partie de la récolte n'était pas consommée ! (voir tableau page 9)

Alors, quel avenir ? - il tient dans notre main !



Die biologisch-dynamische Landwirtschaft



Die Pflege der Erde

Die Landwirtschaft hat als erste Aufgabe die Kultivierung der Natur, die Arbeit mit Boden, Pflanzen und Tieren. Dort, wo die Natur-Evolution zu Ende ist, beginnt des Landwirts Arbeit als Landschaftsgestalter, als Pflanzenzüchter, als Tierhalter, als derjenige, der alle Faktoren in einen umfassenden „landwirtschaftlichen Organismus“ einbindet.

Unsere Zeit verlangt jetzt die nächste Stufe in dieser Naturbearbeitung. Zwei Wege stehen offen. Auf der einen Seite die Naturmanipulation über die Gentechnik. Am Kleinsten wird laboriert um grosse Lebenszusammenhänge zu modifizieren. Die Sache scheint sehr intelligent, entbehrt aber jeder Weitsicht. Die Terminator-Technik zeigt deutlich die Richtung dieses Weges: die genmanipulierten Pflanzen produzieren kurz vor der Ernte ein Enzym, das die Keimfähigkeit der reifen Körner vernichtet. Sind diese dann geerntet, können sie nie mehr als Saatgut gebraucht werden, weil sie steril sind. Die Körner sind tot wie Steine. Dadurch gerät der Bauer in die totale Abhängigkeit vom Saatgut-Hersteller, z.B. der Firma Monsanto.

Auf der anderen Seite steht die menschengeführte Naturrentwicklung durch die biologisch-dynamische Landwirtschaft. „Biologisch“ steht für einen naturschonenden, artgerechten Umgang mit Boden, Pflanzen und Tieren, unter Ausschluss von Kunstdüngern, Pestiziden und Industriefutter.

Das „Dynamische“ steht für einen nächsten Schritt: Die landwirtschaftlich genutzte Natur soll auch bewusst weiter entwickelt werden. Es ist das Ziel des biologisch-dynamischen Landwirts, das Entwicklungspotential der Lebewesen wachzurufen. Dabei geht er nicht vom Detail aus wie der Gentechniker, sondern alle Arbeit dient der Entwicklung des geschlossenen Kreislaufes auf dem Hof. Dadurch wird der Hof zum landwirtschaftlichen Organismus, d.h. zu einer lebendigen Einheit von Boden, Pflanzen und Tieren. Werden auf einem solchen Hof die biologisch-dynamischen Präparate angewendet, wird ein Quell von neuen Lebenskräften erschlossen. Damit ist der Schritt vollzogen über den Naturschutz hinaus zur Kultivierung der Natur auf unserem Planeten Erde. Der Mensch verantwortet seine Stärkeposition gegenüber der Natur, indem er sie auf den Weg seiner kulturellen Entwicklung nimmt. Damit wird ein geistiges Unternehmertum gegenüber der Natur begründet und realisiert.

Die Nahrungsmittelproduktion

Die zweite Aufgabe der Landwirtschaft empfängt sie aus der Gesellschaft, als Auftrag, Nahrungsmittel und Rohstoffe zu produzieren. Die Landwirtschaft ist daran an

dieser Aufgabe zu zerbrechen, am Ende dieses Jahrhunderts. Tiefste Weltmarktpreise für Massenware treiben Dörfer, Bauern und Farmer in den Ruin – und die Konsumentenschaft in den Industriestaaten hat die Wahl zwischen BSE-Fleisch, Dioxin-Hühnern usw. Die Landwirtschaft ist gleichzeitig bedürftiger Subventionsempfänger und unberechenbarer Skandalverursacher... Daraus könnte man folgern :

1. Betreibt man die Landwirtschaft nach industriellen Kriterien, geht sie bankrott. Ihre Wertschöpfung funktioniert genau umgekehrt der industriellen: sie arbeitet aus dem allgemeinen Naturzusammenhang hin auf das einzelne Produkt. D.h. sie muss volkswirtschaftlich der Industrie ein komplementärer Partner sein und nicht ein gleichgeschalteter.

2. Die Produkte sind hochsensible Lebensmittel. Für sie ist nur die Strategie der höchstmöglichen Qualität am Platz.

Die tagtägliche biologisch-dynamische Arbeit auf dem gut 30 Hektaren unseres Hofs ist eine reiche und anspruchsvolle Aufgabe. Biologisch-dynamische Landwirtschaft zu betreiben heißt für uns auch:

- Die Verantwortung des Menschen gegenüber der Erde wahrzunehmen.
- Die wirtschaftliche Isolation der Landwirtschaft überwinden durch die Assoziation mit anderen Unternehmenssektoren.
- Produktion, Verarbeitung und Verkauf von Lebensmitteln höchster Qualität, ausgezeichnet mit dem Demeter-Label.

WELCHE ZUKUNFT?

Das Feld, das wir zusammen am 2. Oktober säen, ist klein. Aber ist es deswegen auch unbedeutend? Schauen wir, was in Zukunft aus unserer Tat werden kann: Wenn am 2. Oktober 1999 500 Personen je 2 m^2 mit der Sorte „Asita“ säen, dann ergibt das $1000 \text{ m}^2 = 0.1 \text{ ha}$. Der Ernteertrag ist in der Regel 20mal höher als die Saatmenge (200kg/ha). Saatmenge ergibt einen Ernteertrag von $4'000\text{kg/ha}$. Wenn die gesamte Erntemenge wieder zur Saat verwendet wird, kann im Herbst 2000 also eine 20mal grössere Fläche gesät werden, d.h. 2 ha. In weniger als 10 Jahren – wenn wir nicht den Hauptteil der Ernte jedes Jahr essen würden – wäre die gesamte landwirtschaftliche Nutzfläche der Erde mit dieser Sorte bestellt.

Also, welche Zukunft? – es liegt... in unserer Hand!

JAHR ANNÉE	FLÄCHE SURFACE	BEMERKUNGEN REMARQUES
1 1999	0.1 ha	Zusammen gesäte Fläche am 2. Oktober 1999...
2 2000	2 ha	
3 2001	40 ha	
4 2002	800 ha	
5 2003	16'000 ha	
6 2004	320'000 ha	... Ca. Getreide Fläche CH = Env. surface céréalière CH.
7 2005	6.4 Mio. ha	
8 2006	128 Mio. ha	
9 2007	2.5 Mia. ha	... Ca. Getreide Fläche Erde = Env. surface céréalière Terre.

Vers une économie associative

Nous vivons une époque où la vie humaine est toujours davantage conditionnée par l'économie. Cette réalité s'est encore accentuée au cours de la dernière décennie du millénaire avec le tempo effréné de la globalisation. De moins en moins d'entreprises contrôlent de plus en plus l'avenir de l'humanité. Même les États se soumettent. Et chacun, à son niveau personnel, suit la tendance et achète selon le prix le plus bas. Mais paradoxalement, la pauvreté va croissant pour des milliards de gens, avec pour effet un nivelingement de l'environnement naturel, social et culturel. Une dépendance insoupçonnée envahit l'humanité, chacun entonnant plus ou moins consciemment le credo de l'économie de marché. L'enjeu est de taille et touche l'être humain jusqu'en son noyau le plus intime : c'est sa liberté et son autonomie individuelle qu'il est en train de brader.

Alors que les maîtres mots sont « concurrence », « marché » et « prix », L'Aubier ose depuis 20 ans affirmer ceux de « partenariat », de « responsabilité » et de « fidélité » et contribue avec eux à former un autre paysage économique, une autre image de l'avenir.

L'être humain : juste un consommateur?

Pour l'économie moderne, l'être humain est réduit à sa fonction de consommateur. La loi du marché veut « que chacun agisse selon son égoïsme, dans son intérêt personnel, et ses actes s'inséreront dans le marché qui – comme une main invisible équilibrant les prix selon l'offre et la demande – entraînera des effets favorables pour l'ensemble de la communauté ». Cette règle est simple et plausible, donc puissamment suggestive. Elle invite à la déresponsabilisation, à ne pas s'occuper des conséquences. Elle a seulement besoin d'acheteurs qui agissent pour leur propre satisfaction et se procurent toujours le meilleur marché. Mais ce faisant, elle exclut aussi de l'économie l'essentiel de ce qui est humain : l'être créateur doué d'un vouloir libre, capable « d'individualisme éthique »¹, c'est-à-dire de créer pour chaque situation la décision nouvelle la plus adaptée. Comme individualité pensante, il n'est qu'un élément perturbateur dans l'économie d'aujourd'hui.

Cette économie de marché montre ses limites à l'échelle mondiale. L'agriculture est désorientée par les exigences des accords commerciaux et se perd dans la production de « food » pour un prix toujours plus dérisoire. Les capitaux se multiplient sans lien avec le monde et avec toujours moins de sens pour l'humanité. Là entre deux, il y a de plus en plus d'êtres humains qui, malgré leurs facultés créatrices de civilis-

sation, sont emprisonnés soit dans la course au minimum vital, soit dans la recherche désespérée d'un sens pour leur vie.

Alors que faire? La concurrence donne-t-elle vraiment un sens à l'économie ? Acheter systématiquement moins cher apporte-t-il à long terme l'équilibre souhaité de notre budget ? La réalité montre le contraire et pousse à risquer une autre voie...

Un autre chemin

Pour nous, cela commence par refuser l'idée que l'égoïsme puisse, à lui seul, conduire à une régulation de l'économie. C'est la totalité de l'être humain qui est et doit rester le point d'ancrage de l'activité économique. Comme acteur libre et autonome, porteur d'initiative, de décision et de responsabilité, il lui revient le rôle principal dans la vie économique. Avec lui, nous avons un centre, capable bien sûr d'égoïsme, mais aussi – et c'est justement ce qui est trop facilement oublié – d'altruisme, par exemple pour percevoir les besoins des autres et pour s'engager à y répondre.

Les chiffres : un outil pour observer le monde

Il ne s'agit pas d'attendre que l'être humain devienne meilleur. Ce qu'il lui faut, c'est un outil qui, tel un miroir, lui permette d'observer le monde et de prévoir les conséquences de ses actes. Cet outil existe mais n'est que très partiellement mis en œuvre: c'est celui des chiffres et de la comptabilité ouverte. Il ne faut pas en craindre le caractère abstrait et réducteur. Tout comme le cerveau – cet organe presque mort – forme pour l'esprit humain le miroir qui lui permet de prendre conscience de lui-même, ainsi l'instrument des chiffres révèle pour l'être humain les ef-

fets de ses actes dans le monde. Il est le seul à pouvoir refléter les valeurs des produits et services en circulation. Grâce à cet outil, tout le monde peut se comprendre au-delà des personnalités, des langues et des différentes cultures. C'est ainsi que peuvent coopérer des initiatives très différentes comme par exemple une ferme avec une auberge, avec une boutique, même avec une librairie ou un institut financier.

Car le terrain des chiffres est transparent, dissipe les doutes, objective les compétences et cerne les responsabilités. Il met en évidence les besoins des autres et appelle à y répondre. La conscience qu'il apporte suscite la créativité et l'engagement des facultés individuelles au service d'autrui.

Et l'économie tout entière de changer de ton. La prise de conscience des problèmes des autres incite au partenariat. La responsabilité des acteurs économiques s'engage envers les autres et envers le monde, les prix deviennent des indicateurs plutôt que des armes.

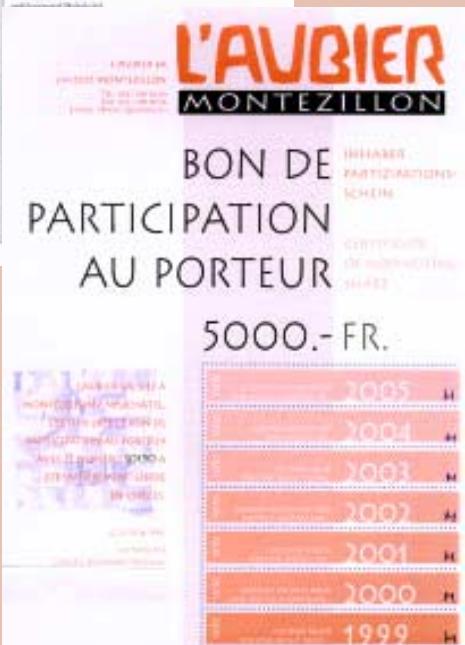
Nous sommes les acteurs de notre avenir

Alors, nous pouvons boucler la boucle : toute la signification que l'agriculture a su cultiver dans son travail avec la nature, elle peut la transmettre à toutes les activités humaines. Et la force inhérente aux capitaux de générer des valeurs peut trouver un lien avec les nombreuses tâches accomplies dans le monde et leur accorder un prix juste. L'être humain en sort grandi... et devient, éveillé au contact des autres, l'acteur de son avenir.

A ce stade, l'économie n'est plus d'abord le lieu de l'inflation, du chômage, des taux d'intérêt, de l'émission d'argent, de la balance des paiements ou de la spéculation. Ce sont tous des phénomènes secondaires. Elle commence à dévoiler sa vraie nature : elle reflète les actes des êtres humains et permet qu'ils restent cohérents avec ceux des autres – autrement dit, elle met en évidence la destinée individuelle et lui donne l'espace pour s'exprimer.

C'est aussi pour cultiver ce geste, tel un germe minuscule, que L'Aubier existe.

¹ Rudolf Steiner, « Philosophie de la Liberté », EAR 1979



NOS PARTENAIRES

Le capital-actions : 583 actionnaires ont souscrit pour 3,5 millions de fr. en actions nominatives d'une valeur de 1'000.- fr. chacune, répartis comme suit :

Canton de Neuchâtel :	238	-	41%
Romandie :	135	-	23%
Suisse allemande et Tessin :	192	-	33%
Etranger :	18	-	3%

Le capital-participation : 87 participants pour 1 million de fr. en bons au porteur d'une valeur de 5'000.- fr. chacun, répartis comme suit :

Canton de Neuchâtel :	8	-	9%
Romandie :	19	-	22%
Suisse allemande et Tessin :	59	-	68%
Etranger :	1	-	1%

Prêts-directs : 240 collaborateurs, amis et sympathisants pour 3,9 millions de fr. à un taux de 2,2% en moyenne.

Triangolis : 40 personnes pour 740'000.- fr. à 0%.



Auf dem Wege zur Assoziativen Wirtschaft

Bezeichnend für unsere Epoche ist, dass das menschliche Leben zunehmend unter dem Zeichen der Wirtschaft steht. Im letzten Jahrzehnt des Jahrtausends hat sich dies mit der beschleunigten Globalisierung noch verschärft. Eine immer kleiner werdende Zahl von Unternehmen übt eine immer grösser werdende Kontrolle über die Zukunft der Menschheit aus. Selbst die Staaten unterziehen sich weltweit dieser Entwicklung, während der Einzelne in seinem persönlichen Bereich dem Trend folgt, insofern er möglichst billig einkauft. Merkwürdigerweise verarmen dabei aber Milliarden von Menschen immer mehr, was die Zerstörung des gesellschaftlichen und kulturellen Umfelds nach sich zieht. Eine nie dagewesene Abhängigkeit erfasst die Menschheit, indem jeder mehr oder weniger bewusst in das marktwirtschaftliche Kredo einstimmt. Dabei steht sehr viel auf dem Spiel, denn es geht um die Substanz des Menschen, ist er doch daran, seine Freiheit und seine Unabhängigkeit zu verlieren.

Obwohl sich zur Zeit alles um „Wettbewerb“, „Markt“ und „Preis“ dreht, hat sich L'Aubier seit 20 Jahren „Partnerschaft“, „Verantwortung“ und „Treue“ auf die Fahne geschrieben, Worte, die zur Gestaltung einer anderen Wirtschaftslandschaft, eines anderen Zukunftsbildes beitragen können.

Ist der Mensch nur ein Konsument?

Die moderne Wirtschaft gesteht dem Menschen nur eine Konsumentenrolle zu. Ihr Gesetz besagt, jeder handle nur aus Egoismus, in seinem persönlichen Interesse, und seine Handlungen ordnen sich so in den Markt ein, dass sich – wie mit einer die Preise nach Angebot und Nachfrage ausgleichenden *unsichtbaren Hand* – für die gesamte menschliche Gemeinschaft günstige Folgen einstellen. Diese Regel ist einfach und einleuchtend und wirkt daher äusserst suggestiv. Sie verleitet zum Ablegen der Verantwortung, zu einem Handeln ohne Bedenken der Folgen. Alles, was sie braucht, sind Käufer, die nur für ihre eigene Befriedigung sorgen und sich immer das Billigste anschaffen. Damit schliesst sie aber auch das eigentlich Menschliche aus der Wirtschaft aus: das mit einem freien Willen ausgestattete schöpferische Individuum, das zum „ethischen Individualismus“ ^{*} fähig ist. Als denkende Instanz mit der Möglichkeit, in jeder Situation die passenden Lösungen zu finden, ist es in der heutigen Wirtschaft nur ein Störfaktor.

Am einen Ende der Wirtschaftskette ist die Landwirtschaft weltweit durch die Anforderungen der globalen Handelsabkommen orientierungslos geworden und verliert sich in der Herstellung von „Food“ zu Spottpreisen. Am anderen Ende vermehren sich die Kapitalien ohne Bezug zur Welt und auf Kosten der Menschlichkeit. Zwischen diesen beiden Polen wächst die Zahl der Menschen, die, obwohl sie kulturschaffende Fähigkeiten besitzen, entweder absorbiert sind mit der täglichen Nahrungsbeschaffung, oder die vergeblich versuchen, ihrer Existenz einen Sinn zu geben.

Ein anderer Weg

Was tun? Verleiht der Wettbewerb der Wirtschaft wirklich ihren Sinn? Bringen die billigen Einkäufe auf die Dauer das ersehnte

Gleichgewicht in unser Budget? Die Tatsachen sprechen eine andere Sprache und können uns ermutigen, einen anderen Weg zu gehen...

Aus unserer Sicht fängt der einzige gangbare Weg dort an, wo man die Idee, der Egoismus könne allein zu irgendeiner Steuerung der Wirtschaft führen, von sich weist. Der Mensch in seiner Gesamtheit ist der Angelpunkt jeglicher Wirtschaftstätigkeit und soll es immer mehr werden. Ihm, dem frei und unabhängig Handelnden, dem Initiativ-, Entscheidungs- und Verantwortungsträger soll die Hauptrolle im Wirtschaftsleben zukommen. Mit ihm haben wir jemanden im Zentrum, der selbstverständlich auch egoistisch sein kann, der aber – und gerade das vergisst man allzu leicht – auch zur Selbstlosigkeit fähig ist, zum Beispiel im Wahrnehmen der Bedürfnisse der anderen und seinem Eingehen darauf.

Die Zahlen als Beobachtungswerkzeug

Es wäre sinnlos zu warten, bis der Mensch besser wird. Was er braucht, ist ein Werkzeug, das ihm wie ein Spiegel ermöglicht, die Welt wahrzunehmen und die Folgen seiner Taten abzusehen. Es gibt so ein Instrument, aber es wird nur teilweise angewandt: Es handelt sich um das Werkzeug der Zahlen und der offenen Buchführung, deren abstrakter und reduzierender Charakter niemanden abschrecken sollte. So wie das Gehirn, dieses fast leblose Organ, einen Spiegel abgibt für den menschlichen Geist, mit dessen Hilfe dieser sich seiner selbst bewusst werden kann, so offenbart das Werkzeug der Zahlen dem Menschen die Auswirkungen seiner Handlungen in der Welt. Es allein kann die Werte der im Umlauf befindlichen Erzeugnisse und Dienstleistungen widerspiegeln. Dank ihm können sich alle jenseits von Persönlichkeit, Sprache und kultureller Verschiedenheit verstständigen. Die unterschiedlichsten Initiativen können zusammenarbeiten, wie zum Beispiel ein Bauernhof mit einem Restaurant, einem Laden, sogar mit einer Buchhandlung oder einem Finanzinstitut.

Denn auf dem Gebiet der Zahlen herrscht Transparenz. Dort werden Zweifel zerstreut, Zuständigkeiten sachlich gehand-

habt und Verantwortungen klar erkannt. Zahlen machen die Bedürfnisse der anderen sichtbar und rufen zur Solidarität auf. Der Umgang mit ihnen schafft Bewusstsein, weckt die Kreativität und steigert im Dienste am andern die individuellen Fähigkeiten.

Und damit bekommt die ganze Wirtschaft eine andere Färbung. Das Wissen um die Probleme der anderen stiftet zur Partnerschaft an. Die wirtschaftlich Handelnden ergreifen ihre Verantwortung gegenüber den anderen und der Welt, und die Preise werden zu Indikatoren statt zu Waffen.

Die Zukunft liegt in unseren Händen

Damit gelangen wir wieder an den Ausgangspunkt zurück: Den Sinn, den die Landwirtschaft durch ihre Arbeit an der Erde entwickelt, kann sie allen menschlichen Tätigkeiten vermitteln. Und die dem Kapital innenwohnende Kraft zur Wertgebung kann sich mit den zahlreichen in der Welt erfüllten Aufgaben verbinden und ihnen den wahren Wert zuerkennen. Der Mensch geht gestärkt daraus hervor... und wach geworden durch den Kontakt mit den anderen wird er selbst zum Gestalter seiner Zukunft.

Dann ist die Wirtschaft nicht mehr in erster Linie der Schauplatz für Inflation, Arbeitslosigkeit, Zinsfüsse, Geldmengenpolitik, Zahlungsbilanz oder Spekulation. Diese Phänomene sind alle sekundär. Die Wirtschaft beginnt jetzt ihr eigentliches Wesen zu enthüllen: sie widerspiegelt die Handlungen der Menschen und erlaubt ihnen, in Übereinstimmung mit den Taten der anderen zu bleiben – mit anderen Worten: sie macht das individuelle Schicksal sichtbar und schafft ihm Raum, sich auszudrücken.

Diese Geste zu pflegen wie einen winzigen Keim – auch das ist ein Grund für die Existenz von L'Aubier.

^{*} Rudolf Steiner, „Die Philosophie der Freiheit“. Rudolf Steiner Verlag, Dornach.

NOUVELLES N° 36 - SEPT. 1999

Distribuées 4 fois par an aux membres et abonnés.
 Abonnement: 10.- fr. par an. Tél.: 032 / 730 30 10
 E-mail: contact@aubier.ch - http://www.aubier.ch
 Conception: Anita Grandjean, Marc Desaules, Ueli Hurter
 Photos: Bertold Heyden (p.1), Peter Kunz (p.8), Rémy
 Wenger (p.5), Herrmann Düppenbecker (p.5) et archives.
 Edition, mise en page et réalisation: Marc Desaules.
 Imprimées sur papier 100% recyclé blanchi sans chlore
 par l'imprimerie Messeiller SA, Neuchâtel.

2 OCTOBRE 1999 2. OKTOBER 1999



L'Aubier a fêté ses 20 ans en semant un champ de blé avec Dimitri

Le samedi 2 octobre 1999, L'Aubier a fêté son 20^e anniversaire. Cette journée de « portes-ouvertes » fut aussi une fête en plein air avec petits-déjeuners dans la cour de la ferme, buvette, stands de marché, exposition et musique.

L'invitation avait été lancée à tous les amis de L'Aubier de venir ce jour-là pour semer un champ de blé...

A 14 heures, plus de 600 personnes se tenaient autour du champ! Le sol, avait tout juste eu le temps de sécher après les pluies torrentielles des jours précédents. Ce n'est qu'à la dernière minute que le champ avait pu être labouré et hersé. Marc Desaules, co-fondateur de L'Aubier et président du conseil d'administration salua tous les participants: « *il y a 20 ans, un des premiers actes de la toute nouvelle initiative L'Aubier fut de semer un champ de blé. Il fut accompli dans la solitude. Aujourd'hui vous êtes nombreux à être venu renouveler avec nous ce même acte! Le grain a germé.* » Et comment!

Ueli Hurter, tout en essayant de contrôler le placement des centaines de personnes autour du champ, pria Dimitri – hôte d'honneur de cette journée – d'apporter un mot de bienvenue. Il fut très clair : « *je suis totalement opposé aux manipulations génétiques. Ici et aujourd'hui, nous pouvons nous positionner. C'est pour cela que je suis là et je me réjouis de semer avec vous tous.* » Le blé du nom d'Asita a été sélectionné pendant douze années par Peter Kunz, pour l'agriculture écologique moderne et, durant ces dernières années, il a été multiplié sur notre domaine. Cette semence représente une alternative concrète et positive aux techniques des manipulations génétiques.

Enfin arriva le grand moment : dans une chorégraphie spontanée, des deux longs côtés du champ, les semeuses et semeurs se sont mis en mouvement, leur casquette de grains à la main, pour le traverser. Et tandis que les grains tombaient à terre, le ciel s'ouvrit et un soleil radieux salua le champ fraîchement semé. L'acte était accompli.

Le tracteur passa ensuite avec la herse pour recouvrir les grains la terre et déjà dans la nuit, la pluie faisait son apparition, garantissant une bonne germination. Après quelques jours les germes montrèrent leurs petites pointes et bientôt le champ fut vert. Toutes les semeuses et semeurs reçurent un certificat pour leur rappeler longtemps ce mémorable moment. Les Nouvelles de L'Aubier les tiendront au courant de laousse de leur blé jusqu'au moment de la récolte.

Avec ce semis de jubilé, L'Aubier et tous ses amis, Dimitri en tête, ont voulu accomplir un geste marquant et symbolique pour construire un avenir viable commun aux êtres humains et à la terre.

L'Aubier wurde 20: Säen mit Dimitri

L'Aubier feierte am 2. Oktober seinen 20. Geburtstag. Der Tag der offenen Tür war ein grosses Freiluftfest mit Frühstück auf dem Bauernhof, Markt, Ausstellung und Musik. Alle Freunde von L'Aubier waren eingeladen worden um zusammen ein Weizenfeld zu säen...

Um 14 Uhr standen über 600 Personen um das Feld. Der Boden war oberflächlich abgetrocknet, fast ein Wunder, hatte es doch noch bis zum Vortag stark geregnet, und erst in letzter Minute konnte gepflügt und eingesätzt werden. Marc Desaules, Mitbegründer von L'Aubier und Präsident des Verwaltungsrates, begrüsste alle anwesenden Personen: « *Vor 20 Jahren, im Herbst 1997 säte eine einzelne Person als ersten Akt von L'Aubier ein Weizenfeld. Heute sind über 600 Personen mit dabei! 20 Jahre L'Aubier: Die Saat ist aufgegangen.* » Und wie!

Ueli Hurter, der versuchte die vielhundertköpfige Sämannschaft einigermaßen geordnet übers Feld zu bringen, bat Dimitri, den « Stargast » des Tages, um ein Grusswort. Der Gruss war klar und deutlich: « *Ich bin vehement gegen die Gentechnik. Hier und heute können wir etwas Positives dagegen setzen. Darum bin ich da, und ich freue mich mit euch allen säen zu können.* » In der Tat: Der gesäte Weizen, mit dem Sortennamen Asita, wurde in 12-jähriger Arbeit von dem Getreidezüchter Peter Kunz speziell für die moderne ökologische Landwirtschaft gezüchtet, und er wurde während der letzten Jahre auf dem Hof von L'Aubier vermehrt. Dieses Saatgut ist eine konkrete und positive Alternative zu gentechnisch manipuliertem Saatgut.

Dann kam der grosse Moment. Von den beiden Längsseiten bewegte sich die Säerschar auf das Feld. Die Saatkörner fielen auf die Erde. Und im Augenblick des Säens riss die Wolkendecke auf und die Sonne begrüsste das frisch gesäte Feld. Die Tat war vollzogen.

Mit dem Traktor wurden die Saatkörner eingelegt, und schon in der nächsten Nacht gab es viel Regen. Die Keimung konnte sofort einsetzen, und in wenigen Tagen war die Saat aufgelaufen und das Feld wurde grün.

Wer mitsäte erhielt ein Zertifikat, das an die gemeinsame Tat erinnert, und wird mit der Hauszeitschrift *Nouvelles de L'Aubier* über das Wachstum des Weizens und sein Gediehen informiert.

Mit dieser Jubiläumssaat setzt L'Aubier mit allen Freunden und Gästen, allen voran Dimitri, ein Zeichen: Für eine gemeinsame Zukunft für Mensch und Erde.

Distribution des grains de blé dans les casquettes de L'Aubier.



A toi Dimitri !



Deux générations, un même geste...



Les semeuses et semeurs se mettent en mouvement....



... et le ciel s'ouvre !

Deux semaines après...

