GOETHEANUM COMMUNICATION

 Goetheanum, Dornach, Suisse, le 27 mai 2021

**L‘attention crée la qualité des aliments**

**Jasmin Peschke montre les liens entre alimentation et santé**

**Des aliments sains favorisent la bonne santé alors que la malnutrition peut en revanche entraîner des maladies telles que l‘obésité ou le diabète de type 2. Pour Jasmin Peschke, spécialiste en écothrophologie, la qualité de l’alimentation dépend de notre attitude envers le sol, les plantes et les animaux.**

La recherche des causes de la pandémie de coronavirus montre clairement la complexité des connexions entre les différents milieux de vie. Quand leurs habitats disparaissent du fait par exemple de l‘agriculture sur brûlis ou quand leurs ressources alimentaires se réduisent suite à une perte de biodiversité, les animaux se rapprochent des humains et de leurs lieux de vie et des agents pathogènes qui auparavant ne touchaient que les animaux peuvent se transmettre aux humains sous forme de zoonoses.

Lorsque les plantes poussent dans des solutions nutritives et une atmosphère artificielle, elles sont moins résistantes que lorsqu‘elles doivent faire face à des influences extérieures telles que le vent, le temps, les parasites et les maladies. Jasmin Peschke, docteure en écothrophologie en charge du département Alimentation de la Section d‘Agriculture du Goetheanum le sait : « Ce que les animaux et les plantes acquièrent en vitalité et en résilience pendant leur vie profite également aux humains ». La chercheuse s‘attache à comprendre la qualité des aliments au-delà des ingrédients eux-mêmes comme une expression du rapport au monde du vivant.

« À travers notre attitude envers les animaux et les plantes, nous exerçons une influence directe sur notre propre santé, à commencer par la question de savoir s‘ils sont pour nous des facteurs de production ou des êtres vivants ». Jasmin Peschke plaide ainsi en faveur d‘un partenariat dans le système alimentaire. « Avec sa propre ‹biographie› et ses forces régénératrices, la pomme est davantage un aliment qu‘un comprimé vitaminé ». De sa sélection et de sa culture à sa production et à sa transformation jusqu‘à sa présentation dans l‘assiette, toutes les étapes entrent en jeu. Les aspects que Jasmin Peschke éclaire dans son livre ‹Vom Acker auf den Teller› (Du champ à l‘assiette) sont donc très divers : il s‘agit par exemple de sélection des végétaux, de recherche, d‘agriculture, de fromagerie, de médecine, de sciences nutritionnelles et de cuisines professionnelles.

(2340 caractères/SJ; traduction : Jean Pierre Ablard)

**Livre** Jasmin Peschke : Vom Acker auf den Teller. Was Lebensmittel wirklich gesund macht, at-Verlag, 2021, 256 pages, 29.90 CHF / 25 € (d‘après Petra Essink et Paul Doesburg : ‹Barstensvol leven. Een pleidooi for vitale voeding›)

**Web** www.sektion-landwirtschaft.org/fr/domaines-de-travail/departement-dalimentation

**Contact** Jasmin Peschke : jasmin.peschke@goetheanum.ch