GOETHEANUM COMMUNICATION

Goetheanum, Dornach, Suisse, le 27 janvier 2022

**Une qualité nutritionnelle qui se goûte et se mesure**

**Contribution de l‘agriculture biodynamique à l‘alimentation et au climat**

**L‘agriculture biodynamique produit des aliments d‘une grande qualité nutritionnelle. Des études montrent qu‘au-delà des facteurs subjectifs comme le goût, cette qualité est mesurable. La Section d‘agriculture du Goetheanum traite de la qualité biodynamique des aliments lors d’une rencontre en ligne.**

« La détermination de la qualité des aliments est un vaste sujet », explique Jasmin Peschke, écotrophologue en charge du département nutrition au sein de la Section d‘agriculture du Goetheanum. « La biodynamie est une méthode qui prend en compte la situation locale ». Les plantes, par exemple, sont cultivées en fonction du lieu. Cela suppose que les agriculteurs et agricultrices s‘engagent dans une organisation aussi diversifiée que possible de leur ferme. « Dans ces conditions, les plantes développent une plus grande résistance par rapport à la culture conventionnelle, ce qui se traduit par des teneurs plus élevées en polyphénols et plus faibles en nitrates. »

Ces caractéristiques vitales ont un effet positif sur la santé : « Si le microbiome de l‘homme reçoit des stimuli variés, il peut se diversifier, ce qui renforce notre capacité de résistance », explique Jasmin Peschke. Elle fait référence à une étude de Daniel Kusche, coordinateur de l‘agriculture biodynamique à l‘université allemande de Kassel. Il a constaté une probabilité d‘allergie plus faible chez les enfants qui boivent de temps à autre un verre de lait de vache directement issu d‘une ferme biodynamique en Allemagne.

La culture biodynamique améliore la qualité du sol : sa teneur en humus augmente et ses composants gagnent en diversité avec le temps, ce qui permet d’y fixer une quantité de dioxyde de carbone supérieure à la moyenne. « Cela a un effet positif sur le changement climatique », constate Lin Bautze, collaboratrice scientifique de la Section d‘agriculture.

« Il est important que les enfants entrent en relation avec l‘origine des aliments : c‘est une première façon de prévenir les maladies de civilisation comme l‘obésité et le diabète », dit encore Jasmin Peschke. Lin Bautze évoque quant à elle l‘école Steiner-Waldorf de Mbagathi, au Kenya : elle offre à ses élèves l‘opportunité d‘éviter sous-alimentation et malnutrition grâce à un jardin scolaire cultivé en biodynamie : « Cela s‘est notamment traduit par une poussée de croissance et une meilleure santé des enfants. En parallèle, ils apprennent à cultiver des aliments en fonction des conditions locales ».

(2461 caractères/SJ; traduction : Jean Pierre Ablard)

**Rencontre** La qualité en biodynamie ! du 2 au 5 février 2022 **Web** www.agriculture-conference.org/fr/2022 **Sélection d‘études** www.sektion-landwirtschaft.org/fr/domaines-de-travail/recherche | (en allemand:) www.lebendigeerde.de/fileadmin/lebendigeerde/pdf/2021/Forschung\_2021-5.pdf **Vidéo** La qualité biodynamique existe-t-elle vraiment ?, à partir du 28 février 2022 sur goetheanum.tv

**Contact** Jasmin Peschke, nutrition@goetheanum.ch