GOETHEANUM COMMUNICATION

Goetheanum, Dornach, Suisse,   
à l‘occasion de la Journée mondiale de l‘alimentation du 16 octobre 2022

**Les concombres tordus ont aussi du goût !**

**Pour Jasmin Peschke, le respect des aliments est un premier pas contre le gaspillage**

**Environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture est jeté chaque année dans le monde, ce qui correspond à un tiers de la production alimentaire annuelle mondiale. Derrière chaque aliment se cache une histoire et chaque aliment sain qu‘on jette pourrait nourrir des personnes souffrant de la faim.**

La chaleur associée à la pénurie d‘eau et à des conditions météorologiques extrêmes ainsi que le blocage des voies d‘exportation de denrées alimentaires en provenance par exemple d‘Ukraine montrent clairement que la disponibilité de la nourriture ne va pas de soi. Les aliments ont en outre une histoire. « Le goût d‘un concombre ne dépend pas de sa courbure ; et un concombre qui n‘est pas tout à fait aussi croquant et juteux que d‘habitude nous montre que sa productrice a peut-être eu du mal à l‘arroser », explique Jasmin Peschke, responsable du département Alimentation de la Section d‘agriculture du Goetheanum. Cette écotrophologue connaît des paysannes et des paysans qui, malgré tous leurs efforts, voient leur récolte de 2022 se dessécher et dont l‘existence, pour cette raison, est menacée.

L‘ampleur du gaspillage s‘élève dans le monde à environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture. Un tiers des denrées alimentaires produites, c‘est-à-dire par exemple de grandes quantités de fruits, de légumes et de pain non consommées, est jeté. Face à cela, on estime qu‘environ 830 millions de personnes souffrent de la faim. « S‘il y a tant de nourriture qu‘elle est gaspillée mais que d‘autres personnes n‘ont pas assez à manger, c‘est que nous avons un problème de répartition ! », s‘inquiète Jasmin Peschke. Et d‘ajouter : « Les paysans et les jardiniers ne produisent pas que des aliments, mais aussi des valeurs : la biodiversité, la fertilité des sols, le bien-être animal, la mise en valeur du paysage, la formation et bien d‘autres choses importantes pour notre santé ».

« C‘est justement la simultanéité de crises comme celles de 2022 qui peut nous faire prendre conscience de l‘origine des aliments, de ceux et celles qui les ont produits et de leurs conditions de travail. S‘intéresser à cela et aux personnes qui se trouvent derrière peut conduire à les respecter et à prendre nos responsabilités », a déclaré Jasmin Peschke à l‘occasion de la Journée mondiale de l‘alimentation de 2022.

(2294 caractères/SJ; traduction : Jean Pierre Ablard)

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

**Personne contact** Jasmin Peschke, nutrition@goetheanum.ch