GOETHEANUM COMMUNICATION

 Goetheanum, Dornach, Suisse, le 7 octobre 2025

**La diversité renforce la Terre et l‘humanité**

**À l‘occasion de la Journée mondiale de l‘alimentation de 2025, l‘écotrophologue Jasmin Peschke souligne l‘importance des modèles alimentaires de qualité**

**Pour nous approvisionner en aliments sains et vitaux, il faut des sols fertiles dotés d‘un microbiome diversifié. L‘agriculture biodynamique stimule et rend possibles des systèmes alimentaires durables. Elle contribue ainsi à la cause défendue par la Journée mondiale de l‘alimentation du 16 octobre 2025 : ‹ Main dans la main pour une meilleure alimentation et un avenir meilleur ›.**

« Le riz, le maïs et le blé fournissent plus de 50 pour cent de l‘apport calorique des populations », explique Jasmin Peschke, docteure en écotrophologie et responsable du département Alimentation de la section d’agriculture du Goetheanum. Ces cultures semblent constituer une base solide pour l‘approvisionnement alimentaire. « Or ces trois céréales sont largement cultivées dans des monocultures à grande échelle, avec une utilisation intensive de pesticides. Le manque de diversité menace la résilience des systèmes alimentaires et des sols, et, par conséquent, la santé humaine ». Jasmin Peschke justifie cela ainsi : « La réduction à quelques cultures appauvrit les sols et la biodiversité, et donc la qualité des aliments. En outre, si l‘alimentation manque de diversité, notre santé est menacée. Il existe certes un large choix d‘aliments, mais ceux-ci contiennent généralement des additifs, eux-mêmes fabriqués à partir de ces trois céréales ».

Une agriculture durable, sans engrais chimiques de synthèse ni pesticides, contribue à préserver et à entretenir la diversité de la vie dans le sol. L‘agriculture biodynamique pratique cette approche et favorise ainsi la formation d‘humus et la biodiversité dans et au-dessus du sol. « Si le microbiome du sol est diversifié, les aliments contiennent également une flore bactérienne riche, qui, contrairement aux produits conventionnels, ne présente pratiquement pas d‘agents pathogènes », explique Jasmin Peschke en se référant à des études telles que celle de Birgit Wassermann et coll. (2019). Cette richesse se retrouve dans l‘alimentation : le microbiome intestinal humain est stimulé de manière à renforcer l‘immunité et la santé.

De la culture à la transformation, en passant par l‘intégration sociale, Jasmin Peschke voit dans le modèle alimentaire biodynamique une réponse à l‘appel que l’ONU a lancé en faveur de l‘alimentation et de l‘agriculture à l‘occasion de la Journée mondiale de l‘alimentation de 2025 : ‹ Main dans la main pour une meilleure alimentation et un avenir meilleur ›. Il s‘agit pour elle d‘une question urgente, car l‘humanité a une alimentation déséquilibrée. Le nombre de personnes souffrant de la faim augmente autant que celui des personnes qui mangent trop. La spécialiste en nutrition en est convaincue : « Les aliments peuvent être un pont entre la santé humaine et l‘agriculture ».

 (2755 caractères/SJ; traduction : Jean Pierre Ablard)

**Étude (en anglais)** Birgit Wassermann, Henry Müller et Gabriele Berg, An Apple a Day: Which Bacteria Do We Eat With Organic and Conventional Apples? [Une pomme par jour : quelles bactéries con-sommons-nous avec les pommes biologiques et conventionnelles ?] **Web** pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31396172

**Département Nutrition du Goetheanum** www.sektion-landwirtschaft.org/fr/alimentation

**Personne contact** Jasmin Peschke : jasmin.peschke@goetheanum.ch