

Living Farms

Le magazine de la Section d'Agriculture

L'agriculture durable, ça marche !

Quatre femmes montrent comment

Des fermes écoles et lieux de guérison

Trois exemples

Au rythme de la Terre

Sagesses indigènes

Comment les aliments agissent

Interview avec le Dr Jasmin Peschke

Percée dans la recherche

Interview avec le Dr Jürgen Fritz

Le secret du vivant

Mechtild Oltmann-Wendenburg

Sommaire

Agriculture pour le futur

- 4

L'agriculture durable, ça marche !
Quatre femmes montrent comment
- 8

Des fermes en tant qu'écoles et lieux de guérison
Trois exemples

Biodynamie dans le monde

- 10

Au rythme de la Terre
Sagesses indigènes
- 14

Impulsions pour l'avenir de notre Terre
Jeunes voix du mouvement biodynamique mondial

Alimentation

- 16

Dr. Jasmin Peschke
Comment les aliments agissent

Recherche

- 18

Dr. Jürgen Fritz
Percée dans la recherche

Biodynamie et anthroposophie

- 20

Mechtild Oltmann-Wendenburg
Le secret du vivant

Nouvelles de la Section

- 24

Nouvelles
Agenda
- 25

La Section d'Agriculture
Dons
Mentions légales



La Terre comme être vivant

Contributions du congrès agricole 2025

Plusieurs articles de ce numéro s'inspirent des contributions à la Conférence agricole 2025 et ont été rédigés en collaboration avec l'hebdomadaire Das Goetheanum. Vous souhaitez lire d'autres articles sur le congrès agricole 2025 ou visionner les enregistrements des principaux événements ? Rendez-vous sur le site web de « Das Goetheanum » ou sur Goetheanum.tv. Vous y trouverez des contributions inspirantes de Chik Ying Chai, Ueli Hurter, Monique Macfarlane, David Martin, Jasmin Peschke, Matthias Rang, Eduardo Rincón et Martin-Günther Sterner.

«Das Goetheanum»



Goetheanum.tv

Les enregistrements des contributions au congrès agricole 2025 seront mis en ligne dans la médiathèque à partir du 27 juin 2025.



Chers lecteurs, chères lectrices

La Terre est un être vivant. Cette affirmation est simple et claire, mais son contenu est exigeant : pouvons-nous nous abandonner naïvement à la belle image de la Terre en tant qu'être vivant, parce que celle-ci remplit l'âme ? Ou devons-nous douter de cette affirmation parce qu'elle n'est pas entièrement compréhensible d'un point de vue scientifique ? Je pense que nous avons besoin d'une rencontre directe et d'une perception globale de la Terre, d'un double témoignage d'amour : un baiser et une étreinte. Mais comment ?

Le champ est labouré, avant de semer, nous devons maintenant ramasser les pierres. Et là, quel miracle : j'ai une ammonite dans les mains ! Cette pierre calcaire est un être vivant depuis la nuit des temps. C'est ainsi que la terre solide et ses couches géologiques se révèlent être un être vivant arrivé au repos et condensé pendant des millions d'années.

Après un été chaud et sec, une légère brume recouvre pour la première fois le paysage matinal, et la rosée mouille les sabots des vaches qui rentrent du pâturage à l'étable. En élargissant ma perception, je saisis la rosée, la brume, la pluie, la neige - l'hydrosphère de la Terre. Nos voisins cosmiques, Mars et Vénus, n'ont

pas d'enveloppe de vie correspondante ; elle est appropriée à la Terre grâce à sa distance moyenne au soleil.

Dans le contre-jour de ce début d'automne, j'aperçois des céréales pointer vers le vert, pleines d'espoir, quelques jours après les semailles. Un nouveau cycle de vie prend délicatement son envol dans ce champ. En élargissant mon regard, je le dirige vers les grandes plantes durables : les arbres. Ils créent des espaces de vie permanents à l'échelle de la Terre dans les forêts équatoriales et boréales entre le 42ème et le 71ème degré de latitude nord et permettent la saisonnalité rythmique dans les latitudes tempérées. Vu dans ce sens, nous vivons sur la Terre entière.

Les exemples mentionnés le montrent : l'expérience authentique permet un tutoiement avec la terre en tant qu'être vivant - un baiser. Un regard large permet de développer, à partir des multiples connaissances des sciences naturelles et spirituelles, un savoir plein de sagesse en ce qui est la Terre en tant qu'être vivant et ses manifestations - à savoir une étreinte.

Ce troisième numéro du magazine « Living Farms » offre des aperçus de multiples rencontres avec la Terre. Il illustre comment nous pouvons établir une relation respectueuse et durable avec elle - notamment lors du congrès agricole sur le thème « La Terre en tant qu'être vivant », qui s'est tenu du 5 au 8 février 2025 et auquel ont participé plus de 700 personnes de plus de 40 pays, et qui a donné sujet à plusieurs articles de ce numéro.

Ueli Hurter

Co-directeur de la Section agricole au Goetheanum



L'agriculture durable, ça marche !

Quatre praticiennes visionnaires donnent la marche à suivre

L'agriculture se trouve à un tournant. Dans le monde entier, des paysans et paysannes luttent pour des méthodes de culture durables qui non seulement régénèrent les sols, mais offrent également des perspectives sociales et économiques. Quatre femmes inspirantes de différentes régions du monde racontent comment le changement peut réussir. C'est avec leur enthousiasme ardent qu'elles ont ouvert le congrès d'agriculture 2025 au Goetheanum à Dornach, en Suisse.

Égypte : petites fermes et champions du monde du climat

Thoraya Seada de Sekem présente l'initiative « Economy of Love », qui soutient les petites fermes égyptiennes par des programmes de formation afin qu'elles puissent appliquer la méthode de culture biodynamique et s'établir sur le marché. Elle transmet aux agriculteurs des connaissances pratiques, crée des incitations à la conversion et éduque les consommateurs. Actuellement, seuls 0,006 % des agriculteurs du monde entier travaillent selon les principes de la biodynamie. Pourtant, on constate que même les plus petites impulsions peuvent entraîner de grands changements - comme les préparations biodynamiques hautement diluées qui sont épandues dans les champs.

Les chiffres de l'« Economy of Love » sont impressionnants : depuis sa création en 1977 jusqu'en 2024, un million d'arbres ont été plantés en Égypte, 26.000 tonnes de compost ont été produites et 25.000 hectares de terres ont été convertis à la culture biodynamique. 5.000 petites entreprises ont achevé le processus de justification des certificats de carbone, ce qui a permis d'éliminer 130.000 tonnes de CO₂ de l'atmosphère. Pour ces réalisations, Sekem a reçu des prix prestigieux tels que le prix Gulbenkian pour l'humanité 2024 et le prix Champions de la Terre des Nations unies. L'initiative prévoit de convertir 40.000 petites exploitations supplémentaires à l'agriculture biodynamique d'ici fin 2026.

Naglaa Ahmed, directrice de projet à Sekem et représentante des petits agriculteurs égyptiens, souligne que la guérison de la terre commence par la



Thoraya Seada



Naglaa Ahmed



Swati Renduchintala



Ercilia Sahores

« Je suis ici en tant que représentante de 'l'économie de l'amour' ». J'aimerais partager notre histoire avec vous. Une histoire d'amour pour notre terre, pour nos sols, pour notre santé et pour notre communauté. »

Thoraya Seada, Sekem, Egypt

guérison de l'homme. Selon elle, le changement n'est pas seulement une question de méthodes agricoles, mais aussi une question de mentalité et de conscience. Sekem adopte une approche holistique et a lancé de nouvelles initiatives, dont une assurance santé pour les agriculteurs et leurs familles. De plus, l'efficacité de l'agriculture biodynamique est mesurée scientifiquement, ce qui convainc d'autres personnes de rejoindre le mouvement.

Ahmed raconte l'histoire d'un paysan dont le fils est mort d'un cancer. Cette perte tragique l'a conduit à passer de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biodynamique. Il a invité ses voisins à faire de même et a ainsi initié un changement de grande ampleur. Les raisons qui poussent les gens à se convertir sont diverses : certains veulent préserver l'environnement pour les générations futures, d'autres recherchent des améliorations économiques ou une meilleure santé.

Inde : relier les savoirs anciens aux nouvelles connaissances

Swati Renduchintala, scientifique chez World Agroforestry et représentante du mouvement écologique indien, commence par une déclaration impressionnante : « Je représente 1 million d'agriculteurs et d'agricultrices dans mon pays ».

Son objectif est de régénérer la terre en faisant en sorte que l'agriculture imite la nature. Elle explique que ce ne sont pas les hommes, mais les microbes qui effectuent le véritable travail dans le sol. L'activité microbienne est essentielle pour la fertilité de la terre, mais depuis les années 1960, ce savoir s'est perdu à cause de l'agriculture industrielle et de l'utilisation de produits chimiques et de pesticides. Il est donc nécessaire de faire revivre ce « savoir ancien » et de l'associer aux nouvelles connaissances scientifiques.

Swati Renduchintala demande des preuves scientifiques du succès de l'agriculture écologique, car les universités et l'agro-industrie ont longtemps travaillé contre cette approche. Le changement ne nécessite pas seulement des formations à court terme, mais une sorte de programme de désintoxication - le sevrage de la croyance en la faisabilité technique de la « révolution verte ». Transformer les domaines agricoles et changer la conscience de la population nécessite un accompagnement à long terme par des personnes qui n'ont pas seulement des connaissances théoriques, mais une expérience pratique de l'agriculture naturelle.

Son expérience montre que ce sont souvent les paysannes des petites structures qui mènent le changement. Jusqu'à présent, un million de petits agriculteurs et agricultrices ont rejoint son programme de conversion, mais le potentiel est encore bien plus élevé - dans sa province d'Andhra Pradesh, il y a 60 millions de petits agriculteurs et agricultrices.

Mexique : redonner vie aux régions désertiques

Ercilia Sahores, directrice de l'Organic Consumers Association, nous parle de son engagement dans les régions semi-désertiques du Mexique, où elle a mis en place une agriculture durable. En



2005, elle est arrivée pour la première fois à San Miguel de Allende, une ville pittoresque aux rues pavées et à la culture riche. Cinq ans plus tard, elle s'y est installée pour organiser le premier marché de rue agroécologique. Depuis, la région de Guanajuato, qui était dominée par l'agriculture et l'exploitation minière, a beaucoup changé : aujourd'hui, la culture exportatrice de légumes comme le brocoli et la salade d'asperges domine - avec une utilisation intensive de produits chimiques et de pesticides. En même temps, des cités urbaines, des terrains de golf et des hôtels-boutiques s'étendent.

Cette évolution a de graves conséquences écologiques : le niveau de la nappe phréatique baisse de deux à trois mètres par an, de sorte que les puits doivent aujourd'hui être creusés à 120 mètres de profondeur au lieu de 40. Les eaux de surface sont chargées d'arsenic, de fluorure et de métaux lourds. Sahores renvoie au passé colonial, lorsque l'extraction d'argent, la déforestation et le travail forcé des communautés indigènes ont épuisé les terres. Aujourd'hui, de nombreux agriculteurs et agricultrices luttent pour leur survie et sont contraints de laisser leurs

animaux sous-alimentés vagabonder au hasard. Des jeunes quittent la région - ils travaillent dans l'hôtellerie, immigreront illégalement aux États-Unis ou rejoignent les cartels de la drogue.

Malgré les défis, Ercilia Sahores est tombée amoureuse de ce paysage, surtout au moment où les cactus fleurissent après une courte averse. Mais elle met en garde : la désertification croissante n'est pas seulement un problème du Sud de la planète - 3,2 milliards de personnes dans le monde sont concernées par les terres dégradées. Pour y remédier, elle cultive une ferme durable avec des légumes et des fruits, des animaux domestiques, une école de permaculture et d'agriculture biodynamique. Un magasin et un restaurant proposent des produits régionaux sans OGM. Néanmoins, une période de sécheresse extrême en 2019 a entraîné de grandes pertes : la couche d'humus a diminué de huit à trois centimètres.

Un tournant a été pris avec la découverte de feuilles d'agave fermentées pour l'alimentation animale - une « épiphanie dans le désert ». Le Mexique abrite 150 des 230 espèces d'agaves utilisées dans le monde pour la tequila. Au lieu de jeter les

« Nous faisons quelque chose contre la désertification : nous avons une ferme où nous cultivons des légumes et des fruits. Nous avons des moutons, des poulets, des dindes. Il y a une école. Les gens viennent de tout le Mexique pour apprendre ici. »

Ercilia Sahores, Mexico

feuilles, Sahores les fait fermenter avec ses collègues pour en faire un aliment pour animaux nutritif et pauvre en eau. Les agaves n'ont pas besoin d'être arrosés, ils retiennent l'humidité et poussent rapidement. Combinés aux acacias, dont les racines profondes permettent d'accéder à l'eau et d'améliorer le sol, ils constituent une source de nourriture durable. Alors que le fourrage de trèfle nécessite 5000 litres d'eau par kilo et le maïs 1200 litres, le fourrage d'agave ne consomme que 60 litres.

Au début, la mise en œuvre s'est heurtée au scepticisme, car les agaves non traités provoquaient autrefois des problèmes digestifs chez les animaux. Ce n'est qu'après fermentation que le

fourrage est devenu digeste. Aujourd'hui, le projet contribue à faire revivre des terres détériorées, à stabiliser l'équilibre hydrique et à améliorer les conditions de vie des petits paysans et paysannes. Sahores y voit non seulement une technique durable, mais aussi un moyen de guérir le pays et ses habitants.

Ce qui permet le changement

Les projets décrits montrent que les méthodes de culture durable peuvent non seulement régénérer la nature, mais aussi créer des perspectives économiques et renforcer des communautés sociales. Pour les quatre représentantes de ces initiatives impressionnantes, la clé du succès réside dans la communauté et la collaboration avec les institutions politiques : En Inde, les agriculteurs et agricultrices s'organisent en collectifs, en Égypte, les projets pilotes servent de modèles pour les programmes gouvernementaux. Il est essentiel que les modèles réussis soient documentés et diffusés afin de surmonter le scepticisme et d'accélérer la transformation. Il est essentiel de former les agriculteurs et les agricultrices, de leur apporter des connaissances pratiques et de les accompagner étroitement afin de garantir un changement à durable.



Écoles, universités, lieux de guérison

Ce que peuvent devenir les fermes

L'agriculture est en crise - tant sur le plan économique qu'écologique et social. Comment faire en sorte que les fermes, qui ressemblent aujourd'hui souvent à des entreprises industrielles sans vie, puissent redevenir des lieux vivants ? Quatre visionnaires montrent ce qui est possible.

Tobias Hartkemeyer

Son enfance dans une ferme et son vif intérêt pour l'éducation ont conduit Tobias Hartkemeyer à étudier à la fois l'agriculture et la pédagogie et à vouloir associer les deux.

Il a demandé à son père, également agriculteur et universitaire, ce qu'il pensait de l'idée de combiner l'agriculture portée par des communautés, la biodynamie et des écoles, ce à quoi celui-ci a répondu : « Eh bien, c'est impossible, mais il faut le faire ».

De quoi l'homme a-t-il besoin pour mener une vie qui a du sens ? Avant tout des lieux où il sent qu'on a besoin de lui - que rien ne peut se faire sans lui. Dans une école où tout est déjà prêt et structuré,

où l'ordre et la propreté prédominent, la question « et maintenant ? » s'impose souvent. Il ne reste guère d'autre choix que de suivre le programme scolaire. Mais cela est-il suffisant ? À la ferme, il y a partout des tâches à accomplir - à la différence de ce que l'on trouve dans un bâtiment scolaire classique. Les en-

« De quoi avons-nous besoin pour entrer dans la vie ? Nous avons besoin de lieux où nous constatons que l'on a besoin de nous, et que rien est possible sans nous »

Tobias Hartkemeyer



Tobias Hartkemeyer



Bernie Courts



Antoinette Simonart



Ruben Segers



fants veulent participer à l'organisation, prendre des responsabilités et constater que leurs actions ont des conséquences directes. C'est précisément là que se situe l'idée d'une école dans une ferme : elle relie les besoins quotidiens de la collectivité, de la terre et de la vie, en créant ainsi un lieu d'apprentissage vivant qui donne du sens.

Bernie Courts

Chercheur senior et consultant en compétences pratiques, éducation thérapeutique et biodynamique au Ruskin Mill Trust au Royaume-Uni

Depuis environ 30 ans, le Ruskin Mill Trust développe la méthode d'apprentissage « Practical Skills Therapeutic Education » (PSTE). Il s'agit d'une approche pédagogique et thérapeutique qui utilise des activités pratiques de manière ciblée pour favoriser des processus de développement. Le travail manuel, artistique et agricole est utilisé pour renforcer les capacités individuelles, favoriser l'intégration sociale et atteindre des objectifs pédagogiques et thérapeutiques.

Toutes les écoles et tous les collèges du Ruskin Mill Trust disposent de fermes et de jardins biodynamiques. Les apprenants vivent les événements saisonniers tels que la mise bas des agneaux, le vèlage et la récolte en septembre. Lorsque toute la communauté agricole célèbre une fête saisonnière, les apprenants peuvent réfléchir à leur situation par rapport à l'année précédente.

Pour éviter le surmenage, les enfants et les adolescents apprennent à reconnaître ce qui est bon pour eux et ce qu'ils doivent lâcher ou assimiler. C'est ainsi qu'ils développent une confiance à la fois intérieure et extérieure. Pour maintenir cette qualité, tous les processus de vie doivent être fiables et interagir harmonieusement. Ce n'est que lorsque les apprenants font l'expérience de fiabilité qu'ils peuvent franchir les prochaines étapes de leur développement personnel.

La ferme est un modèle de constance, dans la mesure où elle nécessite elle-même des soins continus. Ainsi, les apprenants deviennent des co-créateurs conscients et autodéterminés de la communauté et de la terre.

Antoinette Simonart and Ruben Segers

Agriculteurs à la ferme biodynamique Kollebloem en Belgique

C'est un défi, mais aussi un privilège, de gérer une petite ferme biodynamique au milieu d'une grande zone dominée par l'industrie agricole. Antoinette Simonart et Ruben Segers essaient de suivre leur propre voie et d'agir dans le respect du sol, des êtres vivants et de la communauté.

L'honnêteté permet des rencontres authentiques. Il faut également faire preuve d'honnêteté pour reconnaître que les personnes travaillant dans l'agriculture ont besoin d'un revenu qui leur assure leur subsistance et ne devraient pas lutter chaque année pour leur survie économique. Grâce à des récits honnêtes, l'agriculture biodynamique peut avoir le même effet que ses préparations : modeste, mais important pour l'environnement, la communauté et la société. Car cette tâche ne peut être accomplie seul.

De temps en temps, ce sont aussi des citoyens qui visitent la ferme de Kollebloem. Chaque année, un groupe qui travaille dans des banques bruxelloises vient leur rendre visite. A chaque fois, les visiteurs sont heureux de se retrouver dans la boue et d'effectuer des tâches inhabituelles pour eux. Ils semblent y prendre plaisir. Ruben suppose qu'il leur manque le sentiment de faire quelque chose de leurs propres mains et de voir directement un résultat. Celui qui travaille dans une banque voit beaucoup de chiffres, mais rarement un résultat palpable. Après le travail à la ferme, tout le monde mange ensemble et les banquiers rentrent satisfaits à Bruxelles.

Au rythme de la Terre

La biodynamie établit un pont vers les sagesse indigènes

De l'Inde à Bali en passant par le Mexique : trois personnes issues de communautés indigènes racontent leur parcours avec l'agriculture biodynamique. À leur manière, elles associent des connaissances ancestrales et des perspectives spirituelles, des pratiques traditionnelles et nouvelles. Elles apportent ainsi des réponses aux grandes questions de notre époque et montrent que l'agriculture est l'expression d'une relation profonde entre l'homme et la Terre.

Anthoniselvi Savarimuthu, Inde

Je suis fière d'être agricultrice biodynamique au Tamil Nadu, une région dont l'histoire est aussi riche que son sol et dont la culture est aussi ancienne que ses montagnes. Quand on parle de sagesse indienne, beaucoup pensent aux Vedas. Mais je voudrais attirer l'attention sur la culture tamoule, vieille de plus de 3000 ans. Elle a laissé en héritage des pratiques agricoles et écologiques qui ont encore aujourd'hui des répercussions positives.

La tradition tamoule, consignée dans la littérature Sangam, révèle une compréhension remarquable des liens étroits qui unissent l'homme, la nature et le cosmos. Dans la littérature Sangam, les poèmes étaient classés en « tinai », chacun étant associé à un type de paysage particulier : montagne, forêt, terres agricoles, côte, désert – autant d'écosystèmes vivants où la flore, la faune et les activités humaines sont étroitement liées. Cette ancienne classification nous enseigne à respecter la diversité des écosystèmes et à adapter les pratiques agricoles aux conditions spécifiques de chaque région.

Je ne suis pas seulement la fille d'un agriculteur originaire d'une région rurale de l'Inde, je suis aussi la fille des magnifiques montagnes de ma région natale. Dans la culture tamoule, nous croyons en l'inviolabilité de toute vie. La poésie Sangam raconte même l'histoire de chasseurs qui arrêtent leurs chars pour ne pas déranger des oiseaux qui nichent. Le grand phi-

losophe tamoul Tiruvalluvar soulignait l'égalité de tous les êtres vivants, aussi petits soient-ils. Ces principes se retrouvent également dans les sept processus de vie de Rudolf Steiner, qui présentent des parallèles remarquables avec l'ancienne sagesse agricole tamoule. Ces principes intemporels témoignent d'une profonde harmonie entre l'homme et la nature.

Ce que j'ai appris, c'est que la biodynamie n'est pas une « autre forme » d'agriculture - elle fait plutôt partie de notre mode de vie indigène. En la combinant avec les pratiques de mes ancêtres, elle donne plus de sens à la fois à notre vie et à nos aliments. Malgré la sécheresse de ces dernières années, nous avons pu améliorer la qualité des sols grâce à l'agriculture biodynamique. Les sols se sont contentés des rares pluies et se sont régénérés.

Je constate toutefois que de plus en plus d'agriculteurs et agricultrices se focalisent sur les technologies modernes et leurs intérêts individuels. L'esprit de compétition prime souvent sur l'esprit collectif. C'est ainsi que se perd le sentiment d'appartenance à une communauté, que je considère comme essentiel pour une agriculture durable.

Etha Widiyanto, Bali

Mon histoire commence sur l'île de Bali, un endroit que j'ai eu la chance d'appeler mon chez-moi pendant de nombreuses années. Bali est souvent qualifiée d'île des dieux, et ce à juste titre. Partout, on voit les signes d'une spiritualité profondément



Anthoniselvi Savarimuthu



Etha Widiyanto



Diego Porras



enracinée, dans les petites offrandes faites au quotidien et dans les rituels que les gens pratiquent en harmonie avec leur environnement. Ces traditions, cette culture et ce mode de vie sont profondément ancrés à Bali depuis des siècles. Même si beaucoup de choses ont changé au fil du temps, il existe une pratique qui est toujours aussi respectée qu'autrefois : le « Bali Wariga », le chemin vers la plénitude. Il s'agit d'un savoir ancestral qui explique le calendrier balinais.

Ce calendrier est si profondément lié à la vie des Balinais que presque aucun événement de la vie quotidienne ne se déroule sans qu'il soit pris en compte. Qu'il s'agisse d'un mariage, du meilleur jour pour récolter des bambous, semer du riz, élever des animaux, créer une entreprise ou construire une maison - pour toutes ces choses, un jour de bon augure est choisi dans le calendrier. Et même les tâches quotidiennes comme le remboursement des dettes s'orientent sur ce calendrier particulier. À Bali, on trouve ce calendrier dans presque tous les foyers.

En complément, il existe à Bali le calendrier biodynamique de notre association. Les deux calendriers se complètent parfaitement et sont utilisés librement. Nos agriculteurs/trices décident eux-mêmes s'ils peuvent

attendre le bon moment ou s'ils doivent se décider autrement.

Bali n'est qu'une des plus de 13'000 îles de l'archipel indonésien, et nombre d'entre elles pratiquent une agriculture indigène fortement orientée vers les calendriers lunaires et solaires. Notre objectif est de redécouvrir ces sagesse locales dans l'ensemble de l'archipel, à travers les différentes perspectives et les différentes méthodes d'apprentissage que chaque lieu apporte.

Mais à Bali aussi, beaucoup de choses changent. La culture de consommation locale se perd de plus en plus et de plus en plus de personnes s'orientent vers le marché mondial. Des modes d'alimentation traditionnels et l'appréciation des produits régionaux disparaissent à toute allure. Le défi consiste à établir un pont entre les anciennes traditions et les exigences du marché moderne, sans pour autant perdre l'identité culturelle. L'agriculture biodynamique peut y contribuer.

Diego Porras, Mexique

Je souhaite apporter les perspectives de l'Amérique, un continent qui, malgré sa situation politique complexe, est marqué par l'unité du nord au sud. Mon voyage



vers la biodynamie a commencé par une expérience simple mais profondément bouleversante : alors que je m'approchais pour la première fois d'une cérémonie d'élaboration de préparations biodynamiques, les paroles de Taita Manuel, un Ingano indigène du sud de la Colombie, me sont revenues à l'esprit. Il m'avait appris comment les plantes elles-mêmes lui enseignaient comment, à travers elles, il pouvait soigner les gens de sa communauté. Cette sagesse ne se retrouve pas seulement en Colombie, mais partout en Amérique.

Dans les Andes méridionales de la Bolivie et de l'Équateur, le concept de Pachamama, la Terre Mère, est toujours vivant et cultivé par les Quechua et les

monie spéciale pour planter et récolter, au cours de laquelle des fleurs et des fruits sont sacrifiés.

Tous ces concepts issus de différentes régions d'Amérique nous enseignent ce que signifie vivre en harmonie avec la terre. Le message que je transmets des peuples indigènes d'Amérique est plein d'amour, d'espoir et d'optimisme. Même si nous vivons une époque difficile, nous savons que cette sagesse est toujours là - non pas comme une relique du passé, mais en tant que source vivante d'inspiration et de connaissance qui continue de nous guider aujourd'hui.

Les effets du changement climatique se font déjà sentir dans notre région : les sols deviennent plus secs et les conditions de culture de plus en plus difficiles. En même temps, de plus en plus de jeunes partent vers les villes, où ils espèrent trouver de meilleures perspectives pour leur avenir. Les régions rurales souffrent de la pression économique et sont de plus en plus confrontées à un manque de main-d'œuvre, de connaissances et d'esprit d'innovation. Il y a encore 15 ou 20 ans, nos petits agriculteurs et agricultrices connaissaient très bien les cycles de récolte. Le temps et la nature donnaient des signaux clairs pour les activités agricoles. Mais aujourd'hui, c'est différent. Les saisons des pluies sont moins prévisibles, les saisons sèches sont plus longues et plus intenses. Les agriculteurs et agricultrices sont confrontés au défi de vendre leurs produits sur le marché, avec une concurrence accrue de produits moins chers provenant d'autres marchés.

Mais malgré ces défis, la sagesse des peuples indigènes reste une ressource précieuse. Elle nous enseigne que nous ne devons pas seulement réagir aux changements extérieurs, mais aussi rechercher un lien plus profond avec notre terre et notre communauté - un lien qui nous donne force et espoir en ces temps de défis.

« Le défi consiste à établir un pont entre les anciennes traditions et les exigences du marché moderne, sans pour autant perdre l'identité culturelle. L'agriculture biodynamique peut y contribuer. »

Aymara. Un peu plus au nord, dans le sud-ouest de la Colombie, les Misak et les Nasa pratiquent la coopération pour le bien de la communauté. Et dans le nord de la Colombie, les Arhuaco ont une conscience aiguë de l'interdépendance entre l'homme et la nature. Si nous voyageons encore plus au nord, au Guatemala, nous rencontrons les K'iche' Maya avec un calendrier qui attribue à chaque jour une énergie particulière qui influence la vie quotidienne et le travail. Ces sagesse de Mésoamérique sont profondément spirituelles et incluent aussi la loi "In Lak'ech Ala K'in" - « Tu es moi et je suis toi ». Dans le sud du Mexique, chez les Tzotzil, il existe un mot qui relie le ciel et la terre. Et dans la Sierra de Zongolica, dans le centre-est du Mexique, les gens commencent chaque année par une céré-

Impulsions pour l'avenir de notre Terre

Jeunes voix du mouvement biodynamique mondial

Ibana, Kam, Khotsofalang, Neil, Neris, Ponalagendra et huit autres jeunes ont pu participer au congrès agricole annuel au Goetheanum à Dornach, en Suisse, grâce à une bourse. Ils transmettent les connaissances acquises et le réseau qu'ils ont constitué dans leurs régions d'origine, pour une agriculture locale durable.

Ibana Gómez



Mise en place d'une CSA en Uruguay

Avec une quinzaine de familles, je développe depuis quatre ans une agriculture soutenue par la communauté (CSA) diversifiée en Uruguay et je m'engage dans le réseau biodynamique du pays. Bientôt, notre communauté pourra acquérir un nouveau terrain et le cultiver en biodynamie, une étape importante pour le développement de la biodynamie en Uruguay.

Le congrès a été très inspirant pour moi sur le plan social. De telles rencontres vivantes sont essentielles pour les personnes travaillant dans des domaines agricoles, qui ont de grandes responsabilités et peu de temps libre, afin de se ressourcer physiquement et émotionnellement, de prendre du recul et de développer de nouvelles perspectives.

Kam Yew-wei



Création d'une initiative à but non lucratif en Malaisie

Je m'engage depuis de nombreuses années en faveur de l'agriculture biodynamique, notamment avec ma propre ferme et la cofondation d'une école biodynamique. À l'avenir, je prévois de lancer une initiative à but non lucratif axée sur la sélection de semences, le travail des préparations et la culture des plantes.

Le thème de ce congrès, « La Terre comme être vivant », m'a donné de nouvelles impulsions. L'expérience des sept processus de vie selon Rudolf Steiner et les échanges internationaux avec 700 participants ont particulièrement renforcé ma motivation intérieure pour la biodynamie, en prenant conscience que nous pouvons nous soutenir mutuellement à travers le monde.

Khotsofalang Taetso



Prendre soin de la Terre en Afrique du Sud

En 2024, j'ai fondé le projet « Awareness of Biodynamic Farming » afin de mieux faire connaître les méthodes biodynamiques en Afrique du Sud et d'encourager leur utilisation. Nous voulons améliorer la qualité des sols, renforcer les connaissances des agriculteurs-trices et répandre les pratiques régénératrices.

Lors du congrès, j'ai été particulièrement touchée par la réflexion sur la Terre en tant qu'être vivant – un appel à la traiter avec conscience, soin et responsabilité. Cela a renforcé ma détermination à continuer à m'engager pour elle.



Neris Şenyaşa La biodynamie comme façon de vivre en Turquie

En tant que jeune conseillère en agriculture biodynamique, j'ai commencé après le congrès à transmettre mes perspectives et mes expériences d'une nouvelle manière dans mon pays natal, la Turquie. Ces nouvelles perceptions ont non seulement influencé mes conseils agricoles, mais ont également façonné mes relations avec les communautés biodynamiques. Pour moi, l'agriculture biodynamique n'est pas seulement une méthode de culture, mais un mode de vie en harmonie avec la nature. C'est cette attitude que j'essaie de transmettre.



Neil Lin Ensemble pour un meilleur élevage de poules à Taïwan

Dans ma ferme, j'éleve environ 8 000 poules pondeuses en liberté, ce qui est une rareté à Taïwan, où plus de 95 % des poules vivent en cage. Mon objectif : augmenter la part des poules élevées en plein air et, à long terme, créer la première ferme de poules pondeuses certifiée Demeter à Taïwan.

Ma visite au Goetheanum était ma première visite en Europe. J'ai été particulièrement inspiré par les ateliers où nous avons abordé la dimension âme et spiritualité de l'être humain. De retour à Taïwan, j'ai partagé mon vécu lors d'une rencontre avec d'autres agriculteurs. L'enthousiasme était grand et j'espère pouvoir ainsi donner de nouvelles impulsions pour une agriculture porteuse d'avenir.



Ponalagendra Raja Éducation et biodynamie pour les jeunes en Inde

Ayant grandi dans une famille d'agriculteurs, j'ai très tôt développé un lien profond avec l'agriculture. En tant qu'enseignant, j'ai réalisé que de nombreux problèmes d'apprentissage chez les enfants étaient liés à la malnutrition, ce qui a éveillé mon intérêt pour une alimentation saine et l'agriculture biologique. Aujourd'hui, je forme des jeunes de tout le Tamil Nadu à l'agriculture biodynamique.

À mon retour du congrès, ma communauté m'a accueilli chaleureusement et fièrement (voir photo). Je transmets désormais les connaissances acquises aux apprentis de ma région. Je souhaite leur offrir des perspectives pratiques tout en contribuant à la durabilité, à la protection du climat et à un écosystème sain.

Soutenez les jeunes en leur offrant une bourse pour participer au congrès !

Pour une agriculture d'avenir dans le monde entier

Nous souhaitons également attribuer des bourses pour le prochain congrès agricole qui se tiendra du 4 au 7 février 2026 sur le thème « You never farm alone. Des communautés vivantes pour l'avenir » et nous vous prions

de bien vouloir nous soutenir, que ce soit par un don modeste ou plus important. Selon le pays d'origine, une bourse nécessite entre 500 et 1 000 francs suisses.

Faites un don dès maintenant (objet : bourse de congrès) :



Apaisant ou vivifiant ? Rafraîchissant ou réchauffant ?

WirkSensorik explore comment les aliments agissent sur nous

En mangeant, nous faisons généralement attention au goût et à l'arôme, mais comment les aliments influencent-ils nos sensations physiques et émotionnelles ? La Dr Jasmin Peschke montre ce qui se cache « derrière le goût » des aliments.

Anna Storchenegger: Lorsque l'on entend pour la première fois la notion de « WirkSensorik », [NdT. Analyse sensorielle active] on ne peut pas immédiatement s'en faire une idée. Comment expliquerais-tu la méthode en quelques mots ?

Dr. Jasmin Peschke: Pour beaucoup de gens, l'analyse sensorielle évoque d'abord le goût et l'odorat classiques. Mais l'approche WirkSensorik va plus loin - elle explore ce qui se trouve « derrière le goût ». On pourrait la décrire comme une forme attentive de dégustation alimentaire. L'objectif est de reléguer consciemment les impressions sensorielles classiques à l'arrière-plan et de se concentrer à leur place sur son propre état d'âme. Comment un aliment agit-il sur mon ressenti physique et émotionnel ? Est-ce que je me sens éveillé, détendu, joyeux ou plutôt fatigué après l'avoir consommé ? Ai-je chaud ou froid ?

Un exemple typique est le café : la plupart des gens n'en boivent pas seulement pour son goût, mais aussi parce qu'il les rend plus éveillés et plus concentrés. Beaucoup de personnes ont conscience de cet effet. Mais souvent, nous ne remarquons pas que d'autres aliments ont également des effets bien précis sur nous - bien que cela soit tout aussi perceptible. Par exemple, selon sa composition et son origine, l'eau minérale peut avoir un effet rafraîchissant, apaisant ou même tonifiant.

Est-ce que des tendances précises se dégagent lors de la perception de certains aliments ?

Oui, il y a des effets typiques qui apparaissent toujours pour tous les aliments. En-

tre-temps, les expert-e-s WirkSensorik ont acquis, grâce à des années d'expérience et d'observation, une grande certitude quant aux effets du lait, du beurre, de l'huile de coco et des carottes, par exemple.

Nous avons analysé le lait de vache, des boissons à base d'amande et d'avoine ainsi que la viande de bœuf, le seitan et le tofu dans le cadre d'une étude WirkSensorik portant sur des produits d'origine animale et des alternatives végétaliennes. Il apparaît que la grande majorité des personnes interrogées ont décrit l'effet du lait de vache de qualité Demeter par les notions de « protégé/détendu/chaleureux ». La description de la viande biodynamique était également surprenante, avec la sensation d'être bien posé, de ressentir de la chaleur et de se sentir revigoré. D'après cette étude, les soi-disant alternatives végétaliennes peuvent être décrites comme des produits complètement différents et moins comme des alternatives.

Comment peut-on apprendre à percevoir consciemment de tels effets ?

En principe, tout le monde peut percevoir par la sensorialité active. Dans un cours, on procède de manière systématique, de sorte que les participants apprennent une méthode claire qu'ils peuvent appliquer au quotidien. Ainsi, on n'en reste pas au stade du ressenti vague. Dans ce cadre, il ne s'agit pas d'évaluer les aliments selon les critères « sains » ou « malsains », mais de rétablir un lien avec son propre état d'âme.

La perception personnelle joue un rôle important. Est-il possible que des expériences



Dr. Jasmin Peschke est responsable du département Nutrition à la Section d'agriculture et formatrice certifiée en « WirkSensorik » (Analyse sensorielle active). En collaboration avec Uwe Geier, Gesine Mandt et Pamela Wieckmann, elle a réalisé l'étude « Emotional profiling of cow's milk, beef and plant-based alternatives by trained observers » (Profil émotionnel du lait de vache, de la viande bovine et des alternatives végétales par des observateurs formés). [en anglais]



Anna Storchenegger, responsable de communication et des relations publiques à la Section d'agriculture



Publication en anglais:
Les produits vegan
sont-ils des alternatives
aux produits d'origine
animale ou sont-ils sim-
plement différents ?



WirkSensorik est une
méthode de recherche
développée en 2016 par le
Dr Uwe Geier qui per-
met d'évaluer l'effet des
aliments. Pour en savoir
plus :



ou des préférences antérieures influencent les résultats ?

Cela joue effectivement un rôle. Souvent, nous avons des associations avec certains aliments, qui sont marquées par des souvenirs ou des préférences personnelles. Il est donc important de laisser consciemment ces associations de côté. Bien sûr, ce n'est pas toujours facile. Surtout si quelqu'un n'aime pas un aliment, il peut être difficile de se laisser aller à ses effets. Mais si l'on reste curieux et que l'on se dit : « Je vais juste voir comment cela me fait me sentir », on peut souvent faire des expériences surprenantes.

Comment les connaissances issues de la WirkSensorik sont-elles utilisées dans la pratique ?

Il existe d'une part des panels professionnels, c'est-à-dire des groupes de personnes formées qui effectuent régulièrement des dégustations. Ces tests sont réalisés selon une méthode bien définie, notamment à l'aide de questionnaires standardisés, afin que les résultats puissent être évalués scientifiquement. Cela permet aux entreprises de découvrir de manière ciblée l'effet de leurs produits sur les consommateurs. Ceci peut être utile dans le développement de produits ou même être utilisé à des fins de marketing. D'autre part, il y a une utilisation personnelle et la thérapie par l'alimentation : des personnes peuvent apprendre à choisir les

aliments de manière plus consciente afin de contribuer à leur bien-être. On peut par exemple découvrir quels aliments nous font du bien en période de stress ou ce qui nous aide à nous sentir plein d'énergie le matin.

Y a-t-il une expérience personnelle qui t'a conduite à la WirkSensorik ?

Oui, il y en a plusieurs. Une expérience m'a particulièrement marqué : un jour, j'étais très fatiguée et je me sentais épuisée. J'ai alors instinctivement mangé un morceau de salami et je me suis soudainement senti bien et ancré. Cela a éveillé ma curiosité, car je ne pouvais pas m'expliquer consciemment cet effet.

Et comment vois-tu l'avenir de la « WirkSensorik » ?

Il y a un tel potentiel ! La méthode est encore jeune, mais elle est déjà utilisée dans la culture maraîchère et pourrait à l'avenir jouer un rôle dans la gastronomie - par exemple dans la sélection ciblée d'épices et d'ingrédients. Elle soulève également de nombreuses questions passionnantes dans le domaine de la recherche, allant de l'effet des différentes méthodes de cuisson à l'influence des méthodes de transformation ou des différents modes de culture sur les aliments. De premières expériences ont également été menées avec des textiles et des produits de soins corporels.

Le mystère des préparations biodynamiques s'éclaircit

Une percée dans la recherche

Le Dr Jürgen Fritz est l'un des scientifiques les plus éminents dans le domaine de l'agriculture biodynamique. Ses dernières découvertes fournissent pour la première fois un modèle explicable de l'efficacité des préparations biodynamiques.

Patrick Schellenberg : C'est lors de votre service civil que vous êtes entré pour la première fois en contact avec l'agriculture biodynamique. Qu'est-ce qui vous a convaincu à l'époque ?

Dr Jürgen Fritz: Je n'avais pas de connaissances préalables dans le domaine de la biodynamie et j'ai eu beaucoup de mal à y accéder. Certes, la relation de cette agriculture avec la nature et les animaux m'était très sympathique. De même, le rôle de la vache et de la ferme en tant qu'organisme me semblait cohérent. Je me demandais pourquoi je restais malgré tout critique. Je me suis rendu compte que je ne comprenais tout simplement pas beaucoup de choses et que j'avais encore des questions. J'ai alors décidé de me pencher scientifiquement sur l'agriculture biodynamique.

Dans les médias, le caractère scientifique de l'agriculture biodynamique est régulièrement mis en doute, voire contesté. Avez-vous une explication à cela ?

Je pense que c'est tout à fait sain et normal. Il faut avoir l'esprit critique. La meilleure façon d'expliquer cela est de me référer à ma propre histoire. Pour ma thèse de doctorat, j'ai fait des recherches sur la préparation biodynamique à base de silice de corne. Une fois que j'ai obtenu des résultats significatifs, qui pouvaient être distingués statistiquement, je n'y croyais pas moi-même. J'ai minutieusement passé en revue toutes les sources d'erreur. Ce n'est qu'ensuite que j'ai fait confiance à mes propres résultats.

Les recherches portent surtout sur le fait que les préparations sont efficaces, mais pas sur la manière dont elles agissent.

C'est vrai, mais nous avons fait d'énormes progrès ces trois dernières années. Nous avons trouvé pour la première fois des indices sur le mode d'action possible des préparations : elles semblent influencer le microbiome du sol de manière à stimuler la croissance des plantes.

Qu'est-ce que le microbiome du sol ?

Par microbiome du sol, on entend l'ensemble des micro-organismes, c'est-à-dire des bactéries et des champignons, présents dans le sol. Je travaille entre autres avec la méthode appelée Multi-SIR. SIR signifie substrate induced respiration, c'est-à-dire respiration induite par le substrat. Pour faire simple, cette méthode me permet d'étudier la structure de la respiration du sol. Et là, il s'avère qu'il existe des différences significatives et reproductibles entre les sols traités avec des préparations biodynamiques et les sols non traités. C'est une indication claire que le microbiome est modifié par l'utilisation des préparations biodynamiques.

Etudiez-vous aussi directement le microbiome ? Et si oui, en quoi consiste cette recherche ?

Oui, nous envoyons un échantillon du sol de quelques grammes à un laboratoire et recevons une liste de 1000 bactéries et 900 champignons trouvés dans l'échantillon. Mais ce n'est pas tout : le laboratoire analyse également l'interconnexion des bactéries entre elles. Là aussi, on peut démontrer un effet positif des préparations. Nous avons constaté, dans le cadre d'un essai à grande échelle mené sur 23 lieux en Allemagne et en France, que, de manière prépondérante,



Dr Jürgen Fritz fait des recherches sur les préparations biodynamiques depuis de nombreuses années. En tant que collaborateur scientifique du département d'agriculture et de production végétale écologiques de l'université de Kassel, il coordonne le domaine de l'agriculture biodynamique.



Patrick Schellenberg est responsable de la communication de Demeter Suisse.



l'utilisation des préparations biodynamiques à pulvériser augmente significativement la proportion de bactéries et de champignons potentiellement favorables à la croissance dans le sol. Ce sont des résultats très explicites.

Et tout cela se trouve dans les préparations ?

Oui, nous avons pu démontrer que des micro-organismes potentiellement favorables à la croissance sont présents en grande quantité dans les préparations. Notre hypothèse était donc que l'épandage des préparations inocule le sol avec les micro-organismes potentiellement favorables à la croissance. Pour pouvoir démontrer l'effet de l'inoculation, nous avons fait une série chronologique. Nous avons pulvérisé la préparation et mesuré ensuite pendant environ quatre mois le nombre de micro-organismes potentiellement favorables à la croissance dans le sol. Au cours des huit premières semaines après l'application de la préparation, les valeurs ont augmenté de manière continue, puis elles ont diminué lentement. Il s'agit là du comportement typique attendu pour une inoculation du sol et cela soutient donc l'hypothèse selon laquelle l'épandage des préparations à pulvériser constitue une inoculation du sol avec des micro-organismes potentiellement favorables à la croissance. Ces micro-organismes entrent dans le sol avec la préparation, où ils restent actifs pendant un certain temps.

Cela semble convaincant.

Nous disposons désormais pour la première fois d'un modèle d'action vérifiable. Mais il y a un hic : l'inoculation de micro-organismes favorisant la croissance ne fonctionne pas comme une fertilisation azotée classique, qui produit toujours les mêmes effets. Les situations dans le sol sont très variées. Une année, nous obtenons de bons résultats avec les préparations, l'année suivante, nous n'obtenons aucun résultat. De nombreuses questions restent encore sans réponse.

Troisième conférence internationale de recherche biodynamique

31 août au 4 septembre 2025

Royal Agricultural University à Cirencester, Grande-Bretagne

Avec une centaine de contributions de chercheurs du monde entier, la conférence offre une occasion unique d'échanger sur les connaissances actuelles dans tous les domaines de la biodynamie et de les développer ensemble.

Avec des conférences de Regina Sharmila Dass, David Martin, Cyrille Rigolot, Eduardo Rincón, Binita Shah et Julia Wright.

Pour les chercheurs avec ou sans formation biodynamique et pour tous ceux qui s'intéressent aux approches de recherche biodynamiques.

En savoir plus et s'inscrire :



Sur les traces du mystère de la vie

Une approche holistique

Qu'est-ce que la vie – et d'où vient-elle ? Malgré toutes les avancées scientifiques, cette question reste sans réponse. Mechtild Oltmann-Wendenburg nous invite à nous approcher du grand mystère de la vie : en posant un regard sur la Terre, cet être vivant, et sur la dimension spirituelle de notre existence.

La triple vie

J'ai remarqué qu'il n'y a qu'une seule notion de vie en allemand. En revanche, le grec ancien, dans lequel a été rédigé le Nouveau Testament par exemple, connaît trois notions pour la vie : bios se réfère à la vie des plantes - une vie sans conscience. Le deuxième mot est zoë, qui a donné naissance à notre notion de « zoo ». Je traduirais zoë par « vie de l'âme » - au sens anthroposophique : la vie éthérique que possèdent les plantes et la vie astrale qui est propre aux animaux et aux hommes. Puis il y a une troisième notion : aiōn, qui se réfère au Moi en tant qu'immortel. C'est de là que vient notre mot contemporain « éon » - la vie éternelle, impérissable. Je trouve qu'il est important de reconnaître que bios décrit certes une couche essentielle de la vie, mais pas la totalité.

Hartmut Rosa a forgé dans ses livres la notion de « l'indisponible ». Il désigne par là tout ce qui ne peut être acheté ou imposé. Cela inclut par exemple le bonheur. Personne ne peut prévoir le bonheur. Personne ne sait si une rencontre avec une personne que j'attends depuis longtemps sera vraiment telle que je l'ai souhaitée. Il y a toujours quelque chose d'indisponible qui s'y ajoute. Ces mystères qui entourent ces aspects de la vie enveloppent également notre Terre comme une aura.

Caractéristiques de la vie

Parmi les sept processus de vie selon Rudolf Steiner, j'aimerais décrire trois domaines qui sont devenus particulièrement clairs pour moi lors de l'observation des processus de vie. Quelles sont les caractéristiques de la vie en général ? Une de ces caractéristiques est la respiration. Lorsque l'on se tient au chevet d'une personne qui s'apprête à mourir et que l'on attend son dernier souffle, on devient ce souffle. On attend avec un cœur tremblant. Puis le souffle se ralentit, se transforme en hésitation, s'arrête et revient. Là, on découvre à quel point le souffle est précieux. Lorsque le dernier souffle est rendu, un silence s'installe, un silence qui n'est nulle part ailleurs atteignable ou productible dans le monde. Ce silence est tel que l'on entend soudain sa propre respiration. Et l'on se rend compte à ce moment-là, lorsque la vie est terminée, des espaces qui s'ouvrent alors et que la vie remplissait auparavant. Et c'est pareil dans l'autre sens, lorsqu'un être humain naît et prend son premier souffle. Comment toute la vie est en fait respirée par ce petit être. Un cri annonce la nouvelle : J'ai pris mon premier souffle ! C'est là que l'on se rend

« Je trouve qu'il est important de reconnaître que bios décrit certes une couche essentielle de la vie, mais pas la totalité. »



Mechtild Oltmann-Wendenburg, née en 1939 en Allemagne centrale. Études de psychologie, formation de libraire, puis fréquentation du séminaire de la Communauté des Chrétiens à Stuttgart. A travaillé pendant de nombreuses années comme pasteure à Berlin. Elle donne des conférences et participe à des séminaires. L'apocalypse est l'un de ses principaux axes de travail.



compte de l'ampleur du phénomène, de l'étendue du monde, de la vie - et de la manière dont cela concerne tout l'être humain que nous respirions. C'est le message de la vie : le souffle.

Un deuxième signe distinctif est le mouvement - et, chez l'homme, le battement du cœur. Ce sont les signes que l'on recherche lorsqu'une personne est admise à l'hôpital : Est-ce qu'il respire ? Le cœur bat-il ? Le pouls est aussi l'annonciateur de la vie. On apprend beaucoup de la vie en écoutant le cœur et le souffle, et pourtant on ne sait pas qui a fait la vie.

Il y a un troisième domaine : la beauté de la Terre. Il y a des panoramas incroyables qui nous collent à la peau à notre époque, parce que nous nous demandons : combien de temps cela va-t-il encore exister ? Partout où l'on va, la Terre est belle, belle pour l'homme. Ce sont les trois aspects du vivant, dont l'éthérique, l'âme et aussi les domaines spirituels de l'homme sont entretenus en permanence par la Terre et reliés à elle.

Que devons-nous à la Terre ?

Nous devons à la Terre de nous donner un appui solide, de nous permettre de nous tenir debout sur elle, de nous redresser. Et cela signifie que nous pouvons former un Moi. Car le Moi est lié à la verticalité. L'homme est le seul être sur terre qui peut se redresser durablement - et pas seulement temporairement.

Le petit enfant ne se dit « moi » que lorsqu'il est capable de se redresser. Avant cela, il s'appelle par son propre prénom. Le fait de dire « moi » et la conscience du « Moi » sont liés à la verticalité. Et cette verticalité est également liée à la droiture, à la capacité à dire la vérité. Nous devons cela à la Terre - et nous le devons organiquement à notre colonne vertébrale, qui nous permet de nous redresser.

La Terre est la planète sur laquelle nous formons notre Moi. La Terre réside en nous à travers nos sens. L'organisation du Moi de l'homme agit à travers nos sens. C'est la Terre, la santé originelle, qui est sous nos pieds, qui nous porte, nous abrite et nous protège.

Ce que je voudrais nommer ensuite, ce que nous devons à la Terre, c'est bien sûr la nourriture. C'est un cadeau incroyable ! La nourriture se communique entièrement à nous et nous la transformons. Du fait que nous nous relions totalement à la Terre par le biais de la nourriture, nous absorbons la Terre en nous et lui rendons quelque chose dont elle a besoin.

S'y ajoute le cycle annuel en tant que processus de respiration de la Terre : au cours d'une année, la Terre entière prend une grande respiration, et l'homme - où qu'il vive sur la Terre - la prend avec lui. Sous nos latitudes, nous ne sommes pas aussi bien incarnés en été qu'en hiver. En été, nous préférons rêver.

Je donne naissance, je deviens

Dans la Gemäldegalerie de Berlin est accroché un tableau du XVI^e siècle, dont l'auteur est inconnu, qui ne représente pas la Madone, mais la femme appelée « femme vêtue de soleil » de l'Apocalypse.

« Du fait que nous nous relions totalement à la Terre par le biais de la nourriture, nous absorbons la Terre en nous et lui rendons quelque chose dont elle a besoin. »

Elle donne naissance au Moi, elle est celle qui enfante le Moi. Cette femme apparaît dans différentes religions : sous les traits d'Isis donnant naissance à Horus, sous ceux de la mère de Jésus - et en



même temps, elle transcende toutes ces attributions. Elle est une figure du futur qui donne naissance à cet enfant pour l'humanité et nous aide à faire naître notre Moi sur Terre.

La particularité de cette image est que l'enfant lui est aussitôt arraché et mis en sécurité devant le trône de Dieu, car le dragon en a après lui - tout comme le dragon en a aussi après le Moi humain. Cet enfant n'est ni mâle ni femelle - c'est une caractéristique du Moi. Les autres constituants de notre être, que nous formons également, possèdent des éléments masculins et féminins. Mais le Moi est esprit. Ce que nous devons mettre au monde ici - par quoi commence l'avenir, l'apocalypse de l'homme - est représenté dans cette image.

La figure féminine est debout sur la lune et entourée par le soleil. C'est à cela que l'on reconnaît qui elle est. Le soleil l'entoure comme une aura et annonce la naissance du Moi qui s'apprête à devenir immortel - et avec lui la Terre. Nous ne serions pas des êtres du Moi si nous n'avions pas de buts. La connaissance du but, la conscience, font partie du Moi : Je suis en marche.

Dans le dernier livre de l'Apocalypse, deux grandes imaginations apparaissent comme but : la liberté et l'amour. Rudolf Steiner les a nommées. Ils conduiront la vie de l'homme et de la Terre - et aussi leur âme - vers un but qui dépasse la

seulement son propre Moi, mais qui est entièrement remplie de la liberté de l'autre : une liberté avec amour. Si nous parvenons à ce que la liberté et l'amour deviennent ensemble une réalité en nous, alors le nom que nous donnons à notre Dieu n'aura plus d'importance. Il y aura alors un Dieu de l'humanité et une religion de l'humanité.

La naissance de l'amour

Pour terminer, voici une pensée tirée du cycle de conférences Monde, Terre et Homme de Rudolf Steiner (GA 105) : Il y parle des Dieux, des Hommes et de la Terre. Ce n'est que par le développement du Moi que l'amour peut naître. Seul le Moi est capable d'aimer dans le sens le plus élevé. L'amour naît du Moi humain. Les Dieux insufflent cet amour aux hommes qui vivent sur terre et se trouvent en développement de leur Moi.

Nous recevons quelque chose du ciel lorsque nous vivons sur la terre et que nous développons notre Moi dans la douleur et la peine au cours de notre destin. Cet amour divin suscite la gratitude en l'homme. Et cette gratitude s'élève de manière invisible vers les Dieux. C'est l'archétype du culte. Et c'est ainsi - on a du mal à le croire - que les Dieux apprennent seulement l'amour. Ils apprennent l'amour à travers les hommes.

C'est comme un cadeau : l'amour est allumé dans les hommes par les Dieux, de sorte que l'homme est capable de la vivre. Et les Dieux n'apprennent l'amour, l'amour en tant que réalité, qu'à travers les hommes. Oui, nous le savons : Il manque quelque chose aux Dieux si les hommes ne vivent pas dans l'amour. Plus l'homme développe l'amour sur la terre, plus les Dieux reçoivent de la nourriture au ciel. Développer la liberté et l'amour sur la terre n'est donc pas vraiment une tâche, mais un don. Le travail sur la terre, le travail sur notre propre karma, est cependant notre tâche.

« C'est le message de la vie : le souffle. »

vie terrestre. Nous ne sommes guère capables d'unir l'amour et la liberté. Ce que nous aimons, nous voulons le retenir avec nos sens. Mais le but est un amour entièrement imprégné de liberté - et une liberté qui ne vise pas

Nouvelles de la Section d'Agriculture

Rapports d'études actuels - un savoir qui fait bouger

Chaque mois, nous publions des articles passionnants sur l'alimentation et la recherche biodynamique. La Dr Jasmin Peschke et Lea Sprügel mettent en lumière des questions alimentaires actuelles, tandis que Lukas Maschek présente les dernières découvertes de la recherche biodynamique. Restez informés - abonnez-vous dès maintenant à notre newsletter mensuelle !



Inauguration du pavillon des préparations et de la sculpture des abeilles

Deux nouvelles constructions ont récemment été inaugurées festivement dans le parc-jardin du Goetheanum : le pavillon des préparations et la sculpture d'abeilles sur laquelle on peut marcher. Tous deux invitent à se connecter d'une nouvelle manière avec les bases de l'agriculture biodynamique. Visitez le parc-jardin, découvrez les constructions et laissez-vous inspirer!

Ensemble pour une agriculture équitable

Avec la campagne « Soutenons l'agriculture ! », NaturaSi s'engage en Italie pour des prix alimentaires transparents et une rémunération équitable des agriculteurs. Ueli Hurter, co-responsable de la Section d'Agriculture, était présent lors du lancement à Rome.

Dans le cercle économique aussi, nous nous occupons intensivement de la question d'une chaîne de création de valeur équitable. En coopération avec l'Association mondiale du Goetheanum, nous organisons régulièrement des rencontres en ligne sur les « défis dans le secteur bio ». Une fois par an, le cercle économique se réunit aussi pour une rencontre personnelle dans le cadre du congrès d'agriculture.

Pour en savoir plus :



Événements

- | | |
|-----------------------------|--|
| 23 juin - 1er déc. 2025 | Série de cours en ligne tripartite : « Homme - Cosmos - Humus », langue : anglais, traductions sur demande |
| 5 - 6 juil. 2025 | Excursion d'été pour les professionnels des plantes médicinales, aromatiques et cosmétiques, région du lac de Constance Suisse |
| 1er août 2025 - 4 fev. 2026 | Laboratoire de développement pour des cours performants de formateurs biodynamiques, en ligne |
| 31 août - 4 sept. 2025 | Troisième conférence internationale sur la recherche biodynamique à la Royal Agriculture University, Cirencester, Royaume-Uni |
| 10 sept. 2025 | Dynamic Nutrition Network, en ligne |
| 24 - 28 sept. 2025 | Forum mondial Goetheanum à Sekem, Égypte |
| 29 oct. 2025 | Greening the Desert Day au Goetheanum, Dornach, Suisse |
| 4 déc. 2025 | Dynamic Nutrition Network, en ligne |
| 4 - 7 fev. 2026 | Congrès d'agriculture 2026 au Goetheanum à Dornach, Suisse |

Notre calendrier des manifestations est complété en permanence. Vous trouverez les manifestations actuelles avec des informations détaillées sous:



La Section d'Agriculture du Goetheanum

Grâce aux personnes du mouvement biodynamique mondial, la Section est en contact avec des questions et des défis actuels. Nous les abordons dans des projets et créons des espaces qui servent de sources d'inspiration - pour tous ceux qui sont actifs dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation. Nous traitons des thèmes tels que l'économie associative, la nutrition, la santé intégrale, l'organisme de ferme, la résilience climatique, l'individualité agricole, la durabilité et le bien-être animal au sein de différents groupes et domaines spécialisés dans la formation, le conseil, la nutrition, la recherche et le développement durable. Section for Agriculture | Hügelpweg 59 | 4143 Dornach | +41 61 706 42 12 agriculture@goetheanum.ch | www.sektion.landwirtschaft.org/en/

Soutenez la section par des dons

En faisant un don, vous soutenez notre travail pour un développement sain de l'homme et de la terre. En tant que partie de la Société anthroposophique, la Section d'Agriculture est exonérée d'impôts en Suisse. Dans certains pays, vous pouvez déduire votre don de votre revenu net lors de votre déclaration d'impôts.

FAIRE UN DON MAINTENANT :

EUR-Bank-Account
Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft,
Postfach, 4143 Dornach, Schweiz
IBAN: CH71 8080 8001 0200 5131 1
Raiffeisenbank Dornach, 4143 Dornach, Schweiz
SWIFT-BIC: RAIFCH22
Merci d'ajouter : "Don Section d'Agriculture 1150"
et si possible votre adresse complète



CHF-Bank-Account
Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft,
Postfach, 4143 Dornach, Schweiz
IBAN: CH54 8080 8001 1975 4658 2
Raiffeisenbank Dornach, 4143 Dornach, Schweiz
SWIFT-BIC: RAIFCH22
Merci d'ajouter : "Don Section d'Agriculture 1150"
et si possible votre adresse complète

USD-Bank-Account
Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft,
Postfach, 4143 Dornach, Schweiz
IBAN: CH23 8080 8001 7896 7636 5
Raiffeisenbank Dornach, 4143 Dornach, Schweiz
SWIFT-BIC: RAIFCH22
Please add: "Donation Section for Agriculture 1150"
and, if possible, with your complete address.

For donations with tax-effective donation receipt from Germany
Anthroposophische Gesellschaft in Deutschland
IBAN: DE13 4306 0967 0010 0845 10
GLS Gemeinschaftsbank eG, Christstraße 9, DE-44789 Bochum
BIC: GENODEM1GLS
Merci d'ajouter : "Don Section d'Agriculture 1150"
et si possible votre adresse complète

S'abonner à la newsletter et recevoir le magazine

Vous souhaitez recevoir la dernière édition de notre magazine ? Nous vous envoyons l'édition en ligne début juin et début décembre avec notre newsletter. Si vous souhaitez recevoir une édition imprimée, n'hésitez pas à vous adresser à : sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch

S'abonner à la newsletter :



Mentions légales

Le magazine de la Section d'Agriculture paraît deux fois par an en ligne et en version imprimée, au début des mois de juin et décembre, en allemand et en anglais. Il est gratuit et informe sur nos activités ainsi que sur les développements actuels du mouvement biodynamique mondial.

Éditeur : Section d'Agriculture au Goetheanum, Dornach, Suisse

Rédaction: Anna Storchenegger, Ueli Hurter, Claudia Bosshardt

Traduction française : Rudolf Tille

Textes: Gilda Bartel et Laura Liska: p. 10-13; Louis Defeche: p. 8-9; Wolfgang Held: p. 4-7, 20-23; Patrick Schellenberg: p. 18-19; Anna Storchenegger: p. 14-17

Photos portraits : Demeter Schweiz: p. 18 (en bas); Andreas Kirsch: p. 20; Xue Li: p. 3, 4, 9, 10, 16 (en haut); Patrick Schellenberg: p. 18 (en haut), Paul Stender: p. 16 (en bas)

Autres images: Tini Cleemput: p. 9; Tanja Erasmus: p. 14 (à droite); González Battó: p. 14 (à gauche); Xue Li: p. 17, 21, 23, 24, 32; Israel Paz: p. 12; Anthoniselvi Savarimuthu: p. 11; Staatliche Museen zu Berlin, Gemäldegalerie © <https://creativecommons.org/publicdomain/mark/1.0/>: p. 22; Anna Storchenegger: p. 14 (au milieu)

Photo de couverture : Xue Li

Mise en page : Johannes Onneken, Atelier Doppelpunkt, Münchenstein

Impression : Bonifatius GmbH, Paderborn

Papier : papier recyclé, certificat environnemental « Blauer Engel ».

Copyright: Société anthroposophique universelle, Dornach, Suisse



**bingenheimer
saatgut**

Sorten sind Kulturgut
Nachbauwürdig
Weil samenfest

Samen tragen die Zukunft unserer Ernährung

Mit unseren Sorten halten wir die Kreisläufe lebendig

Wir bieten Saatgut von über 500 samenfesten, nachbaufähigen Sorten Gemüse, Kräutern und Blumen aus unserem partnerschaftlichen Netzwerk. Lassen Sie uns gemeinsam für die Vielfalt von Sorten aus biodynamischer und ökologischer Züchtung und deren Erhaltung eintreten – als Basis für einen eigenständigen Ökolandbau ohne Gentechnik und Patente.

www.bingenheimersaatgut.de

**JEDEN
2. MITTWOCH
NEUE FOLGEN**

**BiO
Markt**
DAS
BIO-ORIGINAL
SEIT 1974.

Irgendwas mit Bio – der BioMarkt Podcast

auf allen gängigen
Streamingplattformen
oder unter
biomarkt.de/podcast

irgend
WAS mit
Bio

Warum ist
Ernährung
so emotional?

**JETZT
REINHÖREN**



Spotify Apple YouTube SoundCloud

Bulgur

**ERDMANN
HAUSER**
...aus gutem Grund!

Die heimische
Reisalternative

ErdmannHAUSER setzt mit seinem Bulgur-Sortiment einen neuen Trend, der eine klimafreundliche und regionale Alternative zum stetig wachsenden Reisbedarf sein kann. Für alle unsere fünf Bulgursorten wird das Getreide hydrothermisch mit Hilfe von Wasser und Wärme aufgeschlossen.

Wasser & Wärme
Aufschluss

Herkunft bis
zum Bauern
dokumentiert

ErdmannHAUSER Getreideprodukte GmbH
Robert-Bosch-Straße 17 · DE-71729 Erdmannhausen
Telefon: 07144/89640 · Telefax: 07144/896428
www.erdmannhauser.de · info@erdmannhauser.de



demeter

bio

dynamisch

Unsere feldfrischen Säfte versorgen den Körper schon zu Beginn der Garten-Saison mit all dem Guten aus samenfestem Demeter-Gemüse. Schonend verarbeitet, bleiben der volle Geschmack sowie Vitamine und Mineralstoffe bestmöglich erhalten.

Voelkel

Gemeinsam für eine enkeltaugliche Landwirtschaft!

DE-ÖKO-007

Voelkel
feldfrische
MÖHRE
samenfestester Saft

Voelkel
feldfrische
ROTE BETE
samenfestester Saft

oikopolis
Groupe
Luxemburg

**Kompetenz-
Zentrum**
für Biologischen
Landbau

Biologische & biodynamische Lebensmittel.
Kooperativ angebaut, verarbeitet und gehandelt.

OIKOPOLIS.LU

Jetzt lieferbar!
Das Standardwerk des biologisch-dynamischen Landbaus
vollständig überarbeitet und erweitert

**Rudolf Steiner
Landwirtschaftlicher
Kurs**

Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft
Hrsg. H.-Chr. Zehnster,
in Zusammenarb. mit R. Isler,
U. Hurter, M. von Mackensen,
A. Römer
GA Band 327

9., vollst. überarb. Neuauflage
488 Seiten, mit über 70 Abb.,
10 farbige Wandtafelzeichnungen
in separater Druckbeilage,
gebunden
€ 59,- / CHF 68.-
ISBN 978-3-7274-3271-2

RUDOLF STEINER VERLAG



sonett
ÖKOLOGISCH KONSEQUENT

Sonett – **so gut.**

ökologisch – sozial – anthroposophisch

**Zum 100. Todestag Rudolf Steiners
am 30. März 2025**

Anthroposophie lebt in unserem

- ökologischen Qualitätsverständnis
- partnerschaftlichen Führungsstil
- Verantwortungseigentum als Stiftungsunternehmen

Anthroposophie heißt für uns:

- Jeder Mensch eine Künstlerin, ein Künstler
- Jeder Mensch eine Unternehmerin, ein Unternehmer
- Jeder Mensch eine Denkerin, ein Denker

Sonett – Mittel für Waschen und Reinigen,
die das Wasser achten als Träger alles Lebendigen.

www.sonett.eu



Mehr zu Rudolf Steiner
www.anthroposophie.de/faq



Sonett ist Sieger des Deutschen Nachhaltigkeitspreises 2022 im „Transformationsfeld Gesellschaft“ und 2024 in der Branche „Wasch- und Reinigungsmittel“

demeter

Thomas Schneider
Demeterhof Schneider,
Baden-Württemberg



DU ISST VERTRAUEN

you will grow

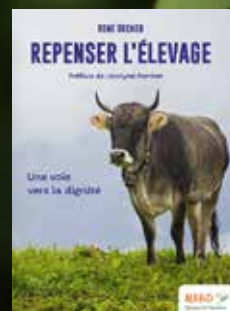
Rencontrez la nature

avec les formations et les éditions
du Mouvement d'agriculture
bio-dynamique

La formation au MABD,
c'est :

- des stages, des séminaires
et des congrès sur tout
le territoire ;
- ouverts à tous,
professionnels ou
particuliers ;
- des thèmes variés :
découverte de la
biodynamie, approche
sensible, botanique,
astronomie, lecture
et aménagement du
paysage... et bien plus !

Les éditions du MABD
vous proposent des livres
techniques et pratiques
sur les thèmes du jardinage
et de l'agriculture,
l'approche goethéenne
de la nature, l'influence
des rythmes cosmiques,
et enfin la revue trimestrielle
Biodynamis.



Retrouvez la carte
des formations et nos livres
sur www.bio-dynamie.org

Formations Livres techniques et pratiques Le Calendrier biodynamique
Revue *Biodynamis* Réseau d'associations locales Conseils pour appliquer
la biodynamie Préparations biodynamiques et produits pour le jardin

www.bio-dynamie.org

MABD 
Mouvement de l'Agriculture
Bio-Dynamique

Sponsors of the Agriculture Conference 2025



La biodynamie a le potentiel de répondre de manière prospective aux défis sociaux, économiques et écologiques de notre époque.

Au cœur de cette approche se trouve la prise de conscience que nous ne devons pas agir seuls, mais que l'agriculture se déploie dans la coopération. Elle est une œuvre collective vivante - portée par des relations, de la confiance et la coopération.

Former des communautés demande de la patience et de la confiance, mais cela apporte aussi de la sécurité et favorise la résilience. En explorant et en développant une agriculture communautaire, des aspects de l'agroforesterie, la fertilité et la vitalité des sols, des systèmes alimentaires, des approches « one health » ainsi que des impulsions économiques, nous pouvons déployer des forces de vie tant au niveau individuel que social. C'est ainsi que nous trouvons des solutions pour le développement positif de notre avenir. Avec comme fil conducteur « You Never Farm Alone », nous voulons nous consacrer à la dimension sociale dans la biodynamie lors du prochain congrès.



Goetheanum
Section for Agriculture

Communautés vivantes pour l'avenir

Tu ne cultives jamais seul(e)

Congrès agricole
4-7 février 2026

Save
the
Date

agriculture-conference.org