Section d´Agriculture – COMMUNICATION

Dornach, Suisse, 13 Octobre 2021

# Congrès d'agriculture 2022

au Goetheanum et en ligne02 - 05 février 2022

**La qualité en biodynamie !** Percevoir, vivre, élaborer

*« L’essentiel, c’est que, lorsque ces produits deviennent produits de consommation, ils profitent le plus possible à l’être humain. Vous pouvez produire un fruit d’apparence superbe, dans votre champ ou dans votre verger, mais peut-être ne fait il que vous remplir l’estomac, sans stimuler organiquement l’être intérieur à proprement parler. »
(Rudolf Steiner, 12 juin 1924, GA 327)*

Le sujet de la « qualité » est une préoccupation majeure du mouvement biodynamique depuis ses origines. De plus en plus de terres sont cultivées en biodynamie, des domaines spécialisés se convertissent et les produits biodynamiques sont recherchés dans le commerce. Outre la quantité, la qualité d'un produit est toujours un facteur essentiel ; après tout, aliments et boissons doivent avoir bon goût et favoriser la santé. Mais qu'est-ce que réellement la qualité biodynamique ? Comment est-elle obtenue lors de la culture et comment est-elle développée, voire affinée par la transformation ? Comment intégrer cette valeur dans le commerce des produits biodynamiques et à qui ces produits sont-ils accessibles ? Quel rôle joue la qualité pour le développement de l'être humain, y compris sur le plan psychique et spirituel ? C'est précisément à ces sujets que le prochain congrès agricole sera consacré.

La qualité biodynamique va au-delà des ingrédients et de l’apparence extérieure, car un produit reflète également son processus de création. Comment percevoir et même étudier les différents niveaux de qualité (état physique, vitalité, qualité sensorielle, identité, etc.) ? Pouvons-nous développer une pratique de l'expérience sensorielle permettant à chacun d’appréhender lui-même la qualité particulière des produits biodynamiques ? Comment concevoir la culture, la transformation et la préparation culinaire des produits pour faire émerger une nouvelle qualité ? Ces questions seront abordées et approfondies lors du congrès dans le cadre de conférences, d'ateliers, de forums et de groupes de travail. De cette manière, chacun pourra acquérir de nouvelles connaissances et impulsions pour le travail concret.

Avec Joke Bloksma, Olivier Clisson, Romana Echensperger, Maike Ehrlichmann, Jean-Michel Florin, Agata Glazar, Thomas Hardmuth, Craig Holdredge, Georg Meissner, Arizona Muse, Jasmin Peschke, Carlo Petrini et autres.

Le congrès se déroulera sur place au Goetheanum à Dornach (CH) et simultanément en ligne avec diffusions en direct des conférences et ateliers en ligne.

2465 caractères/JO

**Personne contact**: Johannes Onneken, johannes.onneken@goetheanum.ch

**Website :** <https://www.agriculture-conference.org/fr/2022>

**Poster PDF** : https://www.goetheanum.org/fileadmin/SLW/Events/2022/LWT-2022/Plakat-LWT-2022.pdf

**Poster JPG** : https://www.goetheanum.org/fileadmin/SLW/Events/2022/LWT-2022/Plakat-LWT-2022.jpg

**Image de la conference** : https://www.goetheanum.org/fileadmin/SLW/Events/2022/LWT-2022/LWT-2022-Florin.jpg

**Texte court:**

**Congrès d'agriculture 2022**

**au Goetheanum et en ligne 02 - 05 février 2022**

**La qualité en biodynamie ! Percevoir, vivre, élaborer**

Le thème de la « qualité » est une préoccupation majeure du mouvement biodynamique depuis ses origines. De plus en plus de terres sont cultivées en biodynamie, des fermes spécialisées se convertissent et les produits biodynamiques sont populaires auprès des gens et demandés dans le commerce. Outre la quantité, la qualité d'un produit est toujours importante ; après tout, les aliments et les boissons doivent avoir bon goût et favoriser la santé. Mais qu'est-ce que vraiment la qualité biodynamique ? Elle va au-delà des ingrédients et des apparences, car un produit reflète également son processus de création. Comment les différents niveaux de qualité peuvent-ils être perçus et vécus à travers une pratique de l'expérience sensorielle ? Comment concevoir la culture, la transformation et la préparation des produits afin de faire émerger une nouvelle qualité ?

**Website:** <https://www.agriculture-conference.org/fr/2022>

865 caractères/JO