

L'Alimentarium

15 septembre 2021

alimentarium
une fondation Nestlé



Né en 1981, l'Alimentarium est une création de la Fondation Nestlé. Il comprend un musée localisé à Vevey (Suisse) et une plate-forme digitale, interconnectés et tous deux consacrés aux systèmes alimentaires. L'entité regroupe 25 équivalents temps plein et accueille 55 000 visiteurs par an en moyenne ; le site internet cumulait en 2020 deux millions de consultations.

Le musée offre une scénographie originale qui expose des pièces de la collection (outils agricoles, affiches, emballages, etc.) et des installations relayant des résultats de la recherche scientifique sur la production agricole, la transformation, la distribution, la consommation des denrées et la nutrition, dans une perspective historique. En matière d'élevage, les bornes interactives rappellent la naissance de l'assolement triennal et de la polyculture au Moyen-Âge ainsi que la recherche tous azimuts d'amélioration de la production au XVIIIe siècle, dont témoigne la systématisation de la sélection artificielle des espèces. Les contenus du musée reviennent aussi sur les débats que provoquent, au XXe siècle, le développement de l'ingénierie génétique, la spécialisation poussée des races choisies et la traçabilité des produits carnés.

Sur l'industrie agroalimentaire, on retiendra particulièrement les contenus sur la conservation et l'emballage des produits. [Protecteur des denrées](#), celui-ci est aussi une interface entre le producteur et le consommateur, à une époque où les relations entre l'un et l'autre se distendent : « la boîte d'emballage, sa forme, ses couleurs et typographie, ont toujours raconté une histoire ». Sont enfin documentés les différents types de denrées et leur composition chimique, les processus métaboliques, la [diversification de la demande alimentaire](#) dans les pays très développés, sous l'effet des préoccupations environnementales et du soutien à la production locale qu'expriment certains consommateurs (les [Appellations d'origine contrôlée](#) sont décrites comme « garantes de qualité et d'authenticité »).

Le site web offre quant à lui des [dossiers pédagogiques](#), podcasts et [webséries](#) dont certains sont destinés aux [jeunes publics](#) sur des sujets diversifiés : [sécurité alimentaire](#) ; histoire des régimes alimentaires ; définition, [bénéfices et risques des OGM](#).

Tube digestif et neurones pour expliquer la nutrition au musée



Source : Alimentarium

En 2020 et 2021, l'Alimentarium propose une exposition et des conférences sur le véganisme (voir une précédente [brève](#)). Mentionnant les débats sur les « faux fromages à la noix de cajou », qui agitent la Confédération depuis 2018, le musée relève que les fabricants ont associé leur préparation à l'image du « vrai fromage », dans un pays réputé pour son [herbage](#), tout en se distanciant des exploitations animales.

Nathalie Kakpo, Centre d'études et de prospective

Lien : [Alimentarium](#)