

Dossier de presse
thème annuel 2017

Manger – Vice ou Vertu ?

Sommaire

1. Communiqué de presse	3
2. Manger – Vice ou Vertu ?	5
3. Ateliers 2017: nouveautés	8
4. Visuels presse	9
5. L'Alimentarium en bref	9
6. Contacts	9

1. Communiqué de presse

Vevey, le 27 avril 2017

Entre Vice et Vertu, l'Alimentarium lance son tout premier thème annuel

Après sa réouverture en juin 2016, l'Alimentarium lance son tout premier thème annuel : *Manger – Vice ou Vertu ?* Des effets magiques attribués à certains nutriments aux contraintes économiques de l'agriculture biologique, en passant par les risques et inquiétudes alimentaires, l'Alimentarium propose d'explorer les notions de 'bon' et 'mauvais', de 'naturel' et d'artificiel', appliquées à la nourriture et à ses modes de production. Entre perceptions et discours scientifiques actuels, cette thématique offre une saveur nouvelle à l'exposition permanente. Elle évoluera tout au long de l'année en s'augmentant de nouveaux contenus accessibles en tout temps, tant sur la plateforme digitale qu'entre les quatre murs du Musée.

Premier thème annuel depuis la réouverture du Musée

Avec *Manger – Vice ou Vertu ?*, l'Alimentarium lance son premier thème annuel depuis sa réouverture en juin 2016. Une thématique qui vient apporter une saveur nouvelle aux trois secteurs de l'exposition permanente – Aliment, Société et Corps – ainsi qu'aux contenus digitaux du Musée. Dégout alimentaire, industrialisation des modes de production, choix des portions ou encore contrôle des données relatives à notre corps, l'Alimentarium propose de réfléchir aux notions de 'bon' et 'mauvais', de 'naturel' et d'artificiel', appliquées à notre nourriture. Un parcours vitaminé et évolutif entre perceptions et discours scientifiques actuels.

Naturel ou artificiel ?

Dédié aux modes de production, de transformation et de conservation des aliments à travers les âges, le secteur Aliment aborde la question du 'naturel vs. artificiel', de la permaculture à l'agriculture intensive emblématique du 20^e siècle en passant par les méthodes de transformation qui rendent les aliments consommables plus longtemps.

Symbole des techniques de production alimentaires alternatives, un 'kebab végétal' accueille les visiteurs devant la porte principale. Le but ? Montrer comment des variétés de fraises, de salades ou de baies de goji parviennent à pousser en 'aéroculture', c'est-à-dire en l'absence de terre et de lien avec le sol.

Boudés d'hier, stars des assiettes aujourd'hui

Que nous trouvons un aliment palatable est subjectif et peut influencer notre appartenance sociale : chaque culture a son lot d'aliments proscrits, et ce qui est bon pour l'un peut s'avérer être absolument immangeable pour l'autre. Il en va de même pour certaines plantes telles que les carottes ou les pommes de terre : autrefois réprouvées, elles sont aujourd'hui les stars de nos assiettes, tout comme certaines boissons miracles.

Toujours plus ?

Plus qu'un acte de société, manger est aussi une action individuelle, dont les principaux effets s'observent directement sur le corps. À l'heure du *quantified self*, les ouvrages de régime ne cessent de se multiplier, les conseils nutritionnels fleurissent et une alimentation saine et équilibrée est un gage de bonne santé. Mais dans les faits, une grande partie de la population occidentale peine à se restreindre et tend à consommer toujours plus, comme l'illustrent les nouvelles vitrines du secteur Corps.

À la découverte des produits du terroir

À partir du mois de mai, l'Alimentarium transforme ses ateliers du soir en ateliers du week-end pour répondre à une demande croissante. Préparation d'un repas à base de produits locaux, atelier sur le thème de la boucherie ou découverte des plantes et herbes du jardin, ce programme aux mille et une saveurs, réservé à un public adulte, offre la possibilité à tout un chacun de réveiller le chef qui sommeille en lui. L'afterwork dégustation' vient compléter cette offre, en proposant un moment de partage en compagnie d'un artisan de la région. Fromage de brebis, bières artisanales, cidre ou saucisses, partez à la découverte des produits du terroir chaque premier jeudi du mois!

Manger – Vice ou Vertu ?

À découvrir dès le 28 avril 2017, et jusqu'en avril 2018.

Retrouvez le programme complet des nouveaux ateliers sur www.alimentarium.org/fr/ateliers

Contacts

Service de presse
trivial mass
François Germanier
T +41 21 323 04 10
M +41 79 761 72 34
francois@trivialmass.com

Alimentarium
Laurène Weguener
Marketing & Communication
T +41 21 924 14 78
M +41 79 579 76 32
laurene.weguener@alimentarium.org

2. Manger – Vice ou Vertu ?

Après le succès rencontré par sa nouvelle exposition permanente visitée par plus de 50 000 personnes en 2016, l'Alimentarium lance son tout premier thème annuel : *Manger – Vice ou Vertu ?* Les produits 'bio', les OGM, le sucre, les additifs, ou les 'superfood' sont autant d'aliments au cœur des débats actuels. Entre vertu que l'on prête à certains et opprobre que l'on jette sur d'autres, il devient difficile de faire le tri parmi la profusion d'informations et de comprendre comment se nourrir sans compromettre son bien-être ni celui de la planète.

L'Alimentarium propose ainsi d'explorer les notions de 'bon' et 'mauvais', de 'naturel' et d'artificiel', appliquées à la nourriture et à sa production. Des effets magiques attribués à certains nutriments aux contraintes économiques de l'agriculture biologique, en passant par les risques et inquiétudes alimentaires, ce thème est à découvrir dans les trois secteurs de l'exposition permanente – Aliment, Société et Corps – ainsi que sur la plateforme digitale du Musée. Les contenus abordés dans les différents secteurs de l'exposition pourront être approfondis grâce aux fiches Savoir ou au Magazine en ligne. Sans oublier les ateliers qui feront, eux aussi, écho à cette problématique.

Tout au long de l'année, ce thème s'augmentera de nouveaux contenus pour proposer un parcours vitaminé et évolutif, entre perceptions et discours scientifiques actuels.

Secteur Aliment

Nature 2.0

Nous adaptons la nature afin de répondre à nos besoins alimentaires, en sélectionnant et adaptant les espèces et variétés, en mettant en place des systèmes agricoles et en sélectionnant les aliments dont notre corps a besoin en fonction de leur composition chimique, notamment. Des approches perçues comme naturelles et respectueuses de l'environnement aident à remettre en question le productivisme établi. Qu'en est-il et quelles en sont les conséquences ? Le secteur Aliment aborde la question 'naturel vs. artificiel' à travers trois angles d'approche : la composition des aliments du point de vue des molécules qu'ils contiennent, les modes de production, allant de la permaculture à l'agriculture intensive du 20^e siècle, pour terminer avec un aperçu des méthodes de transformation et de conservation, qui confèrent aux aliments une plus grande durabilité dans le temps. Comme symbole des modes de culture alternatifs, un « kebab végétal » est placé à l'entrée du Musée. Il montre comment des variétés de fraises, de salades ou de baies de goji sont capables de pousser en « aéroculture », sans terre ni lien avec le sol.

L'aliment dans tous ses états

Consommés à outrance, certains aliments sains peuvent devenir néfastes. L'œuf, par exemple, représente un apport en protéines mais fût mis au ban dans les années 80 pour son contenu en cholestérol. Tous les produits, transformés ou directement issus de la nature, sont des assemblages de molécules chimiques aux propriétés particulières dont notre corps a besoin ou non pour vivre et se régénérer, telles que le glucose, le fructose ou le lactose, par exemple. Ainsi, graisses, protéines, sucres, eau et autres solvants, arômes et minéraux, tous participent à la composition de nos aliments. Est-ce bien naturel ?

Produire : petite ou grande échelle ?

Si les fourmis cultivent la terre et élèvent d'autres espèces, les êtres humains ont longtemps pratiqué la cueillette et la chasse avant de devenir agriculteurs. Ils ont ensuite amélioré les techniques, produit plus que nécessaire et échangé les surplus. Avec l'industrialisation, de vastes systèmes de production alimentaire ont émergé et notre pain quotidien provient aujourd'hui de toute la planète. Produire plus pour assurer la sécurité alimentaire des populations est l'un des

moteurs de l'agriculture qui alimente les débats actuels. Ce moteur en surchauffe fonctionnerait parfois au détriment de notre environnement ou de notre santé. D'autres alternatives existent-elles ? Comment les mettre en place ?

Transformer ou dénaturer ?

Avant d'être consommés, la plupart des aliments subissent des transformations. La fabrication de certains produits, comme les céréales, permet de les rendre consommables, alors que d'autres sont conservés afin d'être stockés ou transportés. Le produit final peut parfois sembler bien éloigné de celui issu de la nature, en raison des différentes étapes de transformation opérées par l'homme pour modifier les propriétés des aliments avant qu'ils terminent dans nos assiettes ! Des transformations physiques ou chimiques, artisanales ou issues d'une approche scientifique plus récente, mais qui dénaturent sans aucun doute les matières premières. Existe-t-il une limite à cette dénaturation ?

Secteur Société

« Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser. »

Claude Lévi-Strauss

Comment comprendre le fait qu'on attribue des vertus ou des vices à certains aliments ? Manger est avant tout l'un des actes les plus intimes qui soit : se nourrir, c'est faire siens les aliments, qui deviennent ensuite notre propre corps. Sur le plan symbolique, les qualités attribuées à un aliment sont censées devenir celles du mangeur. Rousseau pensait déjà que les végétariens étaient de nature pacifique, alors que les carnivores étaient plutôt des guerriers. Pour Rousseau, « tout est bien sortant des mains de la Nature ». Aujourd'hui, le consommateur a l'impression d'avoir perdu la maîtrise de son alimentation. C'est peut-être l'une des raisons qui le poussent vers des aliments naturels qui donnent plus confiance.

D'un point de vue sociologique, manger est un facteur d'appartenance : absorber un produit valorisé par un groupe social permet d'appartenir à ce dernier. La nourriture de l'Autre est souvent inquiétante. Par exemple, le quinoa, ressource alimentaire principale des Incas, fut cultivée jusqu'à l'invasion de leur territoire au 16^e siècle par les Espagnols qui interdirent sa culture. Aujourd'hui, pour faire partie des

« cools », on se différencie des autres en mangeant des baies de goji et en sirotant du thé vert.

Le secteur Société survole différentes thématiques : le dégoût alimentaire, la phobie des plantes nouvelles ou celle de la chair animale, sans oublier les bienfaits des boissons miracles, le thé ou le café.

Manger, faire confiance

Quand nous mangeons, nous incorporons un objet étranger qui devient une partie de nous. Sans nous en rendre compte, nous faisons confiance à la nature bienfaitrice de l'aliment et nous nous approprions les qualités qu'il recèle. Cependant, par-delà un simple danger sanitaire, les aliments peuvent cacher des risques symboliques qui éveillent notre méfiance. Accepter une culture et ses croyances, c'est également apprivoiser sa nourriture et nos peurs secrètes.

Beurk !

Que nous trouvions un aliment palatable est subjectif et influence notre appartenance sociale. Chaque culture a son lot d'aliments immangeables. Chien, insectes ou serpent, la chair animale arrive en première place, d'autant plus quand nous l'avons choyée. Quant aux plantes, certaines stars d'aujourd'hui ont mis des siècles à conquérir nos assiettes, c'est le cas des carottes ou encore des pommes de terre.

Les boissons miracle

Aphrodisiaque raffiné, somnifuge anti-cancérogène, élixir de longévité ? Les bienfaits et les travers du chocolat, du café et du thé ont échauffé les esprits depuis leur découverte. L'aura de séduction de ces boissons subsiste en Occident. Les publicitaires l'ont bien compris, et usent de leurs atouts pour en faire des potions magiques !

Tous anthropophages ?

Miroir, miroir, dis-moi qui vais-je manger aujourd'hui ? Pourquoi manger nos semblables est un interdit alimentaire suprême, alors que le règne animal regorge d'autres cas qui ne semblent pas choquer pour autant ? Malgré le tabou de la chair humaine, des occurrences survivent.

Secteur Corps

Le corps : pourquoi je mange ?

Les nutriments essentiels à la construction de notre corps et à son fonctionnement sont apportés par la diversité des aliments et leur mode de préparation. Se nourrir est un acte de société, dépendant de notre héritage culturel et rituel, au cours duquel tous nos sens sont mis en éveil. Grâce aux cinq sens, le cerveau crée une image cohérente mais subjective du monde, à partir d'un flot d'informations sensorielles. Une image cohérente n'est pas nécessairement un exact réplique de la réalité – illusions d'optiques et intuition olfactive nous le rappellent. Cette perception parfois trompeuse peut-elle influencer nos choix alimentaires ?

Équilibre et modération : devenir son propre médecin ?

Après avoir sollicité tous nos sens, les aliments que nous mangeons sont décomposés dans le tube digestif. À l'heure du *quantified self*, les ouvrages de régime se multiplient, les conseils nutritionnels fleurissent de toutes parts et une alimentation saine et équilibrée est un gage de bonne santé. Il fut un temps où l'évaluation de notre état de santé était réalisée exclusivement par le corps médical. Paramètres physiologiques et données autobiographiques étaient ainsi collectés, un diagnostic posé et des conseils prodigués. Désormais, il est possible de mesurer soi-même l'évolution de ces données en tout temps : activité physique, repos, poids et masse grasseuse, tension artérielle, calories consommées, glycémie... Cette disponibilité nous aide-t-elle réellement à faire les choix appropriés ?

Choisir ses portions : toujours plus ?

Un désir d'en vouloir toujours plus, n'importe où, n'importe quand ? Pourquoi se restreindre quand on peut manger davantage ? En conséquence, les portions consommées ces quarante dernières années se sont faites de plus en plus volumineuses. Apprendre ou réapprendre les bases d'une alimentation variée et équilibrée passe par un ajustement nécessaire des portions consommées. Comment faire ? Compter les calories et les nutriments est une mesure essentielle pour le nutritionniste, mais difficile à appliquer dans la vie de tous les jours. Donner des exemples simples, des « assiettes idéales » ou des exemples de portions, telle est la voie suivie par les organismes de santé. Suivre les recommandations présentées sur les emballages, favoriser les fruits et légumes, et utiliser de petites assiettes et des verres allongés, autant de petites astuces à mettre en œuvre chez soi.

3. Ateliers 2017 : nouveautés

Ateliers du week-end

Les ateliers du soir, organisés jusqu'ici les mercredis et jeudis, deviennent les ateliers du week-end et se déroulent les samedis et dimanches. Ils visent un public d'individuels et ont lieu à la FoodAcademy.

Dès 16 ans, le samedi de 15:00 à 18:00, CHF 80.– par participant

- **L'univers de la boucherie** (premier et troisième samedis du mois)

Un atelier unique qui vous propose de redécouvrir la viande, sa problématique et sa technologie. Notre animateur débite devant vous un quartier de viande entier en vous expliquant chaque étape. Sur cette base, vous réalisez vous-même une préparation que vous dégustez ensemble à la fin de l'atelier. Un délice!

- **La cuisine des artisans** (deuxième et quatrième samedis du mois)

Partez à la rencontre des artisans de la région avec l'un de nos chef-animateurs. Boucher, maraîcher, fromager, ils vous parleront avec passion de leur profession et sauront vous proposer des produits de qualité. Après avoir décidé du menu au gré des envies et soigneusement sélectionné les aliments ensemble, vous rejoignez les cuisines de l'Alimentarium pour préparer un met du terroir et de saison. À la fin de l'atelier, une dégustation vous est proposée pour savourer le plat que vous aurez élaboré.

Dès 12 ans, le dimanche de 15h00 à 17h00, CHF 60.– par participant

- **Recette de saison** (premier et troisième dimanches du mois)

Transformez votre dimanche après-midi en une expérience gourmande! À l'aide de produits locaux et de saison, révélez le Chef qui sommeille en vous. Parents, enfants, grands-parents, individuels, professionnels ou amateurs : vous êtes tous invités à laisser libre cours à votre créativité culinaire!

- **Du jardin à l'assiette** (deuxième et quatrième dimanches du mois)

Partez à la découverte des plantes et herbes de notre jardin en compagnie d'un cuisinier professionnel. L'occasion d'en savoir plus sur leurs propriétés gustatives et culinaires. Après avoir humé des fleurs, grignoté des feuilles, racines ou légumes, place à une démonstration culinaire suivie d'une dégustation de plusieurs types de plats dont les ingrédients varient au gré des saisons.

En plus de ce choix d'ateliers, il est également possible d'avoir des cours «à la carte», tels que la Sculpture sur aliments.

Afterwork dégustation : les artisans locaux à l'honneur !

À partir du mois de mai et chaque premier jeudi du mois, de 18 h 30 à 20 h 30, un artisan de la région met l'un de ses produits à l'honneur. Une petite présentation, un peu d'histoire et une dégustation rendent cet afterwork unique. Un véritable moment d'échange pour en apprendre plus sur les produits du terroir et sur les commerçants de notre région. Pour sa première édition, qui affiche déjà complet, le thème sera le fromage de brebis et le cidre, alors que la deuxième fera la part belle aux saucisses et à la bière.

Dès 16 ans / CHF 25.– par personne

4. Visuels presse

Disponibles à l'adresse

<https://we.tl/F3sil861Rv>

5. L'Alimentarium

Véritable centre de compétences autour des questions liées à l'alimentation et la nutrition, l'Alimentarium explore depuis plus de 30 ans leurs multiples facettes d'un point de vue historique, scientifique et culturel. Son exposition permanente *Manger - L'essence de vie* propose un voyage ludique et interactif au cœur de notre alimentation. Ses ateliers culinaires privilégient l'expérimentation pratique en permettant aux petits et aux grands de mettre la main à la pâte. Tandis que son écosystème digital favorise de manière avant-gardiste les nouveaux modes d'apprentissage, de partage et d'enseignement.

Désormais bien plus qu'un musée, l'Alimentarium donne accès à l'ensemble de son savoir grâce à cette plateforme digitale et propose des contenus uniques à destination aussi bien des enfants, des professionnels que du grand public.

www.alimentarium.org

6. Contacts

Service de presse

trivial mass

François Germanier

T. +41 (0)21 323 04 10

M. +41 (0)79 761 72 34

presse@trivialmass.com

Alimentarium

Laurène Weguener

Marketing & Communication

T. +41 (0)21 924 14 78

M. +41 (0)79 579 76 32

laurene.weguener@alimentarium.org

