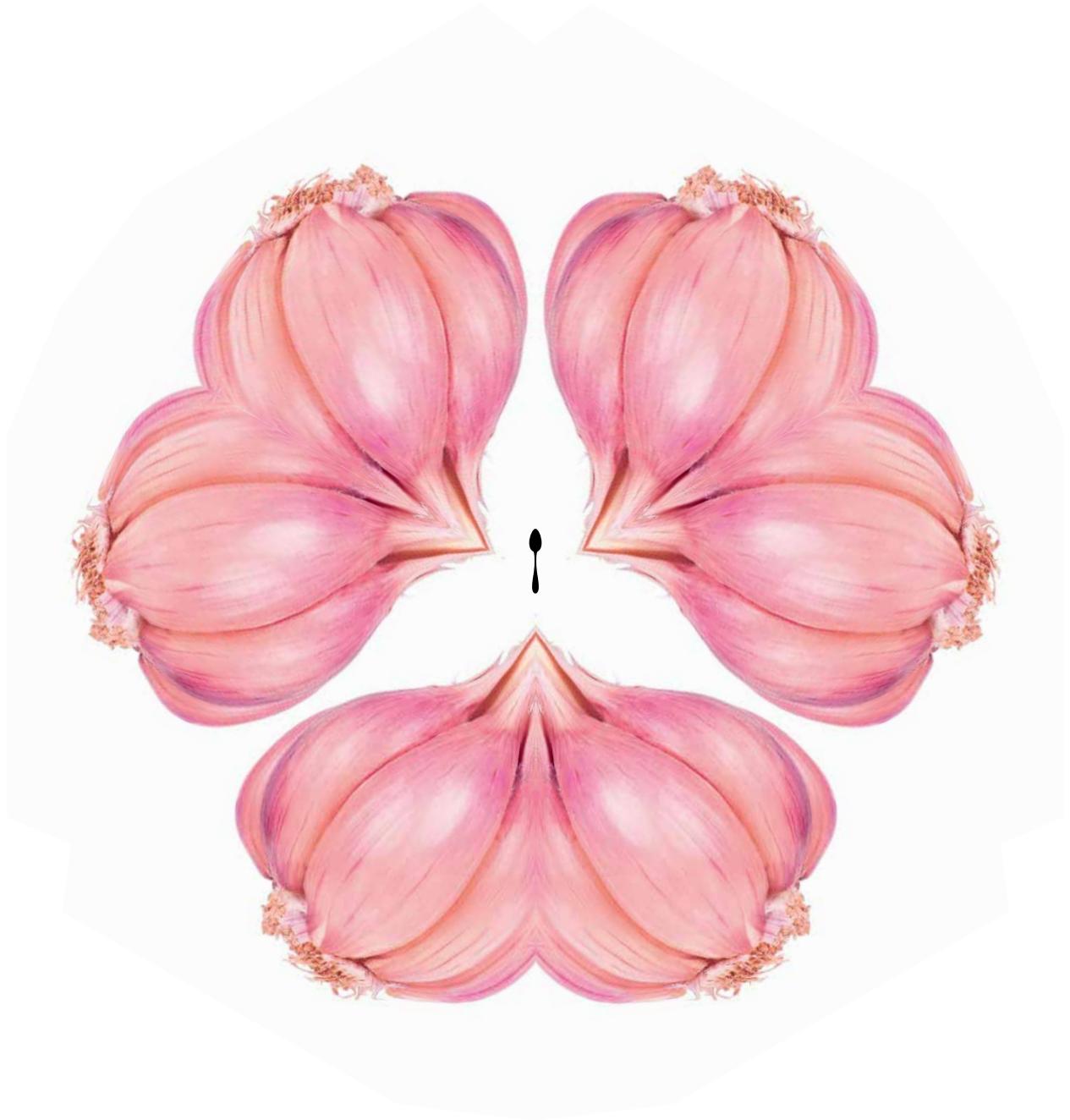


# Rapport annuel 2014



# ALIMENTARIUM

Musée de l'alimentation



# Rapport annuel

## Exercice 2014

### Sommaire

#### **Revue 2014**

Message de la Directrice	<b>3</b>
Projet Alimentarium 2016	<b>4</b>

#### **Activités et chiffres du musée**

Produits digitaux	<b>5 – 6</b>
Exposition temporaire	<b>7</b>
Collection du musée	<b>8</b>
Événements et portes ouvertes	<b>9 – 10</b>
Résultats d'exploitation	<b>11</b>
Ressources humaines	<b>12</b>

#### **Corporate Governance**

Conseil de fondation	<b>13</b>
Steering Group projet Alimentarium 2016	<b>13</b>
Comité de direction Alimentarium	<b>14</b>

# Message de la Directrice

## « 2014 – l'année de transition »

Mesdames et Messieurs les membres du Conseil de fondation,

En 2014, l'Alimentarium a commencé ce qui représente certainement la phase de transition la plus importante et la plus profonde depuis sa création. En effet, le projet ALIMENTARIUM 2016, lancé en 2013, ne concerne pas seulement le renouvellement de l'exposition permanente, comme cela avait été le cas en 2000, mais implique une réorientation du concept qui touche l'institution de manière bien plus profonde.

Au mois de juillet, j'ai repris la direction de l'Alimentarium avec pour mission d'assurer la continuité et le succès du projet Alimentarium 2016. Avec sa grande expérience, sa compétence et son énergie, Monsieur Andres Furger avait déjà préparé l'équipe depuis 2011 en vue du futur. Il a jeté les bases du nouveau concept, cela avec l'appui du Conseil de fondation et de son Groupe de pilotage. Des remerciements et des félicitations amplement mérités lui ont donc été exprimés le 1er juillet 2014, quand il m'a remis les clés du projet. Dorénavant, c'est donc à moi qu'il incombe d'être à la hauteur de la grande confiance accordée par le Conseil de fondation, par le Groupe de pilotage et finalement par toute l'équipe.

Les premiers nouveaux produits ont été réalisés cette année avec nos partenaires:

- au mois de mai, le nouveau site internet a été mis en ligne. Véritable musée virtuel, il présente un contenu inédit permettant la découverte de l'alimentation et de la nutrition à travers un eMagazine thématique, les objets de la collection du Musée digitalisés et des fiches de références eDocumentation.
- Le eMagazine a continué à évoluer et ce sont trois éditions qui ont été publiées en 2014.
- L'exposition temporaire DETOX a permis de tester les moyens d'information et de médiation digitaux les plus récents, ceci en prévision du nouveau positionnement du musée dans ce secteur.

Ces offres modernes annoncent le rayonnement futur de l'institution, qui dépassera largement l'emplacement physique pour s'ouvrir au monde digital.

En plaçant des priorités sur la portée digitale, des changements profonds se sont amorcés en 2014. Ce processus de transformation aura des répercussions aussi bien sur la future scénographie de l'exposition, la médiation et l'équipement digital, que sur les futurs besoins en personnel du nouvel Alimentarium.

En coulisse, l'équipe des responsables de l'Alimentarium avance donc dans la planification et la réalisation de ces éléments. Ce travail exigeant est mené parallèlement aux tâches quotidiennes du musée car l'institution est encore ouverte au public, et cela avec un succès réjouissant.

Malgré une légère baisse du nombre de visiteurs par rapport à 2013, le chiffre d'affaires des entrées a augmenté en comparaison de l'année précédente et se situe au-dessus de l'objectif fixé. Cela se traduit par une augmentation du prix du ticket moyen. De la même manière, le chiffre d'affaires du restaurant et de la boutique a continué à augmenter et a ainsi compensé la diminution des recettes de la médiation. Le recul du nombre des visites guidées est malheureusement lié à une première annonce - qui a été corrigée entre-temps - selon laquelle le musée serait fermé en 2014 ainsi qu'à l'échec de la mise sur pied d'une nouvelle centrale de réservation en ligne.

Le chiffre d'affaires global est ainsi stable et présente une augmentation de 2% par rapport à 2013. En 2015, l'Alimentarium fermera ses portes le 24 août, raison pour laquelle les objectifs pour 2015 se baseront sur le même niveau que l'année 2014.

Cordialement,

Ursula Zeller  
Directrice

# Projet Alimentarium 2016

## En route

Le projet Alimentarium 2016 a pour ambition de faire évoluer le musée actuel pour, à terme, positionner l'Alimentarium en tant qu'autorité mondiale sur l'alimentation et la nutrition.

Si 2013 a été marquée par une réorientation stratégique du projet pour privilégier les offres digitales, 2014 se caractérise par l'action. Vu le caractère innovant du projet Alimentarium 2016, avec sa plateforme d'apprentissage digitale et physique interconnectée, son implémentation se fait graduellement. De ce fait, 2014 fut une année riche en premiers pas, riche en études et approfondissements, riche en réalisations. L'Alimentarium a commencé sa métamorphose.

## Le développement digital

En mai 2014, à l'occasion du vernissage de l'exposition temporaire DETOX, notre site web s'est enrichi de nouveaux contenus grâce aux eMagazines contenant une riche palette d'articles et de savoirs. Avec la publication d'une centaine d'objets digitalisés, la collection de l'Alimentarium commence à être accessible pour tout internaute. Suite à une première évaluation, diverses optimisations ont permis d'améliorer les publications qui ont suivi.

Développer signifie aussi définir des pistes, tester et prendre des mesures. L'exposition DETOX est agrémentée par un parcours avec une application pour smartphones, ce qui permet de tester des technologies innovantes. En collaboration avec le Digital Acceleration Team de Nestlé, nous avons défini quelques pistes pour rendre visible le musée sur les médias sociaux. Pour créer un lieu de convergence et permettre l'intégration de tous nos développements digitaux, il s'avère indispensable de concevoir un portail web.

## Notre apprentissage à distance, une approche inédite

Le premier *minigame*, un jeu sérieux pour les enfants sur l'alimentation équilibrée, est disponible sur notre site et accessible pour les visiteurs dans l'exposition DETOX. Le deuxième est en cours de réalisation.

2014 est surtout l'année du développement de l'écosystème d'apprentissage, avec une première série de MOOCs et de MOOGs et une application. Prévu pour être lancé au printemps 2015, ce cursus aborde le thème de l'alimentation et de la digestion et se compose de 4 MOOCs pour les enseignants, 3 jeux pour les enfants et une application à l'intention des parents.

## Le musée comme un espace vivant dans la ville

En tant qu'institution participative, l'Alimentarium devient un véritable espace de vie au cœur de la ville de Vevey. Connecté avec le monde, il est pensé comme un lieu de rencontres et d'échanges privilégiés.

Du jardin urbain pédagogique et sa terrasse en bordure du quai en passant par le bel espace du rez-de-chaussée jusqu'aux étages, l'Alimentarium estompe les frontières entre l'institution, son environnement et ses publics en offrant une continuité entre l'extérieur et l'intérieur.

Pour le bâtiment, les permis de construire concernant les mesures constructives et la nouvelle buvette ont été accordés, le projet définitif est établi. La réalisation débutera fin août 2015. Du côté scénographie, le concept a été approuvé par le Conseil de fondation en juin. Sur la base du scénario établi en 2014, le projet définitif est attendu pour le premier trimestre 2015.



# Activités et chiffres du musée

## Les nouveaux produits digitaux

### 2014 marque les prémices du futur musée virtuel

Les nouveaux contenus digitaux mis en ligne en mai 2014, marquent le lancement du futur musée virtuel de l'Alimentarium entièrement accessible depuis le site [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch). Pensé comme une prolongation des expositions et des thématiques présentées dans le musée, ces contenus offrent une complémentarité et une expérience d'apprentissage inédite, mais aussi de nouvelles possibilités d'approfondissements et de découvertes.

Cette nouvelle offre de contenu s'enrichira graduellement jusqu'en 2016 et se composera, à terme d'une collection d'objets digitalisés, d'un eMagazine thématique, de fiches de références eSavoirs, de jeux pédagogiques et de possibilité d'apprentissage à distance avec l'Academy, un écosystème qui comprend des MOOCs pour les enseignants, trois jeux pour les enfants et une application destinée aux parents.

2014 marque donc le lancement des premiers éléments qui constitueront le futur musée virtuel de l'Alimentarium avec la mise en ligne de trois éditions du eMagazine, un premier jeu pédagogique, les objets de la collections digitalisés et des fiches de références eSavoir.

### Jeu «Yamy et les aliments»

«Yamy et les aliments» a été mis en ligne en mai 2014 et a également été intégré dans l'exposition DETOX. Ce jeu s'adresse aux enfants de 8 à 12 ans et leur permet d'apprendre à contrôler un petit monstre à l'appétit insatiable qui aimerait avaler tous les aliments à portée de sa bouche. Mais, pour avoir une alimentation équilibrée, le monstre ne doit manger ni trop, ni trop peu. En outre, les joueurs doivent aussi veiller à lui offrir une nourriture variée. Le jeu fonctionne sur la base des vraies valeurs caloriques et des recommandations nutritionnelles scientifiques pour les enfants de ce groupe d'âge. Ces derniers découvrent ainsi la valeur énergétique des aliments et la structure d'une pyramide alimentaire saine. Le jeu a été développé en coopération avec la Haute école pédagogique de Schwyz et Koboldgames GmbH.



## eCollection

Après la numérisation de 300 objets de nos collections en 2013, 150 ont été publiés sur la plateforme online de l'Alimentarium en 2014. Ils sont désormais consultables en français, en anglais et en allemand, avec l'aperçu à 360° et en haute définition. Chaque objet est muni d'une fiche technique listant ses propriétés et d'un court descriptif inscrivant l'objet dans son contexte de production culturelle. Il est également mis en relation avec d'autres objets de la même famille ou un article du eMagazine, offrant ainsi au visiteur internaute une expérience plus aboutie. Tous les objets numérisés font partie de l'exposition permanente et temporaire actuelles et sont signalés par une pastille jaune.

## Parcours DETOX

L'autre nouveauté 2014 est le parcours DETOX. Ce parcours interactif utilisant les smartphones ou les tablettes met en lumière dix objets de la collection permanente et temporaire du musée en lien avec la thématique de la nutrition, sous la forme d'un quiz. Il a été conçu avec une attention particulière pour notre public adolescent, c'est-à-dire les 12-16 ans. En utilisant les nouvelles technologies telles que iBeacon et NFC, les objectifs étaient, entre autre, de valoriser dans le musée in situ les nouvelles plateformes online, de tester l'intérêt du public pour la médiation électronique autour des objets, dans la perspective du renouvellement de 2016. Ainsi que d'offrir un contenu plus riche sur les objets, pour mieux valoriser la collection du musée.

## eMagazine

C'est aussi en mai 2014 que la première édition du eMagazine a été mise en ligne. Véritable exposition virtuelle, le eMagazine a pour but de présenter des thématiques liées à l'alimentation d'un point de vue scientifique, culturel, artistique ou de société.

Disponible en français, en anglais et en allemand, le eMagazine est une véritable porte ouverte sur le monde de l'alimentation et de la nutrition. Composé d'une vingtaine d'articles et reportages agrémentés de photos, vidéos, illustrations et infographies, la rédaction du eMagazine s'appuie sur les connaissances de l'Alimentarium ainsi que sur les contributions de scientifiques, journalistes, personnalités et spécialistes reconnus.

Sur l'ensemble de l'année, le portail [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch) s'est donc enrichi de trois nouvelles éditions. La première a donné le ton en traitant du vaste thème qu'est le Plaisir, la deuxième a abordé les habitudes culturelles autour de la table et la troisième a exploré l'alimentation sous l'angle de la richesse et de la pauvreté.

Ces nouveaux contenus ont d'ores et déjà permis de constater une augmentation mensuelle moyenne des visites du site (sessions) de **69%** en 2014.



# Activités et chiffres du musée

## Exposition temporaire

### **DETOX, croyances autour de la nutrition**

Inaugurée le 18 mai 2014, DETOX est la grande sœur de l'exposition itinérante «Je mange donc je vis», qui a sillonné la Suisse et la France entre 2012 et 2014. Enrichie des objets de la collection du musée, DETOX offre un parcours au gré des siècles, entre sciences et croyances, à travers cinq secteurs (Croyances, Régimes, Corps, Digestion et Lait) qui nous confrontent aux idées reçues et à notre propre rapport à la nutrition.

### **Découvrir la eCollection grâce au parcours ludique**

Afin de valoriser la récente mise en ligne des objets de la collection numérisée, un parcours interactif en français, en anglais et en allemand, appelé « Parcours DETOX » et utilisant la technologie novatrice iBeacon, est offert sous la forme d'une application gratuite pour smartphones et tablettes. Le visiteur est libre de la télécharger sur son propre appareil ou d'emprunter l'un des iPad équipés mis à disposition à la réception. Destiné à l'origine à un public adolescent, il permet, sous la forme d'une chasse au trésor, de découvrir une sélection de dix objets numérisés et de se divertir grâce au quiz à visée pédagogique.



# Activités et chiffres du musée

## Collection du musée

### Acquisitions

L'année 2014 a été placée sous le signe de l'iconographie. Les collections se sont vues enrichies d'objets divers, dont notamment, des caricatures d'André Paul Perret venant compléter la collection existante, cinq anciennes affiches publicitaires de marques alimentaires, dont deux signées Andy Warhol, ainsi que, à la suite de l'exposition «Délices d'artistes», les œuvres photographiques de la série *McDo* de Joachim Lapôtre, gracieusement offertes par l'artiste, *Oysters (after W.C.H.)* par Paulette Tavormina, et de trois huiles sur toile représentant des natures mortes.

### Nettoyage des collections

Déménagées provisoirement à Broc en 2013, les collections sont en cours de nettoyage grâce au travail de Valérie Seematter, diplômée en conservation-prévention de la Haute Ecole Arc de Neuchâtel. La priorité a été donnée aux objets présentés dans l'exposition DETOX et à la médiation. L'objectif de ce nettoyage est de préparer les collections pour leur mise en réserve définitive en 2016, mais surtout de conditionner les artefacts qui intégreront la nouvelle exposition permanente.

### Collaboration avec HECR Arc

La Haute Ecole Conservation-Restauration Arc de Neuchâtel a mis sur pied le projet «CANS, Conservation of cans in collections», soutenu par le Fonds national suisse de la recherche scientifique et visant à trouver une méthode de conservation préventive et curative appropriée pour les boîtes de conserve. L'Alimentarium y collabore dès 2014 avec trois autres institutions intéressées aux nouvelles solutions dans ce domaine et ouvre son importante collection de boîtes de conserve aux deux cheffes de projet, Laura Brambilla et Aline Michel.



# Activités et chiffres du musée

## Événements spéciaux / portes ouvertes

En 2014, l'Alimentarium a organisé onze événements spéciaux, dont **six journées portes ouvertes** (entrée gratuite au musée) qui ont attiré 9255 visiteurs.

### **Pâkomuzé du 12 au 27 avril 2014**

Pour la deuxième fois consécutive, nous avons participé à ce programme proposé par les musées lausannois et les musées de la Riviera vaudoise. Cette offre a permis à des enfants et des familles de participer à des ateliers «Chocolat de Pâques» dans le cadre de l'Espace Junior et des ateliers «Saveur & Savoir». D'autre part, des enfants ont pu participer au programme «Une journée-deux musées», organisé conjointement avec le Musée suisse du jeu. Ces derniers ont notamment pu cuisiner un délicieux repas japonais et découvrir les traditions culinaires de ce pays à l'Espace Junior.

### **Concours Instagram «Que vous inspire la Fourchette? Surprenez-nous!» du 1er février au 30 avril 2014**

Le but de cette opération était, dans un premier temps, de jouer sur la popularité de la Fourchette, mais aussi de mettre en avant les nouveaux médias sociaux, tel Instagram. Les visiteurs, les promeneurs et les touristes devaient réaliser une photo originale, esthétique, décalée ou drôle de la Fourchette et la poster sur Instagram ou nous l'envoyer. A la fin du concours, les trois meilleures photographies étaient imprimées en format carte postale et vendues à la boutique.

### **Marché aux plantons ProSpecieRara - 4 mai 2014**

Ce marché est déjà devenu un rendez-vous incontournable pour les amateurs de variétés anciennes de légumes à redécouvrir. Pour cette 5e édition, le quai devant le musée était transformé en marché et notre jardinier Emile Collet a guidé les visiteurs à travers notre jardin potager. La cuisine du musée a proposé des assiettes de dégustation et des pâtisseries très appréciées. Cette journée a attiré 1301 visiteurs, malgré un autre événement important (Vevey-Lavaux Up) qui avait lieu le même jour.

### **La Nuit des musées - 17 mai 2014**

Le musée a ouvert ses portes jusqu'à minuit pour cet événement organisé pour la 15e fois par l'Association des musées de la Riviera vaudoise. En avant-goût de «DETOX - Croyances autour de la nutrition», la comédienne Nathalie Pfeiffer a proposé une animation théâtrale pour tester les connaissances du public sur des aliments, avec son personnage Pantagruella. Et, le lendemain, une grande journée attendait le musée et ses visiteurs!

### **Journée internationale des musées - Vernissage DETOX**

#### **18 mai 2014**

La Journée internationale des musées était placée sous le thème «Le musée réseau». Au programme à l'Alimentarium: vernissage de la nouvelle exposition temporaire «DETOX - Croyances autour de la nutrition», suivi par une performance déambulatoire dansée. Le public a également pu découvrir un parcours thématique en réalité augmentée qui permet d'approfondir de façon ludique et interactive les thèmes abordés par DETOX. D'autre part, le premier eMagazine, «Le plaisir», était publié sur le site internet avec le premier serious game «Yamy et les aliments».

### **Festival des artistes de rue - 23 et 24 août 2014**

L'Alimentarium a participé pour la troisième année à ce festival organisé chaque année par la Ville de Vevey. En lien avec notre exposition DETOX, une animation autour de la création d'un mandala géant avec des épices et des emballages alimentaires avait lieu devant le musée. Cette animation artistique en plein air a attiré petits et grands.

### **Journées européennes du patrimoine - 13 et 14 septembre 2014**

Le week-end était placé sous le thème «Cuisine et ingrédients». L'Alimentarium a organisé des visites guidées gratuites de l'exposition temporaire DETOX et un grand brunch le dimanche, qui a eu beaucoup de succès auprès des visiteurs!

### **Festival Images du 13 septembre au 5 octobre 2014**

Ce festival organisé tous les deux ans en septembre par la Ville de Vevey met en avant la photographie. L'Alimentarium et Nestlé Suisse ont participé au projet *Duck* d'Olivier Cablat. Ce canard géant de 6 mètres de hauteur se trouvait près de la salle del Castillo et projetait en boucle une vidéo d'Olivier Cabat; cette dernière pouvait aussi être vue dans notre Rotonde. Pendant toute la durée de l'événement, nous avons vendu dans notre boutique des biscuits «ginger duck».

### **Semaine du goût – Saveurs et mouvement sur le quai du 20 au 21 septembre 2014**

Dans le cadre de la Semaine du goût et de celle de la mobilité, le quai Perdonnet était fermé à la circulation pendant le week-end du Jeûne fédéral et animé par les restaurants/café/hôtels qui le jouxtent, qui proposait pour l'occasion un plat, une assiette froide ou chaude qui mettaient en valeur les producteurs et produits artisanaux de la région. L'Alimentarium ne pouvait pas manquer de participer à cette manifestation basée sur les principes du développement durable. A cette occasion, des visites guidées gratuites de notre jardin étaient proposées, ainsi qu'un repas spécialement conçu pour l'occasion.



### **Carlo Crisci à l'Alimentarium - 25 septembre 2014**

Grâce au parrain de la Semaine du goût, le cuisinier étoilé Carlo Crisci, les visiteurs ont pu assister à la préparation du fameux consommé aux herbes sauvages et le déguster. Le chef étoilé a évoqué les vertus gustatives des herbes sauvages et dédié ses livres à plus de 40 personnes. Sa prestation a été filmée pour le deuxième eMagazine, «Rich and Poor».

### **En famille aux musées – 1er et 2 novembre 2014**

Comme chaque année depuis quatorze ans, cet événement clôt en beauté le programme d'activités pour les familles, qui étaient nombreuses à participer à nos ateliers tout public dès 5 ans sur le thème du lait. Après la préparation de tartelettes au lait condensé et la fabrication de beurre, les visiteurs étaient invités à découvrir le secteur dédié au lait de l'exposition temporaire DETOX et à y déguster des laits différents.



# Activités et chiffres du musée

## Résultats d'exploitation

### Réservation en ligne

Afin d'offrir la possibilité à nos visiteurs de réserver 24h/24 et 7 j/7, l'Alimentarium s'est lancé, fin 2013, dans la mise sur pied d'un système de réservation en ligne en collaboration avec les équipes support de Globe et de IREC, notre fournisseur.

Ce projet s'est rapidement révélé être d'une bien plus grande complexité que prévu. En effet, malgré un go-live en mai 2014, le projet a dû être stoppé net en juillet à cause d'un renforcement de la sécurité informatique de Nestlé. La solution proposée et initialement validée ne correspondait plus aux critères d'exigence de Globe.

Le niveau des pertes engendrées sur les trois mois d'exploitation et les efforts financiers et humains à réinvestir pour une remise aux normes nous ont fait prendre la décision d'arrêter totalement ce projet et de revenir sur le traditionnel formulaire web jusqu'à la fermeture du musée.

### Objectifs quantitatifs

Cet épisode de la vie du musée n'a pas été sans conséquence sur les chiffres et la fréquentation du musée. De par l'impossibilité de réserver en ligne, les mois de mai et juin ont vu une chute importante des réservations pour l'Espace Junior et les visites guidées, alors que ce sont traditionnellement des mois de très haute fréquentation, grâce aux écoles notamment.

Pour autant, les autres secteurs du musée tels que le restaurant et la boutique ont très bien fonctionné et permettent au musée de dépasser de 2% le chiffre d'affaires 2013.

Globalement, les objectifs financiers 2014 ont été pratiquement atteints :

<b>Boutique</b>	<b>+32%</b>	<b>Médiation</b>	<b>-34%</b>
<b>Restaurant</b>	<b>+14%</b>	<b>Espace Junior</b>	<b>-7%</b>
<b>Billetterie</b>	<b>+10%</b>	<b>La Verrière</b>	<b>-1%</b>

Initialement prévue en 2014, la fermeture du musée pour rénovation a été reportée à août 2015. Cette première date communiquée a marqué les esprits car la fréquentation du musée s'est vue baisser de 4000 visiteurs.

### Objectifs qualitatifs

Nouveau en 2014, la définition d'objectifs qualitatifs, notamment pour ce qui concerne la médiation. Pour mesurer la qualité de cette dernière, deux sondages ont été effectués auprès des visiteurs de l'Alimentarium.

Le premier concernait l'offre de la cuisine et le second a été fait auprès des écoles pour l'Espace Junior. De plus, afin de renforcer la médiation à l'espace «Cuisiner», une évaluation du personnel est faite lors des séances cuisine avec six questions posées aux animateurs pour connaître leur satisfaction de médiateur.

Les résultats des sondages externes sont très encourageants.

En effet, en ce qui concerne l'offre de la cuisine, 90% des clients interrogés sont très satisfaits de la qualité des informations reçues quant à la composition de leur assiette. De nombreux commentaires élogieux sur le personnel, la qualité du service et la présentation du menu ont terminé ce sondage.

Concernant l'Espace Junior, les remarques des clients sont également très positives. Le fonctionnement et le concept des ateliers conviennent à 100% des instituteurs sondés et tous sont ravis de leur visite.

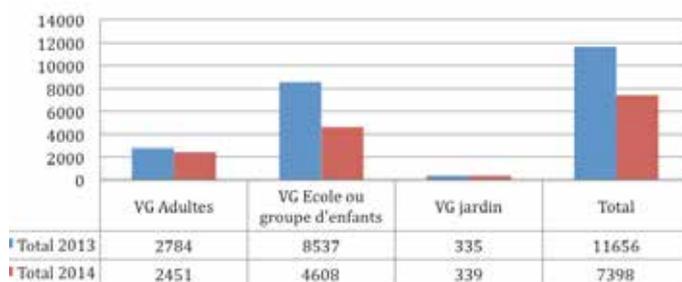
Si une baisse est observée dans ce secteur, c'est principalement pour des raisons de budget (en effet, le transport est de plus en plus coûteux) et parce que les enseignants choisissent leur sorties en fonction du thème étudié en classe. Il est également ressorti que les horaires de l'après-midi conviennent moins aux écoles.

Quant à l'évaluation faite à l'interne par le personnel de l'espace «Cuisiner», la moyenne du groupe pour toutes les réponses se situe toujours entre 8 et 10 (10 étant la satisfaction maximale). Ce résultat démontre que l'équipe est très soudée, motivée par son rôle de médiateur, et qu'elle apprécie de travailler ensemble.

### Visites guidées

L'impossibilité de réserver des visites guidées pendant de nombreuses semaines a eu pour effet une réduction du nombre de participants de 36%.

### Comparaison du nombre de visites guidées par rapport à 2013 par catégorie de participants



# Activités et chiffres du musée

## Ressources humaines

Forte de son expérience à la tête du Musée Zeppelin, situé à Friedrichshafen, Madame Ursula Zeller prend les fonctions de directrice de l'Alimentarium en juillet 2014 et succède ainsi à Andres Furger. Même s'il nous quitte dans son rôle de directeur, Monsieur Furger reste membre du Conseil de fondation et du Steering Group du projet Alimentarium 2016.

Tout au long de l'année 2014, la structure RH a évolué au gré des arrivées et des départs de ses collaborateurs, avec toujours en ligne de mire la meilleure adéquation possible des compétences par rapport aux besoins du projet Alimentarium 2016.

De nouveaux postes ont donc été repourvus soit en interne soit en externe : documentaliste, régie d'œuvre, assistante communication & marketing, coordination des traductions et relecture, contributeurs aux eMagazines, coordination éditoriale des contenus digitaux.

### Alimentarium

#### Tableau de la situation RH au 31.12.2014

Secteur	Headcount	Contrat à durée indéterminée	Contrat à durée déterminée	FTE	Salaire au mois	Salaire à l'heure
Management	10	10	0	8.6	10	0
Alimentarium 2016	4	2	2	2.1	3	1
Operation Maintenance / Déco	2	2	0	1.8	2	0
Réception Surveillance Verrière Boutique	10	7	3	3.35	7	3
Réservation	3	2	1	1.45	3	0
Cuisine Ateliers	11	9	2	4.95	9	2
Junior Animateurs	4	4	0	0.5	1	3
Médiation	19	17	2	0.5	1	18
<b>Total</b>	<b>63</b>	<b>53</b>	<b>10</b>	<b>23.25</b>	<b>36</b>	<b>27</b>



# Corporate Governance

## Conseil de fondation

### Membres du Conseil de fondation

**Rudolf Ramsauer, Président**

Directeur de la communication Nestlé SA

**Paul Twerenbold, Vice-président**

Ancien Conseiller d'Etat du Canton de Zoug

**Yves Philippe Bloch**

Secrétaire général Nestlé SA

**Edgardo Brambilla**

Ancien directeur adjoint Nestec SA

**Roland Charrière**

Directeur suppl. Office fédéral de la santé publique

**Felix Escher**

Professeur émérite ETH de Zurich

**Andres Furger**

Ancien directeur des Musées nationaux suisses

**Elina Leimgruber**

Municipale de la Commune de Vevey

**Philippe Leuba**

Conseiller d'Etat du Canton de Vaud

**Philippe Oertlé**

Porte-parole de Nestlé Suisse

**Barbara Orland**

Professeur d'histoire des sciences et des techniques,  
Université de Bâle

**Heribert Watzke**

Ancien sous-directeur du Centre de recherche Nestlé,  
Consultant

## Steering Group projet Alimentarium 2016

Dans le but de faciliter et d'accélérer certaines décisions liées au projet Alimentarium 2016, le Conseil de fondation a créé un groupe de pilotage «Steering Group».

### Membres du Steering Group

**Rudolf Ramsauer**

Directeur de la communication Nestlé SA

**Paul Twerenbold**

Ancien Conseiller d'Etat du canton de Zoug

**Heribert Watzke**

Ancien sous-directeur au Centre de recherche Nestlé  
Consultant

**Natasha Charlton White**

Responsable du projet Alimentarium 2016

**Ursula Zeller**

Directrice de l'Alimentarium

**Gérard Baumann**

Management and maintenance of buildings (Nestec SA)

**Andres Furger**

Ancien directeur des Musées nationaux suisses

# Corporate Governance

## Comité de direction de l'Alimentarium

