# Rapport annuel 2015



# **ALIMENTARIUM**

Musée de l'alimentation



# Rapport annuel Exercice 2015

# Sommaire

Revue 2015
Message de la Directrice
Projet Alimentarium 2016

### Activités et chiffres du musée

Produits digitaux	5 - 6
Exposition temporaire	7
Collection du musée	8 - 9
Evénements et portes ouvertes	10
Résultats d'exploitation	11
Ressources humaines	12

### **Corporate Governance**

Conseil de fondation	13
Steering Group projet Alimentarium 2016	13
Comité de direction Alimentarium	14

# Message de la Directrice

### 2015 - l'année du Projet

Mesdames et Messieurs les membres du Conseil de Fondation,

En 2015, le projet de rénovation complète de l'Alimentarium a franchi une étape concrète et visible pour son public : les 22 et 23 août 2015, à l'occasion d'un week-end portes ouvertes bien fréquenté, le Musée a dit au revoir à ses fidèles visiteurs et amis. Chacun a ainsi profité d'une dernière visite à l'Alimentarium II. Ce week-end de festivités était également tourné vers la suite du Musée, grâce à la campagne visuelle de fermeture temporaire qui annonçait « L'Alimentarium se refait une beauté », prémisse de la réouverture en juin 2016. Ainsi, depuis le 24 août 2015, la maison est entre les mains des architectes et des scénographes.

Un point essentiel lié à la fermeture temporaire du Musée était la recherche d'une solution acceptable pour chaque collaboratrice et chaque collaborateur, que ce soit pendant la période de fermeture ou au-delà. Le renforcement du musée physique par un musée digital implique une nouvelle stratégie et un nouveau business model avec, pour conséquence, des adaptations au niveau du personnel. Grâce à un travail intensif de planification de la part des responsables du Musée, ce processus interne a pu aboutir.

L'équipe du Musée, impliquée de manière intensive depuis de nombreux mois dans ce projet en plus de son travail quotidien, a été grandement motivée par la réalisation de certains éléments en 2015. Ainsi, la plateforme digitale Alimentarium Academy a été mise en ligne en mai, donnant accès à des contenus inédits sur l'alimentation et la nutrition, destinés aux enseignants, aux élèves et à leurs parents: une première ! Des MOOCs, des jeux et un quiz ont été développés pour ces publics cibles, en collaboration avec des spécialistes du e-learning. En outre, depuis 2015, notre eMagazine est géré en interne, ce qui a permis une réorientation au niveau des contenus du Musée ainsi qu'une adaptation plus rapide aux habitudes des utilisateurs d'internet.

En parallèle, l'élaboration de la scénographie a progressé pour arriver à un stade de pré-réalisation. Le lien entre les contenus du Musée et nos offres sur internet démontr clairement l'interaction étroite entre le musée physique et digital. La création d'un nouveau portail web est donc indispensable: son objectif est non seulement de lier la banque de données, ainsi que les nombreux objets de la Collection, avec le contenu du Musée, mais également d'offrir une solution intégrée pour tous les projets digitaux du Musée (billets en ligne, jeux, plateforme Academy et même la Gameroom située dans l'exposition).

Tous ces développements ont été accompagnés avec beaucoup de motivation et d'engagement par le Conseil de Fondation, le Groupe de Pilotage et le Groupe de Contenu externe.

Avant de terminer, je tiens à souligner les résultats économiques de l'Alimentarium. Malgré un exercice 2015 écourté à cause de la fermeture temporaire, les chiffres sont très satisfaisants. L'Espace Junior est revenu à son niveau d'antan et a même largement dépassé l'objectif fixé. De même, le restaurant et la cafétéria ont augmenté leurs recettes et ont ainsi dépassé leurs objectifs. Le ticket moyen a donc augmenté globalement, malgré une baisse de revenus en ce qui concerne la médiation, le shop et la billetterie. En fin de compte, cela montre le potentiel disponible des différents secteurs du Musée.

Sur ces bases, nous nous sommes fixés des objectifs ambitieux pour l'avenir. Pour les atteindre, toutes nos forces se concentrent à présent sur le mois de juin et la réouverture du Musée.

Cordialement, Ursula Zeller Directrice

# **Projet Alimentarium 2016**

### Alimentarium 2016 prend forme

2015. 365 jours durant lesquels le projet Alimentarium 2016 se précise, se consolide, se concrétise, se partage et se profile dans l'avenir.

L'année débute avec la validation des projets définitifs pour la scénographie et la construction. L'exécution se profile : les détails sont dessinés, les contenus précisés et les entreprises engagées. Les concours pour le portail web, notre lieu de convergence digitale, et pour la nouvelle identité visuelle, exprimant le repositionnement de l'Alimentarium, sont lancés au printemps. Le 1 er mai, une année après la publication de nos premiers contenus, savoirs et objets de la Collection numérisés sur le site web, l'écosystème Alimentarium Academy, dédié aux enseignants, aux élèves et à leurs parents, est mis en ligne.

Août marque la transition physique vers le Musée de demain. Les derniers jours des vacances scolaires sont l'occasion de visiter l'exposition Alimentarium II, en place depuis 2002. La fermeture est fêtée pendant tout le week-end du 22 et 23 août, et dès le lendemain, les objets de la Collection sont emballés, les premiers cartons se remplissent et les bennes arrivent. Le déménagement va bon train. La Collection trouve sa demeure temporaire avec deux jours d'avance sur le planning. Le démantèlement des installations scénographiques fut conséquent, comme en a témoigné la valse des camions autour du bâtiment.

### Le 1er septembre les ouvriers arrivent - le chantier est ouvert

Depuis l'été 2015, l'Alimentarium ressemble à une fourmilière. Pour le futur contenu, les textes sont recherchés, puis écrits, validés et traduits. L'iconographie se constitue. Les couleurs et matériaux sont choisis. Les propositions des agences en charge du portail web et de l'identité visuelle sont présentées, discutées, optimisées, validées et leurs développements lancés. Actuellement, plus de 200 personnes œuvrent pour 'Alimentarium 2016'.

#### Se donner les moyens de ses ambitions

Depuis 2013, la Fondation Alimentarium développe le projet 'Alimentarium 2016' avec comme vision de devenir une référence mondiale sur l'alimentation et la nutrition, grâce à une plateforme d'apprentissage digitale et physique interconnectée qui permet de partager son expertise avec le grand public et les professionnels.

En 2015, ce développement futur est structuré, discuté, validé, puis diffusé. Les implications sont discutées avec le Groupe de Contenu externe, des tables rondes avec des professionnels de l'alimentation et des ateliers pilotes avec de nouveaux publics sont organisés. Diverses pistes du futur « business model » sont explorées avec le Digital Acceleration Team de Nestlé. Les axes et les objectifs stratégiques visant à atteindre les buts sont élaborés et consolidés pour constituer le Strategic Paper, qui fixe le cadre de développement pour ces prochaines années.

Préparer la suite signifie aussi en parler autour de nous, se faire connaître et tisser des liens. En 2015, plus de 10 présentations du projet global ou des offres spécifiques ont eu lieu dans différents contextes, tels que l'Exposition universelle de Milan, le salon ITB à Berlin, ou encore MuseumNext à Genève et Mai-Tagung à Dortmund, qui sont deux grandes rencontres muséales internationales. Partout, le projet intrigue, interpelle et reçoit des échos favorables. Plusieurs partenariats pour promouvoir et diffuser nos offres sont conclus et diverses collaborations pour de futures offres sont en cours.

Et ce n'est pas fini. Rendez-vous en juin pour l'ouverture du Musée qui complétera notre approche transmédia.

# Les nouveaux produits digitaux

### L'année 2015: étape fondamentale dans la stratégie digitale de l'Alimentarium.

L'écosystème Alimentarium Academy, avec ses MOOCs (Massive Open Online Courses), ses trois jeux et son application, montre que notre institution est toujours pionnière en matière d'éducation, tant au niveau digital que *in situ*.

Porté par la volonté de mettre notre expertise et nos ressources à disposition du plus grand nombre, l'Alimentarium a développé une plateforme inédite d'apprentissage en ligne sur l'alimentation et la nutrition, prévue à l'attention des élèves, de leurs enseignants et de leurs parents. Complémentaires et interconnectés, ces contenus didactiques sont disponibles en français, allemand et anglais. Cette plateforme d'apprentissage a été réalisée en collaboration avec le CEDE (Center for Digital Education) de l'EPFL et la start-up Coorpacademy à Lausanne. *Alimentarium Academy* se décline en trois supports avec des publics-cibles distincts:



Ils aident les enseignants dans leur mission d'apprentissage, grâce à plusieurs supports:

- · des fiches pédagogiques
- des vidéos originales (au total 56) réalisées tant par des universitaires que par des experts de Nestlé, permettent de compléter leurs connaissances sur le sujet
- · des fiches activité à faire en classe, avec leurs élèves
- des liens utiles et pertinents
- un forum afin de partager leurs expériences d'enseignement et d'échanger au niveau international

Ils sont divisés en quatre grands thèmes :

- Alimentation et les cinq sens
- Aliments et nutriments
- · La transformation des aliments
- · Le système digestif

#### 2. Tubix, Digestix et Nutrix

Trois jeux qui permettent aux enfants de faire leurs devoirs d'une façon ludique.

- -DIGESTIX a pour but de faire connaître la fonction des différents organes de la digestion.
- -TUBIX a pour objectif des faire comprendre les organes composant le tube digestif.
- -NUTRIX a pour mission de faire connaître les principes de l'équilibre alimentaire.

Les enseignants peuvent ainsi voir leur progression dans les jeux et se rendre compte si les enfants ont bien assimilé les notions de base de l'alimentation et de la nutrition.







Nutrix®

#### 3. Alimentarium Quiz

Cette application mobile encourage la réflexion et le dialogue entre parents et enfants sur les questions de l'alimentation et de la nutrition. Elle permet aussi aux parents de visionner les vidéos des experts.

#### MOOG's

En parallèle, l'Alimentarium a continué son partenariat avec la Haute Ecole Pédagogique de Schwyz et Koboldgames GmbH pour créer deux nouveaux serious games, au vu du succès de Yamy et les aliments.

Le jeu «**Aliments du Monde**» s'adresse aux enfants de 4 à 8 ans. Au cours de ce jeu de cuisine, les enfants peuvent opter pour un pays et un niveau de difficulté. Puis, des plats typiques leur sont présentés et ils doivent choisir les ingrédients correspondants. Le jeu aborde le thème des différentes cultures culinaires et a plusieurs buts pédagogiques :

Les méthodes de cuisine sont différentes dans les diverses régions du monde.

- Chaque culture a des aliments de base et des ingrédients traditionnels différents.
- Les ustensiles de cuisine utilisés lors de la préparation varient d'une culture à l'autre.
- Les enfants sont capables d'attribuer les ingrédients typiques aux pays d'origine respectifs.
- Ils connaissent des plats typiques de différents pays et continents.
- En jouant, ils apprennent les étapes de base de la préparation de recettes typiques.

Fresh Food Runner est un jeu éducatif pour les enfants à partir de 8 ans. Il permet d'acquérir des connaissances de base au sujet des périodes de récoltes des fruits et des légumes en Suisse. L'enfant assimile et apprend quels sont les fruits et légumes dits de saison, selon la région et durant quels mois de l'année ils sont frais sur les marchés ou dans les rayons des magasins.









## **Exposition temporaire**

### DETOX, croyances autour de la nutrition

Inaugurée le 18 mai 2014, « DETOX », grande sœur de l'exposition itinérante « Je mange donc je vis », a été prolongée en fonction de la fermeture du Musée. Le public, habitué à découvrir une exposition temporaire chaque année, a répondu présent pour cette prolongation exceptionnelle: les chiffres de fréquentation du Musée le montre, les visiteurs ont aimé découvrir l'histoire de la nutrition au fil des siècles cette année encore.

Le parcours ludique et interactif appelé « Parcours DETOX» à but pédagogique valorisant la collection numérisée reposait sur la technologie novatrice iBeacon et NFC pour tablettes et smartphones. Sur toute la durée de l'exposition, les 10 objets du parcours ont été consultés 2273 fois au total. Le beurrier du secteur « Acheter » arrive en tête avec 450 scans. Contrairement aux puces NFC, les iBeacons ont pu être gardés en vue d'une réutilisation pour d'éventuelles futures applications du Musée.







### Collection du musée

#### **eCollection**

Après la numérisation de 300 objets de nos collections en 2013, 255 objets sont déjà en ligne sur notre site internet à fin 2015. Les 45 restants seront publiés d'ici la réouverture du Musée, en juin 2016. Une nouvelle campagne photographique est agendée pour janvier 2016 et nous avons finalisé la liste des objets et leur nettoyage pour la fin de l'année. Afin de garder une ligne visuelle uniforme, le même photographe, Pierre Matthey, a été mandaté pour les prises de vue de 300 nouveaux objets. Ces derniers comprennent les futurs expôts visibles des publics dans l'exposition dès juin 2016, et seront mis en lien avec les autres plateformes de l'écosystème du Musée, notamment les fiches eSavoir et le eMagazine via le nouveau portail internet.

#### Acquisitions

Le début de l'année 2015 a été placé sous le signe des arts de la table. Quelques dons privés de belles pièces d'argenterie viennent compléter nos collections. Des pièces insolites ont également été acquises : une collection privée de 91 ramasse-miettes datant du tournant du 20e siècle et un porte-dîner d'ouvrier de la Révolution culturelle chinoise sortent du lot. Ce dernier, un don privé, sera une addition à la future exposition permanente dans la partie dévolue aux lieux de consommation du secteur « Société ». La seconde partie de l'année, des achats ont été réalisés pour la future exposition, dont un peigne à myrtilles et une serpe à riz khmère, des objets rares qui seront exposés dans le secteur « Aliments »





### Collection du musée

### Démontage de l'exposition et déménagement des objets

En août, tous les objets de l'exposition permanente et de la temporaire « Detox » ainsi que du secteur Junior ont été soigneusement démontés grâce à un travail d'équipe efficace. Marie Bourgnon, de la HES Arc à Neuchâtel, nous a prêté main forte dans le cadre de son stage en conservation-restauration. Rangés dans des caisses et cartons mis sur palettes, les objets ont été transportés et entreposés dans nos réserves à Broc pour un repos bien mérité.

### Nettoyage des collections

Valérie Chevalier (Seematter), diplômée en conservation-prévention de la Haute école Arc de Neuchâtel, continue le nettoyage de nos collections, à un temps de travail de 20%. La priorité cette année a été donnée aux objets qui seront présentés dans l'exposition permanente et à ceux qui font partie de la nouvelle campagne photographique eCollection de janvier 2016.

#### La Fourchette

La Fourchette ornant le lac Léman, œuvre conçue par le plasticien Jean-Pierre Zaugg et réalisée par l'atelier Favre de Vevey en 1995 pour les 10 ans du Musée, est officiellement entrée dans nos collections. Inventoriée et documentée, elle porte désormais le numéro d'inventaire AL 9672.



# Evénements spéciaux / portes ouvertes

Durant l'année 2015, l'Alimentarium a organisé quatre journées Portes Ouvertes (entrée gratuite au Musée) qui ont attiré 4'411 visiteurs et a participé aux semaines de Pâkomuzé, au cours desquelles 917 personnes ont pris part à nos ateliers.

#### Pâkomuzé - 3 au 19 avril

Au début du mois d'avril, nous avons participé, pour la troisième année, au programme Pâkomuzé. Ce partenariat, entre les Musées lausannois et ceux de la Riviera, a permis de faire découvrir nos ateliers « Chocolat de Pâques » et « Mille-Feuille » dans notre Espace Junior. Nous avons aussi proposé l'activité « 1 journée, 2 musées », ainsi que nos ateliers Saveur et Savoir sur les thèmes du chocolat, puis des sushis. Il s'agissait du seul évènement de l'année qui n'était pas portes ouvertes.

#### Marché ProSpecieRara - 10 mai

Comme chaque année, nous avons accueilli au début du mois de mai le marché ProSpecieRara. L'Espace Junior était ouvert au public le matin. L'après-midi, 21 personnes ont participé à l'atelier « Place à la famille ». Au total, nous avons enregistré 830 entrées au Musée. Le marché aux plantons a été, à nouveau, dévalisé en quelques heures et notre jardinier, Emile Collet, était présent dans notre potager pour informer les visiteurs.

### La Journée internationale des musées - 17 mai

Le 17 mai a eu lieu la Journée internationale des musées au cours de laquelle nous avons accueilli 672 visiteurs. Un atelier Saveur et Savoir ainsi que l'atelier « Place à la famille » affichaient complet. Le thème de cette année était « Traditions vivantes, hier, aujourd'hui et demain » et notre but était de mettre en avant le patrimoine culinaire vaudois et ses traditions. Une vingtaine de personnes avaient participé à la conférence sur l'histoire de la cuisine vaudoise, donnée par Monsieur Yvan Schneider (enseignant Suisse et auteur du livre « Petite histoire de l'alimentation en Suisse »). Le restaurant proposait des menus typiquement vaudois et des pâtisseries inscrites au patrimoine culinaire suisse.

#### La Nuit des Musées - 30 mai

A la fin du mois de mai a eu lieu la célèbre Nuit des Musées de la Riviera vaudoise. Cette année, le nombre de visiteurs était nettement inférieur aux années précédentes (nous avons accueilli 833 visiteurs contre passé 1'300 les années précédentes). La fête des Narcisses qui a eu lieu à Montreux à la même date serait une explication à cette baisse de fréquentation. Cependant, l'événement que nous avons organisé a eu un grand succès auprès des enfants et des adultes. Nous voulions montrer que la musique et la cuisine peuvent faire bon ménage. Le musicien Jean Duperrex a proposé un concert d'instruments insolites en lien avec l'alimentation, comme des batteries de cuisine ou encore un caquelon à fondue.

#### Festival des Artistes de rue - 22 et 23 août

Le week-end du Festival des Artistes de rue était tout particulier pour l'Alimentarium, car il s'agissait de la date à laquelle le Musée fermait temporairement ses portes pour se refaire une beauté. Sur les deux jours, nous avons accueilli un total de 2'076 visiteurs. Trois visites guidées de l'exposition temporaire ont eu lieu avec 48 participants au total. Les visiteurs du Musée pouvaient participer à notre animation « Délices de fruits », au cours de laquelle des anecdotes et des ustensiles racontaient l'étrange histoire des fruits, longtemps controversés, et les multiples manières de les manger. Un stand de boissons et de pâtisseries maison a été installé sur les quais pendant tout le week-end, alors que les cuisiniers du café-restaurant La Verrière avaient préparé des assiettes « surprise». Enfin, le Festival des Artistes de rue s'est installé devant le Musée avec l'école de cirque Coquino, qui a enchanté petits et grands avec des animations spectaculaires.



# Résultats d'exploitation

Le public a fait honneur aux derniers mois d'exploitation de l'Alimentarium car le total des recettes dépasse de 3% les objectifs globaux que nous avions fixés pour ces 8 mois d'ouverture.

Ces dernières années, nous pouvons constater un changement dans l'attitude de nos visiteurs : ils viennent moins nombreux, mais ils prennent du plaisir à participer à nos différentes offres en complément de nos expositions.

Par exemple, ces 8 premiers mois, nos visiteurs ont clairement profité des activités de l'Espace Junior, des ateliers Saveur & Savoir et du restaurant, en délaissant quelque peu les expositions permanente et temporaire du Musée et leurs visites guidées. Nous ne le dirons jamais assez, mais la météo est également un facteur clé pour la fréquentation d'un musée et cette année caniculaire n'a certainement pas contribué à l'augmentation de notre public dans nos étages non-climatisés.

Le chiffre d'affaires global de l'Alimentarium est en augmentation constante depuis 2012 – et ce malgré une baisse de fréquentation du Musée - laissant présager un magnifique potentiel de développement pour la réouverture.

### Ressources humaines

Année de fermeture temporaire, 2015 fut sans conteste une année émotionnellement très forte où chaque collaborateur a dû puiser dans ses ressources personnelles pour vaincre sa peur de l'inconnu et accepter les changements à venir.

Et les changements ont été nombreux à affronter : fin d'Alimentarium II et de son organisation, début d'une ère nouvelle avec intégration de compétences liées au monde digital, apparition de nouveaux rôles et mise sur pied d'un model organisationnel itératif.

Sur le plan humain également, les changements ont été de taille puisque quelques-uns de nos collaborateurs de la première heure nous ont quittés pour prendre une retraite bien méritée.

Le Musée étant fermé pour travaux, nombres de nos collègues ont continué à travailler pour sa renaissance depuis leur domicile ou en intervenant plus ponctuellement dans les locaux de travail à disposition. Ces nouvelles affectations de compétences ont principalement touché :

- Les cuisiniers-animateurs qui se sont concentrés sur la conception des nouveaux ateliers
- Les guides qui ont utilisé leurs compétences linguistiques pour des travaux de relecture et parfois de traduction
- D'autres encore pour des travaux de recherche, de documentation de contenus & d'archivage digital de tous nos documents

Les doutes, les craintes et les incertitudes du début et milieu de l'année 2015 ont fait place, après la fermeture officielle du Musée et un repos de quelques jours, à un état d'esprit positif et participatif de tous les collaborateurs où chaque contribution permet au projet Alimentarium 2016 de prendre vie.

### 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

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

# 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

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

Catherine Saurais

Directrice de nest

# Corporate Governance

# Comité de direction de l'Alimentarium



