

**alimentarium**  
une fondation Nestlé



Dossier de presse

**#vegan**

Exposition temporaire  
2021-2022

Alimentarium  
Quai Perdonnet 25  
CH-1800 Vevey  
[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)



## Échapper au brouhaha ambiant

C'est un oppressant labyrinthe de confusion qui nous accueille au deuxième étage du Musée veveysan. Une plongée dans le brouhaha médiatique ambiant qui règne sur le véganisme. L'Alimentarium nous invite à nous en extraire pour aborder la question dans toute sa complexité. Entre gastronomie, santé, nutrition, environnement, éthique, mais aussi militantisme ou culture populaire, le parcours nous amène à déconstruire nos idées préconçues grâce à l'exploration des multiples facettes du véganisme. Comment se nourrir de manière consciente et éthique ? Comment limiter notre empreinte sur l'environnement ? Que va-t-on manger dans le futur ? L'exposition #vegan nous invite à plonger au cœur des préoccupations qui agitent nos sociétés.

## Autour de l'exposition

Pour poursuivre la réflexion et engager la discussion, l'Alimentarium propose comme à l'accoutumée toute une série d'événements en lien avec le thème et adaptés à ses différents publics : conférences, tables rondes, capsules vidéo sans oublier les ateliers, jeux et dégustations.

**Exposition #vegan**  
mai 2021 - mars 2022

## Relations médias

### Trivial mass SA

Olivier Gallandat  
Eliane Gervasoni T.  
+41 78 603 41 40  
presse@trivialmass.com

### Alimentarium

Laurène Weguener  
+41 (0)21 924 14 78  
M. +41 (0)79 579 76 32  
laurene.weguener@alimentarium.org







## La paroles aux véganes !

Pour mieux comprendre les motivations individuelles derrière ce choix alimentaire, l'Alimentarium a donné la parole aux internautes – véganes ou intéressé.e.s par le véganisme – via la plateforme participative [mavievegane.org](http://mavievegane.org).

Plus de **120** témoignages ont ainsi pu être récoltés depuis début décembre 2020. Ils sont à découvrir dans l'exposition sous forme visuelle (citations sur les murs).

La base de données constituée par ces témoignages viendra également enrichir la recherche scientifique sur le véganisme en collaboration avec la Dre. Edmée Ballif, (Chercheuse FNS senior, Institut des sciences sociales, Université de Lausanne).

Enfin, pour pérenniser l'éphémère, les contributions rejoindront la collection de l'Alimentarium comme patrimoine immatériel.

## Pour ou contre ?

Avant même de pouvoir découvrir l'exposition, le visiteur fait face à un *buzzer* qui le somme de prendre position : *Végane ? Pour / Contre*. Ce dispositif fait écho aux choix impérieux auxquels nous confrontent quotidiennement les réseaux sociaux. L'Alimentarium nous invite à dépasser ce mode de jugement binaire pour aborder toute la complexité du sujet, en commençant donc par déconstruire quelques idées préconçues. Les résultats des votes sont révélés à l'issue du parcours permettant au visiteur de mesurer le chemin parcouru entre le début et la fin de l'exposition avec, à la clé, une appréhension peut-être différente de la question.

## Labyrinthe de confusion

Après le *buzzer*, place au labyrinthe de confusion sous un feu nourri de slogans, revendications et autres prises de positions médiatiques auxquelles nous sommes confrontés tous les jours. Ce kaléidoscope d'images complété par la diffusion des live *feeds #vegan* des réseaux sociaux nous plongent dans le brouhaha ambiant qui règne sur le véganisme.

## Îlots de contenus

Une fois sorti de ce labyrinthe, l'Alimentarium nous invite à parcourir quatre îlots de contenus et autant d'axes de réflexion pour explorer les multiples facettes du véganisme : gastronomie, santé et nutrition, environnement, éthique, mais aussi militantisme ou culture populaire.

## Carnisme x omnivorisme

Sur le pourtour de l'espace d'exposition se déploie le carnisme, soit la perspective dominante qui englobe notre vie quotidienne. Abordé en 'miroir' par rapport aux contenus proposés sur le véganisme, le contenu sur le carnisme met en lumière les stéréotypes et les arguments anti-véganes sans cependant tirer de conclusions hâtives ni porter de jugements.

Privilégier la notion de carnisme sur celle d'omnivorisme permet de dévoiler les mécanismes qui animent les motivations véganes et étend la discussion sur le sujet du domaine biologique vers le domaine socio-culturel en interpellant les raisons qui poussent certains à refuser cette prédisposition. Si tous les êtres humains sont des omnivores par nature, doivent-ils toujours l'être par nécessité?

## 1. Véganisme x santé x nutrition

Les aspects nutritionnels du véganisme sont abordés en perspective avec les régimes végétariens, pesco-végétarien, ovo-lacto-végétarien ainsi qu'avec le régime standard omnivore. Les différents aspects de chaque pratique alimentaire ainsi que les contraintes et limites clairement définies par l'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires) sont représentés et comparés au moyen de visuels et de graphiques.

Le régime végétalien est souvent associé par le public à une problématique reliée exclusivement aux protéines animales de la viande (et par extension symbolique, de la chair). Il s'agit ici de souligner que les possibles carences, si le régime n'est pas suivi avec une attention particulière, portent plus sur des nutriments essentiels (vitamine du groupe B, notamment B12, fer, calcium, iode, acides gras essentiels) que sur les protéines. La problématique de l'apport protéique chez l'adulte étant assez mineur dans les pays développés. Ce message est rendu explicite par un jeu qui propose au visiteur de composer le contenu des repas de sa journée, d'omnivore, de végétarien ou de végane, puis permet de visualiser le niveau requis et atteint de chaque nutriment essentiel.

## 2. Véganisme x environnement x éthique

Bien que ce ne soit pas sa raison d'être première, le véganisme se positionne parfois comme relevant d'un souci de préservation de l'environnement, au même titre que le flexitarisme et les végétarismes. Il appelle à la réduction de l'empreinte environnementale due à l'exploitation animale, qu'elle soit directe ou indirecte. L'exposition illustre notamment les empreintes de ce régime restrictif sur les émissions de gaz à effet de serre et la consommation d'eau, en soulignant qu'il requiert des matières premières dont la production et le transport comportent des défis sociétaux et environnementaux, notamment l'exportation de denrées non locales (graines de chia, noix de cajou, amandes, etc). Une manière de signaler que si le bilan écologique est favorable, il n'est pas forcément aussi idyllique, tout en rappelant que cet aspect n'est pas la justification première du véganisme, contrairement à d'autres régimes alimentaires (bio, végé).

Cette partie donne l'occasion de réfléchir aux défis posés par l'agriculture végane, une entreprise complexe qui, par exemple en bannissant les engrais d'origine animale pourrait favoriser les engrais minéraux. Une complexité pouvant occasionner certains conflits entre motivations éthiques et environnementales.

### 3. Véganisme x gastronomie

Aujourd'hui, quand on se balade dans les magasins d'alimentation, notre regard est attiré par une multitude de nouveaux produits aux noms exotiques, allant des substituts de viande au vuna (thon végétal), vacon (bacon végétal) et seitan (aliment à base de protéine de blé). Pour quelles raisons les personnes véganes optent pour les aliments qui rappellent la viande, en mangeant comme les autres des grillades, des wraps ou de la sauce bolognaise ?

Impossible lorsque qu'on aborde ce thème du véganisme et des plaisirs de la table de faire l'impasse sur Rolf Hiltl qui a créé une des premières boucheries véganes à Zurich et qui perpétue la tradition familiale avec son restaurant végétarien. Créé à Zurich en 1898, le HILTL est considéré comme le plus ancien restaurant végétarien au monde.

Enfin, les témoignages récoltés sur la plateforme participative permettent de montrer comment ce régime alimentaire peut être, au sein des familles, un facteur de conflits, de stress voire une remise en cause de certaines habitudes. Le véganisme marque-t-il la fin du repas de famille ?

### 4. Véganisme x militantisme x objets de culture populaire

Le véganisme est aussi une forme de combat. Un thème abordé ici par le prisme du militantisme de la cause animale et environnementale, sous l'angle de l'action directe ou de la production culturelle (musique, littérature, mode, etc.). Ou comment des voix diverses mais aussi dissonantes et contradictoires se manifestent au sein de ce mouvement social. À titre d'exemple, la chanson iconique de The Smiths, Meat is murder (1985) est citée par certain-e-s végan-e-s comme un «élément décideur de conversion».

Actions dans la rue ou dans l'assiette, opérations coup-de-poing, musique punk, vêtements et chaussures en cuir végétal. Jusqu'où le mouvement va-t-il s'étendre ?

### Décrypter les motivations

Réalisées par Jérémie Forney, professeur d'ethnologie à l'Université de Neuchâtel, 5 capsules vidéo illustrent la multiplicité des discours autour du véganisme et en décryptent les principales motivations :

1. Les méandres de la consommation et de ses impacts
2. Consommer comme action militante
3. La valeur sociale et culturelle de la viande
4. Élevage, agriculture et identités régionales ou nationales
5. Quelle place pour la mort dans nos vies de mangeurs ?



## Évènements et activités

Pour poursuivre la réflexion et engager la discussion, l'Alimentarium propose comme à l'accoutumée toute une série d'évènements en lien avec le thème et adaptés à ses différents publics : conférences, tables rondes, capsules vidéo sans oublier les ateliers, jeux et dégustations.

<https://www.alimentarium.org/fr>

### Lancement de l'exposition #vegan – 6 mai 2021

Qu'est-ce que le véganisme ? L'Alimentarium organise un événement de lancement sous la forme d'une rencontre en ligne avec des invités qui ont participé à la création de l'exposition #vegan. Placé sous le signe de l'échange, cet événement digital permettra d'ouvrir la discussion et le dialogue avec des intervenants au cœur du véganisme. Nos invités :

- M. Rolf Hiltl : propriétaire du premier restaurant végétarien au monde, le Hiltl, et grande figure de la nourriture végane <https://hiltl.ch/>
- Mme Edmée Ballif : Chercheuse FNS senior, Institut des sciences sociales, Université de Lausanne <https://edmeeballif.com/>
- M. Jérémie Forney : professeur d'ethnologie à l'Université de Neuchâtel <https://www.unine.ch/ethno/home/equipe/forney.jeremie.html>
- Mesdames Sylvia Wiederkehr et Adrienne Pittet : deux personnes véganes qui présentent leur parcours de vie dans notre exposition

Cet événement sera à suivre en direct à 18h sur notre chaîne [YouTube](#), ainsi que sur nos réseaux sociaux [Facebook](#) et [Instagram](#).

### Nuit des Musées – 29 mai 2021

Une nuit végane !

L'Alimentarium se met au véganisme ! Grâce à Andonia Dimitrijevic, devenez des expert-es en pâtisseries véganes avec la confection de cookies au beurre de cacahuète et pépites de chocolat ! Le *Restaurant* et le *Café du Musée* vous accueillent avec des plats véganes et autres gourmandises maison.

Sur inscription à [event@alimentarium.org](mailto:event@alimentarium.org)

Atelier 1 - 17:00

Atelier 2 - 18:30

Atelier 3 - 20:00

Atelier 4 - 21:30





## L'Alimentarium en quelques mots

Fondée à Vevey en 1985 par Nestlé, l'Alimentarium s'est imposé comme un incontournable des hauts lieux à visiter sur la Riviera vaudoise. Sa situation exceptionnelle a contribué à faire de sa Fourchette géante plantée dans le lac un grand classique d'Instagram et l'emblème de toute la région.

Premier musée au monde consacré à l'alimentation, il est aujourd'hui un véritable centre de compétences autour des questions relatives à l'alimentation et la nutrition. Sous son toit prestigieux, experts et spécialistes explorent les multiples facettes de ces domaines d'un point de vue historique, scientifique et culturel.

Entièrement rénové en 2016, l'Alimentarium propose un voyage extraordinaire et interactif au cœur de l'alimentation dans son exposition permanente *Manger – L'essence de vie*.

Institution culturelle majeure et emblématique de la ville et de la région, l'Alimentarium est soutenu depuis plus de 30 ans par Nestlé dans ses nombreuses activités et son développement. Lieu d'apprentissage et d'échanges, le Musée propose des ateliers pour adultes et enfants dans l'espace FoodAcademy. Depuis toujours, ces ateliers pratiques jouissent d'un grand succès auprès des visiteurs. Fort de son caractère de pionnier, le Musée favorise les nouveaux modes d'apprentissage et d'enseignement accessibles au plus grand nombre grâce aux technologies numériques.

[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)

### Contacts

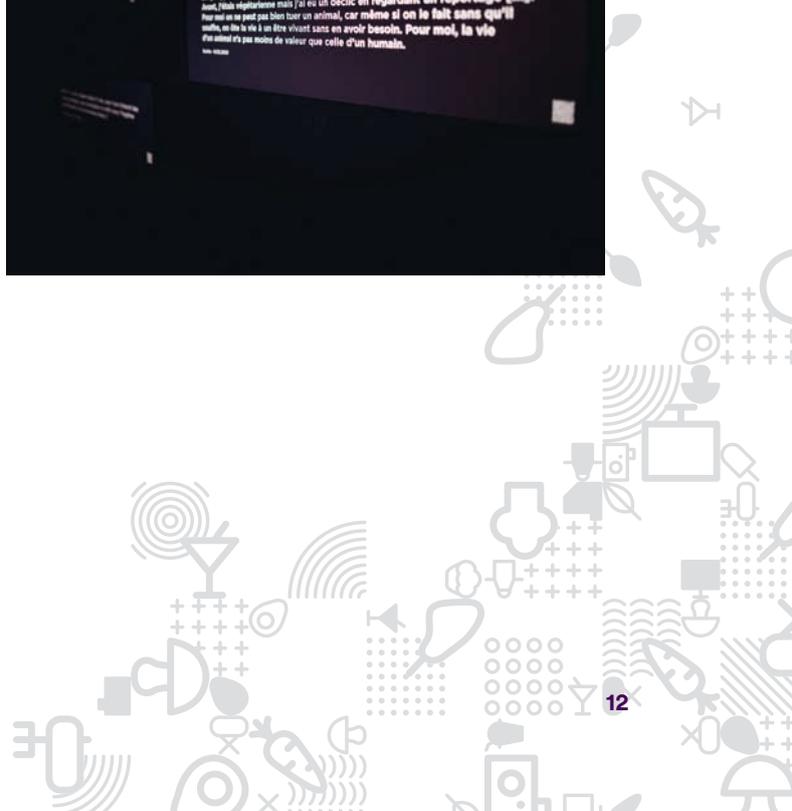
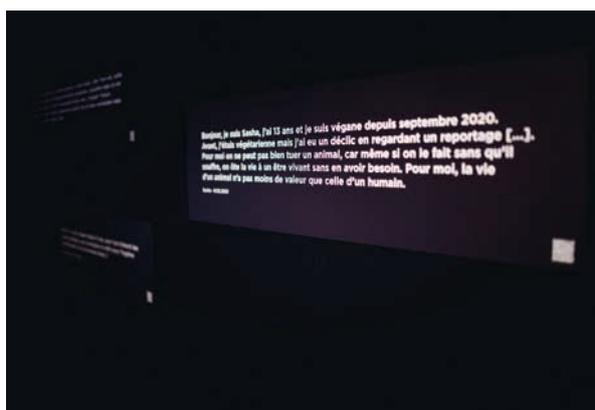
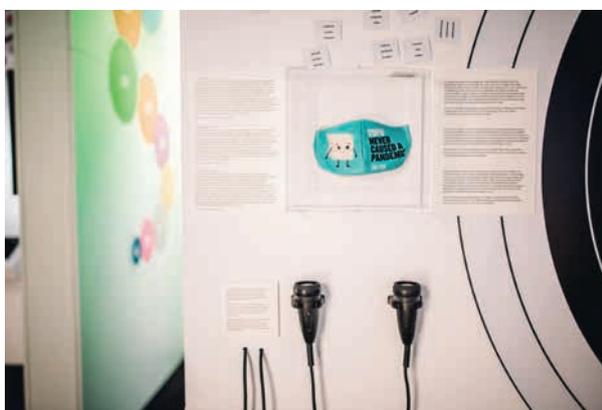
#### Relations médias

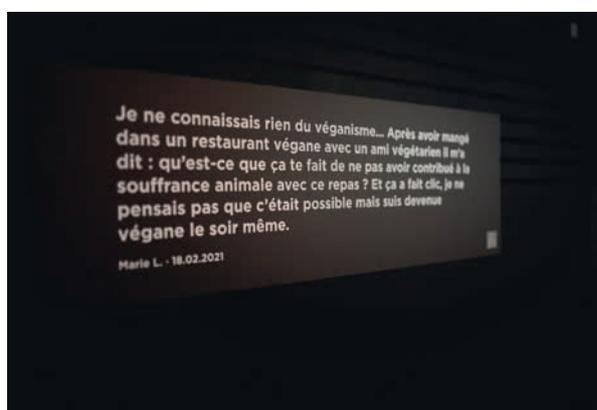
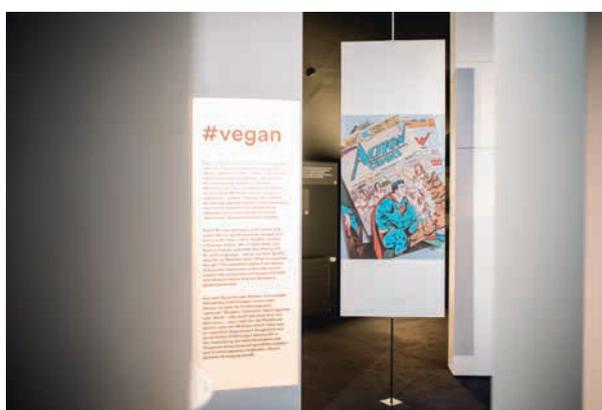
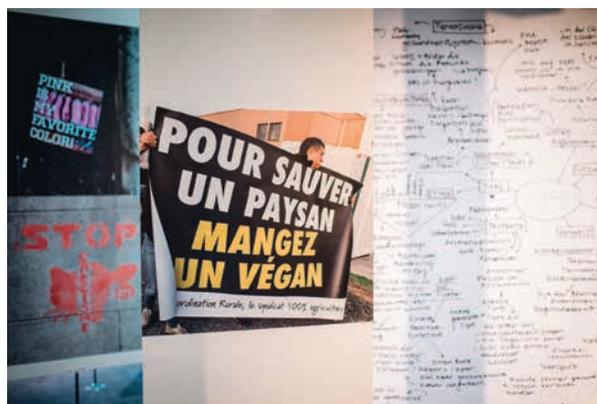
Trivial mass SA  
Olivier Gallandat  
Eliane Gervasoni  
+41 78 603 41 40  
[presse@trivialmass.com](mailto:presse@trivialmass.com)

Alimentarium  
Laurène Weguener  
T. +41 (0)21 924 14 78  
M. +41 (0)79 579 76 32  
[laurene.weguener@alimentarium.org](mailto:laurene.weguener@alimentarium.org)

Alimentarium  
Quai Perdonnet 25  
CH-1800 Vevey  
[www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)







@Alimentarium – William Gammuto

