Riviera Chablais Hebdo
N° 208 | Du 18 au 24 juin 2025

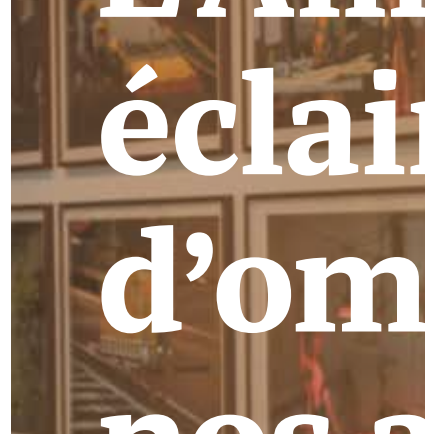
L'Alimentarium éclaire la part d'ombre de nos assiettes

Via la nouvelle exposition de l'Alimentarium, Boris Wastiau veut sensibiliser aux enjeux majeurs qui se cachent derrière nos assiettes en mêlant textes, objets et art.

Vevey

Pour ses 40 ans, le musée propose une nouvelle exposition sur les tensions entre défis et déséquilibres dans le milieu de l'alimentation. Poétique et percutant.

Texte: Karim Di Matteo kdimatteo@riviera-chablais.ch
Photos: Luis Lourenço © Alimentarium



Dans le hall d'entrée, une photographie monumentale de Fabrice Monteiro donne le ton sur 18 m². Sur le cliché de ce descendant d'esclaves brésiliens qui vit au Sénégal, la silhouette d'une élégante femme noire surgit d'une décharge à ciel ouvert en tendant le bras dans un geste d'alerte.

«Cette image nous confronte à la part d'ombre de notre assiette: ce que nous consommons finit souvent par nourrir les décharges plutôt que les humains», explique Boris Wastiau, directeur de l'Alimentarium, en entamant la visite de la nouvelle exposition de l'espace muséal veveysan, «Systema Alimentarium, vers une grande révolution alimentaire?» À découvrir dès ce jeudi et ce week-end lors de portes ouvertes.

«La question de départ de l'exposition est: que mangera-t-on dans 25 ans?» Le directeur y ajoute celle des responsabilités. «Le système alimentaire global est le plus gros producteur de gaz à effet de serre, la première cause de détérioration de nos écosystèmes, la première cause de maladies non transmissibles. 11% des gens ont un diabète! Nous serons bientôt 10 milliards, alors comment concilier que 2 milliards soient suralimentés, tandis que d'autres meurent de faim ou que plus de la moitié de l'humanité n'a pas d'accès garanti à une eau en suffisance ou saine?»

La réflexion par l'art

Le discours restera engagé tout au long des trois étages et de l'heure de visite menée au pas de charge. Car il y a beaucoup à découvrir sur les étagères qui sentent le bois neuf, les présentoirs, des écrans parfois.

Et des cimaises aussi. Car l'art est omniprésent dans la scénographie de l'architecte Bernard Delacoste. On alterne entre les puissantes images de l'agence Magnum, des tableaux évoquant la peinture des siècles passés ou des créations plus contemporaines.

Parmi ces dernières, «The Garden of Life and Death». Commandée en première mondiale et spécialement pour l'Alimentarium à l'artiste britannique d'origine éthiopienne Theo Eshetu (exposé au MoMA, MET et Museo delle Civiltà à Rome), cette création immersive et kaléidoscopique «explore les tensions entre abondance et précarité alimentaires, en mêlant images symboliques et récits sensoriels» à l'intérieur de trois serres. Ou quand une métaphore du réchauffement climatique devient un espace muséal.

La photo géante de Fabrice Monteiro donne le ton dans le hall.

Entre les besoins et les plaisirs

Le parcours tout en poésie commence dès les jardins extérieurs aux 300 espèces depuis lequel un cadre invite à plonger le regard dans ce paysage façonné par l'homme pour se nourrir, des coteaux à la plaine du Rhône.

On entre dans le vif du sujet dès la première salle en suivant un «garde-manger du monde» mettant quelque 150 plats typiques sous verre et répertoriant les principaux types d'aliments à coups de chiffres donnant le tournis. «Nous produisons 60 millions de tonnes de soja pour notre alimentation, exemplifie Boris Wastiau, et 300 autres millions pour nourrir des animaux, avec les effets que l'on connaît sur notre santé et la déforestation.»

Un «garde-manger du monde» recense 150 plats typiques et donne des chiffres évocateurs sur les principales catégories d'aliments.

Certains fondamentaux ont droit à leur section. L'eau, évidemment, le sel, par trop consommé, ainsi que les quatre piliers de «l'économie des plaisirs»: le sucre, le café, le thé et le chocolat. «Le sucre, cette chronique d'une addiction planétaire», selon Boris Wastiau. Une histoire dont les racines profondes s'entremêlent avec celles du colonialisme.

Le besoin de se nourrir est également source d'incertitude à travers l'Histoire et le concept de sécurité alimentaire s'est élargi. Conflits, périodes de rationnement, famines, crises alimentaires, surcoût des matières premières: les facteurs de tension sont nombreux.

Et que dire des effets visibles de certaines conséquences sur le monde? C'est ce que veut exemplifier la partie finale de l'exposition, la «zone critique», qui reprend le titre de l'essai du philosophe Bruno Latour. Comme un point de non-retour, les marées vertes en Bretagne, la population piscicole décimée en Baltique ou les arbres qui tombent en Amazonie sont autant de signaux d'alarme. «Et qui reposent une question datant des débuts de l'écologie, continue Boris Wastiau: comment répartir les terres et où les sanctuariser?»

Après trois révolutions – celles de l'industrie, de la rétrospectivement mal nommée révolution «verte» des années 1960 et du fast-food – l'urgence est à l'actuelle: celle de la durabilité. «Va-t-on vers le mieux?», interroge encore le directeur. À chacun de se forger une opinion. «Systema Alimentarium» y contribue.

www.alimentarium.org/fr/visit/systema-alimentarium

«Systema Alimentarium, vers une grande révolution alimentaire?», inauguration ce jeudi 19 juin à 18h, portes ouvertes samedi et dimanche, Quai Perdonnet 25, Vevey.

Scannez pour ouvrir le lien

alimentarium

1. L'alimentation sous l'angle du rationnement de guerre.
2. Goût, design, marketing: le Sugus fait partie des icônes.
3. Les techniques de conditionnement des aliments ont modifié notre rapport à la nourriture.
4. «Fossile» de pain, plus de 100 ans d'âge.
5. L'économie familiale représentée par cette bourse aux coupons.