



Alimentation Des chercheurs fribourgeois et bernois mettent au point un bouclier bactérien qui prolonge la vie des carottes. >> 23



Tomber malade en pleine canicule

Le mot de la fin Quoi de pire qu'un refroidissement carabiné durant ses vacances? Notre chroniqueuse a testé la grippe avec nez bouché lorsqu'il fait plus de 30 degrés. Pas un bon souvenir... >> 24

MAGAZINE

19
LA LIBERTÉ
MARDI 19 AOÛT 2025

Comment nourrir 10 milliards d'humains? La nouvelle exposition de l'Alimentarium tente une réponse

Durabilité au menu de l'humanité

« CLAIRE PASQUIER

Vevey >> Si la démographie continue d'évoluer pour atteindre 10 milliards d'habitants en 2050, comment procéder pour nourrir 2 milliards d'êtres humains supplémentaires de manière saine sans aggraver l'impact environnemental? La question ouvre la nouvelle exposition de l'Alimentarium de Vevey, qui fête cette année ses quarante ans.

Cette interrogation légitime de l'institution muséale plane sur toute la visite, menée par le directeur Boris Wastiau. «Aujourd'hui, une partie de la population est suralimentée. En Suisse, un tiers des coûts de la santé sont liés à l'alimentation, avec le traitement de cancers des organes digestifs, mais aussi du diabète de type 2 et des maladies cardiovasculaires. Et le fossé se creuse toujours plus avec les personnes qui souffrent de malnutrition, estimées à 800 millions dans le monde», relève l'anthropologue. Dès lors, comment faire pour répartir l'alimentation équitablement et surtout pour la produire le plus éthiquement (lire ci-dessous) et durablement possible?

Noyés de plastiques

Systema Alimentarium propose une approche globale de la question, «même si ce n'est pas à la mode», concède Boris Wastiau dans le hall du musée veveysan. Dans la cage d'escalier, une immense photographie de Fabrice Monteiro accueille le public avec une figure qui émerge d'une décharge de plastiques, notamment issus de l'industrie agroalimentaire. «L'artiste rappelle que le problème environnemental concerne l'humanité entière et appelle au dialogue.»

Est-ce paradoxal pour un musée appartenant au géant de l'agroalimentaire Nestlé de pointer du doigt le secteur? «Pas du tout. C'est un système qui concerne tous les individus et il faut analyser tous ses acteurs, penser global», insiste Boris Wastiau, qui n'a eu de compte à rendre à personne pour monter l'exposition.

Et de commencer par détailler par le menu nos assiettes, présentées sur un grand buffet de cuisines du monde: couscous, pot-au-feu, poulet aigre-doux, etc. «Tout ce qu'on mange aujourd'hui, ou presque, date du néolithique il y a 10 000 ans, lorsque l'on a commencé à domestiquer les plantes et les animaux.» C'est à cette époque-là que se développe la fermentation, procédé encore largement utilisé aujourd'hui pour le pain, les produits laitiers, et plus généralement la conservation et la bonne digestion d'aliments.

Variété en baisse

Si le style des propositions s'est étoffé avec la mondialisation, la variété de notre nourriture, elle, ne fait que faiblir: «Sur 30 000 plantes potentiellement comestibles, seule une trentaine constituent la base de notre alimentation. Prenez le blé, le maïs et le riz: ils représentent plus de 40% de l'apport calorique mondial.» On doit cet appauvrissement des cultures à la mal nommée révolution verte des années 1960, qui a permis la généralisation du recours aux pesticides et aux



Ci-dessus: intitulé
Ces personnes qui nous nourrissent, ce mur de photographies met en lumière les professions trop peu valorisées du secteur de l'agroalimentaire.
Ci-dessous: dans la «zone critique», les visiteurs sont invités à réfléchir à ce qu'ils souhaitent voir évoluer dans le système alimentaire.
Alimentarium



engrais synthétiques pour augmenter les rendements et la productivité.

Boris Wastiau rappelle que la principale cause de la réduction de l'espérance de vie est directement liée au système alimentaire par tout ce qu'il engendre. Aussi, l'exposition présente un «régime de santé planétaire» avec

ce que devrait consommer un humain lambda quotidiennement pour être en bonne santé: 7 grammes de bœuf et agneau, 13 grammes d'œuf, 28 grammes de poisson ou encore 25 grammes de fruits à coque et 300 grammes de légumes. «Bien sûr, c'est une diète modélisée. La première

règle à appliquer est liée à la provenance des aliments, car leur transport est l'une des premières causes de pollution, souligne Boris Wastiau. Mais globalement, il faut diminuer la viande rouge et le sucre.»

Le sucre, à qui une section de l'exposition est consacrée. Originaire de

Papouasie-Nouvelle-Guinée puis cultivée en Inde depuis plus de 2500 ans, la canne à sucre a voyagé au Moyen-Orient grâce aux Perses, puis dans le bassin méditerranéen. A l'époque médiévale, il s'agit d'un produit de luxe. «Lors de la découverte des Amériques, la canne à sucre devient un produit fétiche des colonies américaines et sa production devient exponentielle. Toute la population mondiale devient accro. C'est la première fois dans l'histoire de l'humanité que se développe une production à une telle échelle, alors qu'il n'est pas utile pour l'organisme!» Et de rappeler que les Suisses consomment 36 kilos de sucre par an, quelques kilos de plus que les Américains!

Monocultures intensives, souvent gourmandes en eau (surtout pour la canne à sucre), les cultures sucrières ont un gros impact sur l'environnement et prennent la place d'autres cultures plus saines. A l'instar de ces autres «aliments confort» développés à l'époque coloniale que sont le café et le cacao, le sucre est surtout produit pour dégager du profit, souligne Boris Wastiau.



«Globalement, il faut diminuer la viande rouge et le sucre»

Boris Wastiau

En pénétrant dans la «zone critique» de la nouvelle exposition, des photographies satellites éclairées de la Terre, de ses eaux, de ses sols, ressortent particulièrement dans cette salle sombre au dernier étage. Tout ce qui pose problème est décrypté: le recours aux pesticides, la désertification, l'eutrophisation, la pollution des sols, les conséquences de la surpêche pour les populations côtières... Et Boris Wastiau de soulever la problématique du bétail: «Le bétail est une des premières sources de méthane, il prend de la place et nécessite du fourrage. Au Brésil il y a plus de vaches que d'humains, et leur élevage entraîne la déforestation de l'Amazonie.»

La visite se conclut sur une réflexion à mener sur de petits coussins en feutre où tout un chacun est invité à s'interroger sur le futur à donner à ses choix alimentaires et au système. Le directeur, quant à lui, plaide: «Il faut absolument réduire la production de denrées ni bonnes pour la santé ni bonnes pour l'environnement, répartir les ressources de façon équitable, investir dans une agriculture régénératrice pour restaurer la santé des sols et des eaux. Finalement, repenser les formes de gouvernance.» >>

Les personnes dans l'ombre du système

L'Alimentarium met également en lumière les personnes travaillant dans l'agroalimentaire – des professions souvent peu valorisées et au quotidien difficile.

Nourrir les autres permet à beaucoup de gens de se nourrir. Selon l'Organisation mondiale des Nations Unies, 3,83 milliards de personnes dépendent de l'industrie alimentaire pour subvenir à leurs besoins. Rien que le secteur primaire compterait 1 milliard de travailleurs. Mais «que signifie de travailler dans le système alimentaire?» interroge Boris Wastiau, le directeur de l'Alimentarium. «Il existe des milliers de métiers dans les champs, les usines, la transformation, la vente, mais hormis quelques exemples de grandes réus-

sites – un chef étoilé par exemple – ce sont des professions peu valorisées.» Or, le virage de la durabilité doit se faire de façon éthique, selon l'anthropologue.

Pliée en quatre, une ouvrière agricole trie les fèves de cacao à même le sol dans une ferme bio et fairtrade tandis qu'un autre porte un énorme sac de bananes sur l'épaule. Ailleurs, une autre ouvrière trie des boîtes de thon à la chaîne dans une usine. Autant d'exemples de la dureté du domaine, présentés dans une sélection de photographies de l'agence Magnum. «Ce sont des métiers exposés, avec des conditions variables. En Suisse et en Europe, la charge maximale portée est de 25 kg, mais ailleurs c'est 50», souligne Boris Wastiau.

Plus près de chez nous, les métiers de l'agroalimentaire ont aussi droit à leur vitrine: veste de cuisinier, uniforme de la Migros... «La population s'est rendu compte de leur importance durant le Covid.» Si dans les pays européens, les conditions sont plutôt favorables, Boris Wastiau rappelle que les dérivés existent: «Les vendanges de champagne ont lieu sur six semaines en France et emploient 120 000 personnes. Or, certains vignobles ont engagé des sans-papiers ramassés à Paris, et payés au lance-pierre et logés dans des conditions indignes.» Cet été, des sous-traitants de grandes maisons de champagne ont été condamnés à de la prison ferme pour traite d'êtres humains. >> CP