

L'Alimentarium de Vevey interroge les défis de l'alimentation mondiale

Durabilité Comment nourrir 8 milliards d'êtres humains sans gâcher les ressources et dévaster la planète? C'est la réflexion que propose, pour ses 40 ans, la nouvelle exposition permanente du musée de Nestlé. Un parcours poétique mais percutant.

Karim Di Matteo

Dans le hall d'entrée de l'Alimentarium, une photographie 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 femme 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 déchets plutôt que les humains», explique Boris Wastiau, directeur du musée veveysan, en entamant la visite de la nouvelle exposition «Systema Alimentarium, vers une grande révolution alimentaire?»

«La question de départ est: que mangera-t-on dans vingt-cinq ans?» reprend-il. Il 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. Nous serons bientôt dix milliards, alors comment concilier que deux 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?»

Penser la durabilité 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, sur des présentoirs ou des écrans. Et des cimaises. Car l'art est omniprésent dans la scénographie de l'architecte Bernard Delacoste.



Une femme surgit d'une montagne de déchets: la photo géante de Fabrice Monteiro donne le ton dès le hall d'entrée.

Luis Lourenco/Alimentarium



L'exposition retrace l'histoire de la production alimentaire de masse. Luis Lourenco

On oscille entre les images puissantes de l'agence Magnum, des tableaux évoquant la peinture des siècles passés et des créations plus contemporaines.

Parmi ces dernières, «The Garden of Life and Death», Commandée spécialement pour l'Alimentarium au Britannique d'origine éthiopienne Theo Eshetu, 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 espace muséal.

Entre besoins et plaisirs

Le parcours, poétique, commence dès les jardins extérieurs aux 300 espèces depuis lesquels un cadre invite à plonger le regard dans ce paysage nourricier façonné par l'homme, des cotreaux à la plaine du Rhône.

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

Certains fondamentaux ont droit à leur section. 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 s'entremêlent avec celles du colonialisme.

L'eau, denrée naturelle si précieuse et stratégique, a aussi droit à sa section dans le temple de l'alimentation de propriété Nestlé, plus grand distributeur d'eau en bouteille. Une contradiction? Le directeur opte pour le «no comment».

Source d'incertitudes

Le besoin de se nourrir est également source d'incertitudes et

le concept de sécurité alimentaire s'est élargi. Conflits, rationnements, famines, crises alimentaires, surcoût des matières premières: les facteurs de tension sont nombreux.

Et que dire de certains effets sur la planète? C'est ce que veut illustrer la «zone critique» finale, 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 mer Baltique ou les arbres qui tombent en Amazonie sont autant de signaux d'alarme. «Ils 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 révolution «verte» des années 60 et du fast-food –, l'urgence est à la durabilité. «Va-t-on vers le mieux?» interroge le directeur. À chacun de se forger une opinion. «Systema Alimentarium» y contribue.

«Systema Alimentarium, vers une grande révolution alimentaire?» exposition permanente.

«Comment concilier que deux milliards d'humains soient suralimentés tandis que d'autres meurent de faim?»

Boris Wastiau
Directeur de l'Alimentarium



Thibaut Fuks

PUBLICITÉ

Partenaire média

La Pologne rêvée

100 chefs-d'œuvre du musée national de Varsovie

27.06 - 09.11. 2025

Donation Famille Bugnion

Julian Fałat, Paysage d'hiver avec rivière et oiseaux (détail), 1913 Musée national de Varsovie

Lausanne

Cultiver ses fraises dans un petit espace

Au jardin Ce délice se développe sans mal sur un balcon ou une terrasse. C'est bientôt le moment de planter les pieds qui donneront des fruits au printemps prochain.

Originaire du Chili et importée sur le Vieux-Continent au début du XVIII^e siècle, la fraise appartient à la famille des rosacées, comme le framboisier et le rosier. Il est tout à fait possible de la cultiver chez soi, même si l'on n'a pas beaucoup de place.

Les meilleures variétés

Parmi les 600 variétés de fraises existantes, certaines sont plus adaptées pour être cultivées sur un balcon. Parmi lesquels des fraisiers remontants (deux récoltes, dès mai puis au cours de l'été) ou non remontants (une seule récolte).

Mara des bois: la saveur rappelle celle de la fraise des bois, mais le fruit est de taille moyenne.

Mount Everest: une fraise arrondie très sucrée.

Vivarosa: port retombant et fruit à chair ferme. Ses fleurs roses sont très décoratives.

Gariguette: fruit rouge vif allongé, juteux et tendre.

Ciflorette: fraise allongée et pointue, orangée ou rouge, ni trop sucrée ni trop acide.

Fraise des bois: fruits de petite taille au goût unique.



Getty Images

Les fraisiers remontants donnent des fruits deux fois dans l'année.

Choisir des contenants

Les racines des fraisiers, peu profondes, s'adaptent à tous types de contenants, une jardinière ou un pot, mais relativement grands pour qu'elles disposent de l'espace nécessaire à leur bon développement: on compte un diamètre et une hauteur d'environ 20 cm par pied. Optez pour de la terre cuite et mettez billes d'argile ou gravier sur les trous au fond du pot pour permettre un bon drainage de la terre.

Marche à suivre

Saison: planter entre fin août et septembre ou octobre. Les variétés remontantes peuvent être plantées en février, mars, avril. **Exposition:** le fraisier aime le soleil. Sauf la mara des bois, qui préfère la mi-ombre pour que les rayons ne brûlent pas ses tiges. **Substrat:** il doit être léger, bien drainé, riche en humus et acide. Commencez par étaler dans le fond du pot des billes d'argile pour le drainage (2 à 3 cm au

minimum), puis déposez le substrat. Il peut être composé pour moitié de terreau de plantation et pour moitié de compost, ou du terreau avec une pincée d'engrais à fraisiers par exemple, ou de terreau et terre végétale. Tassez.

Plantation: faites tremper les plants dans une eau non calcaire pour humidifier la motte puis égouttez bien. Ôtez le godet et caliez le plant bien droit dans le substrat. Refermez le trou en tassant délicatement la terre. Le collet doit affleurer la terre et il faut faire en sorte que le cœur ne soit pas enfoui. Espacez les pieds de 20 à 30 cm.

Pour finir, mettez un paillage (écorces de bois notamment), qui protégera les pieds du froid hivernal et réduira l'évaporation d'eau en été. Puis arrosez l'ensemble.

Quelques semaines sont nécessaires pour voir apparaître des fleurs, puis des fruits rouge vif qui peuvent être cueillis depuis le mois d'avril et jusqu'au début de l'automne.

Aude Godfryd