

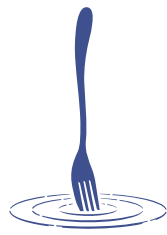
RAPPORT
ANNUEL
2025



alimentarium
une fondation Nestlé



Alimentarium
Quai Perdonnet 25
CH-1800 Vevey
www.alimentarium.org



sommaire

ACTIVITÉS	6
Expositions	7
Collections	10
Médiation culturelle	14
Accueil et services	27
Communication et marketing	29
RÉSULTATS D'EXPLOITATION	35
GOURVERNANCE	43

40^{ans}

alimentarium.org

Observatoire des futurs alimentaires

Faut-il choisir entre goût et conscience?

Nouvelle exposition permanente
SYSTEMA ALIMENTARIUM

Dès le 19 juin 2025

alimentarium
une fondation Nestlé





MESSAGE DU DIRECTEUR

L'année 2025 marque une étape majeure dans le développement de la Fondation Alimentarium et de son musée, dédié aux sciences de l'alimentation et aux cultures culinaires. Porté par une dynamique enthousiasmante, l'Alimentarium a renouvelé à l'occasion de son 40^e anniversaire sa vocation : offrir au public un espace de découverte, de réflexion et de dialogue sur les enjeux contemporains liés à la nutrition, aux systèmes alimentaires et à notre rapport au vivant. Dans un monde traversé par des défis écologiques, sanitaires et sociaux, le musée s'affirme comme un lieu de connaissance, mais aussi comme une plateforme culturelle ouverte sur les grandes transformations de notre époque.

L'ouverture, en juin, de la nouvelle exposition « SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? » a constitué un moment structurant. Largement relayée dans les médias et accueillie avec enthousiasme par les visiteur-euse-s, elle a renforcé le positionnement du musée au cœur des transitions alimentaires. La presse a salué une exposition « ambitieuse et nécessaire », capable de rendre accessibles les enjeux majeurs de notre alimentation future. Cette reconnaissance témoigne de la pertinence du travail mené par les équipes, qui conjuguent exigence scientifique, innovation muséographique et engagement pédagogique.

Tout au long de l'année, l'Alimentarium a poursuivi son engagement auprès de publics diversifiés, notamment à travers ses grands rendez-vous : PâKOMUZé, la Nuit des musées, le vernissage de l'exposition « SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? », le week-end portes ouvertes à l'occasion des 40 ans du musée, la Fête du 1^{er} août et la Semaine du Goût. Ces moments forts ont illustré la capacité du musée à conjuguer accessibilité, convivialité et réflexion critique, tout en consolidant son ancrage régional et son rayonnement national.

En fin d'année, le Conseil de fondation a adopté l'ambitieuse feuille de route muséographique « Alimentarium 2026–2029 », qui prévoit la réfection complète des espaces du musée, publics et privés, avec une nouvelle circulation, scénographie, dispositifs numériques et contenus scientifiques actualisés. Objectif : enrichir l'expérience visiteur, toucher de nouveaux publics (la génération Z) et développer davantage d'interactivité et d'immersion. D'ici 2029, la surface d'exposition devra augmenter de 60% et les conditions de conservation seront renforcées.

En 2025, la Fondation Alimentarium affirme ainsi plus que jamais sa volonté de croître et sa mission d'utilité publique : contribuer, par la culture et la connaissance, à éclairer les choix alimentaires d'aujourd'hui et de demain, et à accompagner, avec responsabilité et créativité, la grande révolution alimentaire en cours.

Boris Wastiau
Directeur de l'Alimentarium

ACTIVITÉS



EXPOSITIONS



« Le garde-manger du monde ».
Photo Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey

«SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?»

DATE D'INAUGURATION	19/06/2025
DIRECTION GÉNÉRALE	BORIS WASTIAU
COMMISSARIAT	MARIE DESMARTIS ET BORIS WASTIAU
CHEFFE DE PROJET	MARIE DESMARTIS
CONCEPTION THÉMATIQUE ET ÉCRITURE	BORIS WASTIAU
SCÉNOGRAPHIE ET ÉCLAIRAGE	BERNARD DELACOSTE, MCB D ARCHITECTES (GENÈVE ET MONTHÉY)
GRAPHISME	JOCELYNE FRACHEBOUD (PARIS)

À l'occasion de ses 40 ans, l'Alimentarium a inauguré le 19 juin 2025 «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?», une exposition immersive et engagée sur les grands enjeux du système alimentaire mondial. Que signifie «bien manger» à l'ère de l'Anthropocène? Pourquoi notre manière de produire et de consommer menace-t-elle notre santé et celle de la planète? Du potager luxuriant à l'extérieur aux installations artistiques spectaculaires dans les galeries, le parcours invite à repenser notre rapport à la nourriture: diversité biologique en péril, déchets en excès, déséquilibres sanitaires et inégalités sociales. Les visiteur-euse-s peuvent découvrir les grandes révolutions alimentaires, des civilisations anciennes à l'agriculture régénératrice du futur, en passant par le fast-food et l'industrie agroalimentaire. Guidé-e-s par des photographies, objets, vidéos et questionnements, chacun-e est amené à réfléchir à ses choix et à sa place dans ce système vital. Une exposition à la fois lucide et poétique, entre science, histoire et conscience, qui interroge les enjeux globaux liés à l'alimentation: comment nourrir sainement et durablement une humanité toujours plus nombreuse, tout en préservant les écosystèmes de la planète?

Une plongée sensorielle et critique dans le système alimentaire

L'exposition débute en plein air, dans un jardin vivant où sont cultivées 300 espèces, avant d'emmener les visiteur-euse-s à travers un parcours intérieur mêlant installations monumentales, photographies, objets historiques, dispositifs numériques et œuvres d'art contemporaines. Chaque étape révèle les tensions du système alimentaire global: perte de biodiversité, gaspillage, dépendances, inégalités.



Noël Devaud, Sculpture en forme de pomme, ca 1985, Cortaillod (Suisse), AL10198.
Photo Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey

Nourrir 10 milliards d'humains : un défi écologique et social

Inspirée par les travaux de la Commission EAT-Lancet «Food in the Anthropocene» (2019 et 2025), l'exposition propose un regard scientifique et documenté sur les transformations nécessaires du régime alimentaire mondial : moins de viande, moins de sucres, plus de végétal, et surtout plus d'équité.

Un dialogue entre savoirs, émotions et responsabilités

«SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?» donne la part belle aux travailleuses et travailleurs de l'alimentation, aux artistes, aux scientifiques... et aux visiteur·euse·s. L'exposition se conclut par une installation immersive questionnant notre rôle en tant que citoyen·ne, parent, professionnel·le ou consommateur·trice.

Des collections surprenantes enrichies de pièces contemporaines

L'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?» met en lumière une diversité exceptionnelle de collections, mêlant objets historiques, artefacts contemporains, documents d'archives, installations artistiques et iconographie alimentaire. Les visiteur·euse·s découvrent des instruments de l'industrie agroalimentaire, des rations militaires, des recettes de guerre, des substituts alimentaires (*ersatz*), mais aussi des objets de la culture populaire et des pièces uniques comme le livre d'artiste de Mireille Mercanton-Wagnières représentant symboliquement les 12,5 millions d'esclaves déportés pour l'économie sucrière. Plusieurs sérigraphies de Nicolas Noverraz détournent avec humour et lucidité les icônes de la consommation helvétique. La photographie y tient une place centrale, avec des images puissantes issues de l'agence Magnum Photos, signées notamment par Paolo Pellegrin, News- ha Tavakolian ou Jonas Bendiksen, qui documentent les réalités du champ à l'assiette. Une pluralité de regards artistiques et documentaires dialogue ainsi avec les objets et les enjeux du système alimentaire mondial.

Dès l'entrée du musée, une photographie monumentale de Fabrice Monteiro, *Untitled #1, The Prophecy* (2013), s'impose sur plus de 18 m². On y voit une silhouette féminine surgissant d'une décharge à ciel ouvert, tendant le bras dans un geste d'alerte : une image forte qui incarne le poids démesuré des déchets produits par notre système alimentaire.

L'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?» accueille en première mondiale *The Garden of Life and Death #1, #2 and #3* (2025), une œuvre vidéo monumentale de Theo Eshetu, commissionnée spécialement par l'Alimentarium. Artiste britannique d'origine éthiopienne, Eshetu est reconnu internationalement pour ses installations immersives, telles que *Atlas Fractured*, présentée à la Documenta14, et ses œuvres exposées dans des institutions prestigieuses comme le MoMA, le MET de New York et le Museo delle Civiltà à Rome. Sa nouvelle création explore les tensions entre abondance et précarité alimentaires, en mêlant images symboliques et récits sensoriels.



Vernissage de l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?»
Fabrice Monteiro, *Untitled #1, The Prophecy*, 2013.
Photo Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey



«La salle de l'industrie», 2025. Photo Thibaut Fuks
© Alimentarium, Vevey



«La zone critique», 2025. Photo Luís Lourenço
© Alimentarium, Vevey



Portrait de l'artiste Theo Eshetu, *The Garden of Life and Death #2*, 2025, AL10383.2. Photo Thibaut Fuks
© Alimentarium, Vevey

«La Galaxie du goût. De la biosphère à l'assiette»

L'Alimentarium a produit et installé en 2025 une création numérique immersive et interactive inédite, dont le nom est inspiré du célèbre aphorisme du gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin en 1825 : «La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.» Conçue par le *data artist* Kirell Benzi, cette installation en triptyque plonge les visiteur-euse-s au cœur des relations qui unissent le vivant, les cultures culinaires et les aliments dont nous nous nourrissons. À gauche, une représentation spectaculaire de l'arbre — ou buisson — du vivant réunit plus de 1 200 «taxons» d'espèces animales et végétales comestibles. Au centre, une sphère dynamique multicolore, la «galaxie du goût», révèle les connexions entre les recettes de douze régions du monde, les espèces qui les composent et les ingrédients issus de ces espèces. À droite, des milliers d'images générées par intelligence artificielle donnent vie à 1 200 espèces, plus de 600 plats et une myriade d'ingrédients. Grâce à une souris 3D, les visiteur-euse-s peuvent explorer la sphère centrale : chaque mouvement fait surgir, à gauche, les espèces correspondantes dans le buisson du vivant, et à droite, les images IA des plats, des espèces et des ingrédients associés, offrant une expérience d'exploration sensorielle et scientifique entièrement nouvelle.

Ce que la «Galaxie du goût» représente

«Dans cette sphère lumineuse, les données deviennent matière. Les recettes, les ingrédients et les espèces comestibles s'entremêlent comme des constellations dans une galaxie vivante de saveurs. Chacune des douze régions culinaires choisies ici apparaît comme un domaine coloré, façonnant la géographie chromatique de ce cosmos comestible. À leur intersection, les ingrédients et les taxons forment le noyau gravitationnel reliant les micro-organismes aux plantes, les océans aux cuisines et les cultures aux écosystèmes. Basée sur une taxonomie exhaustive développée avec l'Alimentarium et alimentée par des centaines de recettes, d'ingrédients et d'espèces comestibles réels, cette œuvre traduit la diversité culinaire mondiale en un univers visuel en constante évolution. À la fois carte scientifique et poème sensoriel, elle invite à la réflexion sur la façon dont la vie se perpétue, dont la connaissance circule et dont l'acte de manger nous lie à la planète.» — Kirell Benzi, data artist

À propos de l'artiste Kirell Benzi : explorer l'invisible à travers la lumière des données

Pionnier du *data art* et docteur en *data science* de l'EPFL, Kirell Benzi explore l'intersection entre art, IA et visualisation. À travers des installations immersives, il transforme des données complexes en univers visuels qui captivent, inspirent et éveillent la curiosité. Ses œuvres, nourries par l'intelligence artificielle, invitent à une expérience où émotion et réflexion se rencontrent. À l'Alimentarium, il tisse le lien entre nos habitudes alimentaires et notre patrimoine culturel. Reconnu sur la scène internationale, il a collaboré avec des marques et institutions prestigieuses – Nike, Google, le Montreux Jazz Festival, le Comité

International Olympique – et ses créations ont été présentées dans des lieux emblématiques tels qu'ArtLab, le Musée national suisse ou TEDx Annecy.



Portrait de l'artiste Kirell Benzi, *La Galaxie du goût. De la biosphère à l'assiette*, 2025, AL11423. Photo Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey

Une expérience pour toutes et tous

Cette installation s'adresse à tous les publics sans exception, des personnes en quête de connaissances à celles qui aiment les expériences en 3D, des amateurs d'art aux gastronomes, les familles, les enfants, les classes... Elle interpelle également ceux qui s'interrogent sur les enjeux et les potentialités de l'intelligence artificielle dans la création artistique. Elle est clairement appelée à devenir une étape incontournable du parcours d'exposition ! L'interface et toutes les données sont disponibles en trois langues, français, anglais et allemand, comme tout ce que l'Alimentarium met à disposition de son public.

Œuvre élaborée à partir de l'idée originale, des données collectées et du prototype d'André Ourednik

Ce projet a été initié en 2021 sous le nom de «Tree of Edibles» dans le cadre de la stratégie de transition numérique de l'Alimentarium. Son ambition première : cartographier l'ensemble des organismes comestibles sous forme d'un arbre du vivant. L'idée repose sur une approche scientifique mêlant biologie, écologie et anthropologie. Le projet vise à rendre accessible la complexité du monde alimentaire à un très large public par le truchement d'une installation visuelle interactive. Il s'appuie sur une interface numérique intuitive, adaptée aussi bien aux jeunes qu'aux adultes. Le «Tree of Edibles» permet d'explorer la diversité des espèces consommées à travers le monde. Il relie organismes, recettes, pratiques culinaires et chaînes de production. Il complète l'exposition permanente et les ressources pédagogiques du musée. Construite autour d'une base de données des espèces comestibles, la plateforme se veut collaborative et en constante évolution, encourage idéalement la participation citoyenne par l'ajout individuel de données. Depuis 2021, plusieurs collaboratrices et collaborateurs de l'Alimentarium ont œuvré à ce projet en partenariat avec le géographe André Ourednik, qui a livré à l'été 2025 la base de données des espèces animales et végétales comestibles constituant le socle numérique de l'installation qui voit aujourd'hui le jour.

COLLECTIONS

Que ce soit lors de la préparation de l'exposition inaugurée en juin 2025, par la poursuite du chantier des collections, ou encore avec l'aboutissement des projets de numérisation initiés en 2022, les collections de l'Alimentarium ont à nouveau été au cœur de nombreux projets en 2025.

Préparation de 700 objets pour «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ?»

En début d'année 2025, l'équipe des collections a accueilli une nouvelle assistante au récolement et à l'inventaire à 50% car à l'approche du montage de l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ?», la charge de travail s'est considérablement accrue. De fait, 703 objets sont visibles dans les vitrines des nouveaux développements scénographiques mis en place entre avril et juin 2025.

Des 124 plats cuisinés factices visibles dans «Le garde-manger du monde» aux 120 bocaux et boîtes de conserves exposés dans les vitrines de «La salle de l'industrie», en passant par les 170 objets précieux évoquant «les ingrédients du réconfort» que sont le café, le chocolat et autres plaisirs sucrés visibles dans une véritable serre installée au milieu du café du musée, c'est donc une quantité non négligeable d'objets qui ont été nettoyés, documentés, emballés, transportés, soclés... Ce fut l'occasion pour un certain nombre d'entre eux, qui dormaient oubliés depuis longtemps dans les dépôts, de recevoir un numéro d'inventaire, l'attention requise, et pour la plupart d'être photographiés. La fiche d'inventaire de chaque objet a, par ailleurs, été vérifiée et complétée afin d'assurer l'exactitude des informations lisibles désormais dans les cartels de l'exposition et sur le site internet de l'Alimentarium.

Des acquisitions d'envergure pour les expositions

La préparation de l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ?» a été l'occasion de réaliser des acquisitions importantes, en mettant en œuvre l'ambition inscrite dans la politique d'acquisition de la collection rédigée en 2023 de renforcer la présence des créations contemporaines dans la collection du musée. C'est ainsi que, outre la commande d'un triptyque vidéo-kaléidoscopique au vidéaste Theo Eshetu (AL10383.1-3), des sérigraphies d'icônes de produits suisses de Nicolas Noverraz (AL10183-10187, AL10195 et AL10196) ou un vitrail représentant des champs de blé ukrainiens de Daria Koltsova (AL10374) sont venus rejoindre la collection. Plus récemment, ce sont la *Galaxie du goût* (AL11423) œuvre du data artist Kirell Benzi, ou encore *Unhappy Meal*, une toile représentant un hamburger réalisée en acrylique par Grégoire Vorpe (AL11422), qui ont enrichi l'exposition.

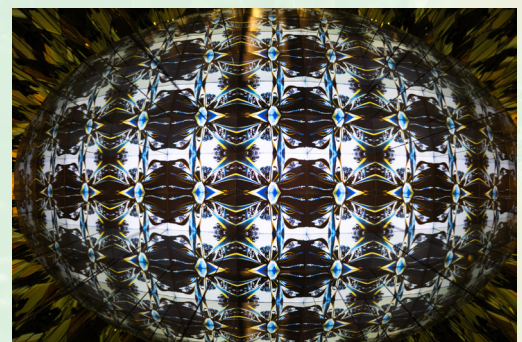
Les besoins de l'exposition ont également été l'occasion pour l'équipe des collections de réaliser des acquisitions ciblées, telle une collection assez complète de matériel contemporain de cuisine de trekking (AL10285-AL10289 ; AL10291 ; AL10292), des verres Duralex (AL10210 ; AL10244 et AL10245), une caisse enregistreuse d'épicerie de marque National des années 1970 (AL10377), ou encore des boîtes de Playmobil Migros Mania (AL10369-AL10373).



Nishin-soba, 2003, Japon, AL7609.
Photo Luís Lourenço © Alimentarium, Vevey



Pain du siège de Paris, 1870–1871, Paris (France), AL9080. Photo Luís Lourenço © Alimentarium, Vevey



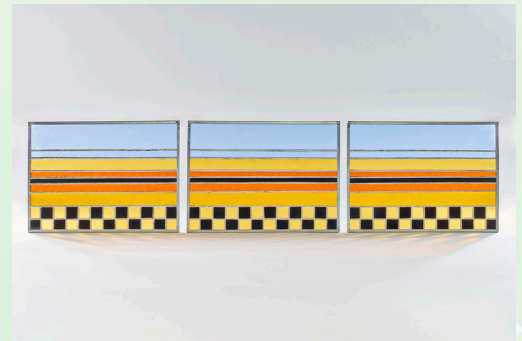
Theo Eshetu, *The Garden of Life and Death #3*, 2025, AL10383.3. Photo Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey

Enfin, de nombreux dons ont permis à l'Alimentarium d'enrichir sa collection. Certains ont trouvé directement leur place dans l'exposition. C'est le cas notamment d'une tenue complète d'agriculteur (AL10380), de deux tenues de cuisinier (AL10376 et AL10381), d'une tenue de boulangère de la Coop (AL10382), ou encore de boîtes *bento* et à *onigiri* (AL10277 et AL10278). Un ensemble d'objets en lien avec l'aide alimentaire internationale donné par la Direction du développement et de la coopération de la Confédération (DDC) a par ailleurs rejoint la section de l'exposition consacrée à la sécurité alimentaire (AL7030, AL8057 et AL10265). D'autres dons ont rejoint les dépôts de la collection en attendant que l'occasion de les dévoiler au public se présente : un peson ayant été utilisé jusque dans les années 1970 pour peser des sacs de blé (AL10999) ou encore divers objets en lien avec le service des repas à bord des avions de la compagnie Swissair (AL10995 ; AL10997 et AL10998). Pour ces dons l'Alimentarium remercie très sincèrement : Jérôme Baxas ; Coop Suisse Romande ; Marc Fontannaz ; Andrès Gulin ; Alexandre et Sophie Koch ; Pascal Pouly ; Caroline Schmid et la Direction du développement et de la coopération (DDC).

Chantier des collections

Le chantier des collections et les opérations d'inventaire menées en 2025 sont allées bien au-delà de ce qui était nécessaire à la préparation de l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?», pour laquelle 233 objets ont été inventoriés. Au total, ce sont 945 objets et documents qui ont été inscrits dans la collection en 2025, représentant une augmentation de près de 10% de son volume global. Les nombreux rangements qui ont été opérés dans les dépôts des collections depuis 2023 ont permis de mettre au jour des collections entières qui avaient été acceptées en don, mais ensuite remises sans être inventoriées. C'est ainsi qu'une collection de près de 170 objets en lien avec l'entreprise Thomy Franck a pu être inventoriée cette année, tout comme une collection de plus de 350 boîtes à bonbons et pastilles médicinales anciennes, ou encore une collection d'une centaine de cafetières, tasses et moulins à café, pour certains très précieux.

Dans le cadre du plan de gestion des collections de l'Alimentarium, nous avons entamé le transfert des ouvrages précieux, les plus rares et anciens de la bibliothèque vers les dépôts de la collection. Cette démarche vise à garantir leur conservation dans des conditions adaptées à la préciosité de certains de ces ouvrages ; à ce jour, 245 livres anciens ont ainsi intégré les conservatoires de l'Alimentarium. Cette opération a permis de redécouvrir certains trésors de la collection de livres de l'Alimentarium : une version originale datée de 1773 de l'*Examen chymique des pommes de terre* d'Antoine Parmentier (AL10763), la deuxième édition (datée de 1688) du *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat* de Philippe Sylvestre Dufour (AL10759), ou encore un exemplaire de l'édition de 1698 de *Le Cuisinier royal et bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure manière des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode* de François Massialot (AL10996).



Daria Koltsova, *Wheat Field* de la série *Postcards from home*, 2025, Lviv (Ukraine), AL10374. Photo Luís Lourenço © Alimentarium, Vevey



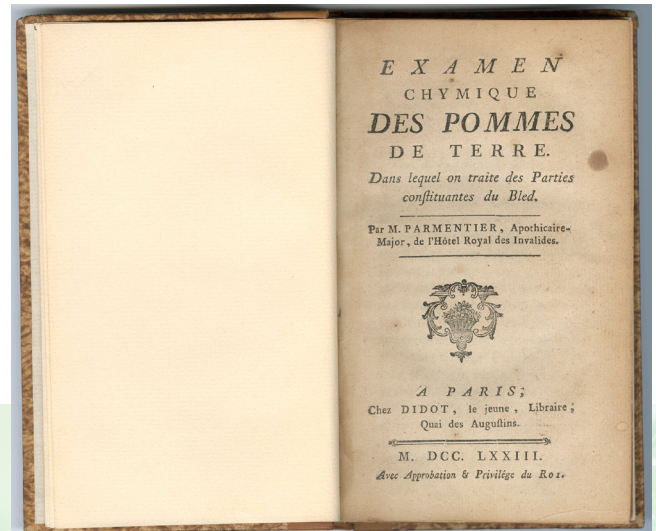
Grégoire Vorpe, *Unhappy Meal*, 2022, Lausanne (Vaud, Suisse), AL11422. Photo © Grégoire Vorpe



Tenue de cuisinier, 1970-1987, Buffet de la gare et Les Fougères (Mont Pèlerin, Vaud, Suisse), don Andrès Gulin, AL10381. Photo Luís Lourenço © Alimentarium, Vevey



Emballage factice de «café de figes», s.d., Daniel Voelcker (Bâle, Suisse), AL10267. Photo Luís Lourenço ©Alimentarium, Vevey



Antoine Parmentier, *Examen chymique des pommes de terre*, 1773, ed. Didot le jeune (Paris, France), page de titre, AL10763. ©Alimentarium, Vevey



Philippe Sylvestre Dufour, *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolat*, 1688 [1685], ed. Jean-Baptiste Deville (Lyon, France), page 1, AL10759. ©Alimentarium, Vevey



Mireille Mercanton-Wagnières, *INNOMMABLE*, 2018, Genève (Suisse), prêt de l'artiste. Photo Thibaut Fuks ©Alimentarium, Vevey

Emprunts et prêts

Deux emprunts ont été réalisés à l'occasion de l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?» :

Mireille Mercanton-Wagnières, INNOMMABLE, 2018, Genève (Suisse), prêt de l'artiste.

Plateaux-repas de l'hôpital cantonal de Lausanne, 1930 – 1950, Orfèvrerie Béard (Montreux, Vaud, Suisse), prêt Jacques-Frédéric Siegler.

Du côté des prêts, on peut noter le prolongement de celui qui permet au Lindt Chocolate Competence Foundation (Kilchberg, ZH) d'exposer depuis 2020 six moules à chocolat issus de notre collection. Par ailleurs, depuis avril 2025 six objets en lien avec Daniel Peter sont exposés à la Maison Cailler à Broc (FR) pour commémorer le 150^e anniversaire de l'invention du chocolat au lait.

Stratégie numérique et collections :

Afin d'optimiser la gestion des collections et de les rendre accessibles à un public le plus large possible, nous avons mis en œuvre la migration de la base de données d'une part, et la numérisation des collections d'autre part. En 2025, les objectifs fixés pour la première phase de cette stratégie ont été atteints.

Migration de la base de données

Début 2025, nous avons mené à bien la migration de la base de données de gestion des collections depuis le logiciel Museum+ vers le logiciel SMuseum. Ce projet a englobé un ensemble d'étapes : mapping des données, migration, recettage, ainsi que la formation des équipes et la prise en main du nouvel outil. Désormais dotés d'un système particulièrement performant, nous poursuivons le travail d'optimisation de la configuration de cet outil ainsi que la mise en conformité des données qu'il héberge.

Numérisation des collections

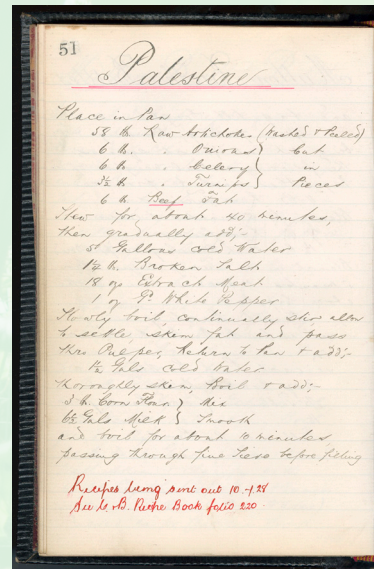
Le partenariat avec le Studio68 à Genève s'est prolongé et intensifié au cours du premier semestre 2025, avec pour objectif de photographier en haute définition la majorité des objets exposés dans la nouvelle exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?». Au total, ce sont 305 objets issus de la collection qui sont passés devant l'objectif de Luís Lourenço en 2025 portant à 674 le nombre d'objets pour lesquels nous disposons désormais d'une photographie de qualité en ultra haute définition.

Près de 500 documents anciens, tels que des tickets de rationnement, des carnets de recettes ou encore des gravures, ont également été numérisés.

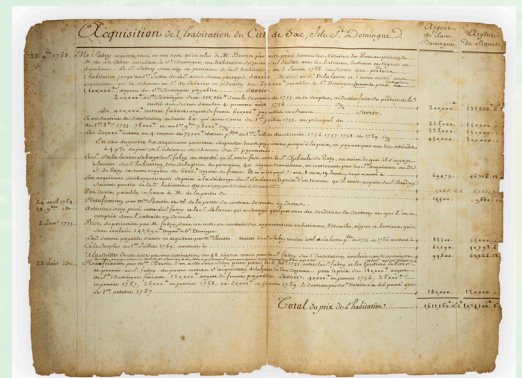
Ces images, pour beaucoup utilisées dans les bornes numériques qui jalonnent l'exposition, ainsi que dans la communication de l'institution et la base de données de gestion des collections, sont aujourd'hui, pour la grande majorité, téléchargeables en haute définition et libres de droits sur le site internet de l'Alimentarium.



Conserve de « Palestine soup » emportée lors de l'opération de sauvetage de la mission Greely dans la baie de Lady Franklin (Canada), 1883, Libby McNeill & Libby (Chicago, USA), AL1476. Photo Luís Lourenço ©Alimentarium, Vevey



Recettes de « Palestine soup », ca 1930, Crosse & Blackwell (Londres, GB), AL10223.2. ©Alimentarium, Vevey



«Acquisition de l'habitation du Cul-de-Sac, Isle St-Domingue», 23 novembre 1753 – 2 janvier 1755, Plaine du Cul-de-Sac, Saint-Domingue (actuel Haïti), AL5369.1. ©Alimentarium, Vevey

MÉDIATION CULTURELLE



En famille aux musées – Les nonnettes de la Saint-Martin. 2 novembre 2025.
Photo Thibaut Fuks
© Alimentarium, Vevey

L'année 2025 a constitué un tournant pour l'Alimentarium, avec la célébration de ses 40 ans et l'inauguration de la nouvelle exposition permanente «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?». La première partie de l'année a été marquée par le montage de l'exposition, dont le chantier impliquait la fermeture de plusieurs espaces et l'adaptation en conséquence du programme d'activités. Le second semestre a été rythmé par l'ouverture de l'exposition, accompagnée de nouvelles prestations, de nouveaux outils de visite et d'un riche programme d'activités destiné aux différents publics du musée. L'année a également donné lieu à de nombreuses manifestations et collaborations. L'ensemble des actions menées s'est inscrit dans le cadre des axes stratégiques définis par le musée :

TRANSMISSION DES SAVOIRS

ACCESSIBILITÉ ET INCLUSION

PARTICIPATION DES PUBLICS

CO-CONSTRUCTION AVEC NOS PARTENAIRES

CONNAISSANCE DES PUBLICS

Pour concevoir et déployer l'offre de médiation, l'équipe a été renforcée en 2025. Elle comprenait 3,2 équivalents plein temps (EPT) dédiés à la médiation culturelle et scientifique, complétés par un poste de coordination à 60% en CDD. L'équipe d'animateur-trice-s culinaires comptait quant à elle 2,8 EPT, soutenue par des collaborateur-ric-e-s auxiliaires. L'équipe de médiation a développé et proposé un large éventail de prestations à destination des différents publics, en cohérence avec les objectifs stratégiques et les temps forts de l'année.



Visite guidée. Photo Thibaut Fuks
© Alimentarium, Vevey

2025, l'année des 40 ans

Vernissage de l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?»

Près de 200 personnes ont participé au vernissage de l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?», le jeudi 19 juin. La soirée a débuté par un hommage à Martin Schärer, directeur fondateur de l'Alimentarium de 1985 à 2010, rendu par François Mairesse, muséologue et professeur à l'Université Sorbonne Nouvelle.

Trois artistes étaient présents pour échanger avec le public et présenter leurs créations faisant partie de l'exposition. Mireille Mercanton-Wagnières a partagé son touchant hommage aux esclaves africain·e·s à travers son livre d'artiste *INNOMMABLE*, en écho à des documents issus d'une colonie sucrière conservée dans la collection du musée. Le sérigraphe genevois Nicolas Novverraz a mis en lumière sa série «Et si Warhol avait été suisse...», reprenant des icônes de la culture alimentaire helvétique, des bouteilles de Sinalco façon pop art aux emballages géants de bonbons Sugus. L'artiste vidéaste Theo Eshetu présentait quant à lui ses installations *The Garden of Life and Death #1, #2, #3*, où des images du vivant se succèdent en évoquant le passage des saisons pour former de surprenants kaléidoscopes végétaux.

Journées portes ouvertes

Pour célébrer ses 40 ans d'activité, l'Alimentarium a ouvert ses portes au public le samedi 20 et le dimanche 21 juin, dans une atmosphère festive et conviviale. À cette occasion, 927 visiteur·euse·s ont découvert la nouvelle exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?» et profité d'un programme haut en couleurs. La Cie des Plaisantes a investi le musée avec «Cerise sur le gâteau», un spectacle déambulatoire créé pour l'occasion, joué à quatre reprises. Prenant l'exposition comme source d'inspiration et comme décor, cette performance mêlait humour piquant et échanges complices avec le public.

En cuisine, l'équipe culinaire du musée a imaginé un gâteau d'anniversaire spécialement conçu pour l'événement. Cette création originale incarnait des valeurs chères à l'Alimentarium: durabilité, saisonnalité, proximité et inclusion. Le gâteau des 40 ans associait la cerise, fruit de saison, à du pain «sauvé», symbole de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Offert à la dégustation, il se déclinait également en une alternative sans gluten et sans lactose, afin de sensibiliser le public aux problématiques d'intolérance alimentaire. Pour leur part, les visiteur·euse·s en herbe étaient attendu·e·s à l'espace junior pour siroter la potion magique de Yamy, notre espiègle mascotte, et deviner ses ingrédients. Enfin, l'atelier Abracadabra invitait à la création du livre d'or des 40 ans. Le public a contribué à un album souvenir collectif, à la manière d'un *scrapbook*. Ces créations, riches en témoignages de fidélité et de gratitude, sont conservées précieusement dans les archives du musée.



Vernissage de l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?». Présentation de *INNOMMABLE* par Mireille Mercanton-Wagnières, 19 juin 2025. Photo Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey



Cuisine ouverte. Atelier «Le coin ne reste pas dans son coin», 11 octobre 2025. Photo Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey



En famille aux musées. Atelier «Les nonettes de la Saint-Martin», 2 novembre 2025. Photo Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey

Artistes en résidence

Les arts vivants ont aussi leur place au musée. Pour apporter un regard neuf sur l'Alimentarium, soutenir la création artistique, tout en invitant le public à la rencontre et à l'échange, le musée a accueilli une compagnie de théâtre lors d'une résidence artistique.

Les comédiennes Julia Portier et Wave Bonardi ne cachent pas leurs affinités pour la thématique de l'alimentation dans sa dimension culturelle et sociale. Auteures de la pièce « Signé Betty », inspirée de la figure légendaire de la parfaite ménagère suisse Betty Bossy, leur compagnie de théâtre, la Cie des Plaisantes, était un partenaire de choix pour ce projet. Elles ont investi l'Alimentarium pendant quatre semaines durant la période de montage de la nouvelle exposition, qu'elles ont étudié en profondeur pour nourrir leur processus créatif. La résidence de la Cie des Plaisantes a donné lieu à trois actions. Un atelier d'écriture créative s'est tenu le 18 mai, dans une ambiance intimiste. Les participant-e-s ont échangé souvenirs et anecdotes gastronomiques avant de les coucher sur le papier, à travers quelques exercices d'écriture où les mets se faisaient mots.

Le 24 mai, à l'occasion de la Nuit des musées, les comédiennes ont ravi le public avec des lectures gourmandes, composées de textes choisis pour leur force d'évocation et interprétés avec talent. Enfin, la Cie des Plaisantes a créé un spectacle sur mesure, joué les 21 et 22 juin lors des célébrations du 40^e anniversaire du musée. Leur performance puisait son sens au cœur même des contenus de l'exposition qui devenait leur terrain de jeu. Les spectateur-riche-s aguerri-e-s auront perçu les nombreuses références au musée lui-même, à commencer par un clin d'œil à notre emblématique fourchette, œuvre de Jean-Pierre Zaugg. On se souviendra entre autres de la scène du repas de famille, avec une touche mordante au moment de passer à l'addition... Les comédiennes s'adonnaient à tous les genres, en passant par tous les registres, de la fable classique au numéro de stand-up, sans oublier la chanson — un joyeux anniversaire à l'Alimentarium ponctuait chaque représentation. Le public a été conquis par cette expérience immersive, mêlant humour et réflexion critique autour de l'alimentation.



« Cerise sur le gâteau », spectacle de la Cie des Plaisantes, 21 juin 2025. Photo Laetitia Gessler © Alimentarium, Vevey

Une palette d'activités offertes à nos publics

Après la célébration de son 40^e anniversaire, l'Alimentarium s'est offert en cadeau à la population locale. Au travers d'un programme d'activités pédagogiques gratuites, le musée a invité ses publics à profiter d'une expérience de visite riche en découvertes, dès l'ouverture de l'exposition « SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? » et jusqu'à la fin de l'année 2025.

Activités offertes aux publics scolaires de la région

Un programme d'activités pédagogiques, conçu en cohérence avec le Plan d'études romand (PER), a été spécialement créé pour les publics scolaires. Elles ont été proposées gratuitement aux établissements scolaires de Vevey et des communes avoisinantes (Corsier, Corseaux, La Tour-de-Peilz, Blonay, St-Légier, Montreux et Villeneuve). Au total, 74 classes, soit 1'456 participant-e-s, ont pu bénéficier de ces activités gratuites.

14 classes de 2H, soit 156 participant-e-s entre 5 et 6 ans, ont pris part à nos visites-découvertes, une formule adaptée au rythme des tout-e-s petit-e-s combinant expériences sensorielles et ludiques afin de passer un moment d'émerveillement au musée dès le plus jeune âge.

17 classes de 3H à 11S, soit 511 participant-e-s entre 6 et 15 ans, ont découvert l'exposition « SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? » au travers de visites guidées thématiques qui leur ont permis de questionner leur rapport à l'alimentation, avec en toile de fond les problématiques liées à la gestion des ressources, à la sécurité alimentaire, à la production agricole et à d'autres dimensions de l'alimentation durable à l'échelle planétaire.

9 classes de 9S à 11S, soit 173 participant-e-s entre 12 et 15 ans, ont relevé le défi que leur lançait AL2049, l'escape game de l'Alimentarium. Les sessions de jeu se sont prolongées par des discussions animées et une réflexion approfondie autour des enjeux de durabilité du système alimentaire entre les médiatrices, les enseignant-e-s et les participant-e-s.

27 classes de 3H à 8H, soit 471 participant-e-s de 6 à 12 ans, sont passées derrière les fourneaux pour concocter un menu équilibré dans notre cuisine spécialement conçue pour le jeune public. De nouveaux ateliers de cuisine destinés aux élèves de 9S à 11S ont également rencontré un certain succès : 8 classes, soit 171 participant-e-s entre 12 et 15 ans, se sont lancées dans la préparation d'un repas inspiré de la *street food*, revisité avec des produits locaux. Les ateliers « Matinées pour les ados » se combinaient à une visite libre de « SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? » afin de tisser des liens entre l'exposition et les thèmes abordés en cuisine pour affiner un regard critique sur l'alimentation.

Activités offertes aux publics seniors

Huit ateliers « Matinées pour nos aîné-e-s » ont été proposés au public senior de la région les samedis matin. 52 participant-e-s ont répondu à notre invitation à réaliser un « menu d'antan » lors d'un atelier culinaire, puis à le déguster au musée avant de visiter l'exposition. Les inscriptions ont été recueillies grâce à l'aimable concours du Service de cohésion sociale de la Ville de Vevey, du Centre de loisirs pour seniors L'Escale, ainsi que du Club des aînés connectés de Vevey. Dans une ambiance très conviviale, ce public a répondu à notre enquête de satisfaction avec enthousiasme. 70% des participant-e-s visitaient l'Alimentarium pour la première fois. À l'unanimité, les participant-e-s ont exprimé leur souhait de renouveler l'expérience.



Matinées pour nos aînés. Photo Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey

Activités offertes aux public régional

De nombreuses activités ont été offertes au public de juin à décembre 2025. Tous les dimanches de juillet et d'août, les « visites-cueillettes » ont accueilli 71 participant-e-s pour une exploration approfondie du potager, couronnée par la récolte de légumes d'été, ainsi que de bouquets d'herbes aromatiques cueillis par le public. De septembre à décembre, 83 participant-e-s ont assisté aux visites publiques de l'exposition.

Une fois par mois, l'animation « Cuisine ouverte » offrait à tou-te-s les visiteur-euse-s du musée la possibilité de participer à la valorisation des produits de notre potager, et d'emporter en cadeau des petits pots de pesto, de confiture de coing ou encore de courges. L'animation « Salsa di pomodoro ! » du 23 août a connu le plus grand succès, avec plus d'une centaine de pots de *sugo* offerts au public.

Des outils de visite pour favoriser l'autonomie

Le dossier pédagogique et le carnet des élèves

Afin de permettre aux enseignant-e-s de préparer leur sortie au musée et d'accompagner leurs élèves dans la nouvelle exposition permanente « SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? », l'équipe de médiation a conçu un dossier pédagogique et un carnet d'activités destinés aux classes de 5^e à 8^e HarmoS. Le dossier pédagogique offre une présentation détaillée de l'exposition, éclairant les notions et

concepts abordés, et fournit des clés de lecture adaptées aux besoins des enseignant-e-s. Le dossier comprend également des repères spatiaux et une sélection d'objets phares permettant de jalonner la visite. Il est complété par des pistes de réflexion et de discussion à mener en classe, avant ou après la venue au musée, ainsi que par diverses ressources documentaires et des données de référence. Les liens entre les messages de l'exposition et les objectifs du Plan d'études romand (PER) y sont clairement mis en évidence, favorisant ainsi une intégration cohérente de la visite dans la continuité du travail réalisé en classe.

Un carnet d'activités destiné aux élèves leur permet d'explorer l'exposition de manière ludique, active et autonome. La visite de l'exposition de référence constitue une occasion privilégiée de développer des compétences variées : affiner leur sens de l'observation et de l'analyse, établir des liens avec leur quotidien et adopter un regard critique sur le monde contemporain. Les élèves sont ainsi sensibilisé-e-s aux dimensions environnementales, sanitaires et sociétales de l'alimentation, dans une démarche qui encourage une attitude responsable et les incite à devenir des consommateur-trice-s averti-e-s. L'ensemble de ces documents est disponible en téléchargement sur le site du musée. Entre le 1^{er} octobre, date du lancement, et le 31 décembre 2025, le dossier pédagogique et le carnet des élèves ont été téléchargés à 38 reprises.

Le livret FALC (Facile à Lire et à Comprendre)

Afin de rendre l'exposition accessible au plus grand nombre, l'équipe de médiation a développé un livret FALC (Facile à Lire et à Comprendre). Ce document propose une version simplifiée et abrégée des contenus de l'exposition, illustrée de photographies et de pictogrammes facilitant l'orientation dans l'espace. Conçu notamment pour les personnes rencontrant des difficultés de lecture ou pour les publics allophones, il offre des clés de compréhension essentielles pour appréhender l'alimentation en tant que système global et pour saisir ses dimensions de durabilité — santé, écologie, économie et société — à l'échelle planétaire. En permettant à chacun-e de s'appropriier les messages de manière autonome, ce livret améliore l'expérience de visite et témoigne de l'engagement du musée en faveur d'une accessibilité culturelle inclusive. Le livret FALC est mis à disposition de l'ensemble des visiteur-euse-s à l'accueil du musée.

Des visites à la carte

À l'occasion de l'ouverture de « SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? », l'équipe de médiation a conçu quatre visites guidées thématiques. Elles invitent à traverser les différents secteurs de l'exposition en suivant un fil rouge. Cette approche permet d'explorer en profondeur un sujet sous différents angles disciplinaires. Les visites font la part belle aux créations contemporaines exposées pour appuyer leur propos. Toutes sont ponctuées d'une petite expérience gustative illustrant la thématique choisie. Elles se concluent par un temps d'échange avec les visiteur-euse-s, favorisant le dialogue et la réflexion.

Pour ce faire, les médiatrices s'appuient sur les dispositifs scénographiques présents dans la salle intitulée «La zone critique». Enfin, ces visites guidées sont adaptées pour différents types de publics et se déclinent selon l'âge des visiteur·euse·s. Les quatre thématiques proposées sont les suivantes :

SUCRE: CHRONIQUE D'UNE DÉPENDANCE PLANÉTAIRE
RECOMMANDÉE DÈS 6 ANS

QUI NOURRIT LE MONDE? LES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE
RECOMMANDÉE DÈS 6 ANS

TROP OU TROP PEU? COMMENT NOURRIR TOUT LE MONDE?
RECOMMANDÉE DÈS 8 ANS

INTER-ESPÈCES: VIVRE EN HARMONIE AVEC CE QUE NOUS MANGEONS
RECOMMANDÉE DÈS 12 ANS

En 2025, l'équipe de médiation a conduit 182 visites guidées pour des groupes, dont 10 en allemand et 24 en anglais. Les visiteur·euse·s individuels ont également pu profiter d'un panel de visites accompagnées. Au premier semestre, la formule «visites gourmandes» réunissait les participant·es·s autour de thématiques festives ou en lien avec la saison. Dès l'ouverture de la nouvelle exposition en juin, des visites guidées hebdomadaires étaient comprises dans le billet d'entrée des visiteur·eus·es du musée. 95 visiteur·euse·s ont pris part à ces visites guidées, intitulées comme suit :

LA GALETTE DES ROIS	3 – 5 JANVIER
À LA ST-VALENTIN, LES DEUX FONT LA PAIRE	15 – 16 FÉVRIER
À PARTS ÉGALES	7, 14, 21 & 28 SEPTEMBRE
QUI NOURRIT LE MONDE?	5, 12, 19 & 26 OCTOBRE
LA COMMENSALITÉ AU CŒUR DES CULTURES	9, 16, 23 & 30 NOVEMBRE
ENVIE DE SUCRE?	7, 14, 21 & 28 DÉCEMBRE

Un escape game pour imaginer l'alimentation du futur

Une manière originale et engageante de visiter le musée tout en se confrontant aux enjeux du système alimentaire : c'est ce que propose l'escape game AL2049, conçu spécifiquement pour les publics scolaires du deuxième cycle. Développé en cohérence avec les objectifs pédagogiques du PER (Plan d'études romand), cet outil de médiation innovant favorise la réflexion, la coopération et le dialogue. Durant la période des travaux et le montage de l'exposition, le jeu a été réadapté dans le cadre de la nouvelle exposition, afin de renforcer sa cohérence avec le parcours muséal. Dès septembre 2025, il a été relancé et 475 participant·e·s, 27 groupes, dont 22 classes ont pu prendre part à cette expérience ludique et pédagogique. Les participant·e·s ont été invité·e·s à relever les défis de ce jeu en réalité augmentée, très apprécié notamment par les adolescent·e·s. Accompagné·e·s par un·e « maître de jeu », les participant·e·s avaient pour mission de nourrir virtuellement 30 personnes à partir de ressources limitées, en opérant des choix stratégiques et responsables. Cette mise en situation leur a permis d'aborder de manière concrète les questions liées à la gestion des ressources, à la durabilité et aux choix alimentaires à l'échelle collective.



«La salle de l'industrie». Photo Laetitia Gessler
©Alimentarium, Vevey



«Nourrir l'humanité: un dur labeur», Jonas Bendiksen,
Un petit étal de boucherie, Xiamen, Chine, 2017,
© Jonas Bendiksen/Magnum Photos



«Nourrir l'humanité: un dur labeur»,
Zied Ben Romdhane, La boulangerie de Mohammed
Charawandi, Midoun, Djerba, Médenine, Tunisie,
18.03.2022, © Zied Ben Romdhane/Magnum Photos

Cuisiner pour transmettre nos valeurs

À l'Alimentarium, c'est notre conviction, cuisiner dès le plus jeune âge favorise une relation positive et responsable à l'alimentation. Les ateliers culinaires sont des moments de transmission de savoirs et de savoir-faire, de pratiques culturelles et de convivialité, pensés pour un public intergénérationnel avec une attention portée à l'accessibilité et à l'inclusion. Ils enrichissent l'expérience muséale par leur dimension sensorielle et participative. En favorisant le partage et la rencontre, ces activités offrent également un cadre propice à la réflexion sur les enjeux alimentaires contemporains, en écho aux thématiques développées dans l'exposition, en s'inspirant notamment des recommandations de la *EAT – Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems* (2019 et 2025) afin de sensibiliser le public à une alimentation plus durable. La politique d'achats et d'approvisionnement du musée s'inscrit pleinement dans un engagement pour l'alimentation durable.

Si une attention particulière est accordée aux publics scolaires, pour lesquels la cuisine constitue un outil pédagogique privilégié, tous nos ateliers sont conçus en cohérence avec le Plan d'études romand et s'articulent autour des axes d'apprentissage et des objectifs pédagogiques suivants :

L'ÉDUCATION AU GOÛT

PERCEPTION PAR LES CINQ SENS ; PLAISIR DE MANGER.

L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE

CONNAISSANCE DES GROUPES ALIMENTAIRES ;

NOTIONS DE BASE POUR UNE ALIMENTATION ÉQUILBRÉE.

L'ALIMENTATION DURABLE

SENSIBILISATION AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE,

À LA PROVENANCE ET À LA SAISONNALITÉ DES ALIMENTS ;

DÉVELOPPEMENT DES ÉCOGESTES.

LA MISE EN PERSPECTIVE CULTURELLE ET HISTORIQUE

DIMENSION CULTURELLE DE L'ALIMENTATION,

DIVERSITÉ CULTURELLE.

L'APPRENTISSAGE DES PRATIQUES CULINAIRES DE BASE

TECHNIQUES DE DÉCOUPE, DE CUISSON, DE CONSERVATION DES ALIMENTS ; RÈGLES D'HYGIÈNE.

LE DÉVELOPPEMENT DE COMPÉTENCES PERSONNELLES

SENS DE LA LOGIQUE, DE L'ORGANISATION, CRÉATIVITÉ.

LE DÉVELOPPEMENT DE COMPÉTENCES PSYCHOSOCIALES

SENS DE LA COOPÉRATION, DE L'ÉCOUTE ET DE L'ENTRAÏDE.

Pour les classes de 3H à 8H, nous proposons les « Matinées pour les juniors » : les élèves enfilent le tablier pour concocter un menu complet autour d'un thème choisi. Accompagnés par nos animateur·trice·s culinaires, les participant·e·s découvrent des recettes pas à pas, apprennent à manier les ustensiles, à associer les ingrédients locaux, de saison, et préparent un menu sain et savoureux. Chaque atelier se termine par un repas convivial au musée. En 2025, 84 classes ont mis la main à la pâte, soit 1'702 participant·e·s (20% de plus qu'en 2024).

En 2025, nous avons également proposé pour la première fois des « Matinées pour les ados » destinées aux classes de 9S à 11S. Les participant·e·s se sont lancé·e·s dans la

préparation d'un repas inspiré de la *street food*, revisité avec des produits locaux. L'atelier se combinait avec une visite libre de l'exposition, qui aura permis aux 216 participant·e·s de tisser des liens avec les thèmes abordés en cuisine.

Le jeune public et les familles ne sont pas en reste. En 2025, 97 visiteur·euse·s en herbe ont soufflé leurs bougies à l'Espace Junior à l'occasion de leur anniversaire (soit 30% de plus que l'année précédente). Tout au long de l'année, nous avons accueilli 746 participant·e·s lors de nos ateliers « Ensemble en cuisine ». Chaque atelier est une occasion de concocter des spécialités de saison en toute complicité avec l'équipe d'animateur·trice·s culinaires du musée.

REINE D'UN JOUR OU ROI DE LA FÈVE ?	3 – 5 JANVIER
C'EST TROP BON !	18 – 22 FÉVRIER
PAS QU'UN SIMPLE GÂTEAU...	12 – 27 AVRIL
BOUQUET GOURMAND POUR LES MAMANS	10 – 11 MAI
BIRCHERMUESLI	29 – 31 MAI & 1 ^{er} JUIN
PIZZA VAN GOGH	7, 8 ET 9 JUIN
TROP BIEN ! DES RAMEQUINS !	2 – 3 AOÛT
OPÉRATION BRICELETS	20, 21 – 27 & 28 SEPT.
PAIN PERDU, SAVEURS RETROUVÉES	12 – 26 OCTOBRE
LE MATCHA DANS TOUS SES ÉTATS	13 – 21 DÉCEMBRE

À ces ateliers s'ajoutent encore les activités de *teambuilding* auxquelles 11 groupes du Nestlé Rive-Reine Training Center ont participé. Les près de 270 participants·es ont souligné la qualité de l'accueil et des ateliers culinaires proposés lors de nos évaluations (95% de satisfaction).

Un potager au cœur du musée

Conçu dès l'ouverture du musée en 1985, le potager de l'Alimentarium fait partie intégrante du parcours d'exposition. Plus de 300 variétés de plantes comestibles s'y succèdent au fil des saisons. Légumes, petits fruits, céréales, tubercules et herbes aromatiques composent cette collection végétale, qui met en lumière le rôle fondamental des plantes dans l'alimentation humaine. La librairie-boutique de l'Alimentarium est également un point de vente de semences ProSpecieRara.

En 2025, le potager a été pleinement intégré à l'exposition permanente « SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? » tant sur le plan conceptuel que scénographique. La présence de cartels explicatifs et une nomenclature des plantes uniformisée permettent aux visiteur·euse·s de faire le lien entre les cultures présentes dans le jardin et les thématiques abordées dans l'exposition. Des éléments spécifiques, tels qu'une ruche pastorale ou un hôtel à insectes, viennent également illustrer de manière concrète des notions clés comme la pollinisation et l'interdépendance entre les êtres humains, les écosystèmes et l'alimentation.

En 2025, les visites guidées du potager ont rencontré un vif succès : 53 visites de groupes, dont 25 pour des classes, ont été proposées au cours de l'année, un chiffre record. Le 27 avril, des visites du potager ont été proposées dans le cadre du Marché aux plantons organisé

par la Ville de Vevey en collaboration avec la fondation ProSpecieRara. Huit visites-cueillettes ont été organisées pour le public individuel durant l'été, réunissant 75 participant-e-s. Durant l'automne, une exposition de courges de plus de 30 variétés a ravi les visiteur-euse-s, notamment lors de visites dans le cadre du week-end « En famille aux musées ».

Le potager est étroitement lié aux activités culinaires proposées par le musée. La plupart d'entre elles incluent un passage par le jardin, où les participant-e-s récoltent directement des herbes fraîches et des légumes de saison. Le nouveau concept des « Cuisines ouvertes » illustre particulièrement cette dynamique : les visiteur-euse-s sont invité-e-s à rejoindre les animateur-ric-e-s pour un moment festif et convivial autour de la préparation de produits de saison cueillis dans le jardin. Ces activités ont rythmé l'année 2025 autour de thématiques saisonnières, telles que le potager d'hiver, les légumes primeurs ou encore les coings cueillis à la fin de l'été. Enfin, les fruits et légumes du jardin sont valorisés à travers une petite production artisanale réalisée par l'équipe culinaire du musée. Pestos aux herbes, confitures et gelées, pickles, chutneys ou sauces diverses sont élaborés à partir des récoltes et proposés à la vente à la librairie-boutique de l'Alimentarium. Ces produits faits maison offrent aux visiteur-euse-s la possibilité de prolonger l'expérience du potager à travers un souvenir gourmand, à déguster ou à offrir.



Visite du potager. Photo Thibaut Fuks ©Alimentarium, Vevey

Manifestations et animations

Une année pour valoriser l'eau comme ressource vitale



Journée mondiale de l'eau, spectacle « Eau là là » par la Cie des Contagieuses, 22 mars 2025. Photo Thibaut Fuks ©Alimentarium, Vevey

Tout au long de l'année 2025, la thématique de l'eau et de sa place centrale, tant dans le système alimentaire que dans le fonctionnement de notre organisme, a constitué le fil conducteur d'une série d'animations scientifiques proposées aux visiteur-euse-s du musée les mercredis, samedis et dimanches. Les animations « Ça coule de source », comprises dans le billet d'entrée, invitaient les publics à découvrir l'importance de l'eau en tant que ressource vitale pour le corps humain et pour la planète. Déclinées en quatre volets thématiques, elles ont exploré les multiples dimensions de cette ressource essentielle, d'autant plus précieuse qu'elle est limitée :

LE CYCLE DE L'EAU	JANVIER-MARS
L'EAU, ALIMENT VITAL	AVRIL-JUIN
ÉTANCHER SA SOIF	JUILLET-SEPTEMBRE
HISTOIRE D'UNE RESSOURCE VITALE	OCTOBRE-DÉCEMBRE

À travers une approche croisant vulgarisation scientifique et nutrition, histoire culturelle et économique, ainsi qu'enjeux sociétaux et environnementaux, les visiteur-euse-s ont été amené-e-s à questionner le rôle fondamental de l'eau dans notre alimentation, nos besoins hydriques et le bon fonctionnement de l'organisme, tout en s'interrogeant sur sa provenance, sa qualité et les conditions d'accès à l'eau potable. Si cet accès constitue une évidence en Suisse, les animations ont également mis en lumière les fortes inégalités de disponibilité et de qualité de l'eau à l'échelle mondiale, soulevant des questions majeures en matière de sécurité alimentaire, de préservation des ressources, de gestion, de partage et d'usages. Ces animations ont rassemblé 3764 participant-e-s et suscité de nombreux échanges et réflexions.

Dans le prolongement de cette thématique annuelle, l'Alimentarium a célébré, le 22 mars, la Journée mondiale de l'eau à travers une programmation spéciale consacrée à la gestion durable des ressources hydriques. À cette occasion, Adrien Bonny, de l'Association pour la sauvegarde

du Léman (ASL), a proposé une conférence offrant un éclairage scientifique et citoyen sur les multiples usages de l'eau du lac Léman, de la provenance de l'eau du robinet à la gouvernance du lac, en passant par les enjeux liés à la biodiversité, aux activités économiques et aux risques de pollution. La journée s'est poursuivie avec le spectacle «Eau là là» de la Cie des Contagieuses, qui a accueilli de nombreuses familles et invité petit·e·s et grand·e·s à réfléchir aux enjeux de l'eau à travers des récits poétiques et sensibles. Cette journée a ainsi permis d'aborder les défis contemporains liés à l'eau sous des formes complémentaires, conjuguant transmission des savoirs, engagement citoyen et éveil artistique.

PAKÔMUZÉ

L'association PAKÔMUZÉ, qui regroupe plus de 40 musées et lieux culturels du canton de Vaud afin de proposer des activités aux familles et au jeune public durant les vacances de Pâques, fêtait en 2025 sa 20^e édition. À cette occasion, l'Alimentarium a composé un riche programme d'activités sur un thème printanier : le miel. Le carnet-jeu «Enquête au potager» invitait les enfants et leurs familles à découvrir les fleurs mellifères du jardin. Cette activité a rassemblé 373 participant·e·s, soit 14% des visiteur·euse·s du musée durant cette période, repartis avec des graines pour fleurir pelouses et balcons. Les activités culinaires ont également rencontré un vif succès. L'atelier «Pas qu'un simple gâteau» invitait à réaliser une spécialité pascale de Suisse allemande, l'Osterfladen. Pensée comme une recette anti-gaspillage à partir de restes de riz, cette douceur a séduit de nombreuses familles, avec 211 participant·e·s. Les animations «Cuisine ouverte», consacrées aux légumes primeurs du potager, ont complété la programmation, rassemblant 370 participant·e·s.

Pour conclure cette action, le 21 avril, l'Alimentarium a invité l'apiculteur Christian Mellioré à animer la rencontre «Happyculteur – Ça butine!». Lors de cet échange, 58 participant·e·s ont pu se familiariser avec le cycle de vie d'une colonie d'abeilles, le fonctionnement d'une ruche et les différentes étapes de la production du miel. Cette rencontre sensibilisé le public aux enjeux de la biodiversité, tout en valorisant le savoir-faire et l'engagement de notre intervenant, avec qui l'Alimentarium collabore depuis plusieurs années. Grâce au parrainage d'une colonie dans le rucher de Christian Mellioré, le musée a soutenu la biodiversité et les pratiques apicoles, tout en contribuant à une production de miel durable, disponible à la librairie-boutique du musée.

La Nuit des musées

Le 24 mai, l'Alimentarium a participé à la Nuit des musées organisée par l'Association des musées de la Riviera vaudoise. Malgré la fermeture partielle du musée pour travaux et une capacité d'accueil réduite, l'événement a proposé une programmation originale autour du thème de la transformation. Les visiteur·euse·s ont pu découvrir en avant-première «La salle de l'industrie», offrant un aperçu de la future scénographie, ainsi que des visites «amuse-bouche» menées par les médiatrices.

La Cie des Plaisantes investissait notre cuisine pour en faire un petit théâtre, ouvrant l'appétit des visiteurs avec des textes piquants et des évocations savoureuses lors de lectures gourmandes. L'Espace Junior, ouvert au public pour l'occasion, se transformait en opération «vide-frigo», visant à sensibiliser petits et grands à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour prolonger la soirée, les visiteur·euse·s étaient invité·e·s à un pique-nique



Cuisine ouverte. Atelier «Le coing ne reste pas dans son coin», 11 octobre 2025. Photo Thibaut Fuks ©Alimentarium



Nuit des musées, Rien ne se perd, tout se transforme!, samedi 24 mai 2025 ©Alimentarium



Nuit des musées, «La salle de l'industrie», samedi 24 mai 2025. Photo Thibaut Fuks ©Alimentarium

sous les étoiles, grâce à la complicité de notre partenaire gourmand, WØFF. Cette édition de la Nuit des musées a réuni 1022 visiteur·euse·s autour d'une expérience culturelle mêlant littérature, gastronomie, nutrition et alimentation durable.

Le 1^{er} août

À l'occasion de la fête nationale, l'Alimentarium invitait Tania Brasseur, autrice culinaire et membre du comité de l'association Patrimoine culinaire suisse. Cette rencontre mettait à l'honneur la *raisinée*, la *cougnarde* et d'autres formes de vins cuits. Notre invitée présentait ces préparations dans leur contexte historique, économique et social, en s'appuyant sur les collections du musée – notamment une conserve datant de 1940 – et sur des archives audiovisuelles illustrant la préparation collective autour du chaudron. Utilisés dès le XIX^e siècle comme produits de substitution, ces moûts concentrés, parfois qualifiés de « miel artificiel », demeurent particulièrement appréciés en Suisse romande. L'événement s'est conclu par une dégustation des créations réalisées par l'équipe culinaire du musée. Plus de 30 participant·e·s ont pu découvrir l'histoire et le potentiel culinaire de ces produits du terroir.

En famille aux musées

Depuis 25 ans, l'Association des musées de la Riviera vaudoise invite petit·e·s et grand·e·s à partager un moment de découverte et de créativité lors du week-end « En famille aux musées », qui s'est tenu cette année les 1^{er} et 2 novembre. Coïncidant avec la Foire de la Saint-Martin, rendez-vous incontournable des Veveysan·ne·s, l'Alimentarium a proposé des ateliers autour des *nonettes*, pâtisseries traditionnelles de la foire. En cuisine, les participant·e·s ont mis la main à la pâte pour réaliser, en famille, ces délicieux pains d'épices fourrés à l'orange, encadré·e·s par nos animatrices et animateurs culinaires. 222 participant·e·s de tous âges ont pris part à nos ateliers, qui affichaient tous complets. Les habitant·e·s de la Riviera étaient convié·e·s à (re)découvrir l'exposition et le potager gratuitement, lors de mini-visites guidées. Cette édition anniversaire offrait également aux jeunes visiteur·euse·s un carnet d'énigmes, leur permettant de visiter les onze musées de l'association tout au long de l'année. Le musée a comptabilisé plus de 600 participant·e·s sur le week-end.

Un Noël très vert

En décembre, l'Alimentarium proposait un programme festif et gourmand avec le soutien promotionnel de Vevey Riviera Noël. Le samedi 6 décembre, les visiteur·euse·s croquaient des *tsukemono*, légumes d'hiver colorés apprêtés à la japonaise. Chaque participant·e a préparé son petit bocal de légumes acidulés.

Le dimanche 7 décembre, Emiko Okamoto, ambassadrice du thé japonais, a embarqué les visiteur·euse·s pour un « voyage au pays du thé vert ». Entre feuilles de sencha et poudre de matcha, chacun·e s'est initié aux gestes essentiels de la préparation du thé lors d'ateliers pratiques et de dégustations, en se laissant envelopper par la chaleur

et les arômes de cette tradition millénaire.

Les ateliers et les dégustations ont rencontré un vif succès, avec plus de 50 participant·e·s. Et pour finir l'année en beauté, le 31 décembre, l'Alimentarium a organisé une Saint-Sylvestre conviviale et raffinée autour d'une dégustation d'huîtres. Les animateur·rice·s culinaires ont partagé avec les participant·e·s les secrets de ces joyaux du bord de mer, offrant un moment de découverte et de plaisir sensoriel, rassemblant près de 80 participant·e·s.

L'Alimentarium en direct : conférences et animations accessibles à tou·te·s

L'Alimentarium propose depuis plusieurs années des diffusions en direct de ses conférences, animations et lectures via *livestream*, permettant aux publics empêchés de suivre les événements en temps réel ou de profiter d'une séance de rattrapage ! Cette approche offre une accessibilité élargie, touchant des publics qui ne peuvent pas se déplacer, tout en renforçant la visibilité du musée au-delà de ses murs. Notre cuisine pédagogique, pourvue de gradins pouvant accueillir plus de 40 personnes, est équipée pour permettre ces retransmissions grâce à des captations vidéo de qualité. En 2025, sept événements ont été retransmis en direct et sont désormais disponibles sur notre chaîne YouTube, offrant une ressource numérique pérenne et un accès facilité à nos actions culturelles.

JOURNÉE MONDIALE DE L'EAU	22 MARS 2025
ADRIEN BONNY, ASSOCIATION POUR LA SAUVEGARDE DU LÉMAN HAPPYCULTEUR, ÇA BUTINE!	21 AVRIL 2025
CHRISTIAN MELLIORET, APICULTEUR	
LA NUIT DES MUSÉES	24 MAI 2025
CIE DES PLAISANTES, LECTURES GOURMANDES	
HOMMAGE À MARTIN SCHÄRER	19 JUIN 2025
PROF. FRANÇOIS MAIRESSE, UNIVERSITÉ SORBONNE NOUVELLE	
RAISINÉE, COUGNARDE ET AUTRES VINS CUIITS TANIA BRASSEUR, PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE	1^{er} AOÛT 2025
QU'EST-CE QU'UN LABEL ?	27 SEPTEMBRE 2025
NATHALIE FONJALLAZ ET ELSA LACROIX, VAUD PROMOTION	
CROQUEZ DES POMMES SUISSES!	28 SEPTEMBRE 2025
BERTRAND CHESEAUX ET AUDREY NGUYEN, UFL	

Partenariats et collaborations

La Semaine du Goût avec Vaud Promotion et l'Union fruitière lémanique

À l'occasion de la Semaine du Goût, l'Alimentarium s'est associé à Vaud Promotion et à l'Union fruitière lémanique afin de proposer une série d'actions destinées au grand public et aux familles. Ces initiatives avaient pour objectif d'informer et de sensibiliser les participant·e·s aux produits locaux et aux labels de certification régionale, en abordant des enjeux essentiels tels que la durabilité, la valorisation des variétés locales et le soutien aux producteur·rice·s de la région. Un carnet de visite sous forme de quiz, intitulé « À la découverte du terroir vaudois », invitait les visiteur·euse·s du musée à explorer l'exposition de manière ludique. Le quiz permettait d'établir des liens entre les objets de la collection, témoins des pratiques et des savoir-faire du passé, et les produits labellisés VAUD CERTIFIÉ D'ICI. Plus de 240 visiteur·euse·s et 40 internautes se sont prêté·e·s au jeu, durant leur visite du musée ou via les réseaux sociaux.

Deux conférences-dégustations sont venues enrichir la programmation du musée. Le samedi 27 septembre, nos intervenant·e·s, Nathalie Fonjallaz et Alexia Legris, cheffes de projet pour Vaud Promotion, Elsa Lacroix, médiatrice culturelle et docteure en environnement, ainsi que Alexis Richard, directeur d'une biscuiterie artisanale, proposaient un éclairage complet sur la notion de label alimentaire. Après un décryptage des mentions telles que « bio », « fair trade », AOP ou IGP, elles ont mis en lumière ce qu'impliquent ces démarches exigeantes, comme un engagement en faveur de l'environnement, des conditions de travail justes ou la sauvegarde de savoir-faire traditionnels. Le dimanche 28 septembre, la conférence « Croquez les pommes suisses » a réuni Bertrand Cheseaux, producteur au domaine Les Vergers d'Aigle et d'Yverne, et Audrey Nguyen, directrice de l'Union fruitière lémanique, pour présenter les spécificités et les enjeux de la production fruitière en Suisse. Enfin, une « opération bricelets » s'est tenue dans notre cuisine junior : ces fins biscuits traditionnels, très populaires en Suisse romande, ont été réalisés lors d'ateliers destinés aux familles, animés par Christine Correvon de l'Association des Paysannes Vaudoises, et ont rencontré un vif succès en réunissant 112 participant·e·s autour d'un moment convivial.

Goûters futés avec Nestlé Cares for Communities

Engagé dans la lutte contre l'insécurité alimentaire, le programme Nestlé Cares for Communities s'est adressé à l'Alimentarium pour la deuxième année consécutive afin de mener à bien l'initiative « Goûters futés ». Cette action à haute valeur éducative vise à sensibiliser les jeunes enfants aux notions d'équilibre alimentaire et à les initier au plaisir de préparer un goûter sain et fait maison. Au total, 45 enfants ont passé un mercredi après-midi avec les animateur·trice·s culinaires et les médiatrices du musée lors d'un atelier de cuisine, complété par des moments de jeux et un goûter partagé. Les participant·e·s sont ensuite reparti·e·s munis de recettes et des ingrédients

nécessaires pour réitérer l'expérience à la maison, avec la complicité de leurs parents. Pour la première fois, l'initiative a également été déclinée sous la forme de quatre ateliers spécifiquement destinés aux familles bénéficiaires des associations partenaires du programme telles qu'Anacare. Douze familles ont ainsi été accueillies dans la cuisine junior durant les vacances d'été pour réaliser un menu végétarien, ponctué d'un passage par le potager et couronné par un repas dégusté au musée.

Une journée, deux musées, avec le Musée Suisse du Jeu

Une journée, deux musées, pour apprendre et s'amuser ? Pari tenu ! L'Alimentarium s'est associé au Musée Suisse du Jeu pour proposer des activités aux enfants de 8 à 12 ans dans le cadre des « Passeports Vacances ». Durant l'été, sept groupes ont été accueillis par les animateur·trice·s culinaires à l'Espace Junior pour réaliser un menu végétarien de A à Z. Après avoir savouré un délicieux repas au musée, chaque groupe, accompagné de ses moniteurs, s'est baladé sur les quais jusqu'à la Tour-de-Peilz pour se rendre au Musée Suisse du Jeu et plonger dans l'univers de l'exposition « Planète Jeux ». 84 participant·e·s ont pu profiter de cette formule, qui sera réitérée en 2026.

Step2blind, une activité de sensibilisation à la non-voyance

Pour la troisième année consécutive, Step2Blind a proposé une activité de sensibilisation à la non-voyance. Natacha de Montmollin, médiatrice culturelle aveugle de naissance, et Jean-Denis Moschard ont invité les visiteur·euse·s à une expérience sensorielle immersive. Les participant·e·s ont découvert les plantes aromatiques du jardin les yeux bandés, puis ont dégusté et reconnu ces mêmes herbes dans des recettes de crème anglaise réalisées avec le concours de l'équipe culinaire du musée. L'activité, qui s'est tenue le 6 juillet, a réuni 19 participant·e·s.

Initiation ludique à la nutrition, avec l'association Graines de savoir

Durant les vacances d'automne, le 15 octobre, l'Alimentarium a accueilli l'association Graines de savoir pour proposer aux enfants une activité intitulée « Bien manger, ça veut dire quoi ? ». Les petit·e·s curieux·euse·s ont été invité·e·s à participer à un atelier ludique et interactif conduit par Yseult Théraulaz, qui a animé jeux et discussions pour découvrir les glucides, les protéines et les lipides, et leur rôle dans l'alimentation. L'atelier s'est conclu par un goûter offert par le musée, permettant aux participant·e·s de mettre en pratique les notions abordées. Six familles ont participé à cette activité.

La cuisine « antigaspi » avec l'association Free Go

Pendant les vacances d'automne, le 22 octobre, l'Alimentarium invitait l'association Free Go pour un atelier ludique et gourmand consacré à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Marilyn Béguin a animé l'atelier en mêlant sensibilisation et pratique : les enfants ont participé à des défis « zéro-gaspi », réalisé des mini-recettes et appris plein d'astuces pour réduire ses déchets. Douze participant·e·s ont pu découvrir, en famille, comment préparer un goûter créatif à partir d'aliments sauvés, avant de partir à la découverte du frigo communautaire de Vevey, géré par l'association. Cet atelier a ainsi permis de transmettre des gestes concrets pour réduire le gaspillage alimentaire à la maison.

Des livres à dévorer avec Payot Libraire

Notre partenariat avec Payot Libraire se poursuit par l'achalandage de la librairie-boutique du musée : histoire culinaire, albums jeunesse, livres de recettes ou encore ouvrages spécialisés, les visiteur·euse·s de l'Alimentarium peuvent prolonger leur visite avec des lectures choisies.

Aussi, plusieurs espaces sont dédiés à la lecture à différents endroits dans le parcours d'exposition pour lesquels Payot a gracieusement mis à disposition des dizaines des livres. Dans le cadre de ce partenariat, l'Alimentarium a également accueilli plusieurs séances de dédicaces, souvent couplées à des activités. Les 29 et 30 mars, Sophie Balestra et Magalie de Preux présentaient leur livre *Microbiote Friendly* lors d'ateliers de fermentation qui ont rencontré un vif succès. Durant les vacances scolaires, le 26 avril et le 16 octobre, Matthias Vanoni encourageait petit·e·s et grand·e·s à s'initier à la nutrition grâce à son jeu de société *Nutrino*. Le 30 août, Andie Pilot et Heddi Nieuwsma dédicaçaient leur livre de recettes *Simple. Bon. Suisse*.



«Nourrir l'humanité». Photo Thibaut Fuks
©Alimentarium, Vevey



«La zone critique». Photo Laetitia Gessler
©Alimentarium, Vevey

La médiation à l'Alimentarium en quelques chiffres

À l'occasion du 40^e anniversaire du musée:

200 visiteur-euse-s ont découvert en avant-première l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?» lors du vernissage.

927 visiteur-euse-s ont célébré les 40 ans de l'Alimentarium lors d'un week-end portes-ouvertes.

74 classes de la Riviera vaudoise, soit 1'456 élèves, ont profité d'un programme d'activités pédagogiques gratuites.

75 visiteur-euse-s ont pris part à des visites-cueillettes dans le potager du musée.

68 personnes ont suivi les visites guidées gratuites proposées les dimanches.

52 visiteur-euse-s seniors ont attaché leurs tabliers lors de nos Ateliers pour les aînés.

47 participant-e-s ont rejoint l'équipe culinaire pour les ateliers Cuisine ouverte.

Dans le cadre de nos activités et événements:

13 groupes, soit 157 jeunes vacancier-ère-s, ont pris part à nos activités Passeport vacances.

21 classes de 2H, soit 231 élèves, ont pris part à une Visite-découverte.

27 groupes, dont 22 classes, soit 475 participant-e-s, ont relevé le défi de l'Escape game AL2049.

65 familles soit 222 participant-e-s ont réalisé les nonettes de la Saint-Martin lors d'En famille aux musées.

84 classes de 3H à 8H, soit 1'702 élèves entre 6 et 12 ans et 11 classes de 9H à 11H, soit 216 élèves entre 12 et 16 ans, ont concocté un menu qu'ils ont dégusté au musée lors de nos ateliers Les Matinées pour les juniors et pour les ados.

94 personnes se sont léchés les doigts lors des Visites gourmandes.

97 enfants ont soufflé leurs bougies d'anniversaire à l'Espace Junior avec leurs invités, soit 1'136 participant-e-s.

182 groupes, dont 122 classes, soit 3'501 participant-e-s, ont été guidés dans l'exposition et le jardin potager tout au long de l'année.

373 enfants ont résolu l'énigme de l'arbre de Pâques lors de PâKOMUZé.

746 participant-e-s ont pris mis la main à la pâte lors des ateliers intergénérationnels Ensemble en cuisine.

1'022 noctambules ont visité l'Alimentarium lors de la Nuit des musées.

2'100 visiteur-euse-s ont partagé leur expérience de visite sur la plateforme Muse.

3'764 curieux-euses ont éteint leur soif de connaissances de nos animations scientifiques autour de l'eau.



Mieux connaître nos visiteur·euse·s

L'enquête de satisfaction «muse»

Adoptée en 2024, l'application «muse» nous permet de mener des enquêtes de satisfaction auprès des publics du musée. Déployée sous la forme de tablettes mises à disposition des visiteur·euse·s, cet outil ludique et intuitif repose sur un questionnaire portant principalement sur l'expérience de visite, l'appréciation des contenus de l'exposition, ainsi que sur les habitudes et les motivations des visiteur·euse·s. En 2025, plus de 2100 personnes ont participé à cette enquête, ce qui représente environ 6% de la fréquentation annuelle du musée. Cet échantillon permet de dégager des tendances quant aux attentes et aux pratiques des visiteur·euse·s. Nous en présentons ici une synthèse qui met en lumière l'évolution des résultats entre 2024 et 2025, tout en soulignant les nuances que l'on peut observer depuis le mois de juin 2025, suite à l'ouverture du nouveau parcours d'exposition.

Selon notre sondage, le profil socio-démographique des visiteur·euse·s de l'Alimentarium demeure semblable à celui de 2024. La catégorie la plus importante reste les familles (42% en 2025 contre 40% en 2024). La provenance des visiteurs suisses a, par contre, augmenté (50% en 2025 contre 44% en 2024). Parmi le public romand, on peut observer un doublement des visiteur·euse·s de la région genevoise depuis l'ouverture de la nouvelle exposition (14% au second semestre contre 7% au premier semestre).

Les questions portant sur le confort de la visite obtiennent des résultats similaires à 2024 en 2025, à l'exception de l'ambiance sonore, perçue comme moins agréable en 2025, ce qui est probablement dû à la période de travaux. En revanche, les réponses portant sur l'appréciation de l'expérience du musée révèlent que nos visiteur·euse·s ont été très réceptif·ve·s au changement d'exposition. Si, parmi les éléments de surprise ou d'intérêt relevés par les visiteur·euse·s, les plus fréquemment mentionnés restent les jeux vidéo, notamment la game room, ainsi que les bornes explicatives proposant des contenus audiovisuels ainsi que les différentes activités du musée, de nouveaux éléments scénographiques s'y ajoutent. Certains ont particulièrement marqué les visiteur·euse·s, comme les photographies de l'agence Magnum, les installations vidéo de Théo Eshetu ou encore les plats factices exposés dans la première salle au rez-de-chaussée. À la question «Comment avez-vous trouvé l'exposition?», les réponses ont sensiblement changé après l'ouverture de «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?». Les visiteur·euse·s ont davantage utilisé des qualificatifs comme «complète», «complexe» ou «captivante» pour la décrire. La roue des émotions, qui mesure les ressentis pendant la visite, révèle également une modification: la joie et la confiance ont légèrement diminué, tandis que un sentiment d'angoisse a augmenté quelque peu. Cette évolution traduit l'impact des thématiques abordées, notamment les problématiques environnementales ou de sécurité alimentaire, et nous permet de penser que l'exposition a suscité une réelle prise de conscience.

Nous remercions nos partenaires ainsi que les nombreux·ses intervenant·e·s qui ont contribué au programme culturel de l'Alimentarium durant l'année 2025

- Andie Pilot et Heddi Nieuwsma
- Association Anacare, Michel Botalla
- Association club des aînés de Vevey, Tania Secalin
- Association des musées de la Riviera vaudoise
- Association des musées suisses
- Association des Paysanne Vaudoises, Christine Correvon
- Association Free Go, Marilyn Béguin
- Association Graines de Savoir, Yseult Théraulaz
- Association PâKOMUZÉ
- Association Patrimoine culinaire suisse, Tania Brasseur
- Association pour la sauvegarde du Léman, Adrien Bonny
- Atelier Abracadabra, Rachel Anidjar
- Bernard Delacoste, mcbd architectes
- Bibliothèque municipale de Vevey, Mylène Badoux
- Biscuiterie Agathe, Alexis Richard
- Christian Mellioré, Apiculture services
- Cie des Contagieuses, Claire-Anne Magnollay et Caroline Aeby
- Cie des Plaisantes, Julia Portier et Wave Bonardi
- Confrérie de la Saint-Martin, Yves Rupp
- Connaissance 3 Riviera, Noa Bassin
- Elsa Lacroix
- Emiko Okamoto, Aux Mille Pins
- François Mairesse, Université Sorbonne Nouvelle
- L'Escale, Damien Schmutz
- La Semaine du Goût, Barbara Schneider
- Établissements primaires et secondaires de Vevey, Laurence Moriggi et Anne Giavina
- Les Vergers d'Aigle et d'Yvorne, Bertrand Chesaux
- Maison de Quartier Clarens-Montreux, Karim Boukhaf
- Matthias Vanoni
- Mireille Mercanton-Wagnières
- Muse, Mary Jacob
- Musée Suisse du Jeu, Céline Allard
- Nestlé Cares for Communities, Joana Sabra
- Nicolas Noverraz
- Payot Libraire, Camille Gross
- Pro Specie Rara, Claudia Steinecker
- Slowfood, Laura Rod et Brigitte Streiff
- Step2Blind, Natacha de Montmollin et Jean-Denis Moschard
- The Golden Gut, Sophie Balestra et Magali de Preux
- Théo Eshetu
- Union fruitière lémanique
- Vaud Promotion, Nathalie Fonjallaz et Alexia Legris
- Vevey Riviera Noël, Lou Matthey
- Ville de Vevey, Service de la famille, de l'éducation et des sports, Laurie Willommet, Janine Repetti-Dittes, Esther Pilet
- Ville de Vevey, Service de cohésion sociale, Anya Moujber

ACCUEIL ET SERVICES



Café de l'Alimentarium, avec la serre-vitrine présentant « Purs plaisirs. Les ingrédients du réconfort ».

Photo Thibaut Fuks

© Alimentarium, Vevey

La réorganisation et la professionnalisation de la billetterie, de l'accueil et de la surveillance ont été importantes en 2025, permettant d'harmoniser les pratiques, de préciser les rôles de chacun-e et d'améliorer la qualité de l'expérience offerte aux publics.

L'équipe des agent·e·s d'accueil est responsable de l'orientation des visiteurs, de la gestion de la billetterie et des réservations, de la surveillance des espaces d'exposition, ainsi que de la sécurité des œuvres et des personnes.

L'équipe a vu l'arrivée d'une nouvelle responsable de l'accueil des publics, Milène Boudoux, après le départ à la retraite de notre doyenne, Rosa Schwab, qui en assurait la responsabilité depuis vingt-sept ans. Son engagement et sa connaissance approfondie de l'institution ont durablement marqué le fonctionnement du service. Les tâches et leur répartition ont été redéfinies afin de renforcer l'efficacité opérationnelle, de mieux répondre aux pics de fréquentation et de favoriser une collaboration fluide entre les différentes équipes dans l'espace muséal.

L'accessibilité du musée a également fait l'objet d'une attention particulière, avec des améliorations apportées au site web, notamment en termes de lisibilité, de clarté des informations pratiques avec la création d'une page dédiée pour les publics aux besoins spécifiques. Un kit d'aide à la visite pour les personnes malvoyantes et à besoins spécifiques a été mis à disposition du public. Il est composé de couverture chauffante, des balles en mousse, des lunettes-loupes, notamment.

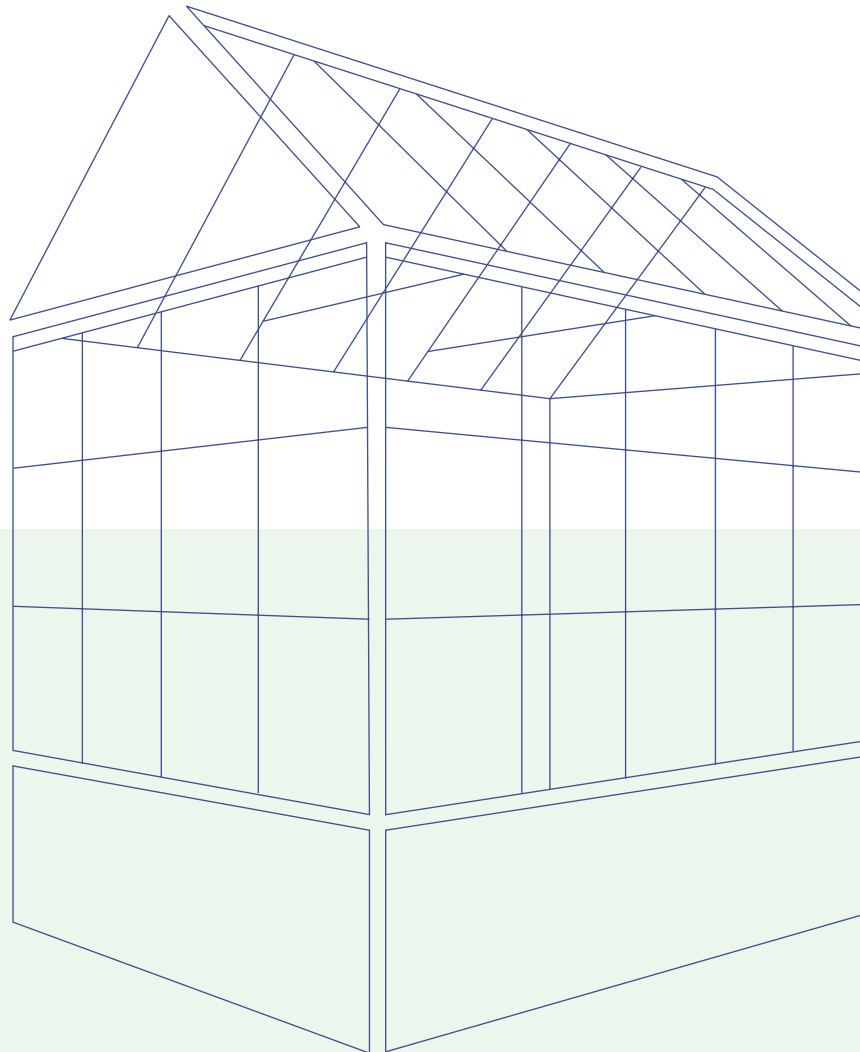
Café

L'année 2025 a été marquée par la mise en sous-location de l'espace café que le WØFF (World of Fresh Food) a exploité depuis le début de l'année. Le concept proposé, salades colorées, toasts, soupes et pâtisseries faites maison a profondément renouvelé l'identité de l'espace café et son positionnement au sein de l'offre globale du musée. Cette évolution a entraîné une transformation notable du profil des publics fréquentant le café. En particulier, les familles avec de jeunes enfants se sont rapidement approprié le lieu, en faisant un espace de convivialité et de rencontre.

Au-delà de l'offre culinaire, le nouvel aménagement du café a intégré des éléments scénographiques fort de l'exposition «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ?»: une grande serre-vitrine présentant plus d'une centaine d'objets liés à la consommation du thé, du café, du chocolat et des pâtisseries; une installation vidéo-kaléidoscopique de Theo Eshetu; une collection de natures mortes photographiques; un « bar paysage » face aux fenêtres donnant sur le lac où l'on peut lire des ouvrages de fiction ayant un lien avec la nourriture.

Librairie-boutique

Dans le hall d'accueil, la librairie-boutique a poursuivi en 2025 son partenariat avec Payot Libraire, les livres constituant toujours la majorité des articles en vente. Du livre pour enfant au manga japonais, du livre de recettes au roman noir à l'intrigue gastronomique, en passant par des ouvrages sur les solutions actionnables pour la durabilité du système alimentaire et d'autres sur les troubles alimentaires, tou-te-s les lecteur-trice-s y trouveront des livres à dévorer. Le goût de la découverte et de l'apprentissage s'entretient de la manière la plus durable avec la lecture. Quelques articles de cuisine extrêmement durables, des semences de légumes certifiées ProSpecieRara et les produits faits maison à partir des fruits et légumes du potager complètent l'offre.



COMMUNICATION ET MARKETING



Enregistrement de l'émission Les Dicoyeurs, RTS Première, 1^{er} décembre 2025. Photo Thibaut Fuks © Alimentarium, Vevey

En 2025, la campagne du 40^e anniversaire de l'Alimentarium a été un élément central de la communication du musée. Elle s'est articulée autour de trois objectifs principaux : consolider le lien avec les publics existants, attirer de nouveaux-velles visiteur-euse-s en valorisant les offres spécifiques proposées pour l'occasion et renforcer la notoriété du musée à l'échelle nationale.

La première étape de ce dispositif a consisté en une enquête nationale de connaissance des publics. Réalisée avec le concours de l'agence l'CEil du public, cette étude a permis d'évaluer le niveau de notoriété de l'Alimentarium dans les différentes régions de Suisse, d'analyser sa perception, ainsi que de mieux cerner les habitudes, attentes et motivations des publics et non-publics. Elle a également permis de rédiger une stratégie de geomarketing qui identifie les régions présentant les plus forts potentiels de nouveaux-velles visiteur-euse-s.

L'enquête des publics constitue désormais une base d'analyse pérenne, appelée à être mobilisée dans les années à venir pour orienter les actions de communication et de marketing du musée.

Sur la base de ces enseignements, une campagne de communication a été conçue en collaboration avec une autre agence, Alternative. Celle-ci a défini un concept créatif, un message central, décliné sur l'ensemble des canaux et supports graphiques. Une campagne d'affichage d'envergure a été déployée entre juin et septembre dans six zones géographiques, avec des emplacements stratégiques en gare, en milieu urbain et dans les transports publics. Cette présence s'est prolongée jusqu'à la fin de l'année par des relances ciblées autour de moments clés, notamment les vacances scolaires d'automne

et les fêtes de fin d'année. Parallèlement, une campagne digitale a été menée en coordination avec la campagne d'affichage, en s'appuyant sur le même ciblage géographique afin d'optimiser la répétition et la diversité des supports de communication.

L'ensemble de ces actions a été accompagné d'un travail de relations presse, assuré tout au long de l'année par une agence externe, générant une trentaine de retombées qualitatives dans la presse écrite, à la radio et à la télévision. La nouvelle exposition a clairement suscité un regain d'intérêt pour l'Alimentarium, se traduisant par un renforcement significatif de présence médiatique, dépassant largement celui des deux années précédentes cumulées. Une visibilité dans les programmes en prime time de la RTS (« La Matinale », « Vertigo », Téléjournal de « 12:45 » et « 19:30 », « Forum », « Prise de Terre »), ainsi que dans des émissions populaires telles que « Les Dicoyeurs », cette dernière ayant enregistré une semaine de programme à l'Alimentarium, ont marqué une évolution très favorable. Cette dynamique s'est également affirmée au niveau local et cantonal, notamment via différents reportages sur LFM, Radio Chablais, 24H, *L'Illustré*, *La Tribune* et la presse régionale.

Enfin, le travail avec les partenaires médias habituels pour la publicité s'est poursuivi dans la continuité des années précédentes, combinant encarts presse, partenariats éditoriaux et présence sur des supports régionaux et spécialisés. Cette approche multicanale, articulant communication institutionnelle, campagnes d'envergure et actions de proximité, a permis d'ancrer le 40^e anniversaire de l'Alimentarium dans le paysage médiatique tout en soutenant la visibilité du musée et de ses offres.

Engagement numérique

En 2025, l'Alimentarium a fait évoluer sa présence numérique afin de refléter le virage thématique apporté par la nouvelle exposition. L'année a été marquée par une intensification de l'activité sur les réseaux sociaux ainsi que par une reconfiguration progressive du rôle du site web, recentré sur ses pages essentielles : billetterie, pages activités, présentation de la nouvelle exposition et e-collection.

Sur Facebook, l'augmentation du nombre de publications en 2025 a entraîné une amélioration notable de la visibilité des contenus et du volume d'interactions. La communauté est restée globalement stable, avec une croissance modérée du nombre d'abonné·e·s (+3,1%).

Sur Instagram, le nombre de publications a augmenté de 42% (34 publications, 82 stories), entraînant une forte hausse des impressions. Cette évolution est liée au renforcement de l'activité éditoriale et à l'intégration des contenus dans le cadre de la campagne digitale du 40^e anniversaire. L'engagement total a presque triplé, passant de 2'537 à 7'110 interactions (+180%). La communauté a poursuivi sa croissance (+6,2%), tout en conservant un profil stable en termes d'âge et de répartition des genres. Ces résultats confirment le rôle central d'Instagram en tant que plateforme de référence pour la visibilité et l'engagement des contenus du musée.

Sur LinkedIn, l'année 2025 marque un retour à une évolution positive notable. Le nombre de publications est passé de 14 à 24 (+71%), notamment grâce à une documentation plus systématique des rencontres institutionnelles et aux relais de contenus liés au lancement de la nouvelle exposition. Cette intensification s'est accompagnée d'une croissance significative de la communauté, passée de 1'526 à 2'320 abonné·e·s (+52%). Les impressions ont presque doublé (de 10'495 à 20'719, +97%) et l'engagement a progressé de 2'225 à 3'477 interactions (+56%), confirmant la pertinence de LinkedIn en tant qu'outil de communication institutionnelle.

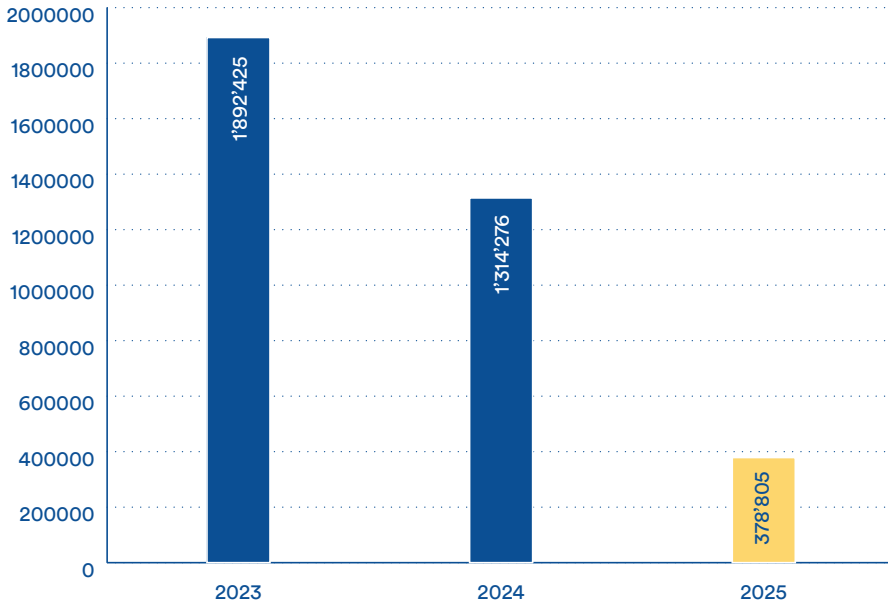
Sur YouTube, l'augmentation du nombre de diffusions de conférences et de tables rondes s'est traduite par une hausse des impressions (de 509'533 à 619'920, +22%) et une progression plus modérée de l'engagement (de 69'664 à 72'836 interactions, +4,6%).

Concernant le site web, l'année 2025 se distingue par une baisse marquée du nombre total de sessions, passant de 1'314'276 en 2024 à 378'805 (-71%). Cette évolution s'explique par la disparition d'une partie du trafic historiquement généré par des pages à fort référencement, l'espace Academy et plusieurs jeux interactifs obsolètes (Nutrix, Tubix, Digestix). En parallèle, la réduction du volume de contenus publiés (principalement des contenus obsolètes) a limité les points d'entrée secondaires sur le site. À l'inverse, le trafic vers les pages essentielles (page d'accueil, pages d'activités et billetterie) connaît une hausse, confirmant le rôle actuel du site en tant que source d'information et présentation de l'exposition, plutôt que comme plateforme de contenus ludiques et pédagogiques.

L'avènement des interfaces d'IA change profondément la manière dont les internautes consultent les sites Internet. Les moteurs de recherche intégrant directement des synthèses par IA génèrent des « zero click searches » car la consultation des pages par l'IA n'est pas comptabilisée et l'internaute, s'il a réponse à sa question, ne consultera plus de site internet. Un benchmarking sera nécessaire pour établir dans quelle mesure notre évolution est ou non dans la norme.

En fin d'année, une nouvelle responsable de la communication et du marketing a rejoint l'équipe de l'Alimentarium à 80% en la personne de Chiara Corazza. Sa première mission est de poser les bases d'une nouvelle stratégie de communication et de marketing.

TRAFIC SUR LE SITE WEB



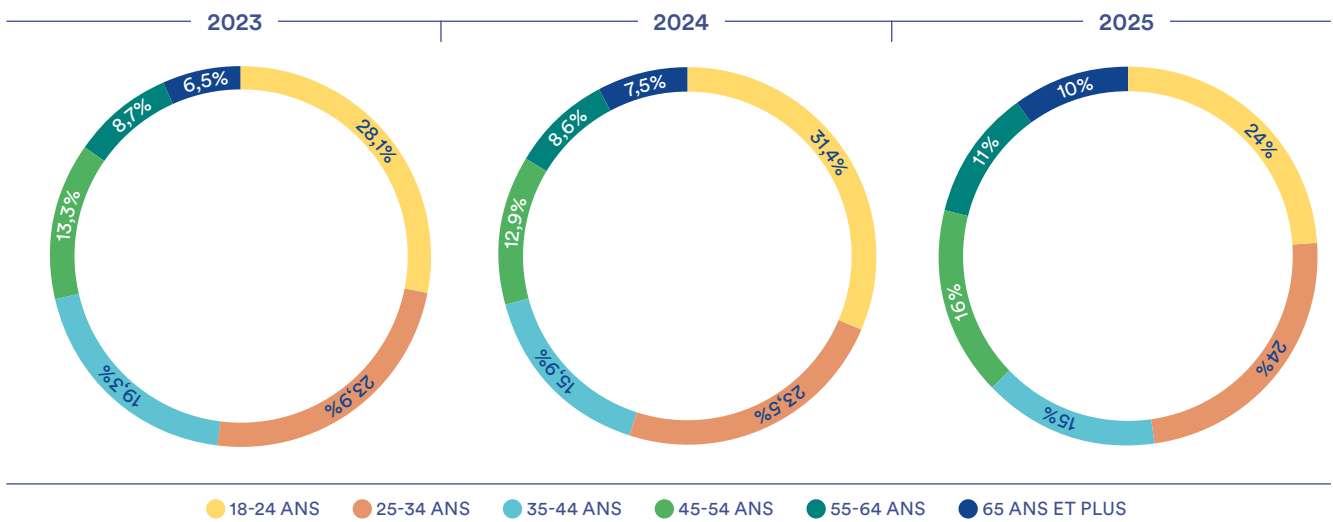
Trafic sur le site web

En 2025, le site web a enregistré 378'805 sessions. Ce volume s'inscrit en net retrait par rapport aux années précédentes, dans un contexte de recentrage des usages et de transformation progressive du rôle du site, davantage orienté vers l'information essentielle et les contenus de référence.

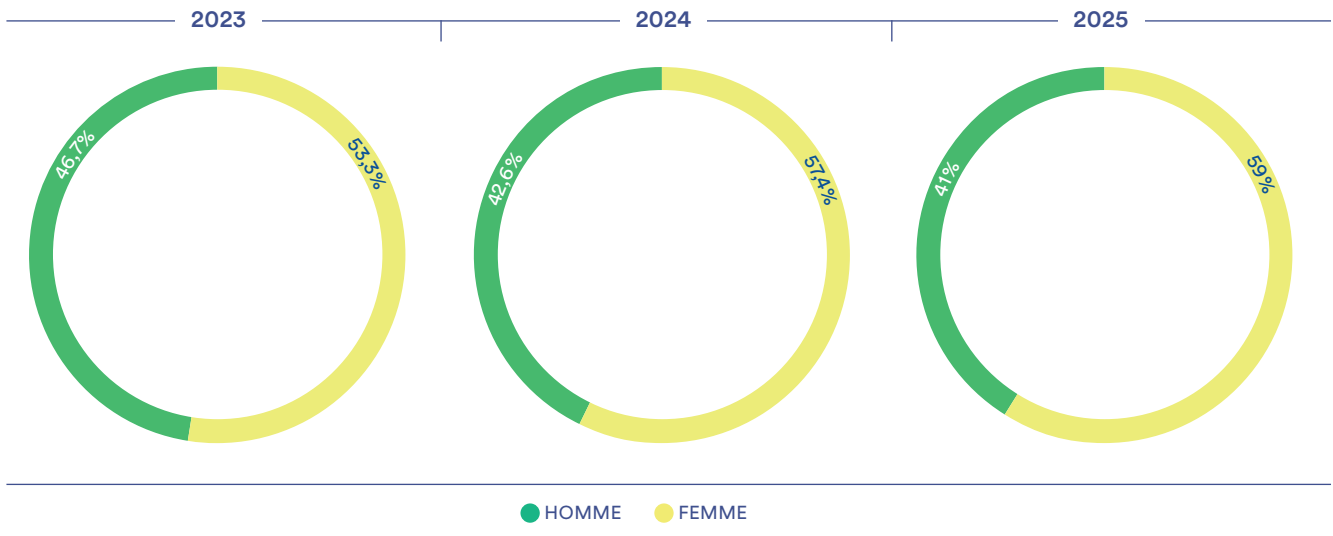
Session

Une session correspond à une période durant laquelle un internaute est actif sur le site, incluant une ou plusieurs interactions (consultation de pages, clics, défilement).

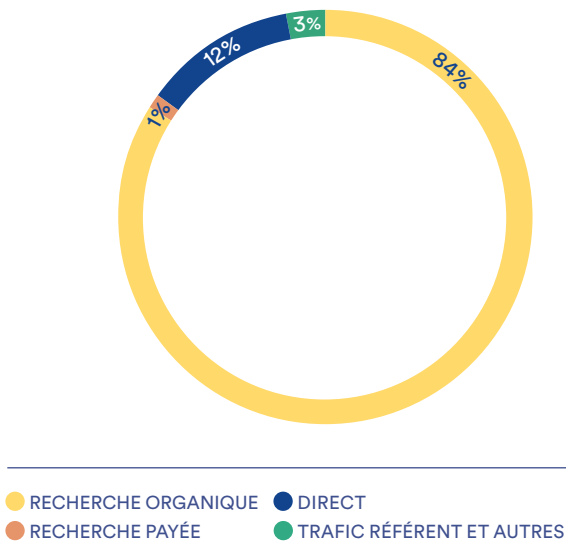
ÉVOLUTION DES VISITEUR·EUSE·S PAR TRANCHE D'ÂGE



ÉVOLUTION DES VISITEUR-EUSE-S PAR GENRE



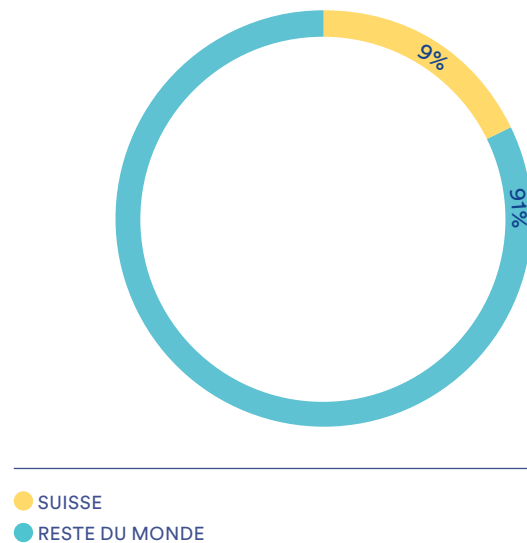
SOURCE DU TRAFIC



Source de trafic

Les recherches organiques constituent toujours la première source de trafic en 2025, représentant 84% des sessions, confirmant le rôle central du référencement naturel dans l'acquisition de trafic.

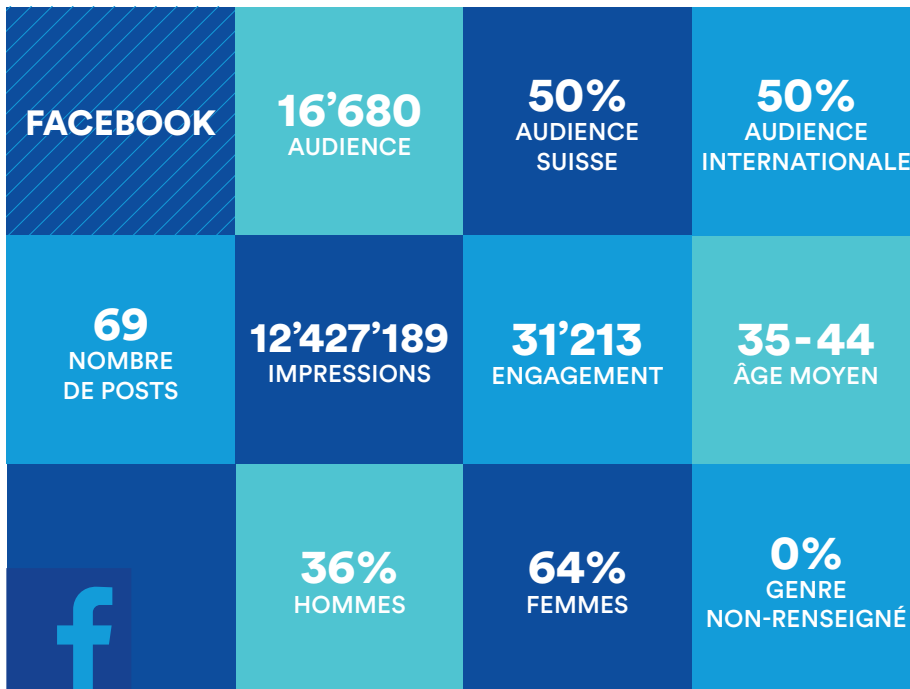
ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DU TRAFIC



Origine géographique du trafic

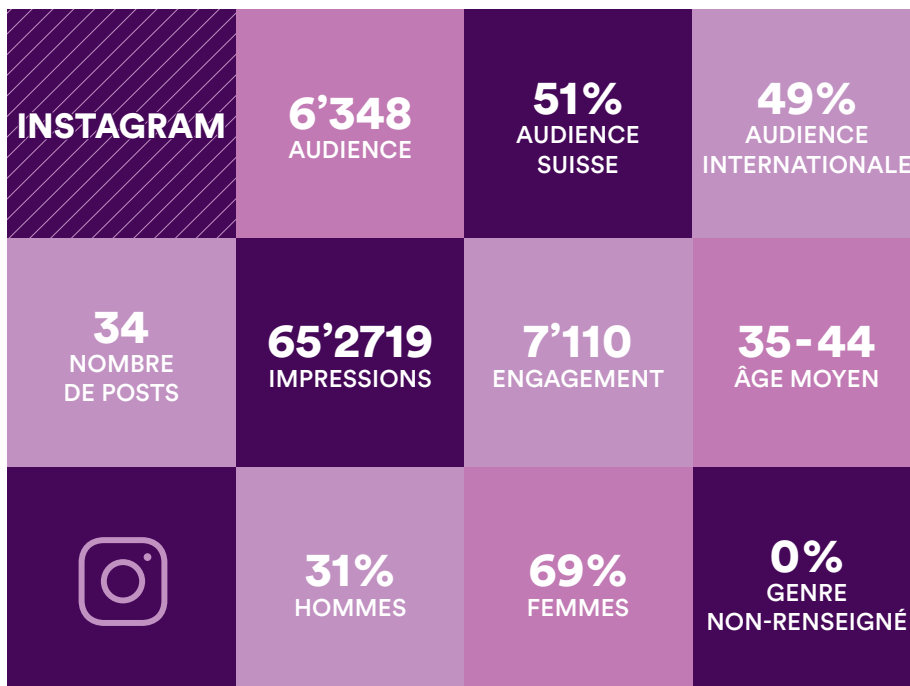
Le trafic reste majoritairement international, bien qu'une augmentation significative du trafic suisse soit observée en 2025 (18% contre 9% en 2024). Les cinq premiers pays d'origine sont, dans l'ordre : la France, la Suisse, l'Allemagne, les États-Unis et le Canada. Le Top 10 confirme une diversité géographique marquée, avec notamment la présence de l'Autriche et de l'Australie.

FACEBOOK



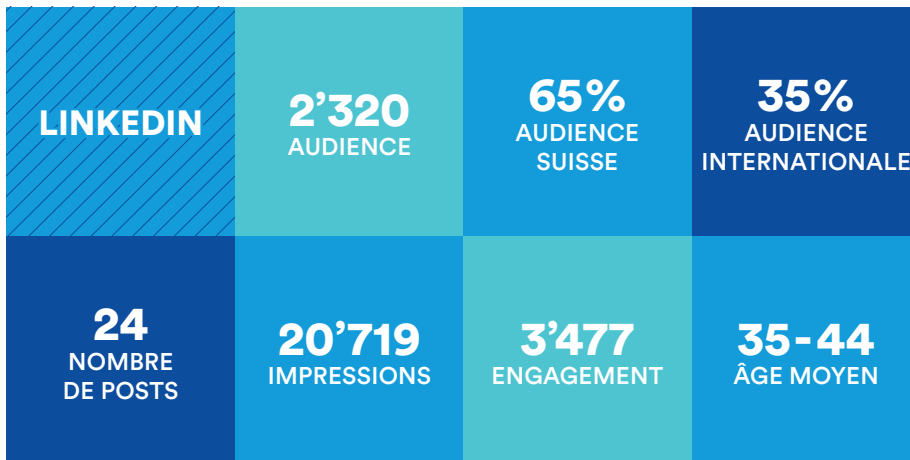
Malgré un contexte de baisse structurelle de l'engagement, Facebook reste en 2025 un canal de communication privilégié auprès des parents et des visiteur-euse-s réguliers du musée.

INSTAGRAM



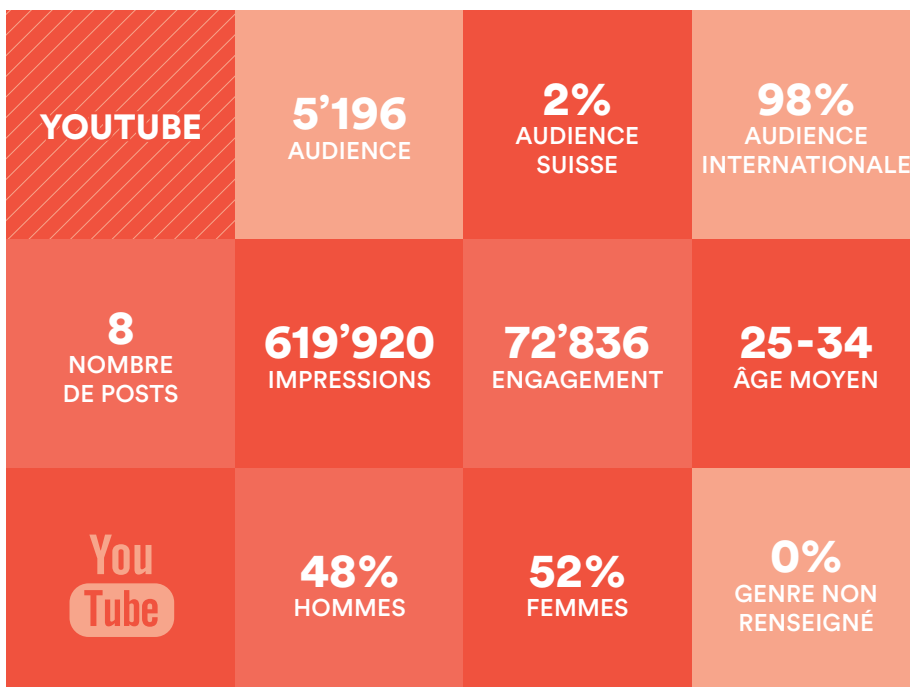
En 2025, Instagram affiche une hausse marquée de l'engagement et de la visibilité, avec une communauté toujours en croissance.

LINKEDIN



En 2025, LinkedIn a enregistré une hausse importante de l'audience, de l'engagement et des impressions.

YOUTUBE



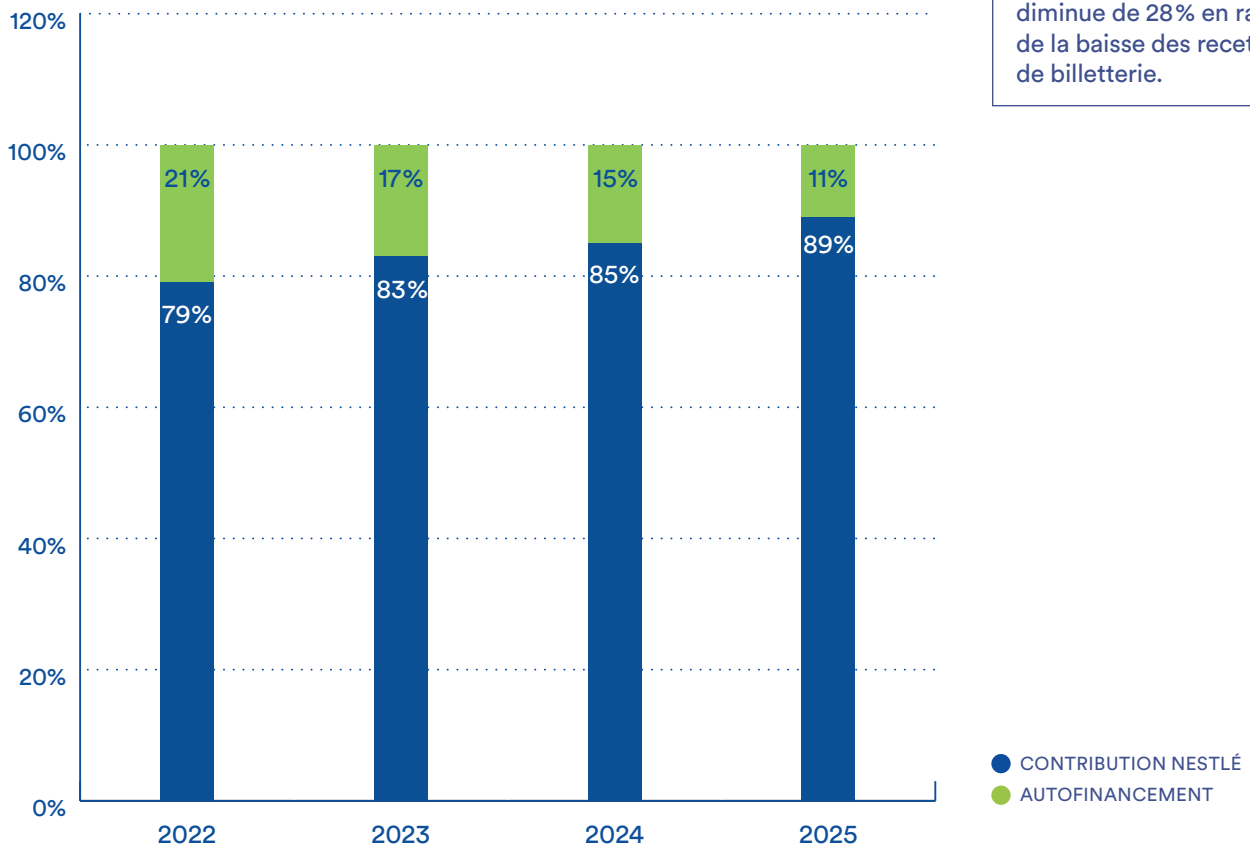
Les contenus éducatifs diffusés sur YouTube continuent d'attirer une audience fortement internationale, avec 98% des utilisateur-riche-s situés hors de Suisse. La plateforme reste un canal pertinent pour la diffusion de contenus de fond, générant un niveau d'engagement élevé au regard du volume de publications.

RÉSULTATS D'EXPLOITATION



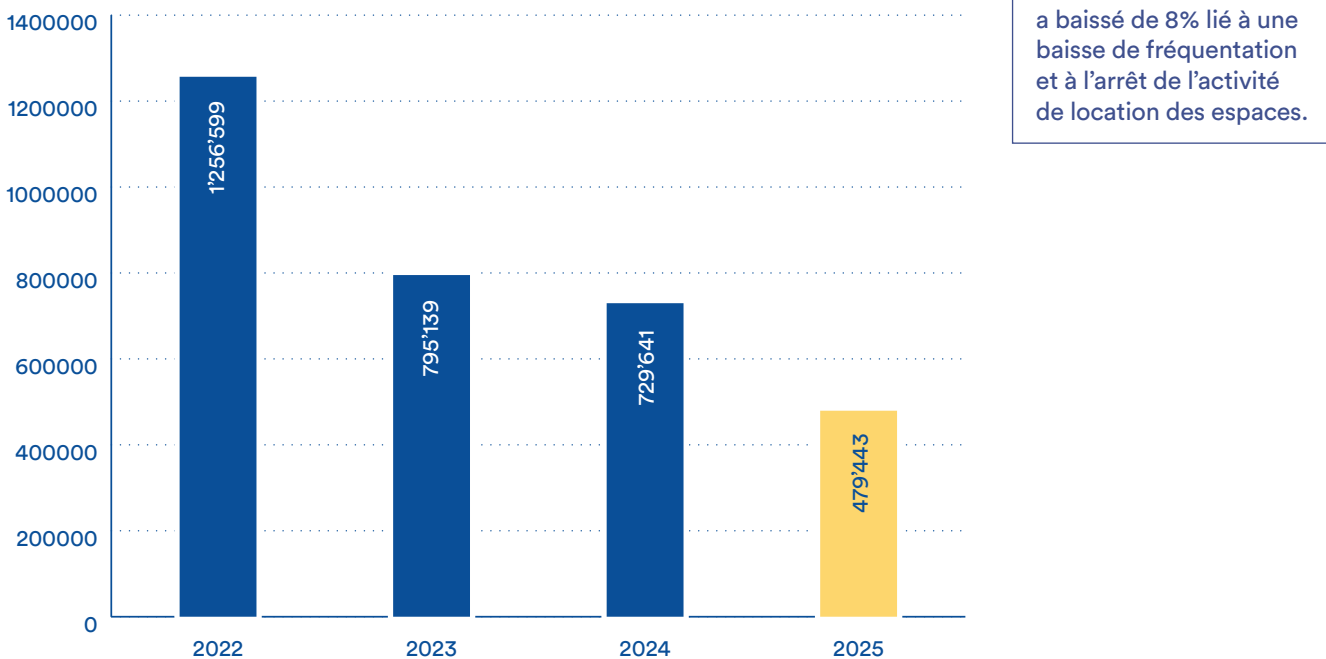
RÉSULTATS D'EXPLOITATION

TAUX D'AUTOFINANCEMENT

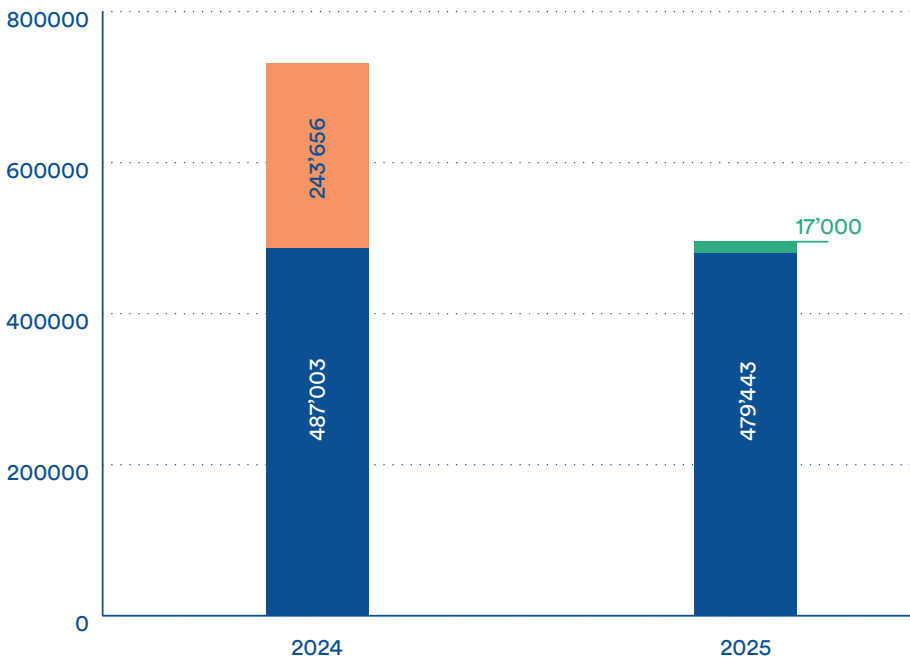


ÉVOLUTION DES RÉSULTATS ANNUELS

RECETTES DU MUSÉE (EN CHF)



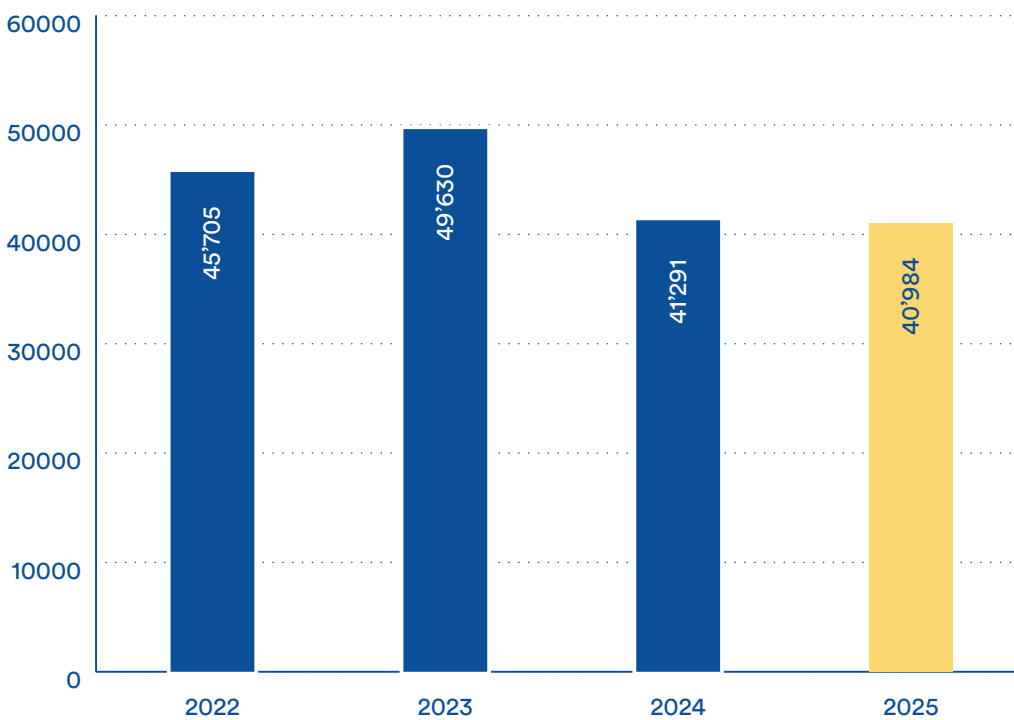
RECETTES VENTILÉES PAR ACTIVITÉ



Le volume des recettes a diminué de 34%, principalement en raison de l'externalisation du café de l'Alimentarium (243'656 CHF), de la baisse de la fréquentation du musée durant les travaux de rénovation des expositions, ainsi que du manque à gagner lié au programme d'activités gratuites destiné aux publics scolaires (17'000 CHF). Les recettes issues des activités strictement muséales ont progressé de 2%.

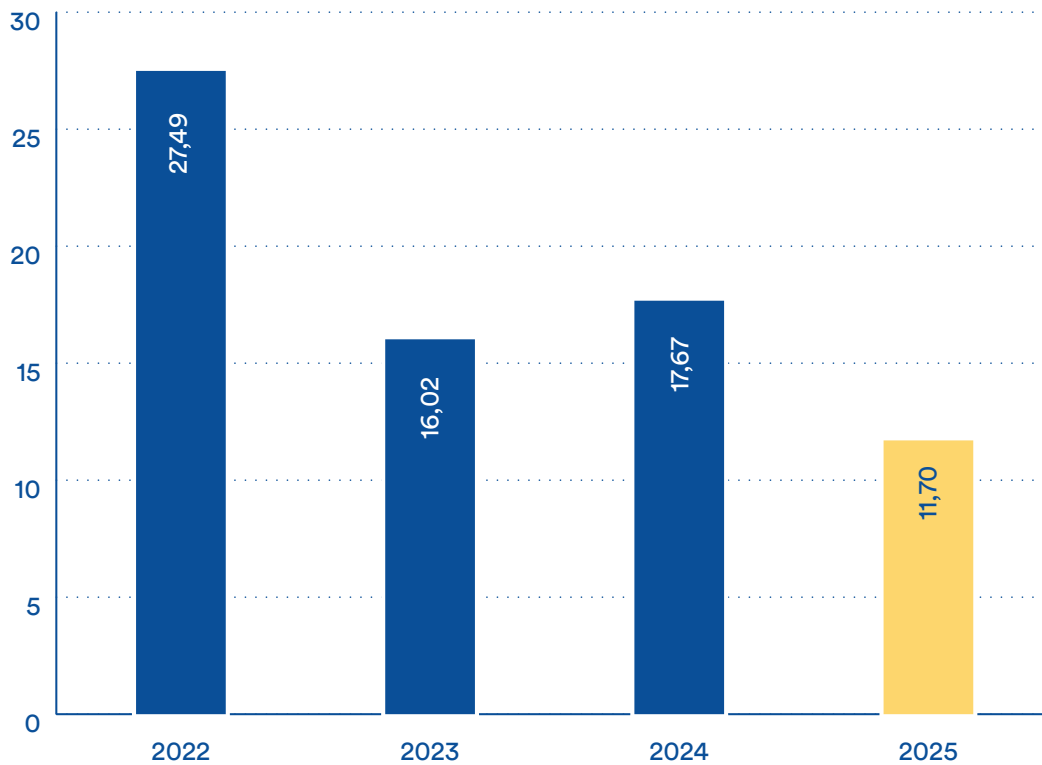
- MUSÉE
- CAFÉ
- PROGRAMME D'ACTIVITÉS GRATUITES

ÉVOLUTION DU NOMBRE DE VISITEUR·EUSE·S



La fréquentation de l'Alimentarium a baissé de 0,7% en 2025.

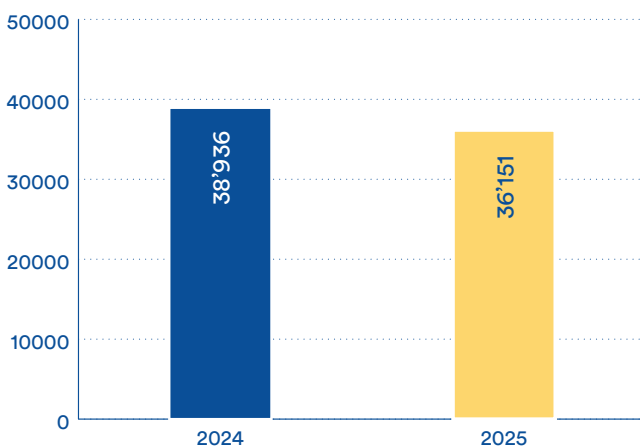
DÉPENSE MOYENNE PAR VISITEUR-EUSE



La dépense moyenne par visiteur-euse a diminué de 34%, principalement en raison de l'externalisation du café et des activités gratuites mises en place dans le cadre du 40^e anniversaire.

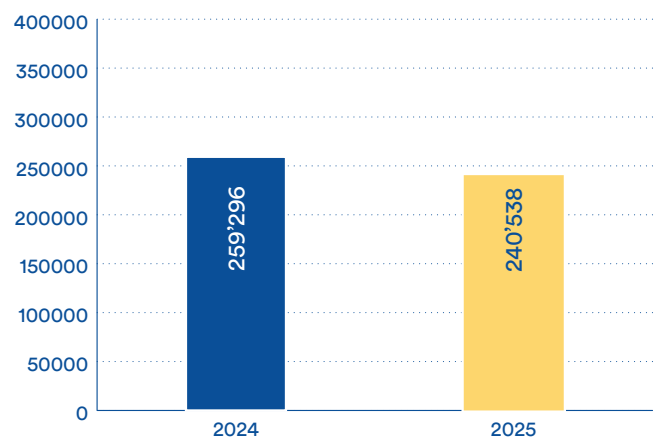
ÉVOLUTION DE LA BILLETTERIE

NOMBRE DE BILLETS VENDUS



La billetterie a enregistré une baisse en volume de 7,2% atteignant 36'151 billets d'entrée vendus pour l'entrée à l'exposition.

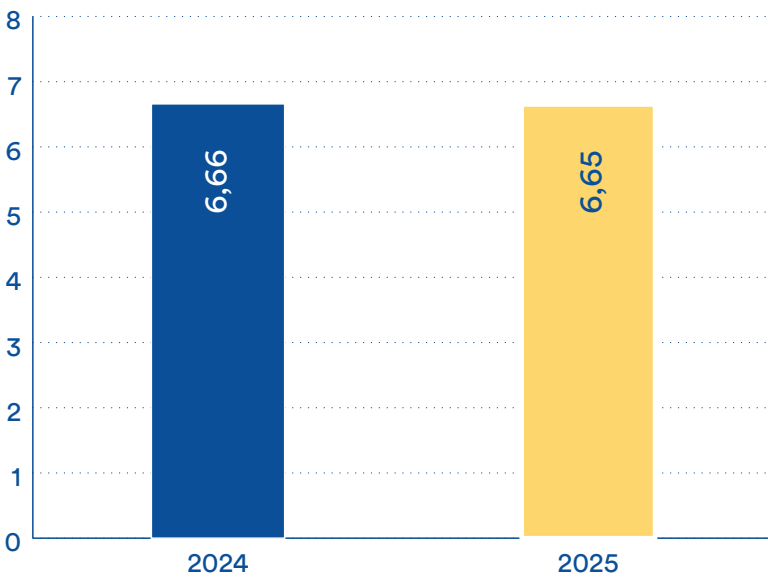
RECETTES (CHF) DE LA BILLETTERIE



Les recettes de la billetterie enregistrent une diminution de 7,2%, pour atteindre CHF 240'538. Elles représentent 50% des recettes totales du musée, contre 36% en 2024.

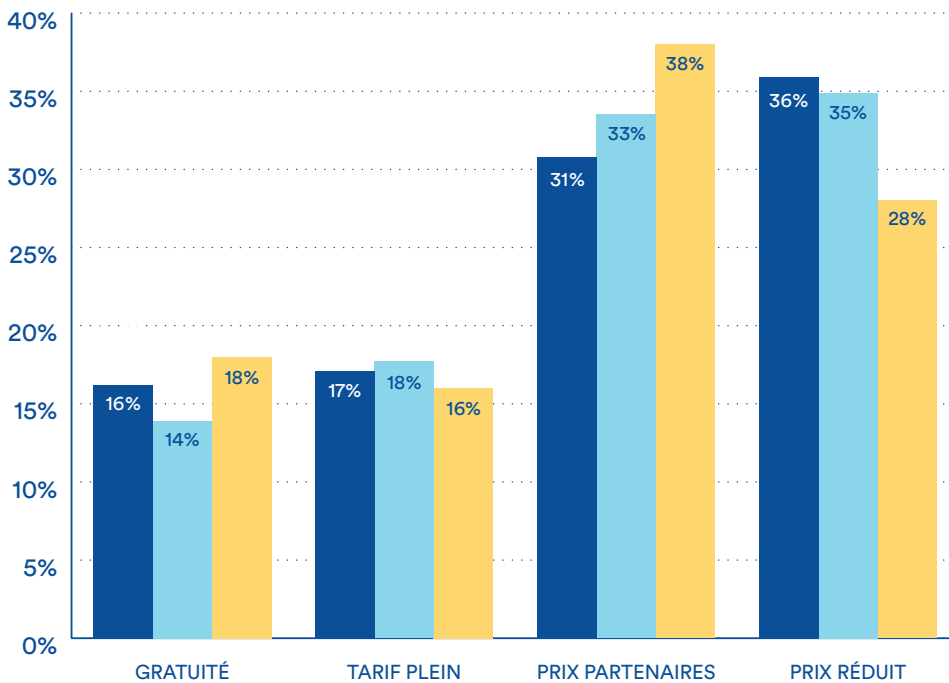
COÛT MOYEN PAR VISITEUR·EUSE

COÛT MOYEN DU BILLET D'ENTRÉE



Le coût moyen du billet d'entrée reste stable à CHF 6,6.

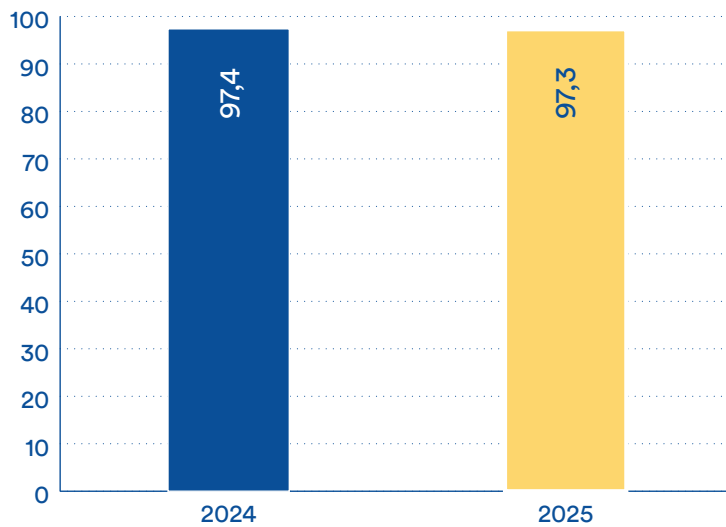
SEGMENTATION DES PRIX DE LA BILLETTERIE



La part des entrées gratuites progresse de manière significative en 2025 pour atteindre 18%, contre 14% en 2024. Cette hausse est en partie liée aux activités gratuites du 40^e anniversaire. Les partenaires (Raiffeisen, STS et Riviera Card), concentrent 38% des ventes de billets d'entrée en visite libre, confirmant leur rôle déterminant dans la fréquentation du musée. Le tarif plein demeure globalement stable sur l'ensemble de la période, représentant 16% des entrées.

● 2023 ● 2024 ● 2025

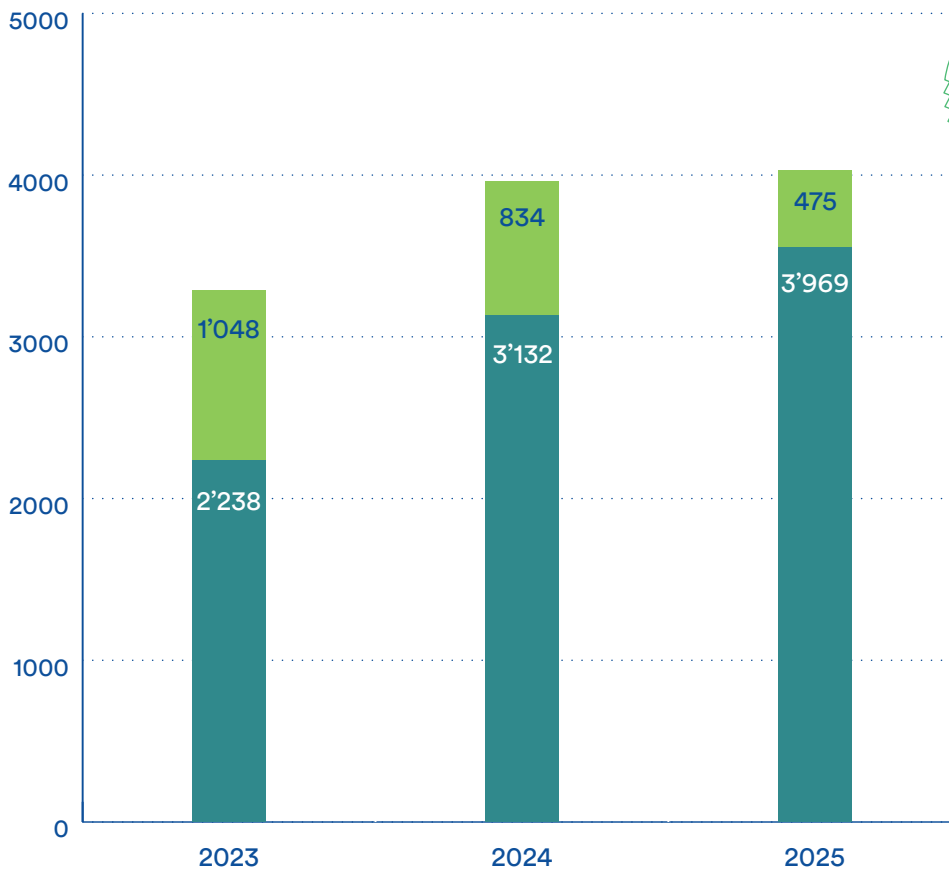
COÛT PAR VISITEUR-EUSE



Le coût par visiteur-euse reste quasiment inchangé entre 2024 (CHF 97,4) et 2025 (CHF 97,3), confirmant la stabilité du modèle économique et l'efficacité de la gestion des charges au regard de la fréquentation.

VISITES GUIDÉES ET ESCAPE GAME

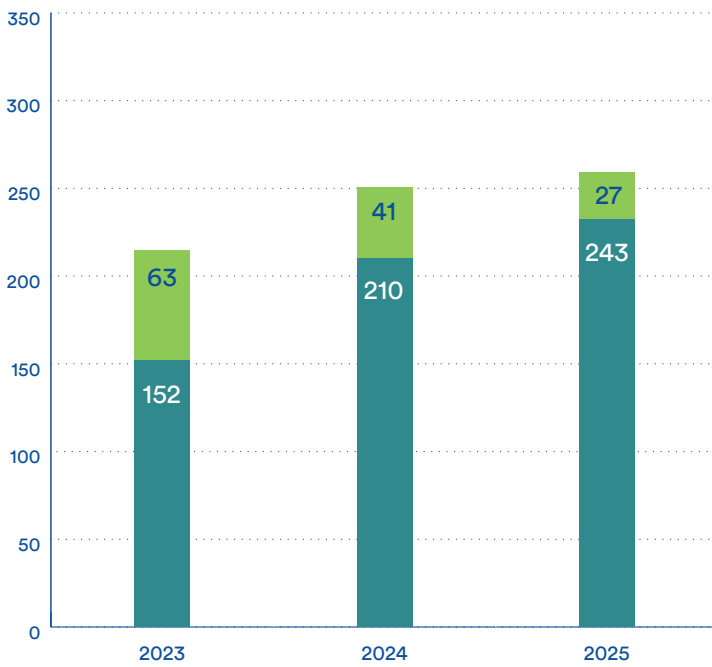
NOMBRE DE PARTICIPANT-E-S



Le nombre de participant-e-s aux visites guidées a augmenté de 26%. Le programme de gratuité du 40^e anniversaire a compté pour 11% des participants des visites guidées et escape game.

● VISITES GUIDÉES
● ESCAPE GAME

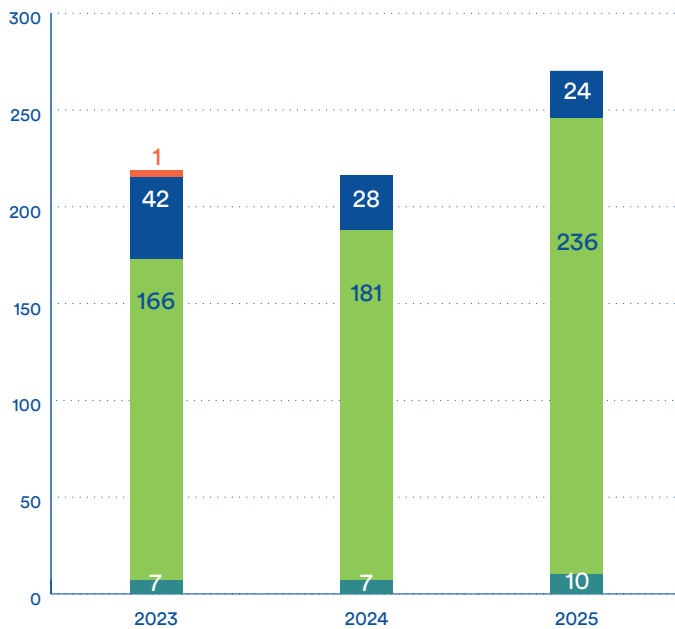
NOMBRE DE VISITES GUIDÉES ET DE SESSIONS D'ESCAPE GAME



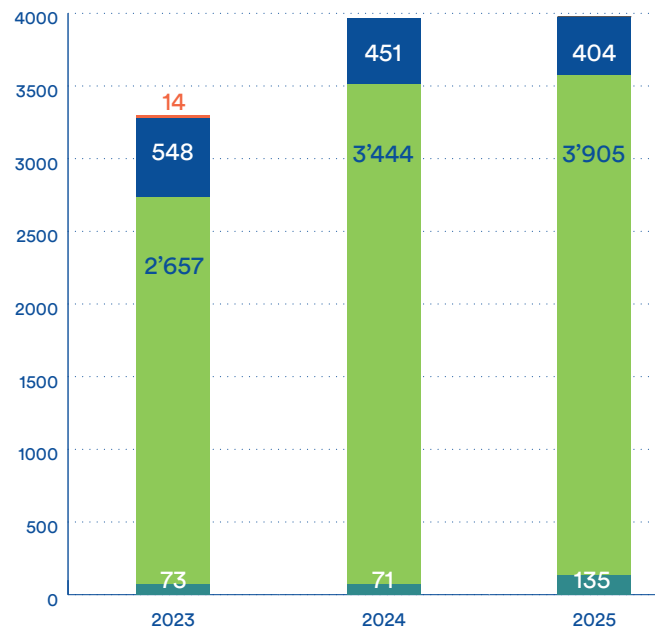
Le nombre de visites guidées a augmenté de 15%. Le nombre de sessions d'escape game a baissé de 34% dû à la déprogrammation de l'activité pendant les travaux de montage de l'exposition durant plusieurs mois.

LANGUES DES VISITES GUIDÉES ET DES SESSIONS D'ESCAPE GAME

NOMBRE DE VISITES GUIDÉES ET DE SESSIONS D'ESCAPE GAME PAR LANGUE



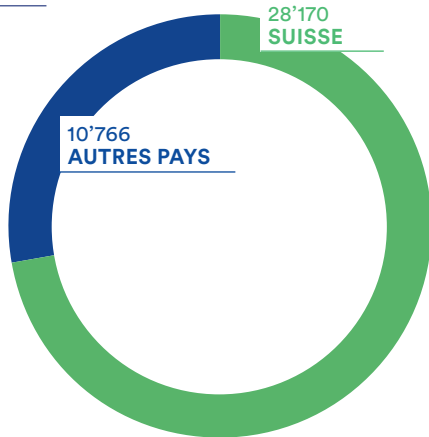
NOMBRE DE PARTICIPANT-E-S AUX VISITES GUIDÉES ET AUX SESSIONS D'ESCAPE GAME PAR LANGUE



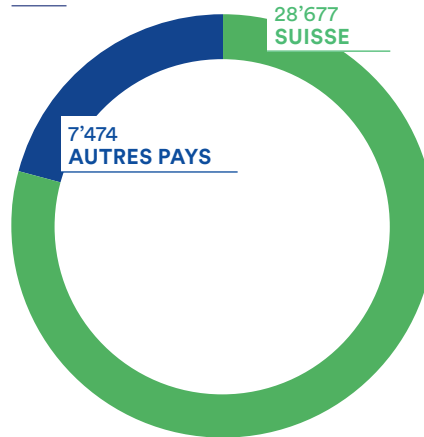
● ITALIEN ● ANGLAIS ● FRANÇAIS ● ALLEMAND

PROVENANCE GÉOGRAPHIQUE

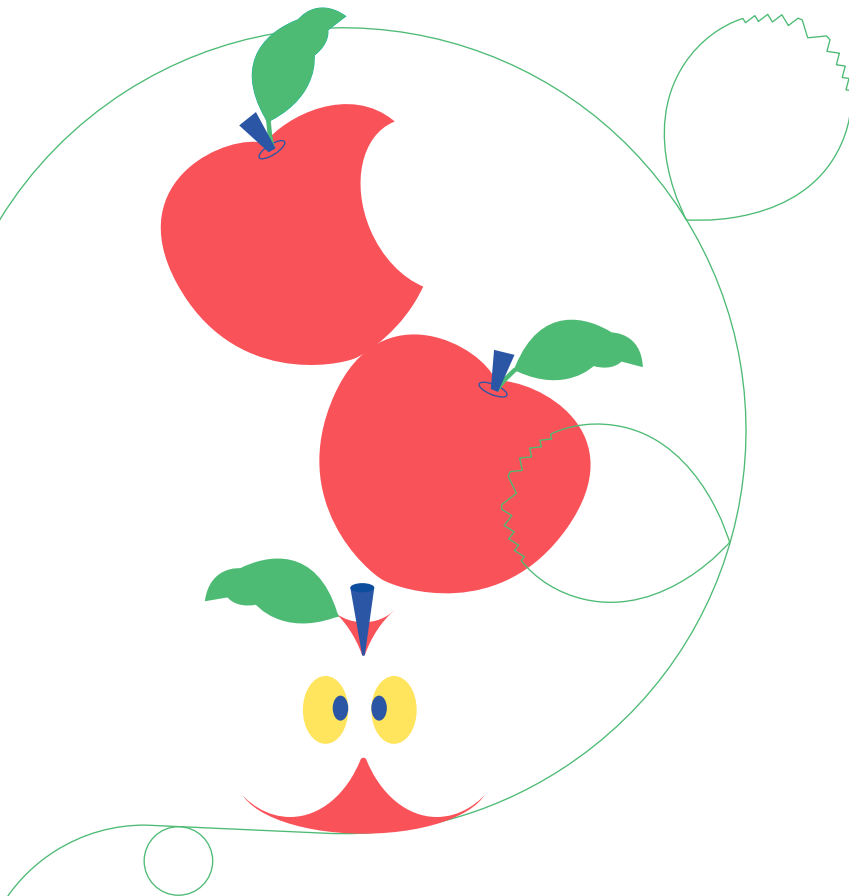
2024



2025



Les visiteur-euse-s provenant d'autres pays que la Suisse représentent 21% de la fréquentation en 2025. Ce segment de visiteurs est en déclin de 31% par rapport à l'année précédente.



GOUVERNANCE



CONSEIL DE FONDATION

MEMBRES DU CONSEIL DE FONDATION

Eugenio Simioni, président
Ancien CEO Nestlé Suisse S.A.

Stephan Schleiss, vice-président
Conseiller d'État du canton de Zoug

Nina-Caren Kruchten
Head of Corporate Giving and General Secretary,
Nestlé S.A.

Bernard Lehmann
Prof. em. ETH Zürich et ancien Directeur OFAG

Alexandra Melchior
Municipale de la commune de Vevey

Barbara Orland
Ancienne Privat-docent d'histoire des sciences
et des techniques, Musée de la pharmacie,
Université de Bâle

Urs Stalder
Responsable du secteur Nutrition, Office fédéral de la
sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV,
Berne

Jean-Christophe Thiébaud
Head of Legal & Compliance, Nestlé Suisse S.A.

Jelena Trajkovic Karamata
Head of IT Switzerland, Nestlé NOWS

Gian Carlo Valceschini
Ancien Directeur général de l'enseignement obligatoire,
canton de Vaud

Roland Wetzel
Directeur Museum Tinguely, Bâle

COMITÉ DU CONSEIL DE FONDATION

Dans le but de soutenir la direction dans la gestion de
l'institution, le Conseil de fondation a créé un Comité.

MEMBRES DU COMITÉ

Eugenio Simioni, président
Ancien CEO Nestlé Suisse S.A.

Stephan Schleiss, vice-président
Conseiller d'État du canton de Zoug

Jelena Trajkovic Karamata
Head of IT Switzerland, Nestlé NOWS



ORGANIGRAMME DE L'ALIMENTARIUM



Boris Wastiau
DIRECTEUR

Delphine Catteau
RESPONSABLE DES FINANCES

Marie Desmartis
CONSERVATRICE RESP. MUSÉOLOGIE & COLLECTIONS

Mercedes Gulin
RESPONSABLE PROGRAMMATION & MÉDIATION

Chiara Corazza
RESPONSABLE COMMUNICATION & MARKETING

Caroline Schmid
ASSISTANTE ADMINISTRATIVE

Valentine Brodard
CONSERVATRICE & RESTAURATRICE

Séverine Altairac
CHARGÉE DE PROJET EN MÉDIATION

Thibaut Fuks
RESPONSABLE DE L'ENGAGEMENT NUMÉRIQUE

Marlène Crettenand
ASSISTANTE ADMINISTRATIVE & RH

Hélène Delacourt
ASSISTANTE DE COLLECTION

Marie Ducimetière
ASSISTANTE DE COLLECTION

Audrey Beyeler
COORDINATRICE DE PROJET CULTUREL

Milène Boudoux
RESPONSABLE DE L'ACCUEIL DES PUBLICS & DE LA SURVEILLANCE

Elise Duchmann
COLLABORATRICE SCIENTIFIQUE

Florence Schenk
MÉDIATRICE CULTURELLE & SCIENTIFIQUE

Nathalie Aballéa-Ferrari
MÉDIATRICE CULTURELLE & SCIENTIFIQUE

Natalia Andreoli
MÉDIATRICE CULTURELLE & SCIENTIFIQUE

Emmanuel Turchany
RESPONSABLE LOGISTIQUE & SÉCURITÉ

Tetyana Vasylenko
AGENT D'ACCUEIL

Jérôme Baxas
RESPONSABLE DE L'EXPÉRIENCE CULINAIRE

Jeanne Sérís
AGENTE D'ACCUEIL & SURVEILLANCE

Matthieu Chouriberry
ANIMATEUR CULINAIRE

Fabienne Haenni
ANIMATRICE CULINAIRE

Laurent Mäusli
AGENT D'ACCUEIL & RÉSERVATIONS

Marc Hailey
AGENT D'ACCUEIL & SURVEILLANCE

Jean-Louis Boverat
ANIMATEUR CULINAIRE

Geoffroy Lemarquis
ANIMATEUR CULINAIRE

Arnaud Schwab
AGENT D'ACCUEIL & SURVEILLANCE

Victor Herbillon
ANIMATEUR CULINAIRE

Ameline Cagnin
ANIMATRICE CULINAIRE

Adriana Marasco
ANIMATRICE CULINAIRE





Soja
Soya
Sojabohnen

... et les fruits à coque (noix, noisettes, châtaignes, amandes, noix de pécan, etc.) et les légumineuses (soja, pois, lentilles, pois chiches, etc.).

Lait végétal
Le lait végétal est un produit laitier alternatif à base de plantes. Il est fabriqué à partir de graines de plantes riches en protéines et en lipides, comme le soja, les pois chiches, les amandes, les noix de pécan, etc.

ns
amélie...
le monde

Aliments
Le soja est une légumineuse riche en protéines et en lipides. Il est utilisé pour fabriquer de nombreux produits alimentaires, tels que le lait de soja, le tofu, le tempeh, etc.

Soja
Le soja est une légumineuse originaire d'Asie. Elle est cultivée dans de nombreux pays, notamment en Chine, au Brésil, aux États-Unis, etc.

Soja
Le soja est une légumineuse riche en protéines et en lipides. Il est utilisé pour fabriquer de nombreux produits alimentaires, tels que le lait de soja, le tofu, le tempeh, etc.