

Communiqué
de presse

Rencontre presse le jeudi 8 octobre 2026 à partir de 10 heures

Ouverture de l'exposition – Quel est le vrai prix d'un repas bon marché ?

Chaînes de valeur et coûts cachés du système alimentaire

Une immense chaîne de convoyage traverse l'espace. Autour d'elle : un tracteur septuagénaire, un robot de cuisine intelligent BOTINKIT, tout droit venu de Shenzhen (Chine), des photographies, notamment d'Alessandro Bianchi (Reuters) et de Peter van Agtmael, des objets de collection, une chaise de l'artiste Frank Schreiner (alias Stiletto), *Le Repos du consommateur*, et *Brise-Glace* de Grégoire Vorpe. L'Alimentarium donne une forme concrète à ce qui reste souvent invisible : la succession de ressources, de gestes, de techniques et de décisions qui précède un repas - et les coûts que son prix ne raconte pas.

VEVEY, SUISSE – 1^{er} septembre 2026. L'Alimentarium inaugure, le jeudi 8 octobre, une nouvelle section de «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire?», consacrée aux chaînes de valeur et aux coûts cachés de notre alimentation. Le parcours suit six étapes.

Au vernissage, **Boris Wastiau** et **Marie Desmartis**, co-commissaires, **Milena Bovet**, scénographe, et **Grégoire Vorpe**, pixel artiste, présenteront un parcours alliant sciences, collections, photographie, création contemporaine et expérience sensorielle. Six étapes : les intrants, la production agricole, le négoce, le stockage et la transformation, le commerce de détail, la préparation des repas. Une même question revient : quelle valeur est créée, qui en bénéficie et quels coûts restent hors du prix payé à la caisse ?

Le prix est visible. Le coût l'est moins.

Un aliment possède au moins deux histoires. La première se lit assez bien dans son prix : matières premières, travail, machines, énergie, transformation, transport, commerce. La seconde est moins visible. Pollution de l'eau, dégradation des sols, perte de biodiversité, émissions de gaz à effet de serre, effets sur la santé ou précarité de certains métiers peuvent être supportés ailleurs, plus tard, par d'autres personnes ou par les écosystèmes. Ce sont ces coûts cachés que l'exposition rend perceptibles.

Le parcours ne réduit pourtant pas le système alimentaire à ses dommages. Il rappelle d'abord sa réussite : il nourrit aujourd'hui plus de huit milliards de personnes, mobilise des milliards d'emplois et s'appuie sur des connaissances scientifiques, des infrastructures et des capacités logistiques sans précédent. La tension est là : comment conserver cette capacité à nourrir, tout en répartissant mieux la valeur ajoutée et en réduisant les coûts que le marché ne fait pas toujours apparaître ?

Une chaîne de convoyage pour rendre le système visible

Au centre du dispositif, une immense chaîne de convoyage évoque à la fois la production, la transformation et la circulation continue des aliments. Elle sert d'épine dorsale au parcours. Les six étapes du système s'y succèdent sans être isolées : une décision sur les semences ou l'énergie agit sur la production ; les choix du négoce orientent les flux ; le stockage et la transformation changent la durée de vie et la valeur des produits ; la distribution organise l'offre ; la cuisine termine le parcours économique sans effacer ce qui s'est passé avant.

Autour de cette structure industrielle, les échelles et les époques se télescopent. Un tracteur septuagénaire fait face à un robot de cuisine intelligent Botinkit, tout droit venu de Shenzhen. Des photographies replacent les flux dans des paysages, des lieux de travail et des réalités humaines. Des objets inattendus déplacent le regard, comme *Le repos du consommateur*, une chaise de l'artiste Frank Schreiner. Les collections montrent que notre alimentation n'a jamais cessé d'être une affaire de techniques, de travail, d'invention et de choix de société.

Avec *Brise-Glace*, Grégoire Vorpe condense ce vertige en une image. L'œuvre est composée de 1 600 fragments de carton issus d'emballages. Ils forment un immense porte-conteneurs lancé vers un minuscule îlot de glace. Le matériau qui protège et transporte les marchandises devient ici le moyen de questionner la puissance des flux mondiaux et la fragilité des équilibres naturels.

Six étapes. Des milliers de décisions.

Le parcours commence avant même la culture ou l'élevage. Eau, semences, engrais, énergie, machines et technologies rendent la production possible. Viennent ensuite les champs et les élevages, puis le négoce qui achète, vend, finance et oriente les matières premières. Le stockage et la transformation font durer, sécurisent, fractionnent, cuisent, fermentent ou recomposent des denrées alimentaires. Le commerce de détail sélectionne et met en scène l'offre. Enfin, dans les cuisines domestiques ou professionnelles, les aliments deviennent des repas.

Chaque étape ajoute quelque chose : rendement, disponibilité, sécurité, durée de conservation, praticité, choix, plaisir. Chaque étape peut aussi déplacer des coûts vers la suivante ou vers l'extérieur du système économique. L'exposition s'attache précisément à ces interdépendances. Aucun maillon ne fonctionne seul ; aucun acteur ne possède, à lui seul, toutes les commandes.

« Ce que ton nez ne sent pas »

Peut-on reconnaître un aliment sans connaître son histoire ? Une installation olfactive part de cette contradiction. Les visiteurs hument des paires d'aliments familiers - banane et fraise, pain au levain et corn flakes, pomme de terre et pâtes, bâtons de carotte et chips barbecue - puis découvrent tout ce que l'odeur ne révèle pas.

Le parfum d'une banane ne dit rien des plantations, des centres de mûrissage, des navires ou du travail qui l'ont conduite jusqu'en Suisse. L'odeur grillée des corn flakes ne raconte ni le nettoyage du maïs, ni sa cuisson, son aplatissement, son grillage, son enrichissement ou son emballage. Le nez reconnaît le produit final ; l'exposition reconstitue la chaîne qui l'a fabriqué. Après l'avoir suivie, sent-on encore l'aliment de la même manière ?

Quand la nourriture se perd, les ressources restent dépensées

Les pertes alimentaires commencent bien avant les poubelles domestiques. Selon les agences des Nations Unies, environ 13 % de la production alimentaire mondiale est perdue entre la récolte et la vente au détail, notamment pendant le transport, le stockage et la transformation. En 2022, 1,05 milliard de tonnes supplémentaires ont été gaspillées au niveau du commerce de détail, de la restauration et des ménages, soit 19 % de la nourriture disponible pour les consommateurs.

Un aliment jeté n'efface pas ce qu'il a déjà consommé. Terre, eau, énergie, travail, emballage et transport ont été mobilisés même s'il ne nourrit personne. Ce constat relie directement efficacité économique et coûts cachés : produire davantage ne suffit pas si une part importante de ce qui est produit se perd en chemin ou après l'achat.

Qui peut changer quoi ?

L'exposition ne cherche pas un responsable unique. Les agricultrices et agriculteurs n'agissent pas seuls, pas plus que les industriels, les négociants, les distributeurs, les restaurateurs ou les consommateurs. Les normes, les prix, la recherche, les infrastructures et les politiques publiques déterminent eux aussi ce qui est possible à chaque étape.

Les leviers sont donc multiples : préserver les sols et la biodiversité, réduire la dépendance à certains intrants, mieux rémunérer le travail, rendre les filières plus transparentes, valoriser les coproduits, limiter les pertes, transformer certaines pratiques industrielles et commerciales, ou acheter et cuisiner au plus près de ses besoins. L'exposition ne propose pas une recette unique. Elle montre où se situent les marges de manœuvre et pourquoi elles doivent souvent agir ensemble.

« Personne n'échappe au système alimentaire, mais chacun peut y jouer un rôle : par ses choix, ses exigences, son engagement. » Boris Wastiau, anthropologue et directeur de l'Alimentarium

Un nouveau chapitre de «SYSTEMA ALIMENTARIUM.

Vers une grande révolution alimentaire ? »

Inaugurée en 2025, l'exposition permanente «SYSTEMA ALIMENTARIUM. Vers une grande révolution alimentaire ? » observe l'alimentation comme un système vivant, technique, économique et culturel. Elle interroge la capacité à nourrir une population mondiale croissante tout en préservant les conditions écologiques et sanitaires menacées par notre alimentation.

Le nouveau volet déplace le regard vers la création et la répartition de la valeur. Il complète les approches consacrées aux limites planétaires, à la biodiversité, à la santé et aux transformations de l'alimentation par une question économique et éthique : que devient la valeur créée tout au long du système, et qui prend en charge ce qui n'entre pas dans le prix ?

Cette ouverture s'inscrit dans la feuille de route muséographique 2026-2029 de l'Alimentarium, qui renouvelle progressivement les espaces et les modes de médiation du musée. Installée dans le secteur « Société », au premier étage, la nouvelle exposition associe objets, œuvres, photographie, dispositifs interactifs, données scientifiques et expérience sensorielle.

Équipe de conception

Co-commissaires: Boris Wastiau et Marie Desmartis

Scénographe: Milena Bovet

Graphiste: Juliette Dussart

Collaboratrice scientifique: Elise Duchmann

Responsable de la Médiation scientifique et culturelle: Mercedes Gulin-Koch

Responsable technique: Emmanuel Turchany

Informations pratiques

Ouverture le jeudi 8 octobre 2026. Pour les journalistes : accueil en continu de 10 à 18 heures.

Vernissage : jeudi 8 octobre à 18 heures

Alimentarium

Quai Perdonnet 25

1800 Vevey

Présentation du projet par les co-commissaires Boris Wastiau et Marie Desmartis, en présence du pixel artiste Grégoire Vorpe. Les intervenant-e-s et les membres de l'équipe de conception seront sur place et à la disposition des journalistes tout au long de la journée.

À propos de l'Alimentarium

L'Alimentarium est un musée consacré à l'alimentation, à Vevey. Il l'aborde à la croisée des sciences, de l'histoire culturelle et des enjeux de société. Expositions, collections, médiation culinaire et outils numériques y mettent en relation ressources naturelles, techniques, pratiques alimentaires, santé et transformations des systèmes alimentaires. L'institution privilégie une approche documentée, accessible et non prescriptive, afin de donner au public des repères pour comprendre et questionner l'alimentation contemporaine.

Photographies de l'installation

Lien pour télécharger les visuels en HD et informations concernant les crédits photos :

https://drive.google.com/drive/folders/173-7ta3Dvc2ojoq4cN4k_pZeEMevJbrG

Contact presse de l'Alimentarium

Aurélie Grao

+41 79 849 53 35

a.grao@agencerp.ch

Chiara Corazza

Responsable Communication et Marketing

+41 21 924 94 76 | +41 77 530 00 96

chiara.corazza@alimentarium.org | Quai Perdonnet 25 - 1800 Vevey