

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 70 (1990)
Heft: 2

Artikel: À propos de certains musées romands de l'alimentation
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-886847>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Une grande aventure humaine



Situé à Vevey, dans le bâtiment qui fut le premier siège de Nestlé, l'Alimentarium a ouvert ses portes le 21 juin 1985.

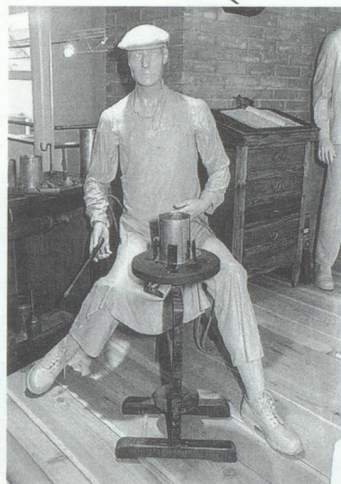
Le sel, de tout temps, joua un grand rôle dans le monde entier. Il est à la fois symbole de vie et de pureté, ou signe de mort et de stérilité. Béni ou maudit, le sel est chargé, durant le Moyen Âge, de pouvoirs magiques. C'est d'ailleurs à cette époque que daterait, d'après la légende, la découverte de sources salées en pays vaudois.

Exploitées uniquement au départ pour les besoins locaux, c'est en fait sous l'impulsion de Berne qui occupa la région pendant près de 300 ans, que l'exploitation de ces sources salées se développa, avec de grandes difficultés et peu de résultats au regard des efforts incommen-

surables déployés. La révolution arrive, Berne se retire, et l'État de Vaud poursuit l'exploitation qui, de nos jours, continue encore. C'est cette aventure spectaculaire qui est retracée, sous terre, pour les visiteurs.

La mine de sel de Bex est un vaste dédale de boyaux, de puits, d'escaliers, de salles souvent gigantesques. De cet immense labyrinthe souterrain, seuls quelques kilomètres sont actuellement visitables. Mais ce parcours permet de voir les éléments les plus spectaculaires et les plus caractéristiques des diverses techniques d'exploitation utilisées depuis la première galerie creusée en 1684 jusqu'à aujourd'hui.

Une présentation audiovisuelle et une exposition font revivre toutes les étapes de l'histoire du sel et de la mine durant trois siècles.



Sur environ 900 m², tous les aspects scientifiques, ethnologiques et historiques à l'alimentation sont présentés de manière vivante et dynamique. Des audiovisuels et des ordinateurs animent les expositions. La production, le commerce, la transformation, la préparation et la consommation sont les étapes qu'emprunte l'aliment du paysan au consommateur. Cette chaîne alimentaire est la trame des trois grandes divisions présentées au public :

- « du soleil au consommateur » (aspects scientifiques et techniques) — Description du flux d'énergie et de matière qui proviennent du soleil, de l'air et du sol, pour arriver aux plantes, aux animaux et finalement à l'homme ;
- « le pain des autres » (aspects ethnologiques) — Présentation des modèles alimentaires de quatre populations qui habitent dans les régions d'origine du riz, du mil, du blé, du maïs et de la pomme de terre ;
- « le pain d'autrefois » (aspects historiques) — Deux films évoquent une situation quotidienne : une famille à table au XVIII^e siècle, une autre au XX^e ; entre ces deux périodes, toute la révolution industrielle...

A noter que ce Musée de l'Alimentation est une fondation Nestlé.

Alimentarium (Musée de l'Alimentation) quai Perdonnet, rue du Léman, CH-1800 Vevey - Tél. : (21) 924.41.11. Ouvert du mardi au dimanche de 10 h - 12h / 14 h - 17 h. Visites guidées sur demande.

Photos :
1) Signe distinctif d'appartenance des bois que les Bernois introduisirent au XVII^e siècle avec le règlement des Ports et Joux. Ce sigle est l'emblème de leurs mines de sel. Avec une barre transversale au-dessus du triangle, il désignait les mines de Bex, avec deux barres, celles de la région de la Grande-Eau.
2) Jusqu'à la Première Guerre mondiale, bien des boîtes de conserve étaient encore soudées à la main. © Nestec SA.
3) « La Maison du Blé et du Pain ». Le bâtiment est une ferme du début du XVIII^e siècle restaurée dans le respect du passé. © Paul Cornaz, Echallens.

Musée de la Mine de Sel du Bouillet

Le Bouillet - CH-1880 Bex
Tél. : (25) 63.24.62 - Visite du 1er avril au 15 novembre - Réservation préalable indispensable.

LA MAISON DU BLÉ ET DU PAIN

Le pain :
une histoire longue de
8 000 ans

De la galette égyptienne aux innombrables recettes actuelles, la merveilleuse évolution de la gastronomie du pain est contée à un public captivé par les objets exposés, témoins du travail quotidien des générations successives de paysannes et de boulangers.

Musée artisanal vivant, toutes sortes de pains, croissants et tresses sont confectionnés sous les yeux gourmands de convoitise d'un public qui, lui aussi peut mettre la main à la pâte et emporter sa production ou déguster sur place.

Ambiance chaleureuse, mais aussi riche d'enseignement sur la lente histoire (illustrée par un audiovisuel) des cultures céréalières, du millet de Mésopotamie aux quelque 20 000 sortes de blés tendres recensées aujourd'hui.

La Maison du Blé et du Pain - place de l'Hôtel-de-Ville - CH-1040 Echallens - Tél. : (21) 881.50.71.

