

EXPOSITION MUSÉE EN HERBE

# La vache de M. Warhol, l'art pour découvrir l'univers du lait

Le Cniel s'associe au Musée en herbe et emmène les enfants à travers une exposition sur « la vache de M. Warhol » pour leur faire découvrir l'univers des produits laitiers de façon originale et ludique.

**C**ontacté par le Musée en herbe, pour être partenaire de l'exposition « La vache de M. Warhol », le Cniel a répondu oui sans hésitation. Cette approche pédagogique par l'art est en harmonie avec les ambitions de Laurent Damiens, le directeur communication du Cniel, d'inscrire le lait et les produits laitiers dans la contemporanéité. « L'art peut paraître loin des intérêts du secteur. Il est pourtant un véritable outil de communication et peut répondre à notre volonté de positionner les produits laitiers dans la modernité, deuxième axe stratégique de la communication du Cniel pour les trois ans à venir après la santé », explique-t-il. Mais de quoi s'agit-il en réalité ?

## LA VACHE STAR

La vache peinte par Andy Warhol est la star mais aussi le guide de cette exposition qui dévoile la vie d'une vache d'une manière ludique. Dans un décor pop art les visiteurs, les enfants déguisés pour l'occasion en veaux, se retrouvent, guidés par une animatrice, au milieu d'une dizaine de vaches. Chacune des vaches

abrite un jeu interactif destiné à mieux faire connaître l'animal, la production de lait et les produits laitiers. Démarrée le 11 février dernier, l'exposition connaît un véritable succès. Le livre d'or le révèle tout simplement : « bœuf, bœuf. Non. Vachement bien. Ca « veau » le coup ! » Sylvie Girardet, la directrice de ce musée qui a ouvert ses portes dans Paris en avril 2008 est ravie. « Après la visite de l'exposition, les enfants peuvent participer à des ateliers. Ils commencent toujours par une fabrication de beurre et poursuivent par des activités artistiques. Nous



Sylvie Girardet, directrice du Musée en herbe : « Nous organisons des ateliers qui démarrent toujours par une fabrication de beurre ».

## AVIS D'EXPERT



Laurent Damiens, directeur de communication du Cniel

### « LA MILK FACTORY, CE SONT DES ÉVÉNEMENTS ARTISTIQUES AUTOUR DE LA VACHE »

« La Milk factory n'est pas un lieu unique ce sont des événements artistiques autour de la vache, du lait et des produits laitiers, avec une signature unique et une stratégie web particulière. Notre cible est les « adopteurs précoces », autrement dit la population aisée, dominante pour l'installation des tendances. Ce sont potentiellement 15 millions de consommateurs représentant 10 % de la consommation alimentaire, qui ont délaissé depuis plus d'une dizaine d'années, les produits laitiers, car perçus de moins en moins modernes. Nous pensons les atteindre grâce aux journalistes mais surtout grâce aux « tendanceurs ». S'il est prévu de matérialiser cette Milk factory par une galerie blanche, un bar à lait, une librairie et un atelier culinaires, des événements auront lieu hors les murs comme l'exposition « La vache de M. Warhol », la fête de la mise à l'herbe à la mi-avril ou le grand festival de la photo en préparation pour octobre dont l'objectif sera d'exprimer photographiquement le beurre sous de nouveaux atours. L'objectif de toutes ces opérations est la construction d'un imaginaire moderne autour de l'univers laitier pour positionner nos produits dans les nouvelles tendances de consommation ».

allons mettre en place d'autres fabrications : lait caillé, crème chantilly, etc. Nous proposons également un atelier recyclage de briques grâce à une machine mise à notre disposition par Tetra Pak », précise-t-elle.

En effet, Tetra Pak est aussi sponsor de l'exposition. « Andy Warhol était un fervent adepte du recyclage et du détournement, notamment des emballages pour en faire des objets d'art », rapporte l'entreprise. L'occasion pour Tetra Pak d'apprendre aux plus petits que la brique de lait est composée à 75 % de carton et qu'elle est 100 % recyclable. En collaboration avec la direction des affaires culturelles, l'exposition serait amenée à sortir des murs. Un parcours vache dans les musées de la ville de Paris devrait être organisé prochainement. Un jeu de piste incitera les petits visiteurs à rechercher une ou plusieurs œuvres dans différents musées de la ville : Carnavalet, la maison de Victor Hugo, le musée du Petit Palais, le musée d'Art moderne...

« C'est tout le sens que nous souhaitons donner à notre démarche de communication baptisée Milk factory », explique Laurent Damiens. Milk factory est le vocable désormais utilisé par l'interprofession laitière pour identifier les événements artistiques dans lesquels la vache, le lait et les produits laitiers seront impliqués.

## UNE EXPO LUDIQUE

Le Musée en herbe est un lieu connu par les professionnels du lait. En effet, Yoplait avec son Petit Filou est sponsor permanent depuis l'ouverture des portes à Paris.



EN BREF

**L'Ania** (Association nationale des industries alimentaires lance le programme « Ensemble, nourrissons votre avenir » à l'adresse des élèves de 3<sup>e</sup> qui doivent choisir leur orientation professionnelle. Cette initiative prévue sur 3 ans leur propose dès fin 2009, 100 000 places de stage dans l'industrie alimentaire et des rendez-vous d'information régionaux. L'objectif est d'attirer des jeunes vers les métiers de l'agroalimentaire. Chaque année, quelque 10 000 postes ne sont pas pourvus.

Site : [www.avenir-industries-alimentaires.com](http://www.avenir-industries-alimentaires.com)

**Le Cirad<sup>(1)</sup> et l'Inao<sup>(2)</sup>**

ont signé une nouvelle convention de coopération dont l'objectif est d'aider à protéger des indications géographiques (IG) concernant les produits tropicaux et méditerranéens. L'intérêt de ces IG sera particulièrement évalué au regard des objectifs de développement durable et de situation de crise alimentaire dans les pays concernés.

(1) Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement  
(2) Institut national de l'origine et de la qualité

« Le resserrement appliqué aux discours publicitaires adressés aux enfants, nous a amenés à changer de territoire de communication. Nous avons ainsi délaissé le slogan « grandir sans grossir » pour signer « Petit Filou fait grandir l'imagination ». Dans ce sens, nous avons réalisé une charte en collaboration avec des profes-

Lors de la visite de l'exposition, les enfants déguisés en veau suivent les explications d'une animatrice.

sionnels de la psychologie et du développement de l'enfant. C'est dans ce contexte que nous avons rejoint le Musée en herbe », explique Lucien Fa, directeur de Yoplait qui serait séduit par la démultiplication de cette exposition dans les

villes de province pour une plus grande résonance du message.

Cet événement qui s'adresse aux petits ne pouvait pas mieux tomber. Andy Warhol sera à l'honneur dans une exposition aux Galeries nationales du Grand Palais à Paris du 18 mars au 13 juillet 2009.

RITA LEMOINE

AGENDA

**Santé et coûts: des défis qui engendrent un Congrès des dirigeants laitiers**

21 au 23 avril 2009 à Madrid

Au cours du 3<sup>e</sup> congrès mondial laitier, les groupes laitiers internationaux leaders feront le point sur les nouvelles tendances des marchés suite aux évolutions économiques, environnementales et de santé ainsi que sur les possibilités d'adaptation des entreprises à ces nouveaux défis.

Renseignements : [www.dairyreporter.com/Industry-markets/health-and-costs-head-agenda-for-dairy-management-meet](http://www.dairyreporter.com/Industry-markets/health-and-costs-head-agenda-for-dairy-management-meet)

**Salon de la PLMA**  
26 au 27 mai 2009

à Amsterdam

Les labels privés sont de plus en plus répandus. Ils représentent aujourd'hui près de 20 % du total des ventes en supermarché dans 80 catégories de produits de 36 pays. Organisé par « The world of Private Label », ce salon, consacré cette année aux marques de distributeurs, mettra en évidence le rôle essentiel des PAI dans l'innovation en créant un pavillon PAI, lieu d'information et d'exposition.

Contact : [info@plma.nl](mailto:info@plma.nl)

**Spore 2009**

15 au 17 juin 2009 à Quimper

Premier colloque sur les bactéries sporulées dans l'alimentaire. Thématiques abordées : biodiversité et

prévalence des spores bactériennes, flores d'altération dans les aliments, pathogènes, toxines et intoxications alimentaires, outils de détection rapide et de prises de décision, stratégies et contrôle des contaminations par des espèces bactériennes sporulantes inattendues, thermorésistance et optimisation des procédés, évolution du génome et taxonomie, analyse des risques, microbiologie prévisionnelle et modélisation des doses réponses, proposition de réglementation, recherche européenne, bactéries sporulées et adhésion aux surfaces, bactéries sporulées en tant que flore positive.

Contact : [info@spore2009.org](mailto:info@spore2009.org)

INCONTOURNABLE

**Club des bactéries lactiques**

27 au 29 mai 2009 à Toulouse

Ce 16<sup>e</sup> colloque du C.B.L. traitera des résultats récents et novateurs dans le domaine des bactéries lactiques, les stratégies et approches actuelles, ainsi que les perspectives offertes dans leurs nombreux secteurs d'application. Il se veut forum de discussions entre acteurs de la recherche, académique et industrielle et de promotion de l'insertion professionnelle des jeunes scientifiques.

Contact : [cbl2009@insa-toulouse.fr](mailto:cbl2009@insa-toulouse.fr)