

# Photos crues d'aliments cuits

## La cantine à livre ouvert

Néo-Pantinois enthousiaste, Benjamin Rondeau est professeur de français dans un collège du Blanc-Mesnil. Il y a quelques mois, il a publié ***Self-service, une vie de demi-pensionnaire, un témoignage photo qui parle autrement de la restauration collective.*** Un mini-buzz dans le monde de l'édition.

Tiphaine Cariou

**A**mateurl'expert averti de séries photographiques, Benjamin Rondeau s'est amusé pendant un an à immortaliser, sans filtre et de façon méthodique, les plateaux repas qui lui ont été servis chaque jour dans son collège. De la succession des 64 clichés de repas de cantine, il ressort un ouvrage graphique et hypnotique nous offrant la vision sans cesse répétée de plats en sauce et autres petits pâtés en croûte. « *Cet ouvrage a une valeur documentaire. Il peut être considéré comme un état des lieux de la restauration scolaire, un mastodonte qui représente un milliard de repas servis par an* », explique le jeune professeur qui décrit sa démarche artistique : « *Ce n'est pas un livre critique. J'ai plutôt voulu rendre hommage à l'équipe qui cuisine et sert plus de 5 000 repas par an aux 400 demi-pensionnaires du collège.* » En fin d'ouvrage, un abécédaire plonge le lecteur dans l'univers de la cantine scolaire, avec ses petits rites et ses grands moments de réjouissance, comme la galette des rois ou le fameux repas de Noël, le seul à ne pas figurer dans l'ouvrage tant il débordait du plateau !

### Plus de bio dans les assiettes

L'ouvrage de Benjamin Rondeau a précédé le vote de la loi Agriculture et alimentation début octobre à

Benjamin Rondeau nous offre un voyage au pays des plateaux repas.



l'Assemblée nationale. Une loi qui impose d'atteindre, d'ici à 2022 dans la restauration collective, 50 % d'alimentation labellisée et locale et 20 % de bio. Un repas végétarien devra également intégrer le menu des écoliers une fois par semaine. « *Dans mon livre, je ne parle ni de bio ni de plats végétariens, car cela n'est pas mis en place dans mon collège. Par contre, ce qui me révolte, c'est la question du gaspillage alimentaire. Des assiettes entières sont mises à la poubelle* », explique Benjamin Rondeau. Pour rappel, en France, le gaspillage alimentaire en restauration collective représente en moyenne un tiers des repas servis.

● ***Self-service, une vie de demi-pensionnaire de Benjamin Rondeau, 2018, Éditions du Motel, 15 €.***

### Et dans l'assiette des petits Pantinois ?

La restauration scolaire est, en ce moment, sur le gril avec la publication du *Livre noir des cantines scolaires* dans lequel le journaliste Sandra Franrenet dénonce la piètre qualité des repas servis aux élèves, comme le comportement de certaines entreprises de restauration collective, peu scrupuleuses en la matière et avides de profits. Soucieuse de maintenir la restauration collective dans le giron du service public et pour servir à ses 4 800 demi-pensionnaires des repas de qualité, Pantin a fait le choix, dès 2005, de créer, avec la ville du Blanc-Mesnil, un syndicat intercommunal de restauration collective, le Sivuresc.

Depuis plusieurs années, il propose un menu totalement bio tous les 15 jours. Aujourd'hui, les plateaux des élèves des écoles de la ville comptent en moyenne 25 % de composants bio, avec des laitages, céréales et légumineuses toujours issus de l'agriculture biologique. Le mois dernier, deux écoles ont expérimenté des menus uniques baptisés Bon pour moi et ma planète. L'idée ? Privilégier, dans le plat principal, les protéines végétales afin de réduire, à terme, la fréquence des protéines issues de viandes et de poissons. Véritable enjeu de santé publique, il s'agit aussi de répondre aux problématiques soulevées par l'élevage intensif. La généralisation de ces menus est à l'étude.

# La Requincaillerie s'invite au marché

## Huile de coude et produits maison



Pendant 6 mois, l'association pantinoise **La Requincaillerie organise une série d'animations sur le marché de l'Église**, dans la lignée de son action de promotion de la fabrication « par soi-même » et du réemploi de matériaux. Reportage.

**Tiphaine Cariou**

**A**u marché, le carillon de l'église semble saluer les visiteurs matinaux qui circulent entre les effluves du traiteur libanais et de l'étal réunionnais. En face, sur le stand de La Requincaillerie, des fumets d'un autre genre s'échappent de deux casseroles. Antoine Sicre, président de l'association, et Sarah Clément, sa trésorière, battent tous deux vigoureusement une mystérieuse mixture. Le tout dans un bleu de travail estampillé La Requincaillerie. Pour ce premier atelier, l'association propose une démonstration pour fabriquer soi-même une peinture très résistante utilisée par les fermiers suédois. « *La philosophie de ces ateliers, c'est de proposer aux Pantinois des tutos de bricolage en direct. Ce qui nous intéresse ici, c'est d'informer et de former les habitants à des pratiques*

*peu coûteuses et écologiques, et surtout d'expérimenter ensemble. Les gens peuvent repartir avec un petit pot de peinture. Ce type d'atelier nous permet aussi de sensibiliser aux pratiques du réemploi et du fait maison et de lutter ainsi contre le gaspillage* », explique Antoine.

### Le Do it yourself a de l'avenir

Un œil sur sa casserole, Sarah explique aux curieux la recette de cette peinture maison à base de farine, d'huile de lin, de savon noir et de pigments – des produits plutôt pas chers et faciles à dénicher. « *Jene savais même pas que l'association existait et qu'elle organisait des ateliers dans les maisons de quartier de Pantin. Cela donne envie d'en savoir plus* » avoue Guillaume, père de famille en balade poussette. Et, tandis que la première mouture de peinture est mise en pot, Lise, professeur de physique-chimie

**Faire soi-même sans se ruiner ni gaspiller, c'est le credo de La Requincaillerie qui compte 134 adhérents.**

au collège Joliot-Curie explique: « *Cet automne, on va créer avec mes élèves un livre de recettes de produits ménagers faits maison pour subventionner notre futur voyage en Italie. Ce serait une bonne idée de faire intervenir l'association.* »

● **Prochaines interventions de La Requincaillerie: samedis 10 novembre, 15 décembre, 12 janvier, 9 février et 9 mars au marché de l'Église entre 9.00 et 13.00.**

Toute l'actu de l'association sur: [www.requincaillerie.org/wp](http://www.requincaillerie.org/wp)

### ZOOM SUR

## Le village des éco-solutions

Fabriquer soi-même ses produits ménagers et cosmétiques, s'initier au compostage, essayer le réemploi... Les astuces pour consommer sans générer de déchets existent. Elles seront présentées dans le cadre de la Semaine européenne de réduction des déchets, samedi 24 novembre, au Village des éco-solutions qui, sous la houlette d'Est Ensemble, s'installera au gymnase Maurice-Baquet.

● **Samedi 24 novembre de 10.00 à 18.00**  
Gymnase Maurice-Baquet,  
6/8, rue d'Estienne d'Orves.