

PAS TRÈS NET  
YVES EUDES

## Le durable, ça ne durera pas

Lassé de vivre pour lui-même dans son cocoon parisien, mon copain Damien se mobilise pour une grande cause mondiale : il a créé un site consacré au commerce équitable et au développement durable. Dépêches et photos d'actualités à droite à gauche, billets d'humour, coups de cœur, résumés de dossiers de presse, plus un billet sponsorisé racontant les actions d'une compagnie pétrolière en faveur de l'environnement. Toute la panoplie du blogueur libre, mordant, iconoclaste... S'il arrive à se faire référence sur les moteurs de recherche et à attirer des visites, il s'inscrit sur Google Ads pour avoir des liens sponsorisés sur ses pages et contactera une agence de e-marketing pour grappiller quelques bandeaux de pub équitable. Il invite les visiteurs à créer leurs propres blogs sur sa plate-forme : gratuit pour les jeunes fauchés, ça crée du trafic pour les publicitaires, mais payant pour les PME et les assos, il faut que tout le monde fasse un effort, sinon ce ne serait pas équitable.

### OSER LA MONDIALISATION

Sur sa lancée, Damien ajoute à son site une boutique en ligne de produits de la ferme venus de Savoie. Surtout que le monde réel, c'est l'horreur. Pour créer un site avec paiement sécurisé, il faut être un vrai pro, Damien doit sous-traiter. Il s'arrange avec une école de commerce pour se faire envoyer deux stagiaires payés un quart de smic pour un temps complet. Pour la programmation informatique, Damien connaît un webdesigner autrichien qui a des contacts en Chine. Renseignements pris, les Chinois sous-traitent à des Philippines, qui sous-sous-traitent à des Nord-Coréens. Génial de faire travailler des gens qui en ont vraiment besoin...

Côté Savoie, les agriculteurs veulent bien confier à Damien leurs terres bio, mais aussi savoir s'ils seront payés un jour. Tous des rats, ces péquenots. En plus, il faut stocker les marchandises, expédier les colis avant que ça pourrisse... Finalement, Damien décide de transformer son site en plate-forme pour les fans de jeux vidéo, c'est moins salissant.

eudes@lemonde.fr

DRÔLE DE BÊTE CATHERINE VINCENT

## La cantine, mission impossible

NOS ADOS NE SONT PAS TENDRES AVEC LEUR CANTINE, ET LES EXPÉRIENCES LES PLUS POINTUES SONT RAREMENT COURONNÉES DE SUCCÈS. EXPLICATIONS.



Les premières années, peu importe que ce soit bon ou non : ce qui compte avant tout, c'est l'atmosphère.

« Je préfère manger à la cantine, avec les copains et les copines », chantait Carlos en 1972. Même si la viande est « comme du

caoutchouc », on se souvient plus souvent des fous rires que des cailloux dans les épinards, et la « cantinoche » reste un moment prisé de dévouement et de sociabilité

jusqu'au début des années collége.

Après quoi les choses commencent à se gâter. « Vers 14-15 ans, la position revendicatrice et d'affirmation de soi dans laquelle sont

la plupart des élèves trouve son expression dans la manifestation démesurée de propos critiques

à l'égard de la cantine », constate Meriem Guédat et Julie Lioré. Respectivement

sociologue à Strasbourg et anthropologue à Marsaille, elles ont mené l'enquête de deux ans

durant, dans le cadre du programme de recherche AlimAdos, au sein de plusieurs collèges et lycées. A force de partager le

temps de repas des élèves et des membres du personnel, elles ont acquis sur la restauration scolaire une science peu égalee.

Elles savent que les tentatives d'innovation se soldent en général par une « désolation

à la plongée ». Que le pain, « aliment refuge », est souvent seul garant de ne pas ressortir

le ventre vide. Et que même le sacro-saint

équilibre nutritionnel n'échappe pas

aux sarcasmes : « A la cantine, j'ai appris

qu'équilibré, ça veut dire pas bon », comment

Lisa, 13 ans.

LEUR FAIRE AIMER LES LÉGUMES

Que faire ? Les laisser manger dehors, à

supposer que le lieu et le budget le permet-

tent ? Leur offrir ce livre de recettes

concocté expès pour eux, Si tu sèches la

cantine, je te colle en cuisine. Quand les ados

se mettent aux fourneaux midi et deux

(Birgit Dahl Stern, Tana Editions) ?

Dominique Valadier, chef cuisinier du lycée

de l'Empéri à Salon-de-Provence (près de

700 repas par jour), a réussi un pari autre-

ment ambitieux : leur faire aimer les légu-

mes. Son secret : des produits de saison, un

cuisine maison, et l'invitation permanente,

pour ses demi-pensionnaires, à participer

à l'aventure gourmande. Certains posent

des questions, d'autres mettent carrément

la main à la pâte... Dans tous les cas, le lien

entre nourrisseurs et nourris est créé. Le

succès de la recette n'étouffe guère Meriem

Guédat et Julie Lioré, pour qui « rares sont

les cuisiniers qui se hasardent à sortir de leur

sanctuaire culinaire pour aller à la rencontre

des adolescents, de leurs avis et de leurs

réclamations ». Avis aux amateurs !

vincent@lemonde.fr