

## CUISINE

### Mauvais film



SARAH ILLENBERGER POUR « LE MONDE »

### Stéphanie Noblet

**La planète a du mal à digérer le film alimentaire. Et, s'il est difficile de se passer de cette pellicule plastique jetable, on serait bien avisé d'en limiter l'usage**

**I**l est souple, brillant, transparent, accueillant, polyvalent, collant mais pas trop, malléable à souhait, très sociable puisque ne rechignant pas aux contacts, fussent-ils les plus intimes. Toujours prêt à rendre service, à chaud à froid et à l'improviste, tolérant les mauvais traitements, capable de patienter des heures voire des journées entières, y compris dans une sombre antichambre. Doué d'une bonne résistance, d'une aimable docilité et d'une fidélité irréprochable, c'est, en résumé, une forme de compagnon idéal.

Et, pourtant, cet auxiliaire domestique et pratique que constitue le film alimentaire étirable connaît aujourd'hui un bien mauvais scénario. Introduit dans les cuisines professionnelles et ménagères à partir de 1960 pour aider à la conservation des aliments, il a bénéficié d'une longue carrière exceptionnelle, sans passage à vide, avant de se retrouver sur le banc des accusés. En cause ? Sa nature plastique, puisqu'il est fabriqué avec du polychlorure de vinyle (PVC) ou du polyéthylène, deux composants issus de la pétrochimie qui font figure de poids lourds au box-office des déchets polluants.

On voudrait bien s'en passer, de ce vieux nanar néfaste, responsable aussi de séances au bord de la crise de nerfs dues à ses rouleaux mal foutus, impossibles à démêler... et dont on finit par gaspiller des pans entiers déchiquetés, sans même les avoir utilisés. Des mésaventures réservées aux cuisiniers amateurs, car les pros, équipés d'un matériel moins capricieux, plus ajustable, manient le film avec dextérité... et sans compter. « *La quantité de film étirable utilisée dans le milieu professionnel est vraiment phénoménale*, assure Cathleen Clarity, chef formatrice à l'Atelier des chefs et autrice culinaire. *Les fiches techniques de recettes invitent à filmer et réserver sans cesse. On enseigne que c'est l'instrument privilégié pour protéger les aliments à la fois des bactéries, de l'humidité, de l'assèchement et des odeurs. Ainsi, on en épuise des rouleaux entiers, car l'hygiène et la sécurité alimentaire représentent le souci numéro un dans la restauration, bien avant le respect de l'environnement, notamment en raison des contrôles sanitaires.* »

Rien n'oblige à de telles pratiques dans le cadre domestique. S'il ne s'agit que de conserver des restes ou d'envelopper des ingrédients à transporter, il existe toute une gamme de solutions alternatives au plastique et au tout-jetable : boîtes en verre hermétiques, couvercles extensibles en silicone qui s'adaptent aux divers récipients, simple assiette pour couvrir un bol au réfrigérateur, sans négliger le bon vieux torchon. Une nouvelle génération de jeunes premiers a néanmoins débarqué dans le milieu ces dernières années, sous forme de films alimentaires en tissu imperméabilisés par de la cire d'abeille. Disponibles en magasins bio dans différents formats, ils présentent l'avantage d'être lavables (mais pas à l'eau chaude) et réutilisables. Malgré quelques timidités pour embrasser franchement leur partenaire, ils jouent leur rôle en enveloppant fruits et légumes entamés, morceaux de fromage, quignons de pain et casse-croûte (déconseillés pour les viandes et poissons), tout en servant de couvre-chefs colorés aux reliefs entreposés dans le frigo...

Dans ce registre des *wraps* ou *bee wraps*, il se trouve même des films d'auteur, dont la réalisation ne requiert guère de grandes qualifications techniques. « *C'est ma mère, qui habite au Canada, où l'on est bien plus en avance qu'en France sur la réduction des déchets, qui m'a appris à fabriquer mes propres emballages* », témoigne Clémentine, 26 ans, étudiante en architecture. Il suffit, explique-t-elle, d'utiliser des chutes de tissus ou coupons en coton assez léger, découpés au format des plats usuels. Ils passent ensuite à plat au four, recouverts de billes de cire (en boutiques bio), juste le temps que la cire fonde et soit absorbée par le tissu... L'emballage ainsi conçu se façonne, se recourbe, s'étend, plus ou moins docilement. « *J'ai une ancienne chemise que j'aimais bien, qui continue à m'accompagner ainsi sous une autre forme* », confie l'étudiante, qui offre les pièces de sa collection colorée comme autant de cadeaux. « *La cire a des vertus antibactériennes et ces emballages, qui résistent bien, sont super pour un usage domestique* », plaide-t-elle avec conviction.

Un enthousiasme qui ne fait pas l'unanimité, nombre de cuisiniers écolos dans l'âme se lamentant de ces ersatz de films, fantastiques dans l'intention mais qui ne peuvent rivaliser avec les pellicules plastiques pour leurs propriétés adhérentes, élastiques et hermétiques. « *En cuisine et en pâtisserie, filmer au contact s'impose dès qu'il y a une préparation avec de l'œuf, une émulsion, à chaud ou à froid, une pâte levée (à pain, pizza ou brioche), afin d'éviter la formation d'une croûte ou celle de gouttelettes dues à la condensation* », précise Cathleen Clarity. Certains films plastiques alimentaires étant aussi conçus pour résister à la chaleur, ils demeurent difficiles à remplacer dans le domaine de la cuisson : à la vapeur, pochée ou au micro-ondes. Par exemple pour réaliser d'impeccables ballottines (de volaille, de poisson...) à la ligne fuselée ou des œufs pochés parfaits.

« *Quand on a expérimenté la technique du film pour faire des œufs pochés, on n'a plus envie de s'embêter avec les galères du tourbillon dans l'eau vinaigrée...* », avoue Martin, 21 ans, en passe d'embrasser la carrière de cuisinier. Le mode d'emploi : casser un œuf dans un bol recouvert d'une pellicule de film légèrement huilée, nouer sur le dessus pour former une bourse et l'immerger (trois minutes environ) dans une eau frémissante. « *Cela permet d'en faire cuire plusieurs en même temps et d'obtenir un galbe harmonieux, idéal pour des œufs Benedict servis au brunch avec une sauce hollandaise...* »

Se passer complètement de film, ce n'est donc pas pour demain. On peut néanmoins tenter d'en circonscrire l'usage – et d'en choisir un bon. S'il est opportun de l'adopter pour d'humbles petits usages du quotidien, le *wrap* alternatif n'est pas encore près de donner le clap de fin du film alimentaire.