|  |  |
| --- | --- |
| **ZHAW / Linguistik / MA AL** | **Eignungsprüfung Fachübersetzen** |
| **Übersetzen: FRA–ITA** | **Richtung: B/C–A** |

**Angaben zum Ausgangstext**

Erscheinungsort: “Le nouvel Observateur online“

Erscheinungsdatum: 22 giugno 2011

Zielgruppe: pubblico di cultura medio-alta

Anzahl Wörter: 297

**Angaben zum Zieltext**

Erscheinungsort: Italia

Erscheinungsdatum: luglio 2011

Zielgruppe: Pubblico di cultura medio-alta

**Erlaubte Hilfsmittel:** Alle (Erlaubt sind elektronische und herkömmliche Wörterbücher sowie
 Internet zu Recherchezwecken. Die Konsultation von Personen ist nicht
 erlaubt und führt zum Ausschluss.)

**Übersetzungsauftrag:**

|  |
| --- |
| Tradurre il seguente testo per il settimanale “L’espresso”. |

Testo tratto da “Le nouvel Observateur online“ del 22 giugno 2011

# Les fast-foods sont-ils vraiment des temples de la malbouffe ?

## Une enquête ouverte après la mort suspecte d'un homme ayant mangé quelques jours auparavant dans un restaurant Mc Donald's, une affaire qui rappelle le décès tragique d'un adolescent suite à une intoxication alimentaire dans un Quick... Il n'en faut pas moins pour relancer le débat sur les fast-foods...

Ces derniers jours, une enquête [a été ouverte suite au décès d’un jeune homme](http://www.lesechos.fr/entreprises-secteurs/service-distribution/actu/0201454261242-mcdonald-s-ouvre-une-enquete-apres-le-deces-d-un-client-la-justice-est-saisie-183522.php) de 22 ans qui avait mangé dans un MacDonalds de la ville de Marseille. Le lien entre la consommation d’un repas dans la chaîne et le décès du jeune homme n’est pas avéré pour le moment mais ce drame n’est pas sans rappeler le décès d’un ado suite à une intoxication alimentaire dans un Quick d’ Avignon en janvier dernier.

Les exemples d’intoxications alimentaires dans les chaînes de restauration rapide ne manquent pas et inquiètent fortement les consommateurs du fait de leur caractère mortel. Il n’en faut pas plus pour relancer la polémique contre les fast-foods, "temples de la malbouffe".

**Les fast-foods sont-ils vraiment des temples de la malbouffe ?**

C’est vrai quand on pense fast-food, on pense souvent malbouffe : nourriture grasse, mauvaise pour la santé, engloutie en moins de 2 minutes…

Souvent considérés comme responsables du surpoids et de l’obésité, les fast-foods avec à leur carte principalement des menus hamburger-frites-soda sont, en effet, souvent trop gras, trop salés et trop sucrés.

Mais cela signifie-t-il que si on veut rester en bonne santé, il ne faut pas aller au fast-food ? Quitte à me faire l’avocat du diable selon certains, je répondrais non.

Le schéma de consommation de fast-food en France diffère du modèle américain. Les menus en France ne sont pas aussi conséquents que ceux des Etats-Unis, le rythme de consommation diffère également.

**Tradurre fino a qui 297 parole**

Si le repas au fast-food s’inscrit dans une alimentation équilibrée, l’équilibre alimentaire se faisant sur la semaine, aller manger un fast-food n’est pas forcément dangereux. De plus, notons que la plupart des fast-foods, afin de lutter contre les nombreuses critiques émises envers eux, ont fait de grands efforts sur la qualité de leur burger : sauces moins grasses, réduction du sel…

Alors certes le fast-food n’est pas le repas le plus équilibré qui existe, mais il ne faut pas oublier de se faire plaisir de temps en temps !

**Et la question des intoxications alimentaires ?**

Une intoxication alimentaire est causée par la consommation de nourriture contaminée par un virus ou une bactérie.

Pour se prévenir des intoxications alimentaires, il est conseillé de bien se laver les mains avant de toucher les aliments, de bien nettoyer les ustensiles de cuisines et le plan de travail avant de cuisiner, et de bien faire cuire ses aliments (la chaleur tue la plupart des bactéries).

Les aliments à risques (viande, œufs, crème...) doivent être conservés au frais à 3-4° C et être consommés de préférence cuits que crus.

Il y a un risque d’intoxication alimentaire au quotidien : au retour des courses la chaine du froid est rompue pour un temps plus ou moins long, en cuisine la réutilisation d’un couteau ayant servi à découper de la viande crue pour découper des légumes par exemple, lors d’un barbecue quand vous déposez la viande cuite dans le plat ayant contenu la viande crue auparavant…

L’affaire récente des E.Coli dans les graines germées ou encore des steaks hachés contaminés dans le nord de la France mettent bien en évidence que le risque est partout, même à la maison. Pour autant, il ne faut pas devenir parano ! De nombreux contrôles sont mis en place pour limiter ces risques de contamination et en respectant ces quelques règles d’hygiène, le risque est limité.

**Peut-on alors manger au fast-food sans risque ?**

Au restaurant, et à priori encore plus en restauration rapide, des règles drastiques doivent être appliquées en termes d’hygiène du personnel et des locaux, de respect de la chaine du froid et de la conservation des produits.

Dans le [cas du Quick d’Avignon](http://www.google.fr/search?sourceid=chrome&ie=UTF-8&q=d%C3%A9c%C3%A8s+quick) ou encore d’un [kebab de Chartres](http://www.leparisien.fr/faits-divers/chartres-deces-d-une-adolescente-apres-un-repas-dans-un-kebab-10-03-2011-1352522.php) responsable du décès d’une adolescente en mars dernier, des manquements graves aux règles d’hygiène ont été mis en évidence.

Ce qu’il faut retenir c’est qu’il y a toujours des risques. Au fast-food, une grande quantité de nourriture est produite, souvent avec des pics de rush. Le risque semble donc plus grand. Cependant si les mesures d’hygiènes sont correctement appliquées, le risque n’est pas forcément plus important. Un restaurant japonais par exemple, qui propose des sushis peut présenter un risque plus grand vu que le poisson est consommé cru.

Lorsque vous allez manger à l’extérieur, regardez-bien le restaurant : vous semble-t-il salubre ? Dans les fast-foods, les employés portent-ils bien une charlotte, des gants ?