

Non sans stupéfaction, constaterez-vous peut-être prochainement que certains de vos patients ont recommencé toute honte bue à vous avouer se délecter régulièrement de hamburgers et autres pizzas ? Comment expliquer ce soudain sentiment d'impunité qui étreint ceux et celles qui enfreignent les plus élémentaires lois de la diététique ?

Un article plutôt déculpabilisant publié sur le site TF1.fr est peut-être la clé du mystère. La semaine dernière, le portail évoquait en effet les résultats d'une analyse réalisée par « une équipe internationale » ayant consisté à comparer « la teneur en sel de 2 124 aliments vendus par six chaînes de restauration rapide - Burger King (Hungry Jack's en Australie), Domino's Pizza, Kentucky Fried Chicken, McDonald's, Pizza Hut et Subway. Les chercheurs ont analysé petits déjeuners, burgers, poulet, pizzas, salades, sandwiches et frites ». Les échantillons ont été prélevés en France, au Royaume Uni aux Etats-Unis et au Canada. Résultats : « les produits vendus par les entreprises de restauration rapide présentent un taux de sodium plus élevé au Canada et aux Etats-Unis qu'au Royaume-Uni et en France. A titre d'exemple, les croquettes de poulet de McDonald's servies au Canada contiennent plus de deux fois plus de sodium que celles servies au Royaume-Uni ». Des conclusions qui suggèrent aux auteurs de l'étude que contrairement à ce qui est souvent avancé par les spécialistes de la restauration rapide, la réduction de la teneur en sel des aliments transformés ne relève pas de contraintes techniques impossibles à dépasser. Pour les aficionados français de ce type d'alimentation, ces conclusions pourraient être lues comme une excellente excuse pour ne pas abandonner leurs mauvaises habitudes.

Univadis - 15/5/12 - tf1.fr