

TEST DE COMPRÉHENSION ET EXPRESSION ÉCRITES

NOM :

RÉSULTAT:/85

I. Lisez l'article suivant et répondez aux questions

Le Fast-food bio : c'est vraiment mieux ?

Manger rapidement, oui, d'accord quand il le faut, mais plus n'importe quoi ! Les chaînes de fast-food l'ont bien compris et proposent désormais des options saines, bio ou diététiques.

LE FAST FOOD BIO

Si on vous dit "fast-food", à quoi pensez-vous ? À une enseigne telle que McDonald's, Quick, KFC, ou à une sandwicherie ? Un burger où un petit pain à la mie blanche et sucrée enserme un steak haché et deux rondelles de tomate pas mûre ? Pourtant, la restauration rapide est en train de changer vitesse grand V. Tendance au "manger sain" oblige, les offres bio ou "nature" se développent, en réponse à la forte demande des consommateurs, qui souhaitent du bio en restauration rapide ou à emporter. On assiste aujourd'hui à une éclosion de nouveaux restaurants où la salade de quinoa se déguste avec du pain complet bio. Le fast-food laissera-t-il bientôt sa place au "fast-good" ?

LEURS MENUS SONT-ILS MEILLEURS POUR LA LIGNE ?

Tout dépend : une formule "sandwich et moelleux au chocolat bio" peut être aussi calorique que son homologue conventionnelle. Mais le choix est plus large du côté des salades composées, desserts sans sucres ajoutés ou laitages light. La plupart des restaurants élaborant leur carte sur les conseils de nutritionnistes, les recettes s'avèrent plus dépourvues de "calories vides" (pauvres en nutriments). Le pain complet offre une meilleure satiété que le pain blanc du hamburger, car ce dernier est constitué de glucides qui élèvent très vite la glycémie et qui aiguissent l'appétit. Une salade traditionnelle de laitue-tomate-poulet (qui n'apporte pas assez d'énergie) favorise les grignotages et les dérapages à l'heure du dîner. Mis bout à bout, ces petits détails font de grands changements." Enfin, pour ceux qui veulent vraiment savoir ce qu'ils mangent, c'est possible chez Exki : le site Internet détaille les ingrédients de chaque recette ainsi que ses apports nutritionnels au gramme près.

FAST FOOD BIO: C'EST BON AUSSI POUR LA PLANÈTE ?

Au Pain Quotidien, le mobilier est en bois recyclé. Alors qu'Exki prête une attention particulière à son empreinte écologique (matériaux nobles, couverts d'origine végétale et compostables) et à la saison des ingrédients. Chez Bocobio,

les plats sont proposés dans des... bocaux, consignés, remboursés 1 € quand vous les rapportez.

Et du côté des enseignes "classiques"? On tente de se racheter une virginité.

En 2010, Quick a lancé son sandwich bio, que l'on peut accompagner d'un jus de pomme et d'un yaourt bio. Chez MacDo, le bio se limite au yaourt à boire et au jus de pomme (menu Happy Meal). La chaîne s'engage à réduire son impact environnemental, à favoriser l'approvisionnement local, à optimiser la gestion des déchets.

II. Répondez brièvement aux questions suivantes

...../6

Qu'est-ce qui a poussé les restaurants fast-food à réaliser des changements ?

Enumérez trois plats typiques des restaurants fast-food.

III. Citez des exemples concrets à la base du texte pour illustrer les changements

...../10

En matière des menus (donnez 2 exemples) :

En matière des informations fournies aux consommateurs (donnez 1 exemple) :

En matière de la protection de l'environnement (donnez 2 exemples) :

IV. Expliquez les énoncés suivants

...../15

Le fast-food laissera-t-il bientôt sa place au "fast-good" ?

Une salade traditionnelle favorise les grignotages et les dérapages à l'heure du dîner.

On tente de se racheter une virginité.

bois recyclé

empreinte écologique

V. Quel est le travail d'un nutritionniste ?

...../4

COMPREHENSION : /35

REDACTION :/50

Choisissez un des sujets suivants et expliquez votre point de vue avec des arguments.

a) Vous êtes pour ou contre les restaurants fast-food ?

b) Qu'est-ce que vous pensez des mesures présentées dans le texte ?