

Nouvelles Apportées Par A D D

Redange, le 23 février 2024

Dernières Nouvelles

LUXEMBOURG : L'ÉPOPÉE DU FAST-FOOD ET SES RETOMBÉES

Introduction



« Subway » Gare, Luxembourg; Depuis 2003

La restauration rapide s'est imposée comme une composante incontournable de la vie moderne, influençant nos habitudes alimentaires, façonnant les paysages culturels, et même impactant la santé publique.

L'objectif est de faire un article objective et informative, en mettant en évidence les conséquences de la restauration rapide sur les habitudes alimentaires, la santé du peuple et la culture au Luxembourg.

QUE ANALYSONS NOUS?

Cet article explore l'histoire de la restauration rapide au Luxembourg, en se penchant sur ses débuts jusqu'à son impact actuel sur la société.

Nous examinons comment les petites entreprises locales sont devenues des franchises internationales et les conséquences sociales de cette expansion rapide.



McDonald's Logo 1953

L'histoire de Fast Food

Et pourquoi il existe

Dans l'histoire du fast food, on remonte à l'époque ancienne où des repas rapides et faciles étaient importants pour les soldats, les marchands et les voyageurs.

Mais la vraie naissance de le fast food, comme on la connaît maintenant, s'est passée après la Deuxième Guerre mondiale, quand la vie est devenue plus rapide avec les usines, les villes qui grandissaient, et tout qui changeait rapidement.



« White Castle » 1916; Wichita, Kansas; Le tout premier établissement de restauration rapide au monde



McDonald's menu 1993; Liverpool, Royaume-Uni

Pendant la Grande Dépression des années 1930, des stands de hot-dogs et diners ont émergé pour offrir des repas bon marché et rapides.

Les frères McDonald ont révolutionné le concept dans les années 1940 avec le "Speedee Service System", mettant l'accent sur la vitesse et la simplicité du menu. McDonald's, repris par Ray Kroc en 1961, a initié la mondialisation du fast food, suivi par d'autres chaînes dans les années 1950.

Malgré le succès, le secteur a fait face à des critiques pour sa qualité nutritionnelle et son impact environnemental. Les gens se sont mis à critiquer le fast food à cause de sa qualité nutritionnelle, avec beaucoup de graisses, de sucres, et d'additifs. Il y a eu aussi des soucis avec l'emballage excessif et l'impact de la production alimentaire sur l'environnement.

Les années 1990 et 2000 ont vu l'introduction d'options plus saines comme des salades, tandis que les avancées technologiques ont transformé la commande et la livraison.

L'histoire du fast food reflète l'évolution sociale, passant de modestes débuts à un phénomène mondial, mais confronté à des défis de santé et d'environnement dans une société en mutation.

L'histoire de Fast Food en Luxembourg

Jeannot Scholer, inspiré par la popularité croissante du Fast Food aux États-Unis, a convaincu son père de financer Happy Snacks au Luxembourg. L'entreprise a diversifié ses marques, dont Quick, Pizza Hut et Chi-Chi's, et a adopté le modèle de franchise dans les années 1980.

Les fils de Jeannot, dont Antoine Scholer, ont assumé le contrôle dans les années 2000, introduisant le concept Exki, se basant sur une restauration rapide nutritive. Sous la direction d'Antoine, Happy Snacks prospère, envisageant l'expansion en Allemagne avec Exki et l'ouverture d'un nouveau Pizza Hut au Luxembourg.

L'héritage de Jeannot perdure à travers Happy Snacks, illustrant sa vision innovante dans le paysage culinaire luxembourgeois.



Exki à Kirchberg, Luxembourg



Wimpy; Le tout premier établissement de restauration rapide au Luxembourg; 1968

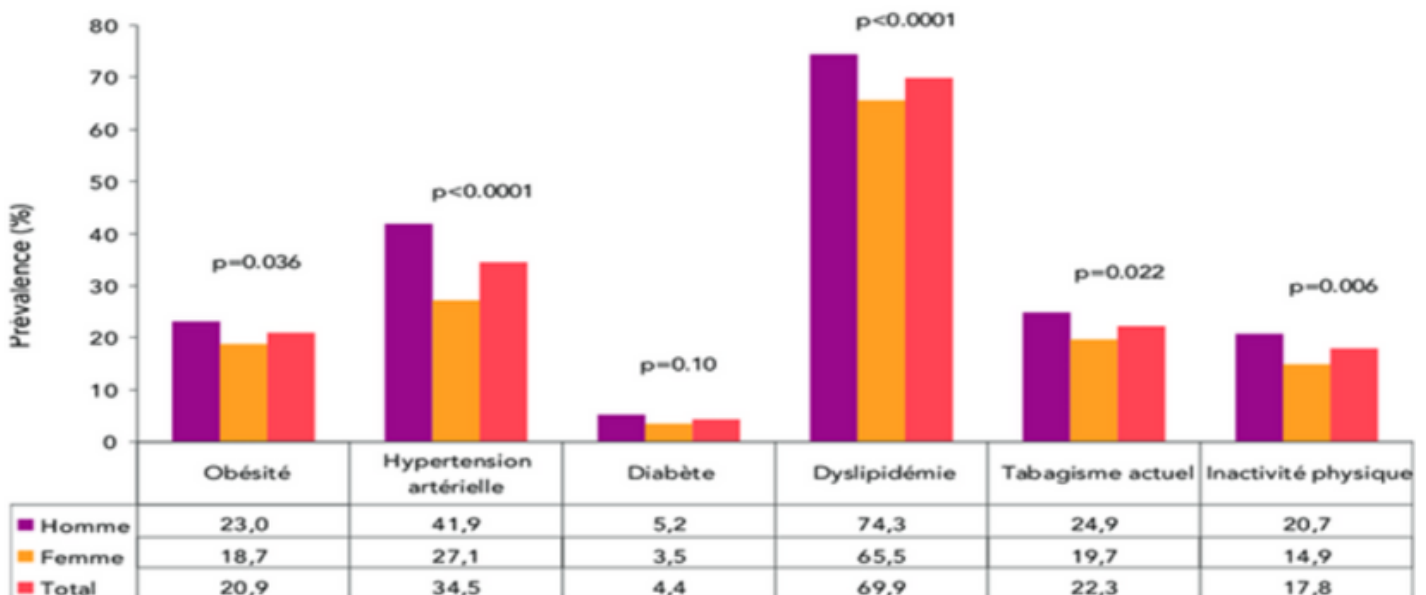
Aujourd'hui au Luxembourg, une variété de chaînes de fast-food, telles que McDonald's et Pizza Hut, coexistent avec des options locales comme Flux, Letz Burger et Mr Goufy.

L'engouement pour le fast-food au Luxembourg a débuté en 1968 avec l'ouverture du restaurant Wimpy à Luxembourg-ville, sur la place de Paris, fondé par Jean-Marie Scholer

Conséquences de Fast Food en Luxembourg

Après un interview avec Madame Ferent, une diététicienne diplômée en Luxembourg avec plus de 20 ans d'expérience et un expert dans ce domaine, on a appris qu'au Luxembourg, le pourcentage, d'élèves en surpoids mineurs a augmenté de juste au-dessus de 5% au cours de l'année scolaire 2018/19 à 12% en 2021/22.

En plus, 48% des adultes au Luxembourg sont considérés en surpoids aujourd'hui. Elle trouve aussi que l'augmentation de l'obésité adulte au Luxembourg au cours de la dernière décennie – de 16% en 2000 à 23% en 2014 – doit être considérée comme une priorité de santé publique.



Graphique sur les maladies courantes au Luxembourg; 2008

En outre, Madame Ferent explique que consommer du fast food et d'aliments transformés plus que deux fois par semaine peut avoir des effets dangereux sur la santé à long terme, tels que des inflammations, des ballonnements, des allergies et des déséquilibres du métabolisme. Dépasser la fréquence recommandée peut aussi entraîner des conditions telles que le prédiabète, la résistance à l'insuline, l'augmentation du cholestérol, les maladies cardiovasculaires et les maladies du côlon, tout ça en risquant de prendre du poids.

En tant que diététicienne, elle rencontre fréquemment des individus souffrant de problèmes de santé liés à la consommation de fast-food, allant de l'obésité et des troubles liés au stress à des maladies comme le diabète et même plus souvent des enfants dépendants du fast food, qui souffrent de l'obésité et ses conséquences.

Solutions

Madame Ferent explique que pour contrer ces problèmes, il est conseillé de limiter la consommation du fast food au strict minimum d'une fois par mois. L'adoption d'une alimentation équilibrée, comprenant cinq repas par jour, entre elles 2 collations composées de fruits ou de yaourt, contribue à un mode de vie plus sain.

Diversifier ses habitudes alimentaires pour garantir l'apport de tous les nutriments nécessaires, pratiquer régulièrement le mouvement et le sport faisant un minimum de 10000 pas par jour et rester hydraté boivant de l'eau mais aussi manger des aliments riches en eau comme du pastèque, sont essentiels.

Elle souligne aussi que l'habitude la plus importante d'avoir est un horaire de repas régulier, pour faire manger des aliments sains plus simple et d'avoir une activité qui nécessite le mouvement.

Elle recommande aussi d'apprendre les bases de la nutrition qui sont facilement accessible sur l'internet pour être informer de quoi et combien on doit manger et pour pouvoir cuisiner des plats sains à la maison.



Image avec des collations sains

Conclusion

En conclusion, le parcours du fast-food au Luxembourg offre un regard fascinant sur son évolution, de l'émergence de stands de hot-dogs pendant la Grande Dépression à la coexistence actuelle de franchises internationales telles que McDonald's et d'initiatives locales comme Flux et Letz Burger.

Cette transformation a façonné les habitudes alimentaires, la santé publique, et la culture luxembourgeoise. Malgré son succès mondial, le fast-food est confronté à des défis, notamment des préoccupations sur la qualité nutritionnelle et l'impact environnemental.

En outre, les conseils de Madame Ferent, diététicienne expérimentée, soulignent l'importance d'adopter des habitudes alimentaires équilibrées pour contrer les risques liés à la consommation excessive de fast-food.

Ainsi, l'histoire du fast-food au Luxembourg offre une réflexion sur la nécessité de trouver un équilibre entre commodité, diversité culinaire et bien-être de la société dans une ère en constante évolution.



Image illustrant le lien entre la restauration rapide et la santé

Sources

QR CODE 1



QR CODE 2



QR CODE 3

