

SECURITE ALIMENTAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

Etats-Unis: Le manque d'hygiène dans les émissions culinaires pointé du doigt

ETUDE Sur les 10 émissions culinaires analysées par deux chercheuses américaines, seuls 13 % des épisodes étaient exemplaires en matière d'hygiène...



Illustration: Une assiette de nourriture. - Matthew Mead/AP/SIPA

Certaines émissions culinaires, très populaires à la télévision, ne respecteraient que peu les règles [d'hygiène](#) alimentaire. Ce constat au goût amer a été formulé par deux chercheuses de l'Université du Massachussets (Etats-Unis), dont l'étude a été publiée dans le [Journal of Nutrition Education and Behaviour](#). Pour parvenir à ces résultats, les scientifiques ont analysé 39 épisodes de dix émissions culinaires différentes, type *MasterChef* et autres [Top Chef](#) «version US». Il en ressort notamment que 93% des candidats ne se lavent pas les mains et que 91% d'entre eux font aussi l'impasse sur le lavage des légumes.

Seuls 13% des épisodes exemplaires en matière d'hygiène

En outre, dans 70% des cas, les vêtements des chefs ne sont pas propres. Selon le calcul des deux universitaires, seuls 13% des épisodes étaient ainsi exemplaires en matière d'hygiène.

«Il apparaît qu'on porte très peu d'attention à l'hygiène alimentaire pendant les émissions culinaires», et ce, alors que «les chefs célèbres et en compétition ont l'opportunité d'enseigner les bonnes pratiques de sûreté alimentaire à des millions de spectateurs», déplorent les chercheuses.

Seule consolation, les quelques points positifs mis en avant par l'étude. Ainsi, aux Etats-Unis, 82% des candidats ont les ongles courts et savent tout de même ranger et utiliser les ustensiles correctement.