Coin satirique

Et si on emballait des tranches de pastèque pour les vendre ?

On n’avait pas assez avec les quartiers de pommes et les mandarines prééplucheés. Voici maintenant les morceaux de pastèques suremballés.

Oh la belle pastèque prétranchée et suremballée !

Marier le côté sain du fruit ou du légume avec le côté snack, facile à manger et à emporter, l’idée est louable. Mais le résultat, parfois bien à côté de la plaque. Comme avec ces superbes tranches de pastèque suremballées.

On avait déjà vu les quartiers de pomme, puis les mandarines épluchées et enfin les bananes pelées, toutes vendues en sachet ou en barquette. Voici maintenant venu le temps de la pastèque prétranchée.

Mais pourquoi diable vouloir prétrancher ou prépeler des fruits ? Parce que c’est plus facile à grignoter. Dans un monde où on n’a plus le temps de rien, prendre le temps de manger est apparemment devenu un luxe. Il faut donc tout prépeler et prétrancher. On cherche d’ailleurs activement des prémâcheurs pour de futurs développements.[1]

Conséquence inéluctable au prétranchage : l’emballage. Comme on enlève l’emballage biodégradable et 100% naturel présent par défaut (on appelle ça la peau), il est impératif d’emballer le fruit prépelé dans, au choix, un ravier en plastique, un sachet ou encore une

barquette de frigolite.

L'idéal est même d'emballer le fruit sous forme de portion individuelle. Logique : l'idée étant de proposer un snack et en général, un snack, c'est fait pour être mangé rapidement en déplacement. Sinon ça vire assez rapidement en expérience biologique multicolore (et souvent poilue).

Et ça s'achète ? On ne sait pas. En tout cas, ça se vend.[2]

Et ça se vend cher : plus de 5€ du kilo dans le cas de la portion individuelle de pastèque prétranchée.

À choisir, je préfère acheter des tomates cerises bio en vrac. C'est moins cher, ça ne fait pas de déchets et c'est plus sain. Et c'est naturellement portionné. On a même le choix des couleurs. Et si on préfère un fruit, une pomme – c'est de saison – et se mange facilement. Une mandarine aussi. [3]

Et si on préfère la pastèque, autant en prendre une entière ou encore une demi. On en a beaucoup plus pour le même prix que 400g de tranches emballées dans un ravier en plastique, qu'on va devoir jeter dans un sac qu'on va devoir payer (double peine !). Et à l'aide d'un outil spécial de Cutting Technology © (on appelle ça un couteau de cuisine), on peut même en faire des tranches

Fin du fin, avec un dispositif de conservation à utilisations multiples ™ (on appelle ça un tupèrewoire), on peut même emporter avec soi les tranches (ou les cubes, chacun son trip) de pastèque au bureau, à l'école ou n'importe où. C'est vous qui voyez.

Bref, une pastèque, un couteau, un récipient vaguement étanche et hop, on a mieux pour moins cher. Avec tout ce qu'on économise en n'achetant pas préemballé, on s'offre vite une super boîte à tartines en inox qui nous suivra partout pendant longtemps.[4]

- - - - - - - - - - - - - -

[1] Bêêêêk

[2] Mais pas sans réaction : une députée bruxelloise a ainsi récemment interpellé Delhaize pour ses « Healthy snacks » en sachets plastique (en néerlandais).

[3] Certes ce n'est pas excessivement local, la mandarine. Mais une mandarine bio européenne, ça change des pommes. Et c'est bientôt de saison.

[4] On peut même récupérer les épluchures de certains fruits ou légumes et les cuisiner. Le gâteau aux peaux de bananes (bio), ça paraît étrange mais vous m'en direz des nouvelles ! Testé et approuvé.

www.ecoconso.be

Source URL:
https://ecoconso.be/content/et-si-emballait-des-tranches-de-pasteque-pour-les-vendre