Coin satirique

Le jambon cuit aussi a le droit de voyager

Voici un jambon qui fait presque le tour de l'Europe avant d'arriver dans une assiette. Mais qui sommes-nous pour lui interdire de découvrir le monde ?

Un jambon qui parcourt beaucoup de kilomètres

C'est vrai ça. Sous quel prétexte fallacieux le jambon cuit ne pourrait-il pas faire du tourisme ? Pourquoi, lui aussi, n'aurait-il pas droit de prendre l'air une fois de temps en temps et évacuer le stress accumulé pendant l'année ?

Imaginez-vous seulement un seul instant la vie du jambon cuit.

Il est tranché, saumuré, cuit. Puis emballé dans un plastique qui lui colle à la couenne. Condamné à respirer une atmosphère dite protectrice dont le seul but en réalité est de le contraindre dans sa condition, sans espoir aucun de pouvoir encore évoluer.

Et tout ça pour quoi ? Pour terminer sa courte carrière dans d'interminables frigos éclairés aux néons où il se gèle le gras de désespoir. Lui qui a connu l'Italie – car oui, c'est du jambon cuit italien -, le soleil chantant et le doux murmure des fermes industrielles où s'entassent des milliers de porcs.[1]

Vous êtes encore en train de lire cette chronique ? Alors vous devez vous demander si la ventilation des bureaux d'écoconso n'hébergerait pas la forme hallucinogène d'un

quelconque champignon à double flux…

Pas du tout.

(enfin, pas à notre connaissance)

Le jambon cuit italien est un grand voyageur. Une association suisse – Initiative des Alpes – a d'ailleurs nominé le jambon cuit italien de chez Aldi à son prix de la « Pierre du Diable », qui récompense le transport de produit le plus absurde.

Rendez-vous compte : ce jambon est fait à partir de porcs abattus aux Pays-Bas puis il est transformé en Italie, tranché et emballé en Autriche avant d'être finalement vendu en Suisse.

1717 km, l'air de rien.

On connaissait déjà les crevettes grises épluchées de l'autre côté de la Méditerranée, le saumon écossais tranché à l'autre bout de l'Europe ou encore les capsules Nespresso qui visitent les Pays-Bas, l'Italie la Suisse et l'Allemagne avant de revenir en Belgique.

Malheureusement ce ne sont pas des cas uniques. Derrière beaucoup de produits transformés (même avec appellations d'origine) se cachent des milliers de kilomètres. Car il n'y a pas de logique environnementale dans tout ça, uniquement une logique économique et industrielle (qui peut me trancher x milliers de tonnes de jambon et à quel prix ?).

Que faire alors ? Comme on ne peut pas vraiment connaître le trajet d'un produit en lisant son étiquette, le plus simple est d'acheter le plus local et le moins transformé possible. En attendant qu'un jour peut-être, on réfléchisse un peu plus à la manière dont tout cela fonctionne…

Un dernier exemple pour la route ? Celui trouvé par nos confrères d'Inter-Environnement Wallonie : des glaçons espagnols. Car il est bien connu que l'Espagne a un climat particulièrement propice à la fabrication de glaçons, tant en quantités d'eau disponibles qu'en température. Ce doit être cela qui confère à ces glaçons toute leur saveur…

> Lire aussi : Manger local, de saison et bio pour préserver le climat dans le cadre de notre campagne Climat : arrête d'en faire des tonnes !

---

[1] *Envoyé Spécial, « Jambon de Parme, une vie de cochon ! ». Si le reportage est sur le jambon de Parme, cela ne change rien en terme d'élevage industriel.*

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Source URL: *https://ecoconso.be/content/le-jambon-cuit-aussi-le-droit-de-voyager*