Jambons d’exception, pour le meilleur et pour le pire (Docu)

28/04/2014 à 9h00

Bellota, Pata negra, Serrano, Parme, San Daniele… Plus que des jambons, des produits gastronomiques exceptionnels. Mais depuis deux décennies, ces aliments ont vu leur prix baisser et leur consommation grimper en flèche.

Ces jambons “d’exception” préparés de manière traditionnelle par des amoureux du goût côtoient ainsi des jambons commercialisés par des entreprises plus “opportunistes” qui surfent sur ce marché et dont les critères de fabrication sont bien différents. Comment peut-on expliquer la différence de prix entre un jambon “d’exception” vendu moins de 10 euros le kilo en grande surface et 150 euros le kilo chez un commerçant spécialisé ?

S’agit-il des mêmes produits ? Comment reconnaître l’original de sa pâle copie ?

Réalisé par Gilles de Maistre (France 5 – 2013)