

Voici un courriel pour faire suite au texte dénonçant la margarine. Si vous ne l'avez pas lu, je vous l'offre à nouveau, en [pièce jointe](#). Pour résumer ce texte, la margarine serait composée à 95% de plastique et ne contiendrait aucune valeur nutritive. Certaines personnes peuvent douter de la véracité du contenu et de la source de ce texte. Alors, voici ce que j'ai pour vous.

D'après vous, combien peut prendre de temps à la margarine pour être considéré comme périmée?

- a) 1 an
- b) 2 ans
- c) Aucune idée, aucune margarine ne s'est rendue jusqu'à expiration, car elle est composée à 95% de plastique.

La réponse est c).

J'ai une très belle preuve pour aller avec le texte sur la margarine. En fin de semaine, au supermarché où je travaille, a été trouvée de la pizza surgelée dont la date d'expiration était dépassée depuis un an. La pizza surgelée, du moins, celle de marque Delissio de Kraft, périt au bout de six mois. C'est écrit sur les caisses que la pizza peut être conservée durant six mois au congélateur. Les congélateurs permettent aux aliments de durer plus longtemps, mais ne sont pas à l'épreuve des bactéries. Il ne s'agit quand même pas de cryogénie. La semaine passée, j'ai trouvé un plat de margarine de marque Sélection Mérite. Nous ne vendons plus cette marque, car notre supermarché n'est plus sous la bannière Metro, mais bien IGA. La margarine doit dater de près de quatre ans. Et vous savez quoi? La margarine est encore très belle et fraîche. Aucune bactérie n'a réussi à s'y former en quatre ans dans un réfrigérateur, alors que les produits surgelés peuvent périr au bout de six mois. L'explication est simple, car la margarine est composée à 95% de plastique et que le plastique ne périt pas et ne contient aucune valeur nutritive.