

# Histoire chimique d'une tarte aux cerises de supermarché



- **LA FARINE**

> Les grains de blé ont été enrobés d'un fongicide avant semis. Pendant sa culture, le blé a reçu de deux à six traitements de pesticides selon les années, un traitement aux hormones pour raccourcir les tiges et une dose importante d'engrais : 240 kg d'azote, 100 kg de phosphore et 100 kg de potassium à l'hectare. Dans le silo, après récolte, les grains sont fumigés au tétrachlorure de carbone et au bisulfite de carbone puis arrosés au chlopyriphosméthyl. Pour la mouture, la farine reçoit du chlorure de nitrosyle puis de l'acide ascorbique, de la farine de fève, du gluten et de l'amylase.

- **LA POUDRE LEVANTE**

> Elle est traitée au silicate de calcium et l'amidon est blanchi au permanganate de potassium.

- **LES CORPS GRAS**

➤ Ils reçoivent un antioxydant comme l'hydroxytoluène de butyle et un émulsifiant type lécithine.

- **LES ŒUFS**

> Ils proviennent d'un Élevage industriel où les poules sont nourries aux granulés contenant des antioxydants (E300 à E311), des arômes, des émulsifiants comme

l'alginate de calcium, des conservateurs comme l'acide formique, des colorants comme la capsanthéine, des agents liants comme le lignosulfate et enfin des appétants pour qu'elles puissent avaler tout ça comme le glutamate de sodium. Elles reçoivent en plus des antibiotiques et en particulier des anticoccidiens. Les œufs avant séchage reçoivent des émulsifiants, des agents actifs de surface comme l'acide cholique et une enzyme pour retirer le sucre du blanc.



## • **LE LAIT**

> Il provient d'un élevage industriel où les vaches reçoivent une alimentation riche en produits chimiques : des antibiotiques comme le flavophospholipol (F712) ou le monensin-sodium (F714), des antioxydants comme l'ascorbate de sodium (F301), l'alpha-tocophÉrol de synthèse (F307), le buthyl-hydrox-toluène (F321) ou l'ethoxyquine (E324), des émulsifiants comme l'alginate de propylène-glycol (F405) ou le polyéthylène glycol (F496), des conservateurs comme l'acide acétique, l'acide tartrique (E334), l'acide propionique (F280) et ses dérivés (F281 à F284), des composés azotés chimiques comme l'urée (F801) ou le diurÉdo-isobutane (F803), des agents liants comme le stÉarate de sodium. Ajoutez des colorants comme F131 ou F142 et enfin des appétants pour que les vaches soient en mesure de manger tout cela : glutamate de sodium et autres bonnes choses.

## • **LES HUILES**

> Elles ont été extraites par des solvants comme l'acÉtone puis raffinées par action de l'acide sulfurique, puis lavage à chaud, neutralisées à la lessive de soude, décolorées au bioxyde de chlore ou au bichromate de potassium et désodorisées à 160°C avec du chlorure de zinc. Enfin, elles ont été recolorées à la curcumine.

## • **LA CREME**

> Une fois obtenue, elle reçoit des arômes et des stabilisants comme l'acide alginique (E400).

## • **LES CERISES**

> Les cerisiers ont reçu pendant la saison entre dix et quarante traitements de pesticides selon les années. Les cerises sont décolorées à l'anhydride sulfureux et recolorées de façon uniforme à l'acide carminique ou à l'érythrosine. Elles sont plongées dans une saumure contenant du sulfate d'aluminium et à la sortie elles reçoivent un conservateur comme le sorbate de potassium (E202). Elles sont enfin enduites d'un sucre qui provient de betteraves qui, comme les blés, ont reçu leur dose d'engrais et de pesticides. Le sucre extrait par dessiccation à la chaux et à l'anhydride sulfureux puis décoloré au sulfoxylate de sodium, puis raffiné au norite et à l'alcool isopropylique. Il est enfin azuré au bleu anthraquinonique.

**> IL NE NOUS RESTE PLUS QU'A VOUS SOUHAITER BON COURAGE POUR LA DEGUSTATION !**

> Ce texte est extrait du livre LE SOL, LA TERRE ET LES CHAMPS de Claude Bourguignon, microbiologiste des sols



**Ne bouffez plus!  
Mangez bio!**