

HISTOIRE CHIMIQUE D'UNE TARTE AUX CERISES DE SUPERMARCHE

LA FARINE

Les grains de blé ont été enrobés d'un fongicide avant semis.

Pendant sa culture, le blé a reçu de deux à dix traitements aux hormones pour raccourcir les tiges, afin d'éviter la verse et d'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 bisulfide de carbone, puis arrosés au chlopyriphosméthyl.

Pour la mouture, la farine reçoit du chlorure de nitrosyl, 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 anti-oxydant comme l'hydroxytoluène de butyl et un émulsifiant type lécithine.

LES OEUFS

Ils proviennent d'un élevage industriel où les poules sont nourries aux granulés contenant des antioxydants (E300 et E311), des arômes, des émulsifiants comme l'alginate de calcium, des conservateurs 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 oeufs, avant séchage, reçoivent des émulsifiants, des agents actifs de surface comme l'acide cholique, et une enzyme pour retirer le sucre du blanc.

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 le blé, ont reçu leur dose d'engrais et de pesticides.

Le sucre est extrait par défécation à la chaux et à l'anhydride sulfureux, puis décoloré aux sulfoxytate de sodium, puis raffiné au norite et à l'alcool isopropylique. Il est enfin azuré au bleu anthraquinonique.

LE LAIT

Il provient d'un élevage industriel, où les vaches reçoivent une alimentation riche en produits chimiques : des antibiotiques comme le flavo-phospholipol (E712) ou le monensin-sodium (E714), des anti-oxydants comme l'ascorbate de sodium (E301), l'alpha-tocophérol de synthèse (E307), le buthyl-hydrox-

toluène (E321) ou l'éthoxyquine (E324), des émulsifiants comme l'alginate de propylène glycol (E405) ou le polyéthylène-glycol (E496), des conservateurs comme l'acide tartrique (E334), l'acide propionique (E280) et ses dérivés (E281 à E284), des composés azotés chimiques coâmmes l'urée (E801) ou le diurédo-isobutane (E803), des agents liants comme le stéarate de sodium, des colorants comme E131 ou E142, et enfin des appétants pour que les vaches puissent manger tout cela, comme le glutamate de sodium.

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 bloxyde de chlore ou au bichromate de potassium et déodorisées à 160°C avec du chlorure de zinc. Enfin, elles ont été recolorées à la curcumina.

LA CRÈME

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

*Il ne nous reste plus qu'à vous
souhaiter bon appétit !
bonne digestion ! et bonne santé !*

Cette courte histoire fort édifiante est extraite du livre de Claude Bourguignon «Le sol, la terre et les champs» Edition Sang de la Terre.