



## 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 et, selon les années, un traitement aux hormones pour raccourcir les tiges afin d'éviter la verse. Il a également reçu 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 notrosytel et, ensuite, 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.

### La crème

Les œufs proviennent d'un élevage industriel où les poules sont nourries aux granulés contenant des antioxydants (E300 à E311), mais aussi 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 leur faire avaler tout ça, comme l'acide cholique et une enzyme pour retirer le sucre du blanc.

Le lait provient d'un élevage industriel où les vaches reçoivent une alimentation riche en produits chimiques :

- des antibiotiques comme le flavophospholipol (E212) ou le monensin – sodium (E714),
- des antioxydants 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 acétique, l'acide tartrique (E334), l'acide propionique (E280) et ses dérivés (E281 à 284),
- des composés azotés chimiques, comme l'urée (E801) ou le diurédo-isobutane (E803),
- des agents liants comme le stéarate de sodium,
- des colorants comme le E131 ou 142,
- et, enfin, des appétants pour que les vaches puissent manger tout cela comme le glutamate de sodium.

Les huiles ont été extraites par des solvants comme l'acétone, puis raffinés par l'action de l'acide sulfurique, puis lavées à chaud, neutralisées à la lessive de soude, décolorées au bioxyde de chlore ou au bicarbonate de potassium et désodorisées à 160°C avec du chlorure de zinc.

Enfin, elles ont été recolorées à la curcumine!

La crème, une fois obtenue, reçoit des arômes et des stabilisants comme l'acide alganique (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 le blé, ont reçu leur dose d'engrais et de pesticides.

Le sucre est extrait par décantation 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.

**Maintenant vous êtes informé, vous savez dans quoi vous marchez!**