

## Ingrédients pour une tarte aux pommes industrielle non bio

- De la farine de blé; les grains ont été enrobés d'un fongicide avant semis, les plants ont subi 2 à 6 traitements de pesticides, un traitement aux hormones pour raccourcir les tiges, ont reçu plusieurs engrais chimiques de synthèse, des herbicides. Pour la conservation, les grains peuvent être fumigés au tétrachlorure de carbone et au bisulfite de carbone puis arrosés au chlorpyrimiphosméthyl.
  - Des corps gras qui ont reçu un antioxydant comme l'hydroxytoluène de butyle et un émulsifiant.
  - Des huiles préparées avec des graines (cultivées comme le blé) ; l'extraction se fait par des solvants ; les huiles sont ensuite raffinées, par l'action de l'acide sulfurique, 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 sont recolorées à la curcumine.
  - Des œufs d'élevages industriels ; les poules ont été nourries avec des granulés contenant des antioxydants, des arômes, des émulsifiants, des colorants comme la capsanthéine, des liants tels le lignosulfate, des appétants, parfois des antibiotiques. Lors de la transformation, les œufs peuvent recevoir, avant séchage, des émulsifiants, des agents actifs de surface et d'éventuelles enzymes pour en retirer le sucre.
  - Des pommes qui ont 27 traitements de pesticides en moyenne, dont certains peuvent être cancérigènes ou neurotoxiques ; elles ont été plongées dans du sulfate d'aluminium et conservées grâce à du sorbate de potassium (E202).
  - Du sucre ajouté provenant de betteraves qui ont reçu leur dose d'engrais et de pesticides.
  - Du sucre extrait par décantation à la chaux et à l'anhydride sulfureux, décoloré au sulfoxylate de sodium, raffiné au norite et à l'alcool isopropylique et enfin azuré au bleu anthraquinonique.
- Ajouter des pesticides et des fongicides pour conserver les matières premières, ainsi que des conservateurs, des colorants, des gélifiants, des épaississants, des stabilisants... utilisés lors de la préparation finale de la tarte.

En bio tous ces produits chimiques de synthèse sont interdits.

Recette d'une tarte aux pommes bio : farine bio, œufs bio, beurre bio, pommes bio, sucre bio, eau.

A vous de choisir !

Source BIO CONSOM'ACTEURS «La bio en questions – 25 bonnes raisons de devenir bio consomm'acteur »