

## ALERTE

▶ Issu de raisins cultivés en agriculture traditionnelle, raisonnée, voire « bio », aucun vin n'échappe aujourd'hui à la pollution par les produits phytosanitaires appliqués sur les vignes. Les résultats de notre test sur 92 bouteilles le montrent à l'évidence.

VINS

# La peste soit des pesticides



S. CHAMPION/NATURIMAGES

FLORENCE HUMBERT AVEC ÉRIC BONNEFF

**V**ous prendrez bien un peu d'iprodione ou de carbendazime ? » « Non merci ! Très peu pour moi ! » Les résultats de nos analyses portant sur 92 vins sélectionnés dans toutes les régions de France montrent pourtant qu'en buvant un verre de vin, vous avez toutes les chances d'avalier à votre insu quelques microgrammes de ces résidus de pesticides. Pratiquement tous les échantillons de notre sélection en contiennent.

**Les résidus dans le vin ne sont pas réglementés**

Certes, les teneurs sont infinitésimales et toutes largement inférieures aux seuils de toxicité, appelés LMR (limite maximale de résidus), établis par

l'Agence européenne de sécurité des aliments (AESA) (voir encadré p. 50) applicable au raisin de cuve, c'est-à-dire avant fermentation alcoolique. Car, bizarrement, il n'existe pas en Europe de LMR officielle pour le vin. « C'est une hypocrisie. Le projet de LMR est à l'étude depuis deux ans, mais des lobbys s'y opposent. C'est pourtant une nécessité. Certains pays comme le Canada, le Japon, la Suisse ou les États-Unis l'ont d'ailleurs déjà fait depuis longtemps », s'insurge Alain Dourthe, régisseur de plusieurs domaines prestigieux dans le Libournais, dont le château Faugères, saint-émilion premier cru classé. D'autres voix s'élèvent également dans la profession pour dénoncer cette situation et réclamer la mise en place d'une LMR pour le vin, au moins cinq à dix fois inférieure à celle du >>



Retrouvez l'enquête sur [url.quechoisir.org/danger518](http://url.quechoisir.org/danger518)



TEST  
LABO

## COMMENT LIRE NOTRE TABLEAU

Le panel test comprend 92 vins (blancs, rouges ou rosés), issus des principales régions viticoles françaises. Le prix des bouteilles, de 1,60 à 15 €, est représentatif du budget moyen consacré au vin en France.

**La méthode d'analyse.** Pour détecter les molécules présentes dans le vin et en mesurer le taux, le laboratoire a employé deux chromatographes en phase gazeuse et liquide, les deux

appareils étant couplés à des spectromètres de masse. Grâce à ces méthodes d'analyse, les seuils de détection et de quantification des molécules recherchées sont très bas: respectivement de l'ordre de 1 µg/kg et de 10 µg/kg.

**Notre classement.** Il tient compte à la fois du nombre de molécules détectées, de celles qui sont quantifiables (>10 µg/kg) et de la somme totale des résidus.

## LES RÉSULTATS

## 100% des vins contaminés.

Sur les 165 molécules recherchées, 33 ont été détectées. Si toutes les bouteilles sont peu ou prou contaminées, les teneurs varient selon les échantillons mais restent toutes largement inférieures aux limites maximales de résidus (LMR) fixées pour les raisins de cuve. Le bordeaux Mouton Cadet 2010 bat tous les records avec 14 pesticides (traces comprises).

**Le phtalimide.** Ce n'est pas un produit phytosanitaire mais un métabolite du Folpet, un fongicide. Il se rencontre le plus souvent dans les vins du panel. Contrairement au Folpet, le phtalimide n'est pas toxique pour l'homme. Mais la LMR définie par la Suisse en tient compte car c'est un traceur de l'utilisation du Folpet à la vigne. Selon la réglementation helvétique, quatre de nos échantillons sont largement hors des clous.

**Les vins bio.** La plupart ne contiennent qu'un ou deux résidus à l'état de traces. Toutefois, 4 bouteilles sur

10 hébergent des teneurs non négligeables de phtalimide. **Les sommes totales de résidus.** 5 bordeaux remportent la palme avec des quantités totales de résidus allant de 441 µg/kg pour le rosé Baron de Lestac 2012 à 1682 µg/kg pour le graves blanc château Roquetaillade-le-Bernet 2011. En moyenne, les vins blancs sont les plus chargés (242 µg/kg). Viennent ensuite les rouges (114 µg/kg) puis les rosés (95 µg/kg).

**L'influence des régions de production.** Les conditions météorologiques, notamment la pluviométrie, ont un impact direct sur les maladies de la vigne et les attaques de parasites. Le climat chaud et sec de la Provence et de la vallée du Rhône explique en partie que les vins de ces régions soient nettement moins chargés en pesticides que leurs cousins champenois et surtout bordelais.

**Pas d'effet prix.** Les vins les moins chers ne sont pas forcément les plus contaminés.

92 BOUTEILLES  
ANALYSÉES

Les vins sont évalués selon le nombre de pesticides retrouvés et leur teneur totale

BORDEAUX	€	RÉSIDUS DE PESTICIDES			TENEUR TOTALE DES RÉSIDUS
		Nombre total	A l'état de traces	Mesurés	
		Prix			µg/kg
<b>Côtes de Bordeaux,</b> If des Jonqueyres 2010, Montaut Blaye	6,99	1	1	0	0
<b>Bordeaux 2011 (AB),</b> Notre empreinte famille Raymond	6,16	1	1	0	0
<b>Bordeaux 2010 (AB),</b> Le cellier de la ruche	5,20	2	2	0	0
<b>Francs, côtes de Bordeaux,</b> Ch. Le Puy 2010, caves Augé, Culture et vinificat. naturelles	13,20	2	2	0	0
<b>Graves blanc 2009,</b> Grand enclos du Château de Cérons	11,90	3	3	0	0
<b>Bordeaux 2011 (AB),</b> Large-Malartic, La cave d'Augustin Florent	5,15	2	1	1	31
<b>Blaye côtes de Bordeaux blanc 2011,</b> Chât. La Caussade St-Martin «Trois moulins»	10,43	4	3	1	72
<b>Bordeaux 2011 (AB),</b> Château Joumes-Fillon	4,85	6	5	1	51
<b>Bordeaux blanc Cordier,</b> Collection privée 2007	4,68	9	7	2	85
<b>Lussac-Saint-Emilion 2011,</b> La croix du parc, maison Ginestet	6,39	7	4	3	100
<b>Margaux 2010,</b> Maison Ginestet (Auchan)	13,95	11	9	2	228
<b>Saint-Emilion 2011,</b> Léo de La Gaffelière, maison Malet Roquefort	9,40	8	3	5	283
<b>Graves Pessac-Léognan 2009,</b> L de La Louvière, André Lurton	9,95	9	5	4	293
<b>Saint-Estèphe 2009,</b> Prieuré de Meyney, Club des sommeliers	14,55	9	4	5	309
<b>Saint-Emilion 2011,</b> Chantet Blanet	7,50	12	6	6	304 <sup>(1)</sup>
<b>Bordeaux rosé 2012,</b> Baron de Lestac	4,14	11	6	5	441 <sup>(2)</sup>
<b>Bordeaux 2010,</b> Mouton Cadet	10,44	14	7	7	450 <sup>(1)</sup>
<b>Bordeaux 2011,</b> Merlet Bellevue vinifié par les vignobles Bonhur	6,90	11	8	3	569 <sup>(2)</sup>
<b>Bordeaux 2012,</b> Blaissac Valensac Morency	3,75	13	8	5	582 <sup>(2)</sup>
<b>Graves blanc 2011,</b> Château Roquetaillade-le-Bernet	7,85	7	3	4	1 682 <sup>(2)</sup>
<b>BOURGOGNE</b>					
<b>Hautes côtes de nuits 2012,</b> Domaine Dufouleur	10,55	5	3	2	40
<b>Côtes de Beaune villages 2010,</b> Jacques de Mérial	8,82	7	5	2	42
<b>Juliéna 2011,</b> Maison Thorin (Auchan)	4,95	10	9	1	84
<b>Mâcon-villages blanc 2012,</b> Antoine Barrier, Pasquier-Desvignes (Leclerc)	5,05	8	6	2	157
<b>Bourgogne Passetoutgrains 2011,</b> Groupement de producteurs Buxy	4,62	10	7	3	79
<b>Chorey-les-Beaune 2010,</b> François Martenot	12,04	7	3	4	153
<b>Chablis 1<sup>er</sup> cru Fourchaume 2011,</b> Domaine L. Chatelain	13,50	4	1	3	250

NOMBRE TOTAL DE RÉSIDUS: ■ de 6 à 10 ■ > 11  
TENEUR DES RÉSIDUS: ■ de 51 à 100 µg/kg ■ > 101 µg/kg  
(1) Quantification de carbendazime, molécule interdite en France.  
(2) Dépassement en phtalimide (selon la limite suisse).

## 92 BOUTEILLES ANALYSÉES (SUITE)

Les vins sont évalués selon le nombre de pesticides retrouvés et leur teneur totale

CHAMPAGNE	€	RÉSIDUS DE PESTICIDES			TENEUR TOTALE DES RÉSIDUS µg/kg
		Nombre total	A l'état de traces		
		Prix		Mesurés	
<b>Champagne</b> Brut Veuve Emile, cuvée réservée	14,99	7	3	4	197
<b>Champagne</b> Meiter brut HDC, Tours-sur-Marne	14,95	8	4	4	209
<b>Champagne</b> Pol Carson brut	13,92	8	4	4	263
<b>Champagne</b> Charles Vincent brut, sélection réservée CGD, Chigny-les-Roses	10,49	7	2	5	328
<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b>					
<b>Côtes-du-Rhône</b> , La cour du Rhône 2011 (AB), SCA Les vigneronns à Visan	4,48	1	1	0	0
<b>Côtes-du-Rhône Expert Club 2012 (AB)</b> , J. Frelin	4,19	1	0	1	10
<b>Rasteau 2011</b> , Domaine du Grand Destré, G. Meffre	5,20	5	5	0	0
<b>Ventoux 2012</b> , Rosé Rives et Terrasses, Vignerons réunis (Leclerc)	2,54	2	1	1	35
<b>Gigondas 2010</b> , Domaine du Grand Montmirail, Y. et D. Chéron	10,81	3	2	1	29
<b>Côtes-du-Rhône blanc 2010</b> , Château du Trignon Roussane	13,50	4	3	1	17
<b>Tavel 2012</b> , Les Esperelles d'Acquéria, société Olivier	9,45	3	2	1	45
<b>St-Joseph</b> , Sol de Oy 2010, VD Vins du concours	9,89	5	4	1	20
<b>Saint-Joseph rouge 2011</b> , Caves St-Pierre	10,18	5	4	1	26
<b>Lubéron blanc 2012</b> , La Vieille Ferme	5,50	5	4	1	31
<b>Tavel 2012</b> , Cœnologues expert club, Terranea Piolenc	6,20	4	3	1	58
<b>Rasteau 2011</b> , Cave de Rasteau (Auchan)	5,95	6	5	1	14
<b>Châteauneuf-du-Pape 2010</b> , Club des sommeliers, Léonce Amouroux	15	2	0	2	35
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> , Rives et terrasses 2011, Antoine Ogier (Leclerc), terroir de galets	12,19	3	1	2	32
<b>Gigondas 2011</b> , Club des sommeliers, Les Chais Beaucairois	9,55	7	6	1	49
<b>Côtes-du-Rhône</b> , prestige 2012, Cellier des Dauphins	3	8	7	1	86
<b>Crozes-Hermitage Blanc 2011</b> , Cave de Tain	9	8	6	2	44
<b>Côtes-du-Rhône villages</b> , Rives et terrasses 2011, Bertrand Beauchais	3,40	11	10	1	67
<b>Crozes-Hermitage 2010</b> , Club des sommeliers, cave de Tain-L'Hermitage	7,90	9	4	5	172
<b>Crozes-Hermitage 2010</b> , Domaine Buffière, vignobles et domaines du Rhône	7,33	6	2	4	300
<b>Ardèche chardonnay 2012</b> , Vignerons ardéchois	3,70	8	4	4	289
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>					
<b>Pays d'Oc</b> , cabernet-sauvignon Autrement, Sud de France 2011, Gérard Bertrand (AB)	4,47	1	1	0	0
<b>Coteaux du Languedoc rosé 2012</b> , Mas Jullien	13,50	1	1	0	0
<b>Corbières Sol de Veredus 2011</b> , La Cave d'Augustin Florent (AB)	4,70	2	2	0	0
<b>Coteaux du Languedoc rosé</b> , Prestige 2012, Puech-Haut Saint-Drézéry	10,99	3	2	1	24
<b>Minervois</b> , Domaine des 3 Pointes «Parcelle N° 247», Les Vignobles Foncalieu (AB)	7,50	3	2	1	37
<b>Aude, Rosé 2012</b> , Le sanglier, vieilles vignes, Les caves du Mont Tauch	2,45	4	3	1	44

NOMBRE TOTAL DE RÉSIDUS: de 6 à 10 > 11  
TENEUR DES RÉSIDUS: de 51 à 100 µg/kg > 101 µg/kg

>>> raisin de cuve. En attendant, pas de réglementation, donc pas de contrôles! Pas étonnant, dans ces conditions, que les campagnes d'analyses sur les teneurs en pesticides dans nos bouteilles soient quasiment inexistantes, contrairement à ce qui se pratique pour d'autres produits alimentaires comme les fruits, les légumes, l'eau ou le lait. Jean-Luc Monteillet, vigneron à Grignan (26) fait réaliser régulièrement, et de sa propre initiative, des analyses de ses cuves car il exporte une grande partie de sa production. «Aujourd'hui, on ne peut pas prendre le risque de voir une palette bloquée en douane aux États-Unis ou au Japon pour cause de dépassement des doses de résidus admissibles!» Paradoxe : en trente ans, Jean-Luc Monteillet n'a jamais subi le moindre contrôle de la teneur en pesticides de ses vins par les services de l'État.

### Utilisation massive des produits phytosanitaires

Certes, on retrouve toujours beaucoup moins de résidus dans le vin que dans le raisin. Car le pouvoir d'épuration des processus chimiques et physiques de la vinification est extrêmement puissant. «Normalement, il ne devrait pas subsister de résidus dans le produit fini, ou seulement des quantités infinitésimales», explique Pascal Chatonnet, œnologue et directeur d'Excell, un laboratoire d'analyses spécialisé. C'est hélas loin d'être le cas de nos échantillons, preuve que les pratiques à la vigne sont toujours loin d'être vertueuses. Selon nos analyses, les vins issus de cultures conventionnelles hébergent en moyenne quatre pesticides, des fongicides pour la plupart, et jusqu'à quatorze molécules différentes dans une seule bouteille! Cerise sur le gâteau, deux molécules interdites en Europe ou en France ont été détectées: le bromopropylate, un acaricide retrouvé à l'état de traces dans un échantillon ainsi que le carbendazyme, détecté dans dix-neuf vins et quantifié dans cinq. Bien que ce fongicide possède une LMR au niveau européen, il ne bénéficie plus d'autorisation de mise sur le marché (AMM) dans notre pays depuis 2007. Quant aux vins «bio», ils ne sont pas tous irréprochables, même si la plupart d'entre eux ne comportent que des traces de pesticides, probablement d'origine environnementale. Difficile d'y échapper lorsqu'on est entouré d'agriculteurs productivistes qui traitent à tout-va et en font généreusement profiter leurs voisins. Enfin, les quantités totales de résidus mesurées dans plusieurs bouteilles inquiètent, surtout si on les compare à la concentration maximale admise (CMA) pour notre boisson de base: l'eau du robinet. Champion toutes catégories, le graves

## 92 BOUTEILLES ANALYSÉES (SUITE)

Les vins sont évalués selon le nombre de pesticides retrouvés et leur teneur totale

RÉSIDUS DE PESTICIDES

 Nombre total  
 Prix (€)

 TENEUR TOTALE DES  
 RÉSIDUS (µg/kg)  
 Mesurés  
 A l'état de  
 traces

<b>Minervois</b> , Prieur Barsanne 2012, Le club des vigneron, Arzens (Leclerc)	<b>2,74</b>	4	3	1	<b>44</b>
<b>Minervois</b> , Cuvée Jordane 2010, Lauran Cabaret	<b>5,50</b>	5	4	1	<b>21</b>
<b>Minervois Les Pluviers 2011</b> , Les vins du littoral méditerranéen	<b>3,24</b>	6	5	1	<b>27</b>
<b>Corbières rosés</b> , Château Aigues Vives, cuvée d'exception 2012, Gérard Bertrand	<b>6,20</b>	5	4	1	<b>62</b>
<b>Fitou 2011</b> , Les maîtres vign. de Cascatel (Auchan)	<b>3,60</b>	5	4	1	<b>77</b>
<b>Pays d'Oc</b> , cép. Merlot, 2012 IGP, La réf., B. Magrez	<b>3,04</b>	5	4	1	<b>106</b>
<b>Coteaux-du-Languedoc rosé</b> , Château L'Hospitalet 2011, La Clape, Gérard Bertrand	<b>8,85</b>	4	2	2	<b>86</b>
<b>Pays d'Oc rosé</b> , Sélection cinsault-grenache, Cellier des Dauphins	<b>2,60</b>	6	5	1	<b>99</b>
<b>Corbières-Boutenac 2009</b> , Château Ollieux Romanis, cuvée Aristide	<b>9,02</b>	1	0	1	<b>215</b>
<b>Pays d'Oc rosé 2012</b> , grenache, cuvée réservée, Les Ormes de Cambras	<b>3,15</b>	6	5	1	<b>132</b>
<b>Minervois 2010</b> , Les Hauts de L'Enclos de Bories, La Livinière Lorgeril	<b>9,19</b>	7	5	2	<b>64</b>
<b>Vins de pays de Carcassonne rosé</b> , Les petites récoltes 2012, Cave Les Gruchottes (Nicolas)	<b>3,50</b>	7	6	1	<b>122</b>
<b>Muscet sec 2011</b> , blanc Pays d'Oc, Les vins du littoral méditerranéen	<b>3,95</b>	7	5	2	<b>150</b>
<b>Limoux rouge 2010</b> , Domaine du Baron d'Arques, Club des sommeliers GR	<b>9,85</b>	6	3	3	<b>130</b>
<b>Pays d'Oc 2012</b> , cabernet sauvignon merlot, Vins La Clastre, Jean-Claude Mas	<b>4,73</b>	10	8	2	<b>89</b>
<b>Pays d'Oc 2012</b> , chardonnay, Les vigneron de la Méditerranée	<b>2,59</b>	10	7	3	<b>231</b>
<b>LOIRE</b>					
<b>Saumur-champigny 2010 cuvée prestige</b> , Domaine de La Perruche	<b>8,50</b>	4	4	0	<b>0</b>
<b>Saumur-champigny 2011</b> , Dom. de La Seigneurie	<b>6,44</b>	8	7	1	<b>31</b>
<b>Sancerre blanc 2011</b> , Joseph Mellot (Auchan)	<b>9,50</b>	6	4	2	<b>95</b>
<b>Sancerre rouge 2011</b> , Dominique Crochet	<b>8,96</b>	5	3	2	<b>199</b>
<b>Saumur blanc 2012</b> , Les Grands Chênes, Donatien Bahaud	<b>4,78</b>	8	4	4	<b>148</b>
<b>Saumur-champigny 2012</b> , La cave d'Augustin Florent, Alain de La Treille	<b>4,63</b>	13	9	4	<b>167</b>
<b>PROVENCE</b>					
<b>Coteaux d'Aix-en-Provence rosé</b> , l'Alvernègue 2011, Chât. Bas Georges de Blanquet (AB)	<b>6,90</b>	1	1	0	<b>0</b>
<b>Bandol rosé</b> , cuv. Bancau 2011 Dom. Dupuy-de-Lôme	<b>10,30</b>	1	1	0	<b>0</b>
<b>Côtes de Provence rosé Berne</b> , gde récolte 2012	<b>8,19</b>	2	1	1	<b>26</b>
<b>Bandol 2007</b> , Domaine de La Suffrene	<b>11,20</b>	2	1	1	<b>37</b>
<b>VINS DU SUD-OUEST</b>					
<b>Madiran</b> , Brumon Torus 2009	<b>9,95</b>	11	9	2	<b>101</b>
<b>Bergerac rosé 2012</b> , Ter. d'Antan, v. fins du Périg.	<b>2,91</b>	6	3	3	<b>246</b>
<b>Noblesse du Comte de Fronton 2011</b> (Auchan)	<b>2,99</b>	10	4	6	<b>283 (1)</b>
<b>VINS DE FRANCE</b>					
<b>Bistrot de France</b> , Vin de France du littoral méditerranéen	<b>2,19</b>	5	4	1	<b>73</b>
<b>Cramoisay</b> , Les caves de Noémie Vernaux	<b>1,86</b>	9	8	1	<b>112 (3)</b>
<b>Cuvée du patron</b> , Celliers de Champbilloux	<b>1,63</b>	11	8	3	<b>77 (1)</b>
<b>Champlure rosé</b> , Les caves de Noémie Vernaux	<b>1,82</b>	12	10	2	<b>197</b>
<b>Lichette blanc</b> , Les caves de Noémie Vernaux	<b>1,81</b>	10	5	5	<b>355 (1)</b>

(1) Quantification de carbendazime, molécule interdite en France.

(3) Détection de bromopropylate, molécule interdite en France.



N. TUCAT/REA

**Signe d'un changement de mentalité chez les vignerons, les herbicides sont de moins en moins utilisés.**

blanc 2011 du château Roquetaillade-le-Bernet totalise ainsi 1 682 µg de résidus (voir tableau p. 47), une quantité 3 364 fois plus élevée que la norme appliquée à l'eau potable (0,5 µg/kg). Bien sûr, on consomme (en principe!) beaucoup moins de vin que d'eau. Il serait donc injuste de leur appliquer les mêmes critères. Cela ne dédouane pas pour autant les échantillons les plus chargés en pesticides. Des taux qui sont la conséquence directe de l'utilisation massive de produits phytosanitaires à la vigne.

### Pollution durable et augmentation des cancers

Car les chiffres sont têtus. Alors qu'elle ne couvre que 3,7% de la surface agricole utile, la viticulture reçoit 20% du tonnage épandu en France. Il faut dire que la vigne est la proie de nombreux ennemis (oïdium, mildiou, botrytis...) et nécessite beaucoup de soins pour produire de beaux fruits. Après la Seconde Guerre mondiale, l'invention de nombreuses molécules de synthèse (fongicides, herbicides, insecticides) a considérablement facilité le travail des viticulteurs. La fertilisation artificielle des sols conjuguée à un apport massif d'intrants, a permis d'augmenter considérablement les rendements tout en diminuant les coûts de production. Mais au prix d'une pollution durable de l'air, du sol et de l'eau. Les viticulteurs ont été les premières victimes du triomphe de la chimie dans les vignobles, des traitements généralisés à grande échelle, appliqués sans précaution particulière. De nombreuses études épidémiologiques révèlent, par exemple, l'augmentation de certains types de cancers (lymphomes, myélomes multiples, cancers du cerveau et de la prostate...) et de la maladie de Parkinson >>>

## LIMITES MAXIMALES DE RÉSIDUS (LMR) PEUT-ON LEUR FAIRE CONFIANCE ?



BERTI HANINA/REA

Sur les 33 molécules détectées dans les 92 vins testés, 7 (Benthiovalicarb Ip, Iprodione, Iprovalicarb, Procymidone...) sont classées cancérigènes, et/ou toxiques pour la reproduction ou le développement, ou encore perturbateur endocrinien. Et pour 13 d'entre elles, il existe une présomption de toxicité pour l'homme. Toutes figurent néanmoins sur la liste positive des substances actives autorisées à l'échelle communautaire. L'homologation de chaque molécule est toujours accordée pour une période de 5, 10 ou 15 ans, selon sa dangerosité, et assortie d'une limite maximale de résidus (LMR). Ces LMR sont fixées par les autorités sanitaires à partir de la « dose sans effet indésirable observé » (NOAEL) sur l'animal, à laquelle on applique encore une marge de sécurité importante. Mais cette méthodologie est de plus en plus contestée par certains toxicologues, notamment pour les perturbateurs endocriniens, qui peuvent avoir des effets

très importants à très faibles doses. Par ailleurs, l'estimation des risques sanitaires des pesticides reste le plus souvent fondée sur le profil toxicologique de chaque produit, sans tenir compte des effets cumulés des molécules entre elles. Un choix pour le moins risqué. Dernier point noir : les dossiers d'homologation ne portent que sur les molécules actives. Les données concernant les nombreux adjuvants restent confidentielles, car protégées par le secret industriel. « Ceux-ci pourraient participer à la toxicité des substances actives, car ils constituent une première forme de mélange », affirment les auteurs d'une expertise collective de l'Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale) sur les effets de pesticides sur la santé. Selon ces experts, la composition intégrale des produits devrait au moins être accessible aux équipes de recherche comme aux médecins du travail. Il en va de la santé des utilisateurs.

**On ne sait rien sur les effets des substances entre elles ni sur les adjuvants autorisés.**

**L'utilisation de pesticides a progressé de 2,7 % entre 2010 et 2012**

» dans leurs rangs. Une menace qui pèse également (à un moindre degré) sur les riverains des vignobles : une enquête récente de l'association « Générations futures » montre en effet que, si les salariés viticoles ont onze fois plus de résidus de pesticides dans les cheveux que la normale, les riverains du vignoble en ont cinq fois plus ! De quoi justifier leur « ras-le-bol » des dérives continues et de l'augmentation constante de l'utilisation de pesticides dans la vigne. Celle-ci a encore progressé de 2,7% entre 2010 et 2012. Une situation inacceptable qui augure bien mal du respect du plan Ecophyto 2008, issu du Grenelle de l'environnement, visant à réduire de moitié l'emploi des pesticides dans un délai de dix ans.

### Début d'une prise de conscience

Depuis une dizaine d'années, un changement de mentalité s'est pourtant opéré dans la profession. Les nouvelles générations ont enfin compris la nécessité absolue de réduire drastiquement les traitements phytosanitaires. L'heure est à l'agriculture raisonnée, à la lutte intégrée, voire biologique ou biodynamique. Mais entre déclarations d'intention et pratiques réelles sur le terrain, la marge est souvent considérable. Seule la viticulture biologique bénéficie d'un label d'État, authentifié par le respect d'un cahier des charges contrôlé par des organismes certificateurs agréés (Ecocert, Qualité France, etc.). « L'agriculture raisonnée est une démarche volontaire. Chacun place lui-même le curseur sur une échelle qui peut aller de un à cent ! »,

constate Dominique Roy, professeur de protection des végétaux au CFPPA (Centre de formation professionnelle et de promotion agricole) de Beaune et vigneron à Pommard. Et surtout l'agriculture raisonnée, tout comme d'ailleurs l'agriculture biologique, ne repose pas sur une obligation de résultat dans les produits finis. « La preuve irréfutable du respect de l'environnement est pourtant dans la bouteille ! », affirme Pascal Chatonnet. Tel est l'objectif du label privé « Excell + Nature » qu'il a créé en 2009. Basé sur un accompagnement des viticulteurs dans leur stratégie de lutte contre les maladies de la vigne et le renforcement de ses défenses naturelles, ce label n'est décerné qu'après analyse des produits finis. Seuls les vins contenant au plus cinq molécules différentes et une teneur maximale de résidus de 50 µg/kg peuvent l'obtenir. Des conditions remplies par un tiers seulement de nos échantillons ! ♦