



Résidus: en finir avec les polémiques

Cultivons l'innovation autrement



We create chemistry

www.agro.bASF.fr

Cultivons l'innovation autrement



We create chemistry

Résidus de produits phytos dans les vins

Quelques vérités à rétablir

De puis quelques mois, des associations de consommateurs et des journaux grand public multiplient les attaques contre l'utilisation des produits phytosanitaires pour protéger la vigne. Ils ont recours à des titres racoleurs et des arguments mensongers, des méthodes destinées à faire peur qui parviennent même à faire douter les professionnels. La réglementation est pourtant très précise et les normes laissent une très grande marge de sécurité pour le consommateur. Il est temps de rétablir la vérité sur un certain nombre d'arguments avancés à tort. Vincent Jacus, responsable filière vigne et bonnes pratiques chez BASF Agro a accepté de faire le point pour nous.

● De quels types d'attaques les vins sont-ils victimes ces derniers mois ?

On a assisté depuis quelques mois à des attaques en règle dans certaines revues contre les résidus de pesticides dans les vins, bâties sur des allégations plus ou moins farfelues, des rumeurs ou des arguments mensongers. Ces informations émanent d'associations de défense des consommateurs ou des journaux grand public qui font des amalgames et assènent des propos sans fondements.

● Quelles sont les techniques utilisées par ces associations ou ces revues ?

C'est toujours au moment des Foires aux vins, ou du salon de l'agriculture que leurs études ou leurs articles sortent. Les journaux utilisent en général des titres très racoleurs, très agressifs, même si ensuite dans l'article il est précisé que « les viticulteurs respectent bien la réglementation ». Ils ont recours à des méthodes classiques pour gonfler artificiellement les chiffres, en changeant les échelles d'unités. Remplacer 1 mg par

exemple, par 1000 µg, renforce la sensation de peur ! Ils font appel à des discours anxiogènes, parlent de " polluants " ou de " contaminants " au lieu de résidus. Ils font l'amalgame entre " présence de résidus " et " seuil de toxicité ", et comparent les normes denrées alimentaires à celle de l'eau potable ...

● Pourriez-vous donner quelques exemples d'erreurs manifestes dans leurs discours ?

Les polluants ou les contaminants par exemple, sont des éléments qui n'ont absolument rien à faire dans une denrée alimentaire, qui sont présents de façon fortuite et par erreur. Alors que le résidu répond à une réglementation bien précise : c'est un élément susceptible d'être présent de manière quantifiable à l'issue d'un traitement autorisé et maîtrisé. Sa présence est encadrée par la fixation de seuils réglementaires, qui sont eux-mêmes définis après une évaluation toxicologique rigoureuse.

● Vous évoquez l'amalgame entre " présence de résidus " et " seuil de toxicité ". Pourriez-vous nous préciser ?

La présence de résidus est définie pour chaque matière active phytosanitaire et chaque denrée, à l'échelle de l'Union Européenne, par une LMR (limite maximale de résidus) exprimée en mg par kg de denrée. Elle correspond aux résidus mesurés dans le " pire cas " d'application du produit phytosanitaire sur la culture : la dose maximale, appliquée un nombre de fois maximum, avec un délai avant récolte le plus court possible. La LMR est une donnée réglementaire et non une limite sanitaire, elle n'a rien à voir avec la notion de toxicité. Le seuil de toxicité pour l'homme est évalué par la DJA (dose journalière acceptable) exprimée en mg de substance active

● Que penser de la comparaison avec la norme de potabilité de l'eau ?

Elle n'a aucun sens. Contrairement aux raisins, l'eau n'a pas reçu d'application de produits phytosanitaires sous forme de traitement. Les résidus qu'elle contient sont issus d'une pollution



Les multiples mesures réalisées dans le cadre des plans de surveillance nationaux, montrent que dans plus de 99 % des cas, les vins français ne présentent pas du tout de résidus quantifiables ou des niveaux très largement au-dessous des limites maximales de résidus fixées sur raisins.

de l'environnement. Alors que les résidus retrouvés dans les vins proviennent des traitements réalisés avec des produits homologués et autorisés pour protéger la vigne, tous conformes aux limites acceptables (LMR) fixées par la réglementation. La norme de potabilité de l'eau en Europe est une limite analytique globale, et non sanitaire. Elle correspond au " zéro résidu détectable par les méthodes d'analyses ", c'est-à-dire 0,1 µg/l soit 0,0001 mg/l ou encore 1 g dans 1 million de litres d'eau. A noter que hors Europe, de nombreux pays retiennent les normes de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), qui sont très largement supérieures à 0,1 µg/l.

● Que dire de la notion de " zéros résidus " ?

Le " zéro résidu " n'a pas de fondement réglementaire, l'expression réglementaire adéquate est « *l'absence de résidus à la limite de la quantification* ». Ce seuil est fixé à 0,01 mg par litre ou par kilo. Il est aujourd'hui possible par les analyses, de détecter la présence de molécules à des niveaux beaucoup plus fins, jusqu'au nanogramme (1 pour 1 milliard), voire jusqu'au picogramme (1 pour 1000 milliards), mais de tels seuils de détection sont limités par l'incertitude des mesures. Et vous savez, quel que soit le produit que vous consommez, c'est la dose qui fait le poison. La dose " létale ", c'est-à-dire mortelle, de bien des produits vous surprendrait. Celle de la caféine, que beaucoup de français consomment chaque jour dans leur café, n'est que de 18 g. Il suffit de consommer 120 g de café en poudre en une journée, pour l'atteindre. La dose létale du sel avec lequel chacun sale ses aliments, est de 225 g/jour ... et celle de l'eau, 8,3 litres !

● Pourriez-vous donner un exemple de DJA d'un produit phytosanitaire utilisé en vigne ?

Nous commercialisons par exemple, une substance active anti-botrytis dont la DJA est de 0,17 mg/kg/jour. En supposant boire un vin contenant 1 mg/l de cette substance, la DJA serait atteinte en buvant plus de 10 l de vin par jour, pour un homme de 60 kg !

En comparaison, il existe une norme sanitaire pour les vins, de 2 µg/l pour une mycotoxine synthétisée par un champignon pathogène, l'ochratoxine A. Sa DJA est très basse, moins de 5 nanogrammes/kg/j et pourrait être atteinte avec une consommation de seulement 15 cl de vin par jour !

● Est-ce que d'autres pays ont adopté des LMR vins, les Etats-Unis ou le Japon par exemple ?

Non, comme en Europe, les LMR sont pour le moment fixées sur les produits frais. Le projet de fixer des LMR sur les produits finis, est à l'étude depuis vingt ans, à l'échelle internationale. Les professionnels français et européens et les firmes phytosanitaires y sont très favorables, pour disposer d'une réglementation harmonisée au

niveau mondial et mettre fin à ce qui peut servir de barrières douanières déguisées.

● Les taux de résidus des produits phytosanitaires dans les vins sont très régulièrement mesurés. Que donnent les résultats ?

D'après le plan de surveillance des raisins et des vins, conduit en France par la DGAL, entre 1990 et 2003, pour 57 substances actives, la teneur en résidus de produits phytosanitaires est inférieure aux LMR, dans 99,7 % des cas ! 80 % des échantillons de raisins se situent à un niveau inférieur à 1/10ème des LMR. De même, des traces de substances actives n'ont été retrouvées que dans un tiers des échantillons de vins et à un niveau très largement inférieur à leur LMR raisins. Ces résultats extrêmement bons montrent que les viticulteurs travaillent de façon très rigoureuse.

● Comment ont réagi les filières viti-vinicoles à la suite de ces attaques à l'encontre du vin ?

Ces communications sèment le doute chez les consommateurs bien sûr, mais elles finissent aussi par faire douter les professionnels. Et aujourd'hui, sous la pression des médias et de la grande distribution, certains négociants en vin et certaines caves coopératives commencent à orienter leurs cahiers des charges vers le " zéro résidu " et à évoquer la mise en place de listes noires de produits phytosanitaires à écarter. De telles décisions pourraient rapidement se retour-



La disparition du nombre de substances actives autorisées pourrait provoquer des difficultés de contrôle des ravageurs et des maladies, et accroître les risques d'apparition de résistance

ner contre l'ensemble de la filière viticole car elles risquent de conduire à la disparition de certaines matières actives.

● Quelles pourraient en être les conséquences ?

Ce type de démarche peut conduire à une maîtrise insuffisante des ravageurs et des maladies, et par conséquent à l'apparition pour le consommateur, de risques sanitaires ou de baisse de qualité. Je pense par exemple aux mycotoxines, aux moisissures qui entraînent des phénomènes de goûts moisis terreaux ou encore au botrytis ou à l'oïdium qui peuvent avoir un impact sur la qualité organoleptiques des vins. Une réduction du nombre de substances actives et du nombre de modes d'action peut aussi accroître le risque d'apparition de phénomènes de résistance, auxquels nous sommes déjà malheureusement souvent confrontés en viticulture. Ne cédon pas à la panique.

■ www.agro.bASF.fr

Résidus de pesticides VRAI OU FAUX ?

① - La DJA, dose journalière acceptable, des produits phytosanitaires, est calculée en divisant par 100, la dose sans effet mesurée par des tests sur des animaux sensibles.

VRAI. Ce qui montre que la marge de sécurité pour le consommateur est très importante.

② - 0,1 microgramme par litre (0,1µg/l) représente l'équivalent d'une goutte d'eau dans une piscine olympique.

VRAI.

③ - Les résidus de produits phytosanitaires que l'on peut retrouver très ponctuellement à l'état en quantité infime dans les denrées alimentaires, sont des contaminants ou des polluants.

FAUX. Les polluants ou les contaminants sont des éléments qui n'ont absolument rien à faire dans une denrée alimentaire, qui sont présents de façon fortuite et par erreur. Alors que le résidu qui provient d'une application de produit homologué, répond à une réglementation bien précise.

④ - Les résidus de produits phytosanitaires ne sont pas pris en compte dans les produits transformés.

FAUX. L'impact sur les résidus des « process » de transformation comme la fermentation alcoolique, la pasteurisation, la stérilisation, la panification ... sont étudiés dans les dossiers d'homologation des produits.