

Montredon des Corbières, le 17 septembre 2020

Matthieu DUBERNET

Ingénieur Agronome – Œnologue

Expert près la Cour d'appel de Montpellier

COMMUNIQUÉ

au sujet de la communication réalisée par l'association Alerte aux Toxiques

Analyse de résidus dans les vins le 15/09/2020

L'association « alerte aux toxiques » a communiqué le 15 septembre 2020 sur des analyses de résidus phytosanitaires dans des vins certifiés HVE.

Les laboratoires Dubernet, laboratoire indépendant et professionnel de l'analyse des vins, fournissent des analyses et conseils aux différents acteurs de la filière. L'association « alerte aux toxiques » a ainsi fait appel à une prestation d'analyse dans notre laboratoire. Comme c'est la règle, les données produites appartiennent à « alerte aux toxiques », qui en est la seule dépositaire.

Dans ce contexte, les Laboratoires Dubernet ne sauraient être associés ni aux contenus ni aux conclusions de cette communication. **Ils ne sauraient fournir de près ni de loin une quelconque caution scientifique à la démarche de l'association « alerte aux toxiques » , dont il conteste les termes.**

Nous souhaitons rappeler que l'interprétation d'une analyse de résidus phytosanitaires nécessite une importante expertise à la fois sur la connaissance des molécules ciblées, et du vin en lui-même.

Les concentrations doivent être comparées aux Limites Maximales de Résidus 'raisin de cuve' (LMR), qui contrairement à ce qui est écrit, sont applicables aux vins. Les auteurs ignorent probablement que les LMR ne sont règlementairement définies que pour les matières premières agricoles, dont le vin ne fait pas partie. Les LMR sont définies selon des procédures extrêmement longues et rigoureuses par les instances nationales et européennes sur la base de données environnementales et toxicologiques précises. Dénoncer un vin qui contient des teneurs inférieures à la LMR du raisin de cuve et donc se trouve en situation de parfaite légalité, relève de procédés difficiles à défendre.

Ce que nous savons et avons publié aux Laboratoires Dubernet (disponible sur www.dubernet.com), c'est que **les teneurs en résidus dans les vins, quand nous en trouvons, sont très faibles, toujours très en dessous des LMR (en moyenne de l'ordre de 0 à 3 % de ce seuil selon les molécules). La situation des vins en France est donc très loin de poser des problèmes vis-à-vis des limites légales.** Nous savons aussi qu'en raison des progrès permanents des outils d'analyse, des teneurs autrefois non détectées le sont devenues, alors qu'elles se situent à des seuils infinitésimaux. À quel moment doit-on s'abstenir d'interpréter un résultat analytique relevant de concentrations tellement faibles qu'elles ne signifient plus rien ? C'est ce type de questions que les experts se posent actuellement. Il est donc recommandé la plus grande prudence concernant toute interprétation hâtive des teneurs très faibles, que peuvent porter les analyses de résidus.

On ne peut pas parler de toxicité sans approche quantitative, ni parler des critères de toxicité sans mettre en perspective la signification des informations que cela comporte. Le cuivre par exemple, composé « naturel », porte une toxicité H302 (nocif en cas d'ingestion), H319 (provoque une sévère irritation des yeux), H315 (provoque une irritation cutanée, et H410 (très toxique pour les organismes aquatiques, entraîne des effets néfastes à long terme). Malgré ces termes très anxiogènes, cela reste pourtant du cuivre, composé largement utilisé à bon escient, y compris en agriculture biologique.

La culture de la vigne, comme toute culture agricole, doit se défendre de ravageurs redoutables : mildiou, oïdium, eudémis, botrytis, etc... et ce quel que soit le mode de production : conventionnel, bio, HVE. Le projet du bio, défini dans les années 70 vise à se départir de la chimie de synthèse. Nombreux sont ceux qui ont compris que ce logiciel dans son acception stricte, et telle que définie par la réglementation européenne, ne peut porter à lui seul toutes les réponses aux enjeux environnementaux majeurs de notre époque. Le HVE, issu des travaux du Grenelle de l'environnement, offre un arsenal nouveau de mesures environnementales, parmi lesquelles une traçabilité absolue, le nombre et l'efficacité des traitements, l'accent sur la biodiversité de l'environnement immédiat des parcelles de vigne, sur la vie du sol (qui est un enjeu supérieur pour l'environnement souvent trop négligé), etc.... **Opposer bio et HVE relève ainsi d'une construction artificielle et hélas contre-productive pour les progrès de l'agro-écologie et l'environnement. C'est inutile.**

On peut enfin souligner que certains des vins cités dans cette communication sont issus de millésimes plutôt anciens, quand les domaines et château cités n'étaient pas forcément encore certifiés HVE... Former une critique de HVE à partir d'analyses réalisées sur des vins non HVE semble être une méthodologie très contestable.