

Alerte Aux Toxiques!

Les produits de l'industrie chimique sont toxiques, leurs pratiques le sont aussi.

**Analyses de résidus de pesticides dans les vins, les résultats :
La HVE encore gourmande en pesticides !**



Sommaire

1 / Qui sommes-nous / pourquoi cette campagne d'analyses ?	p.3
2 / Contexte	p.3
3/ Moyens et méthodes	p.4
4/ Les résultats	p.5
5/ Décryptage des certifications et du marketing	p.9
6 / Les certifications de confiance	p.12
7/ Spoiler	p .13

1/ Qui sommes-nous ?

Alerte aux Toxiques est une association loi 1901 fondée en 2016 qui informe et sensibilise aux dangers liés à l'utilisation de pesticides de synthèse dans la viticulture. Depuis 2018, nous faisons analyser des vins en résidus de pesticides par un laboratoire agréé pour mettre en lumière la réalité des pratiques du vin cultivé en chimie de synthèse.

L'objectif de cette campagne d'analyses de résidus de pesticides dans les vins est de mesurer les écarts entre le marketing, les annonces, les promesses et la réalité des pratiques professionnelles.

Ces analyses apportent aussi un décryptage aux consommateurs non avertis et mal informés qui pourraient se laisser duper par une certification qui ne fournit aucune garantie, tout comme les grandes annonces, promesses de changements récurrents.

2/ Contexte

[Selon les ministères de la Transition écologique et de l'Agriculture](#), l'année 2013 voit une hausse de l'emploi des pesticides par rapport à 2012. « Sa valeur moyenne triennale 2014-2016 a même augmenté de plus de 12 % par rapport à la moyenne triennale 2009-2011. » Une belle progression qui se consolide dans la même proportion en 2017 avec 12,4 % d'augmentation. Et une augmentation de 21 % en 2018 suivie d'une baisse relative en 2019.

A titre d'exemple : une série d'études scientifiques publiées en 2015 dans le Journal of Clinical Endocrinology and Metabolism de la Société américaine d'endocrinologie montre que l'exposition des populations européennes à des perturbateurs endocriniens est la cause de nombreuses pathologies qui représentent un coût pour la société estimé entre 150 et 260 milliards d'euros par an (soit entre 1,2 et 2 % du PIB).

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), « la qualité de l'environnement est un des principaux déterminants de l'état de santé des populations. Par exemple, plusieurs études estiment qu'entre 5 et 10 % des cas de cancers seraient dûs aux dégradations de l'environnement ». Les quantités d'agents chimiques cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction (ou substances CMR) vendus en 2018 sont passées de 3 à 5 600 tonnes pour les CMR 1 et de 9 à 11 600 tonnes pour les CMR 2.

La vigne consomme 20 % des pesticides utilisés en France – un cinquième des pesticides totaux ! – pour 3,7 % de la surface cultivée. L'impact sur la santé et l'environnement de ces produits relève d'une catastrophe sociétale majeure.

Rappelons qu'en France, le vin est l'unique produit de consommation qui n'est pas sous le coup d'une obligation légale d'afficher sa composition sur son étiquette. Il faut également savoir que si le vin, comme tout autre produit agro-alimentaire, se retrouvait dans l'obligation d'indiquer la liste des ingrédients sur la contre-étiquette, beaucoup de bouteilles n'auraient pas la place de tout inscrire... Une cinquantaine de produits sont légalement autorisés à être ajoutés, pour permettre aux vignerons de modifier leur vin. De plus, contrairement à tous les produits destinés à l'alimentation (fruits, légumes, eau...), il n'existe pas d'obligation légale de respecter des limites maximales de résidus de pesticides (LMR) pour le vin en bouteille. En viticulture, la seule LMR qui existe est celle sur le raisin de cuve, c'est-à-dire le raisin vendangé.

Alerte aux Toxiques ! Analyses de résidus de pesticides dans les vins, les résultats : la HVE encore gourmande en pesticides ! 15/09/2020

3/ Moyens et Méthodes

Pour réaliser cette campagne d'analyses, [un financement participatif de 5000 euros](#) a été lancé fin janvier et atteint fin mai grâce à 155 donateurs.

Les 22 bouteilles qui ont été analysées ont toutes un point en commun : les propriétés dont elles sont issues possèdent la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) ou affirment se référer à une pratique vertueuse.

Les domaines et les bouteilles ont été choisis avec soin et l'objectif est de montrer les écarts entre le marketing, les annonces, les promesses et la réalité des pratiques professionnelles : certains propriétaires sont des représentants d'institutions prestigieuses de la viticulture bordelaise, qui se sont parfois faits remarquer par de grandes annonces et promesses de changements de pratiques voire d'un grand virage écologique.

Les effets d'annonce d'une pratique plus vertueuse comme la certification HVE, « Haute Valeur Environnementale » sont un leurre puisqu'elle n'interdit pas les pesticides de synthèse ; les vigneronns sont même autorisés à utiliser les plus dangereux tels que les CMR (cancérogènes, mutagènes, reprotoxiques), Perturbateurs Endocriniens (PE), Sdhis [1] et Qosi [2].

En achetant des vins portant ces mentions, le consommateur mais aussi le viticulteur, les riverains, les collectivités sont bernés et participent à une pollution dont les conséquences sont gravissimes.

[1]Sdhis : antifongiques en agriculture qui bloquent une étape clé de la respiration des champignons, celle assurée par la succinate déshydrogénase (SDH). Or, les cellules de tous les êtres vivants respirent et sont la cible de ces pesticides alertent des chercheurs et médecins dès 2018. https://www.liberation.fr/debats/2018/04/15/une-revolution-urgente-semble-necessaire-dans-l-usage-des-antifongiques_1643539

[2]petite "soeur" des SDHI qui a une cible voisine et affecte elle aussi, la chaîne mitochondriale des cellules.

4/ Les résultats.

Sur 22 bouteilles analysées :

28 substances actives ont été détectées.

De 4 à 15 résidus détectés par bouteille, une moyenne de 8 substances actives par bouteille.

22 bouteilles contiennent des PE, entre 3 à 14 par bouteille, une moyenne de 7.36 PE par bouteille.

16 bouteilles contiennent au moins 1 Qosi.

11 bouteilles contiennent au moins 1 CMR ou plus.

9 bouteilles contiennent au moins 1 Sdhis.

4 bouteilles contiennent au moins un neurotoxique.

4 bouteilles contiennent une substance susceptible de nuire au fœtus.

18 bouteilles contiennent une substance mortelle en cas d'ingestion.

18 bouteilles contiennent une substance mortelle par inhalation.

9 bouteilles contiennent une substance mortelle en cas de contact cutané.

3 bouteilles contiennent un néonicotinoïde.

22 bouteilles contiennent des substances dangereuses à toxiques pour les organismes aquatiques, entre 3 à 11 par bouteille.

Une moyenne de 6.18 par bouteille de SA dangereuses à toxiques pour les organismes aquatiques.

	SA détectées	PE	CMR	QOSI	SDHI	H361d	Neurotox.	Néonic.	H300	H310	H330	Dang. à tox. Org. Aqu.
Ch. LAUDUC 15,50€	15	14		1	1		1	1	1	1	1	11
Dom. du Grand Ormeau 23,90€	13	12		1	1	1						10
Ch. Roquetaillade Le Bernet 27,90€	11	10	1	1	1	1						7
Ch. Galoupeau (vegan) 11,50€	11	11	1	1			2					11
Esprit de Pennautier (cabardès) 23€	10	9	1	1	1		1	1				7
Esprit Nature Champagne Blanc 36€	10	10	1	1	1				1	1	1	8
Dame Jane 64,95€	10	9	2	1	1				1	1	1	6
Ch. Lascombes GCC Margaux 84,60€	9	9	1	1	1				1	1	1	5
Ch. La Mouline (Moullisse en Médoc) 18,50€	9	9	2			1			1	1	1	8
Ch. Chasse Spleen Ht Medoc Cru Bourgeois 40€	9	8	1	1	1							7
Ch. Lamothe Vincent 18,50€	8	7	1	1			1	1				5
Ch. Vieux Cassan 24,98€	7	7	1			1						5
Ch. Ducru Beaucaillou (St Julien) 51,90€	7	6		1	1				1	1	1	5
Echo de Lynch-Bages AOP Pauillac 37,94€	7	6										7
Ch. Fayaud 22,79€	6	5	1	1								3
Vieux Château Gaubert 8€	6	5		1								5
Larose Trintaudon Ht Medoc Cru Bourgeois 24,98€	6	6		1					1	1	1	4
Château Genibon 21,80€	5	4										5
Château Pont de Brion 10,50€	5	5										5
Château Fonreaud Le Cygne 18€	4	4							1	1	1	4
Château Olivier GCC Graves 47,90€	4	3		1								3
Château Saransot-Dupré 23,17€	4	3		1								5

Légende:

H300 = mortel en cas d'ingestion

H310 = mortel par contact cutané

H330 = mortel par inhalation

H361d = susceptible de nuire au fœtus

Classement :

1/ 15 SA détectées Château Lauduc Bordeaux rouge 2018, 15.50 €14 PE ,1 Qosi, 1 Sdhi, 1 neurotoxique, 1 néonicotinoïde, 1 mortel en cas d'ingestion, 1 mortel par contact cutané, 1 mortel par inhalation, 11 nuisent aux organismes aquatiques.

2/ 13 SA détectées Domaine du Grand Ormeau Lalande de Pomerol 2015, 23.90€ 12 PE, 1Qosi, 1 Sdhi, 1 Néonicotinoïde, 1 susceptible nuire au fœtus, 10 nuisent aux organismes aquatiques.

3/11 SA détectées ex-aequo :

Château Roquetaillade Le Bernet Graves 2016 27.90 € 10 PE ,1 CMR, 1 Sdhi, 1Qosi, 1 susceptible de nuire au fœtus, 7 nuisent aux organismes aquatiques.

Château Galoupeau Bordeaux rouge 2018 11.50 € 11 PE, 1Qosi, 2 neurotoxiques, 1CMR, 13 nuisent aux organismes aquatiques.

4/10 SA détectées ex-aequo :

Esprit de Pennautier AOP Cabardès 2016, 23.00€ 9 PE, 1CMR,1 Qosi, 1 Sdhi, , 1 neurotoxique, 1 néonicotinoïde, 7 nuisent aux organismes aquatiques.

Esprit Nature Champagne blanc 36€ 10 PE, 1CMR, 1 Sdhi, 1Qosi, 1 mortel en cas d'ingestion, 1 mortel par contact cutané, 1 mortel par inhalation, 8 nuisent aux organismes aquatiques.

Champagne Giraud Dame Jane Rosé, 64.95€ 9 PE, 2CMR, 1 Qosi, 1 Sdhi, 1 mortel par contact cutané, 1 mortel par inhalation, 1 mortel en cas d'ingestion, 6 nuisent aux organismes aquatiques

5/ 9 SA détectées ex-aequo :

Château Lascombes GCC Margaux 84.60€ 9 PE, 1 CMR, 1 Sdhi, 1 Qosi, 1 mortel par contact cutané, 1 mortel par inhalation, 1 mortel en cas d'ingestion, 5 nuisent aux organismes aquatiques.

Château La Mouline, AOC Moulis en Médoc 18.50€ 9 PE, 2 CMR, 1 susceptible de nuire au fœtus, 1 mortel en cas d'ingestion, 1 mortel par contact cutané, 1 mortel par inhalation, 8 nuisent aux organismes aquatiques.

Château Chasse Spleen Haut Médoc Cru Bourgeois 2016, 40€ 8 PE,1 CMR, 1 Sdhi, 1Qosi, 7 nuisent aux organismes aquatiques.

6/8 SA détectées Château Lamothe Vincent, 18.50€ PE, 1 CMR, 1 Qosi, 1 neurotoxique, 1 Néonicotinoïde, 1 risque avéré effets graves pour les organes, 5 nuisent aux organismes aquatiques. [Mandipropamide la substance qui a les pires phrases de risque de toutes celles détectées.](#)

7/7 SA détectées ex-aequo :

Château Vieux Cassan AOP Médoc Rouge 2016 24.98€ 7PE, 1CMR, 1susceptible de nuire au fœtus, 1 risque avéré effets graves pour les organes, 5 nuisent aux organismes aquatiques. [taux record de Folpel détecté sur les 48 bouteilles analysées depuis 2018, \(0.5363 microgrammes\)](#)

Château Ducru Beaucaillou, St Julien de Beychevelle 2017, 51.90€ 6 PE, 1Sdhi, 1 Qosi, 1 mortel en cas d'ingestion, 1 mortel par contact cutané, 1 mortel par inhalation, 5 nuisent aux organismes aquatiques.

ECHO 2017 Lynch Bages Pauillac 37.94€ 6 PE, 7 nuisent aux organismes aquatiques.

8/ 6 SA détectées ex-aequo :

Château Fayau AOP Cadillac Côtes de Bordeaux Rouge 2017 22.79€ Jean Medeville ex-président de l'ODG vins de Bordeaux. 5 PE, 1 CMR, 1 Qosi, 3 nuisent aux organismes aquatiques.

Vieux Château Gaubert Graves blanc 2019, 8€ Dominique Haverlan 5 PE, 1 Qosi, 5 nuisent aux organismes aquatiques.

Château Larose Trintaudon Haut Médoc cru Bourgeois 2016, 24.98€. 6 PE, 1 Qosi, 1 mortel en cas d'ingestion, 1 mortel par contact cutané, 1 mortel par inhalation, 4 nuisent aux organismes aquatiques.

9/ 5 SA détectées ex-aequo : Château Genibon rosé 2019, 21.80€ 4 PE, 5 nuisent aux organismes aquatiques.

Château Pont de Brion Blanc 2018 10.50€ Charlotte Molinari présidente des JA. 5 PE, 5 nuisent aux organismes aquatiques, 1 neurotoxique, 1 néonicotinoïde.

10/4 SA détectées ex-aequo : Château Fonreud le cygne 2018 à 18€ 4 PE, 1 mortel en cas d'ingestion, 1 mortel par contact cutané, 1 mortel par inhalation, 4 nuisent aux organismes aquatiques.

Château Olivier Bordeaux blanc sec 2017 GCC Graves, 47.90€. 3 PE, 1 Qosi, 3 nuisent aux organismes aquatiques.

Château Saransot-Dupré AOP Bordeaux Blanc 2018 23.17€ 3 PE, 1Qosi, 5 nuisent aux organismes aquatiques.

5/ Décryptage des certifications et du marketing

La certification HVE est le niveau le plus élevé de certification environnementale mis en place par l'état, issu du Grenelle de l'environnement et inscrite dans les textes en 2011. Portée par le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB), syndicat à cotisations volontaires obligatoires la HVE relève du greenwashing, cet écoblanchiment est un procédé de marketing utilisé dans le but de se donner une image de responsabilité écologique trompeuse.

C'est un habillage pour la viticulture qui repose sur la chimie de synthèse, auparavant nommée pudiquement « agriculture raisonnée » qui cherche à rassurer les consommateurs, à « verdir » son image pour se démarquer sur le marché. Elle est séduisante pour les agriculteurs qui ne veulent pas changer de système tout en se donnant une image écologique et responsable sans absolument rien changer à leurs pratiques. HVE n'est même pas une démarche de transition vers des pratiques respectueuses de la santé de l'homme et de l'environnement, du producteur au consommateur, mais uniquement un outil de marketing et de communication. Aussi, les termes « Haute Valeur Environnementale » cherchent à faire croire à une exigence forte vis-à-vis des domaines certifiés.



Or, en viticulture chimique, les pesticides utilisés tuent les sols et les micro-organismes indispensables à leur vie, la faune et la flore, sans oublier les agriculteurs qui les utilisent en première ligne, puis les personnes qui vivent et/ou se trouvent de manière fortuite près de ces parcelles traitées.

1400 exploitations viticoles ont la mention HVE. C'est la Gironde, avec 400 exploitations, qui en comptabilise le plus et la Marne qui arrive juste après avec 307 exploitations. La région Nouvelle Aquitaine veut atteindre 80% de fermes certifiées d'ici 10 ans. Dans le cadre de la « transition agricole », le décollage des certifications HVE est un objectif fort de la région. Elle envisage de créer un parcours facilité de la certification, avec financement, elle met plus de budget sur la certification HVE que sur la bio.

Contrairement aux certifications Bio ou Biodynamie, il n'y a aucun contrôle effectué par les organismes certificateurs HVE sur les produits issus de domaines labellisés HVE qui puissent garantir les résultats auxquels « s'engagent » les agriculteurs.

Les consommateurs non avertis et mal informés sont facilement dupés par ce label qui ne fournit aucune garantie. Le groupe LIDL n'y a d'ailleurs pas échappé : [Lidl cofinance 7 certifications HVE dans le vignoble](#)

Le Vin Végan : est un vin sans traces de produits issus d'animaux. C'est-à-dire qu'au lieu d'utiliser de la colle à base de blanc d'œuf, de la caséine de lait, du miel, de la peau, du cartilage de poisson ou encore de la gélatine de bœuf ou de porc pour agglomérer les lies en suspension après la fermentation, les vignerons VEGAN clarifient le vin avec soit des protéines végétales (pois, soja), de la poudre d'algues ou de l'argile (bentonite). De plus, les vignerons ne doivent pas utiliser de compost à base de bouse de vache, ni de fumier de cheval, ils ne laissent pas non plus les moutons pâturer dans les vignes.

La nouveauté en la matière est la création d'un Label « V label VEGAN » de l'Association végétarienne de France qui reconnaît ce type de vin. L'Union végétarienne européenne (EVU) dont fait partie cette association est une organisation européenne à but non lucratif dont l'objectif est de promouvoir le végétarisme.

Or, dans le [cahier des charges du V label](#), les pesticides de synthèse ne sont pas interdits. Des vins en viticulture chimique qui utilisent les pesticides les plus dangereux, CMR, PE, Sdhis et Qosis peuvent être labellisés « Vegan » sur leurs bouteilles. Ces vignerons peu scrupuleux et ce label qui se réclame de "clarté et de transparence" ont bien saisi l'opportunité économique de ce groupe cible en croissance.

Aux consommateurs Végan qui, par conviction, font le choix de ne plus consommer d'animaux pour éviter de participer à la souffrance animale, méfiez-vous de ce label ! Si dans le produit fini, le vin en bouteille, il n'y a en effet aucune trace de produits issus d'animaux, en revanche, vous pourrez y retrouver des résidus de pesticides de synthèse utilisés lors des saisons de traitements, dont certaines CMR, PE, SDHIS pour l'homme, elles affectent aussi la faune, les organismes aquatiques et tuent les microorganismes qui se trouvent dans les sols. Voir analyses du Château Galoupeau.

De jeunes entrepreneurs peu formalistes ont lancé il y a peu à Bordeaux "[le premier bar cave Vegan](#)". Hormis le fait que sur leur carte seulement deux vins portent ce label, les deux entrepreneurs surfent eux aussi sur ce « groupe cible en croissance » en mettant en avant "de proposer des produits qu'ils ne goûteraient pas ailleurs et de montrer qu'il est possible de boire du vin sans aucun intrant animal." D'après Sud-ouest, "les commerçants de 23 ans seraient allés à la rencontre de vignerons et auraient négocié pour que certains suppriment les produits animaux entrant dans leur production, notamment au moment du collage. Ils peuvent désormais se targuer de proposer une carte d'une dizaine de vins".

Le label zéro résidus de pesticides :

Zéro résidu de pesticides ne signifie pas qu'aucun pesticide n'a été utilisé, mais que le produit fini ne contient aucune trace de ces substances.

Un label qui fait croire au Bio, et à y regarder de près, ne garantit pas l'éviction des pesticides de synthèse : voir nos analyses du Champagne Giraud avec 10 substances actives détectées dans les deux bouteille.

Il s'applique aussi aux aliments, Que choisir a d'ailleurs récemment alerté les consommateurs sur ce label qui porte aussi à confusion.

<https://www.quechoisir.org/actualite-labels-sans-pesticides-la-mefiance-s-impose-n82235/>

J'AI PLUS CONFIANCE
EN CE QUE JE BOIS

UN
VINAIGRE?



6/ Les certifications de confiance

Si vous voulez être certain.e de boire un vin respectueux de la santé de l'homme et de tous les êtres vivants du producteur au consommateur et soutenir la seule viticulture viable, celle de l'avenir, vous pouvez faire confiance à ces certifications.

Agriculture Biologique



Agriculture Bio, label UE



Vins en Biodynamie



Vins en Biodynamie



7/ Spoiler

L'éclairage et le décryptage apportés par ces analyses à propos de la réalité des pratiques d'un produit plaisir n'auront bientôt plus autant de portée : il existe des produits œnologiques comme la zéolithe [1] ou le charbon actif [2] qui permettent de décontaminer les vins des résidus de pesticides. Leur action réduit voire efface les traces et/ou les résidus de ces substances de synthèse.

À la pointe de ces produits œnologiques le dernier né, le Flowpure et de loin le plus performant : une aubaine pour les vignerons qui cherchent à invisibiliser leurs pratiques qui reposent sur la chimie de synthèse.

Ils pourront d'un côté se vanter de vendre des produits « zéro résidus de pesticides » et séduire des consommateurs à la recherche de produits respectueux de l'environnement et de la santé de tous les êtres vivants et de l'autre pourront invisibiliser leur pratiques et l'exposition des ouvriers viticoles et des populations riveraines de leurs parcelles aux substances dangereuses et toxiques qu'ils utilisent lors de leurs traitements.

Contact Presse :

Valérie Murat

06 11 526 597



valeriemu@outlook.fr

<https://alerteauxtoxiques.com/>

Twitter @MuratValérie

Facebook Valérie Murat

[1] <https://www.vitisphere.com/actualite-84643-La-prometteuse-elimination-des-residus-de-pesticides-des-vins-par-la-zeolithe.htm>

[2] <https://laffort.com/produits/charbon-actif-plus-gr/>

[3] <https://laffort.com/produits/flowpure/>