

Toute la vérité sur le danger des pesticides dans le vin

[Helene Dupuy](#) | Le 08/02 à 17:58, mis à jour à 21:21



Epandage de sulfites sur vignes.viticulture, agriculture - Baptiste FENOUIL/REA

1 / 1

Plus de 70 chefs cuisiniers et viticulteurs renommés ont goûté des pesticides « purs » pour pouvoir les reconnaître par la suite dans le vin et les éviter. Leur constat est alarmant.

« Le goût des pesticides dans le vin »*... Voilà le nom du livre coup de poing que viennent de publier ensemble Gilles-Eric Séralini, professeur à l'université de Caen, spécialiste des OGM et des pesticides et Jérôme Douzelet, chef-cuisinier bio. Pour mieux dénoncer les dangers des pesticides dans le vin, ils ont mis en place un protocole de dégustation afin d'arriver à en détecter le goût.

Ils ont proposé à plus de 70 vigneron et chefs renommés (notamment Marc Veyrat ou Régis Marcon pour la gastronomie) une expérience inhabituelle : goûter des

pesticides dilués dans de l'eau aux doses où ils ont été identifiés dans des vins. Le but : identifier les sensations provoquées au nez et au palais par ces pesticides « purs » pour ensuite les reconnaître dans le vin et les éviter.

Goût de pneu brûlé

Il en ressort : « *une sensation d'assèchement en bouche, de pneu brûlé, de goût de noix moisie. Les pesticides collent aux papilles et laissent la bouche pâteuse le lendemain* », détaille

Gilles-Eric Seralini. En tout, 80 % de ces dégustateurs réputés pour leur palais ont reconnu le goût des pesticides dans l'eau. Mais ils sont seulement un peu plus de la moitié à les avoir reconnus dans les vins...

Interview des auteurs du livre « le goût des pesticides dans le vin »

**Trop de pesticides dans 80 % du vin conventionnel testé
Autre expérience, ils leur ont fait goûter à l'aveugle à chaque fois deux vins de même année, même terroir, même cépage, l'un avec des doses importantes de pesticides, l'autre sans.
Résultat : 77 % des dégustateurs disent préférer les vins sans pesticides.**

Enfin, en parallèle, les deux co-auteurs ont fait réaliser des tests pour détecter les taux de résidus de pesticides dans une centaine de bouteilles de vin. Dans la première moitié constituée de vins bio, en biodynamie et nature, ils ont retrouvé des traces de résidus de pesticides « *dans une bouteille seulement à hauteur de 10 fois la dose autorisée dans l'eau potable. En revanche, dans les 50 bouteilles de vin conventionnel testées, 80 % contenaient des résidus pesticides à hauteur de 3.000 fois la dose autorisée dans l'eau potable* », alerte Gilles-Eric Séralini.

Absence de réglementation

Vins issus de petits viticulteurs, de groupes importants, de

domaines plus ou moins renommés.. tous sont concernés, selon les deux auteurs du livre. En cause, « *les quantités impressionnantes de pesticides qui sont toujours épandues dans les vignes* », déplore Jérôme Douzelet.

Il dénonce également une absence de réglementation sur les produits finis : « *Autant il existe un contrôle des périodes autorisées d'épandage, des taux maximums de pesticides autorisés dans les raisins de cuve... mais il n'y a pas de réglementation sur les résidus de pesticides dans les bouteilles de vin finies* ».

Ne pas rentrer dans le manichéisme bio-non bio

Attention cependant à ne pas diaboliser l'ensemble des vins français ou rentrer dans un manichéisme bio-non bio. Tout d'abord parce que cette étude porte sur une centaine de vins seulement et ensuite parce que d'autres produits (le cuivre notamment) qui peuvent également être dangereux pour l'homme lorsqu'ils sont utilisés en trop grande quantité, sont utilisés par la filière bio.

Il reste que beaucoup de chemin reste à parcourir, malgré la conversion de plus en plus de domaines viticoles à une agriculture raisonnée plus respectueuse de l'environnement

Une prise de conscience progressive provoquée notamment par les nombreux scandales sanitaires de ces dernières années (Monsanto, etc.).

Ainsi, une étude datant de fin janvier réalisée par UFC-Que Choisir montre que certes beaucoup de vins de Bordeaux contiennent toujours des résidus de pesticides, mais trois fois moins que lors de tests menés en 2013 . L'organisation de consommateurs a fait rechercher 177 molécules dans 38 grands crus de Bordeaux (des millésimes 2014) et deux vins non classés (un 2014 et un 2015). Seules trois bouteilles sur quarante étaient épargnées, mais les quantités de résidus

étaient bien plus faibles qu'il y a quatre ans.

***'Le goût des pesticides dans le vin', publié en janvier chez Actes Sud.**