

La vérité sur les pesticides et les additifs

Bernard Burtschy 08/10/2009



Le vignoble du champagne Boulard, ici dans le village de Comicy, est certifié Ecocertif (culture respectueuse de l'environnement). Photo DR

L'émission «Envoyé spécial» a voulu démontrer subtilement que tous les vins sont trafiqués.

«Dans la plupart des bouteilles, même les grands crus, se cachent des substances chimiques que le consommateur ne soupçonne pas. Des dizaines d'additifs chimiques sont utilisés dans la fabrication de certains vins. À quoi servent ces additifs ? Pourquoi ne sont-ils pas mentionnés sur les étiquettes de nos bouteilles ? Nous avons aussi découvert que, pour vendre plus cher leur vin, et tromper le consommateur, certains producteurs rajoutent encore plus d'additifs. Au-delà de la limite légale. Et ce n'est pas tout...» C'était le thème de l'émission.

Il faut mettre les choses au point. Le vin n'est pas un produit naturel. Laisseée en liberté, la fermentation du jus de raisin donne du vinaigre, ce qui est décrit dans toute la littérature depuis des siècles. Comme une confiture ou une tranche de jambon, il faut le protéger des méfaits de l'oxydation. Depuis le XVIIe siècle, les vinificateurs utilisent à cet effet du soufre qui est d'ailleurs naturellement présent sur le raisin et est un sous-produit de la fermentation. Ce produit naturel est à la fois un antiseptique et un antioxydant.

Comme pour tous les produits, y compris l'eau, l'excès de soufre est néfaste pour la santé, mais depuis un demi-siècle, avec les progrès de la science et de la formation, le dosage est très inférieur à toutes les normes dangereuses pour la santé, y compris d'accumulation, à moins de boire cent litres de vin par jour...

Autre problème récurrent, les pesticides. Certes, la France n'a jamais été un bon élève en ce domaine et les pesticides sont encore trop utilisés en

agriculture en général et en viticulture en particulier. Mais contrairement aux fruits et légumes dont le message sanitaire rabâche à longueur d'années l'indispensable nécessité sans curieusement jamais évoquer ce point capital, le vin passe par la case fermentation. La fermentation alcoolique est un processus violent qui anéantit toutes les molécules lourdes, y compris les fameux pesticides. Même ultrasophistiquées, les analyses peinent à trouver des traces, infimes, dans le produit final. Curieusement, il n'en était pas dit un mot dans «Envoyé spécial».

Amélioration permanente

Tout aussi curieusement, silence sur l'alcool qui est un antiseptique puissant. Dangereuses en milieu aqueux, les mêmes molécules n'ont aucune influence en milieu alcoolique. Aujourd'hui, en matière de pesticides, la consommation d'une salade verte est incomparablement plus dangereuse qu'un verre de vin. La prise en otage de la Champagne en ce domaine relève du sensationnalisme de l'émission plus que de la réalité des faits. Tous les lots de champagne, comme les autres vins, sont systématiquement analysés à l'importation : si les vins français étaient bourrés de pesticide, les Américains comme d'autres pays se seraient fait un malin plaisir d'exploiter cette faille.

Autre amalgame douteux, les levures. Depuis les travaux de Pasteur, leur travail de transformation de sucre en alcool est scientifiquement bien connu, tout comme il est bien connu que certaines levures sont plus efficaces que d'autres ou qu'elles peuvent être responsables de faux goûts. Les moines du Moyen Âge avaient d'ailleurs bien compris empiriquement leur importance et les sélectionnaient pour le pain, la bière et le vin pour les rendre encore meilleurs. Le travail actuel de sélection des levures s'inscrit dans cette tradition d'amélioration permanente, sans qu'il ne s'agisse d'additifs douteux. Mais il est vrai que faire peur était bien sûr plus vendeur que d'expliquer calmement les avancées.

Certes, le monde du vin n'est pas tout blanc et il existe, comme partout, de petits scandales. Pour baisser les coûts de production et par souci d'efficacité, la chimie a pris un peu trop de place dans le vignoble. Sauf que, dans le monde du vin, ces excès sont en passe d'être largement corrigés, d'où l'engouement pour les vins issus de l'agriculture biologique ou biodynamique. En montant en épingle quelques petits scandales avec des amalgames douteux, cette émission a démontré que ses enquêteurs avaient un TGV de retard.