

Les résidus de produits phytosanitaires dans les raisins et les vins

L'homologation des produits phytosanitaires est sévèrement contrôlée, tout comme la présence de résidus dans les raisins et les vins. Le point sur le sujet en France et dans la Vallée du Rhône.



*Il n'existe pas aujourd'hui de
LMR (limite maximale de résidus)
pour le vin.*

Aucun produit phytosanitaire ne peut être vendu ni utilisé s'il n'a pas reçu au préalable une autorisation. L'homologation d'un produit comprend un dossier complet avec de nombreuses études (toxicologiques, écotoxicologiques, biologiques). Pour chaque matière active, et au vu des résultats de ces études, les experts déterminent une limite maximale de résidus (L.M.R.) ainsi qu'une date limite d'emploi avant récolte (D.A.R.) per-

mettant de la respecter. La L.M.R. correspond à la quantité maximale acceptable de résidus d'une matière active dans les produits végétaux traités, à la suite d'applications. Elle est établie pour une matière active, dans un substrat donné et comprend une succession de facteurs de sécurité qui sont tels que, même en cas de dépassement, il n'y a pas de risque réel pour le consommateur. Le délai avant récolte est le délai minimal (exprimé en jours) qui doit s'écouler entre la dernière application et la récolte. Il est déterminé pour chaque matière active à l'issue du dossier d'homologation par la Commission des Toxiques et ne doit pas être inférieur à deux jours.

L'homologation d'un produit est réalisée à deux niveaux. Premier niveau, l'homologation de la matière active pour laquelle la procédure est européenne. Le dossier toxicologique est déposé simultanément auprès des pays membres de la Communauté et est étudié par un état membre rapporteur. Après étude, il est décidé (ou non) d'inscrire la matière active sur une liste «positive». Toutes les données toxicologiques (en particulier les L.M.R.)

sont acceptées de manière unique et commune à tous les membres. Deuxième niveau, l'homologation de la spécialité commerciale qui se fait au niveau national. Une formulation ne peut être homologuée que dans la mesure où les matières actives qui la composent figurent sur la liste positive.

Le dossier d'homologation (toxicologie et efficacité) est déposé auprès de l'État membre dans lequel le produit doit être commercialisé. Un État membre peut ne pas homologuer une formulation mais ne peut pas s'opposer à la circulation des marchandises venant de pays où il existe une homologation. Pour les matières actives anciennes (sur le marché dans au moins un État membre au 25 juillet 1993), la révision est en cours. Elle est prévue sur au moins 10 ans.

C'est la directive 91/414/CEE (entrée en vigueur en juillet 1993) qui réglemente la procédure d'homologation dans l'Union européenne. En France, cette homologation est délivrée par le ministère de l'Agriculture après avis de deux commissions d'experts. A l'intérieur de l'Union européenne, et malgré des efforts d'harmonisation, chaque État membre a ses propres L.M.R. Si le produit végétal est conforme aux L.M.R. européennes, il peut cependant circuler librement dans l'ensemble des pays européens. Pour le reste du monde, si la L.M.R. du pays importateur est inférieure à celle du pays exportateur, c'est la limite la plus basse qui s'impose lors des échanges commerciaux et dans le cas où la matière active n'est pas homologuée dans le pays importateur une «import tolérance» peut être fixée pour faciliter les échanges. En l'absence de limite, certains pays peuvent imposer le «zéro résidu» dans les vins, c'est-à-dire en fait la limite de détection analytique.

Il n'existe pas, à l'heure actuelle, de L.M.R. officielles pour le vin. Ce sont donc actuellement les

L.M.R. raisins qui, par défaut, sont appliquées. Cette solution n'est pas satisfaisante car de nombreux travaux démontrent que la transformation du raisin en vin entraîne la quasi totale élimination de ces résidus (pour une grande majorité de matières actives). C'est un sujet délicat qui a été régulièrement débattu depuis de nombreuses années à l'Office international de la vigne et du vin (O.I.V) et au sein de l'Union européenne. La France a pris l'initiative tout récemment, en présentant un projet d'arrêté, de fixer des L.M.R. sur vin pour quelques matières actives. Ce projet reste pour l'instant à l'étude car même si la profession viti-vinicole est convaincue dans son ensemble de la nécessité de fixer des L.M.R. dans les vins, elle souhaite que le dossier soit relancé de préférence à l'échelon international.

Des chiffres rassurants pour la France et la Vallée du Rhône

Les résultats des différentes études, menées entre autres par les Centres I.T.V. France, montrent que les résidus présents au départ dans les raisins sont, pour la plupart, éliminés pendant la vinification. La probabilité de passage des résidus du raisin au vin dépend d'une part des techniques de vinification et de clarification employées et, d'autre part,

du type de la molécule. Généralement, les résidus passent davantage dans le vin lors de la vinification en rouge que lors de la vinification en blanc. De même, les enquêtes résidus réalisées chaque année depuis 1990 par le Service de la Protection des Végétaux apportent un grand nombre d'informations sur la situation des résidus dans les raisins et les vins en France. Globalement, toutes matières actives confondues, il ressort de cette enquête qu'un viticulteur qui applique 10 matières actives sur sa parcelle, risque d'en retrouver 5 à 6 à l'analyse sur raisins et 3 à 4 dans les vins.

Enfin, une étude récente réalisée par le Laboratoire d'I.T.V. France en partenariat avec Inter Rhône fait le point sur les vins de la Vallée du Rhône en matière de résidus. Les résultats montrent que sur 36 parcelles expérimentées, 34 sont exemptes de résidus dans les vins. De manière générale, peu de molécules se retrouvent dans les raisins et les L.M.R. ne sont jamais dépassées. Les teneurs dans les raisins sont fortement liées à la date du dernier traitement. Plus elle est tardive, plus la quantité de résidus est importante. Dans les vins, les résultats confirment l'élimination de la plupart des résidus pendant l'étape de vinification car seules deux molécules sur les 18 analysées, sont décelées (procymidone et iprodione).

QUELQUES CHIFFRES CLÉS

- 500 matières actives autorisées en France, toutes cultures confondues.
- 7 000 produits formulés.
- 150 matières actives autorisées sur vigne dont 50 couramment utilisés et 10 molécules nouvelles par an.
- 8 à 10 ans pour la mise sur le marché d'un produit phytosanitaire.
- La France est le premier producteur et utilisateur de produits phytosanitaires dans l'Union européenne.

QUELQUES SOLUTIONS POUR RÉDUIRE LES RÉSIDUS...

Une étude réalisée «en laboratoire» par les Centres I.T.V. France de Rodilhan et Orange montre une influence non négligeable du collage sur certaines molécules phytosanitaires ajoutées artificiellement dans les vins. L'essai a porté sur 10 molécules, ajoutées dans deux types de vin issus de vinification classique, à deux concentrations différentes :

- Vinchlozoline, procymidone, iprodione, méthomyl : 0,050 et 0,500 mg/l.
- Chlorpyrifos, parathion-méthyl, fénitrothion, méthidathion, quinalphos, pyridaphenthion : 0,020 et 0,200 mg/l.

Quatre types de colle ont été testées, chacune à deux doses différentes :

- Sur vin rouge : gélatine (5 et 15 g/hl) et albumine (5 et 15 g/hl).
- Sur vin blanc : colle de poisson (1 et 2,5 g/hl) et bentonite (40 et 80 g/hl).

La pratique du collage permet, d'après nos analyses, de diminuer la teneur en résidus de trois molécules :

- le méthomyl est systématiquement éliminé par les collages à faible ou forte dose dans le cas du vin rouge. Sur le vin blanc, l'élimination n'est que partielle.
- le chlorpyrifos est éliminé quels que soient la dose de colle, le niveau initial de résidus et le type de vin.
- la vinchlozoline est éliminée partiellement et seulement à forte dose, quels que soient le type et la dose de colle.

Cette expérimentation montre qu'il existe des interactions entre certains produits phytosanitaires et les colles utilisées sur vin. Toutefois, aucune hypothèse n'explique à ce jour les différences observées entre les molécules testées. Il sera nécessaire de vérifier et valider ces premières données obtenues en laboratoire, en utilisant des vins ayant «naturellement» des teneurs importantes en résidus à la suite de traitements de plein champ.