

# Vin bio : d'où viennent les contaminations croisées ?

En viticulture biologique, des questions relatives aux contaminations fortuites avec les produits phytosanitaires sont souvent posées. Le projet ITIVITIBIO en recherche les origines et plusieurs hypothèses ont pu être vérifiées.

**L**es vins biologiques, pourtant issus d'un mode de production fondé sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, ne sont pas toujours exempts de résidus. Ces derniers peuvent être issus de contaminations croisées pendant la production au champ ou en cave lors de l'élaboration ou de l'élevage du vin. La quantification de résidus dans les vins biologiques entraîne une enquête de la part des organismes certificateurs (OC) afin de déterminer si leur présence est fortuite (absence de responsabilité de l'opérateur) ou non fortuite (fraude ou mauvaise gestion de la mixité). Cela pose un problème de crédibilité vis-à-vis du label bio.

Le projet Itivitibio, financé par Fam Paca et piloté par l'IFV, en collaboration avec la Chambre d'agriculture du Vaucluse, le Grab, et Inter-Rhône, étudie les sources potentielles de contaminations fortuites au champ avec les

produits phytosanitaires. Les travaux portent principalement sur l'acide phosphonique, produit de dégradation des fongicides anti-mildiou de la famille des phosphonates (fosétyl-al, disodium phosphonate et phosphonate de potassium), car c'est la molécule la plus fréquemment retrouvée dans les vins biologiques. Plusieurs hypothèses sur l'origine de sa présence ont été vérifiées et quelques premières réponses peuvent être apportées :

## Impact des traitements antérieurs Les résultats confirment en partie l'hypothèse de l'accumulation à long terme

**dans la plante de résidus d'acide phosphonique issus des traitements antérieurs.** En effet, il est encore quantifié dans les feuilles prélevées au mois de juin et dans les raisins prélevés au mois d'août, 3 ans après l'arrêt

des traitements avec des phosphonates. Dans le cadre de conversions, cela peut

expliquer la présence de cette molécule dans les vins.

## Faible effet de la dérive aérienne

**L'étude de la contamination d'une parcelle bio due à la dérive aérienne des traitements d'une parcelle voisine conventionnelle** montre bien une contamination des feuilles et des raisins prélevés au mois de juin dans la parcelle bio à 4 distances différentes depuis le bord de la parcelle traitée. Les teneurs mesurées dans les raisins diminuent au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la bordure de la parcelle conventionnelle. La contamination dans les raisins bios à la récolte reste faible mais peut être à l'origine de la présence de traces d'acide phosphonique dans les vins correspondants.

## Peu de contamination par les engrais

**En revanche, l'hypothèse de l'apport d'acide phosphonique** par les engrais foliaires ou racinaires à base de phosphore n'est pas confirmée. Aucun parmi ceux expérimentés dans cette étude n'a donné d'acide phosphonique dans les raisins bios après son application à la vigne.

## Les sous-produits de distillerie, comme les engrais liquides (vinasses)

issus de marcs conventionnels utilisés en amendement par les vignerons bios montrent, après analyses, la présence d'acide phosphonique. Toutefois, les concentrations retrouvées ne semblent pas suffisantes pour engendrer une contamination des feuilles, des raisins et des vins et la part éventuelle de la contamination des vins bio en acide phosphonique par l'engrais liquide est non significative.

Ces investigations seront poursuivies car les résultats ne permettent pas encore d'élaborer des préconisations visant à éliminer la présence d'acide phosphonique dans les vins bios. 🍷

*L'acide phosphonique est la molécule la plus fréquemment retrouvée dans les vins biologiques*



**+ D'INFOS**

Contact mail :  
m.grinbaum@institutrhodanien.com