

# Guide sur les résidus de pesticides dans les vins bio



Crédit photo : Claire Pineau, Agence Bio

## Pourquoi un guide ?

Lors de prélèvements de feuilles, raisins ou vins, les organismes certificateurs (OC) peuvent déclasser la production s'ils trouvent des matières actives de produits non autorisés en AB.

## Qu'est-ce qu'une contamination ?

Il n'existe pas de LMR spécifiques (Limites Maximales de Résidus) pour les raisins bio, ni pour les vins bio, définies par la réglementation. L'Agriculture Biologique est un système de production basé sur une obligation de moyens et non de résultats. Les contrôles reposent notamment sur des prélèvements et analyses réalisés sur les parcelles. Si des résidus sont détectés, les organismes certificateurs déterminent si leur présence est fortuite (absence de responsabilité de l'opérateur) ou non fortuite (fraude ou mauvaise gestion de la mixité). En fonction de la configuration de la parcelle et des substances actives détectées, des seuils critiques propres à chaque organisme certificateur existent.

## Quelle est l'origine des résidus ?

### Dans les vignes

- Pollution environnementale dans les régions où des quantités importantes de pesticides sont pulvérisées ;
- Contamination croisée : dérive des traitements des parcelles voisines en cas de pulvérisation peu précise ou de traitement par mauvaises conditions météorologiques.

### Dans le chai

- lors du transport de la vendange ou du vin en vrac ;
- durant les étapes de filtration, élevage, mise en bouteille... par du matériel mixte insuffisamment nettoyé ;
- manque de vigilance à la vinification alors que le chai est en atelier mixte (production ou stockage vrac de vin non bio).

Les cas de contamination les plus fréquents concernent des parcelles très morcelées, avec des vignes bio mitoyennes de vignes conventionnelles, ou les ateliers mixtes.

## Quels résidus et à quels seuils ?

Les matières actives les plus retrouvées et les plus persistantes sont celles des produits phytopharmaceutiques anti-botrytis (iprodione, procymidone, pyrimethanil, fenhexamid, fludioxonil, cyprodinil, boscalid, carbendazime), et anti-mildiou (diméthomorphe, iprovalicarbe, phtalimide, acide phosphoreux). On les retrouve dans le vin dans des proportions allant de 20 à 70 % des teneurs constatées sur le raisin.

En fonction des molécules, chaque organisme certificateur fixe ses propres seuils.

La présence de résidus dans les vins est considérée comme significative autour de :

- **0,020 mg/L** : pour le fenhexamide, iprodione, pyriméthanil et boscalid ;
- Pour les dithiocarbamates, le phtalimide (folpel) et l'acide phosphoreux (fosétyl aluminium), aucun seuil n'est clairement défini. Des valeurs respectivement autour de 0,03 à 0,04 mg/L, 0,03 mg/L et 2,5 mg/L paraissent pertinentes pour ces 3 molécules ;
- 0,015 et 0,020 mg/L pour les autres substances actives.

*Remarque : les seuils ci-contre tiennent compte de l'incertitude d'analyse standard de 50 % (pas toujours prise en compte dans le résultat d'analyse). Données issues de SECURBIO*

## Comment éviter ou limiter les résidus ?

### A la vigne

- Chercher à discuter avec ses voisins non bio, et attirer leur attention sur l'enjeu. Ils peuvent jouer un rôle important dans l'absence de résidus de pesticides.
- Insister sur la nécessité d'utiliser des pulvérisateurs bien réglés et entretenus, ne pas traiter lorsque les vents ne sont pas favorables.
- Ne pas traiter la dernière rangée de la parcelle non bio en direction de la parcelle bio (fermer les buses). Envisager la possibilité de traiter les deux premiers rangs de la parcelle conventionnelle mitoyenne avec des produits autorisés en bio.
- Le cas échéant, installer des bandes de non traitement d'au moins 5 mètres ; planter des haies ; voire vinifier et commercialiser à part le vin issu des rangs mitoyens des vignes non bio ou des secteurs où de fortes dérives sont suspectées. Demander éventuellement l'avis de l'organisme certificateur.
- En cas de bonne entente avec ses voisins, conserver leur calendrier des traitements phytopharmaceutiques (matières actives, doses et dates d'application).
- Eviter d'employer du matériel tel que le pulvérisateur ou des outils de récolte de la vendange servant à la fois à la production de raisins bio et non bio. En cas d'impossibilité, procéder à un nettoyage soigneux et systématique.
- Faire attention à l'emploi de fertilisants foliaires contenant du phosphore, ils sont suspectés d'augmenter la teneur en résidus d'acide phosphoreux.
- A plus long terme, chercher à regrouper les petites parcelles en entités plus grandes, car les parcelles les plus petites sont les plus menacées.

### Au chai

- Etre attentif au nettoyage rigoureux du matériel, surtout lors de travaux effectués par un prestataire de service.
- Nettoyer très rigoureusement les machines d'occasion et les machines louées ou empruntées à des entreprises non bio.
- Etre vigilant lors de l'achat de matériel d'occasion difficile à nettoyer ayant servi à la production de vin conventionnel, et adapter les procédures de nettoyage (barriques, cuves en bois).
- Toujours travailler le raisin/vin bio avant le raisin/vin non bio (encuvage, pressurage, filtration...).

- Bien nettoyer les installations de mise en bouteille et les citernes de transport du vin en vrac.
- Dans le cadre d'un autocontrôle, réaliser des analyses de résidus sur les lots de vin bio avant commercialisation est vivement conseillé

## Que faire en cas de contrôle positif ?

- Isoler le lot concerné et mettre en place des procédures de nettoyage pour éviter une contamination croisée des autres lots du chai.
- Prévenir son organisme certificateur (obligation légale).
- Evaluer le niveau de contamination du lot afin de savoir s'il doit être déclassé en conventionnel. Pour cela demander à son OC les seuils de déclassement pour chaque molécule retrouvée.
- En cas de présence de résidu sans obligation de déclassement, envisager d'informer ses clients (notamment les fournisseurs plus importants qui réalisent souvent déjà ce type de contrôle) en leur expliquant l'origine probable de contaminations, les moyens correctifs mis en œuvre et en gardant toujours une communication positive sur le travail de surveillance réalisé.
- Identifier l'origine des résidus en fonction de l'endroit et de la date du prélèvement (traitements effectués par le voisinage : date, matière active et dose d'application, matériel partagé...). Pour cela, la grille d'auto-diagnostic SECURBIO est un outil pertinent". Demander un conseil extérieur auprès d'un organisme d'accompagnement Bio, d'une Chambre d'agriculture...
- Demander une contre-analyse si tous les produits de traitements utilisés sont conformes à la réglementation bio et si toutes les précautions décrites ci-dessus ont été mises en œuvre
- Une fois la source identifiée. Mettre en place des procédures pour éliminer la source et éviter la contamination des raisins ou des vins.

