

FOCUS TECHNIQUE #2

GESTION DES RISQUES DE CONTAMINATION CROISÉE AU VIGNOBLE

Par V.Pladeau (SudVinBio), M. Grinbaum (IFV), E. Le Ho (Chambre d'agriculture 11)

Le Règlement Européen de l'agriculture biologique limite le recours aux pesticides, et en restreint la liste. Tout producteur revendiquant le label bio doit se prémunir des entrées fortuites, non intentionnelles, de pesticides non autorisés sur ses cultures. Ce sont ces entrées qui prennent le nom de « contaminations croisées », croisées implicitement entre conventionnel et bio.

CONNAISSANCES SUR LA CONTAMINATION DES VINS (DONT BIO) PAR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

En conventionnel, les molécules que l'on retrouve le plus fréquemment dans les vins sont principalement les fongicides et plus particulièrement les anti-botrytis (ex : boscalid, pyriméthail, fenhexamide, fludioxonil ou cyprodinil...) mais aussi des anti-mildiou, comme par exemple ametoctradine, acide phosphonique (métabolite issu de la dégradation du fosétyl d'aluminium ou du phosphonate de potassium ou du disodium phosphonate), diméthomorphe, fluopicolide, iprovalicarbe ou phtalimide (métabolite issu de la dégradation du folpel...) et anti-oïdium (ex : boscalid, fluxapyroxade, tebuconazole, fluopyram...).

Ces molécules sont dites traçantes, c'est-à-dire qu'elles ont la capacité de « passer » du raisin au vin sans être éliminées par les procédés de vinification.

Le programme de recherche SECURBIO, coordonné par le SVBNA et l'INAO de 2009 à 2014, a révélé la présence de traces de résidus dans 37% de 272 vins bio ou en conversion analysés dans le cadre du projet : plus d'un tiers des vins contaminés contenait des résidus supérieurs à 1 µg/L, 7% des vins entre 10 et 20 µg/L et 14% des vins supérieurs à 20 µg/L.



Une grande partie de la contamination observée concerne quelques molécules spécifiques comme le phtalimide, (produit de dégradation du folpel) et l'acide phosphonique (produit de dégradation des phosphonates).

Les résultats de l'étude SECURBIO montrent que les cas de contamination les plus fréquents concernaient des parcelles très morcelées, avec des vignes bio mitoyennes de vignes conventionnelles. Les exploitations mixtes (bio/conventionnelles) avec l'usage d'un même matériel de pulvérisation présentant un nettoyage insuffisant après le traitement conventionnel sont aussi concernées.

Enfin les chais mixtes vinifiant des vins bio et conventionnels font partie des situations à risque. De manière générale, les vins en conversion, contenaient plus de résidus que les vins certifiés AB.

QUELS SONT LES CONTRÔLES RÉALISÉS PAR LES ORGANISMES DE CERTIFICATION (OC) ?

En audit, le contrôle des pratiques de prévention des risques de contamination (= l'obligation de moyen) est prioritaire à l'analyse de résidus (= l'obligation de résultat).

En effet, la certification bio européenne ne dépend pas seulement d'un résultat d'analyse de résidus sur le produit fini. Les mesures de prévention prises par les opérateurs pour éviter ces risques de contamination restent prioritairement évaluées dans le processus de certification.

L'INAO a publié en juillet 2019, des « dispositions de contrôle communes » à l'ensemble des OC (INAO DEC CONT AB 1) relatives à la stratégie analytique à mettre en œuvre dans le cadre du contrôle des producteurs bio. Elles ont été mises en application au 1^{er} janvier 2020. En voici les grandes lignes.



► QUAND L'OC DOIT-IL ENVISAGER UN PRÉLÈVEMENT ?

L'OC prélève dans le cadre d'un plan d'analyse de risques un nombre d'échantillons équivalent à 5% de ses opérateurs contrôlés annuellement. Les exploitations mixtes sont plus particulièrement ciblées. Par contre l'existence d'un plan de contrôle interne sera considéré comme un élément de sécurisation du processus permettant de garantir la qualité des produits (raisin, ou vin).

► QUE PRÉLÈVE L'OC ?

Le choix de la matrice (sol, feuille, raisin ou vin) se fait en fonction des périodes à risque vis à vis des contaminations : sur feuille, sol ou raisin pendant la campagne de traitement lors d'un audit en cave particulière par exemple, sur vin lors d'un audit en cave coopérative ou chez un négociant par exemple.

► QUELLES SONT LES CONSÉQUENCES ?

Important : En bio, il n'existe aucun seuil de déclassement officiel défini par les autorités françaises (INAO). Autrement dit, en cas de résultat supérieur ou égal à la valeur de référence*, les lots sont bloqués pour permettre une procédure d'investigation mais ils ne sont pas nécessairement déclassés. Cette décision dépendra du résultat d'enquête qui doit déterminer l'origine de la contamination et conclure sur la qualité (bio ou non) du produit ou de la parcelle. L'opérateur doit fournir tout justificatif nécessaire à l'enquête.



COMMENT SE PROTÉGER DES RISQUES DE CONTAMINATIONS CROISÉES LORS DE LA CONVERSION DE SON VIGNOBLE EN BIO?

En viticulture, comme dans d'autres cultures, c'est la situation respective des parcelles qui détermine le risque (qui pourra être confirmé par des analyses).

Les paramètres relatifs au voisinage conventionnel sont les suivants :

- ▶ Distance (pas de valeur réglementée, à évaluer).
- ▶ Sens du vent dominant.
- ▶ Topographie (niveau surplombant ou pas).
- ▶ Présence de haie.
- ▶ Orientation des rangées (parallélisme, perpendicularité...).
- ▶ Pratiques techniques du voisin (respect des conditions aérologiques, coupure de la pulvérisation en bout de rang...).

En situation de risque de contamination, quelles sont les solutions de protection ?

- ▶ Les éléments sur lesquels on ne peut absolument pas agir sont le sens du vent dominant et la topographie.
- ▶ L'orientation respective des rangées est modifiable en cas de replantation et en fonction de l'orientation des vignes voisines.
- ▶ Dans une faible mesure (impact économique), la distance entre parcelle bio et conventionnelle peut être augmentée par

l'arrachage des souches de bordure (encore plus coûteux dans le cas d'une vigne bio palissée jouxtant le conventionnel par ses bouts de rangée).

▶ La plantation d'une haie (mais le risque reste inchangé durant toute la période de développement de ladite haie).

▶ Le climat relationnel conditionne l'influence sur les pratiques du voisin. L'apport coopératif à une même structure doit

être un facteur facilitant. Des accords de type entraide sont possibles: l'exploitant bio traite (en bio, évidemment) les rangées de bordure de son voisin conventionnel, qui joueront donc le rôle d'écran vis-à-vis des dérives.

Dans le cas où aucune de ces solutions n'est praticable, les raisins touchés ne devront en aucun cas entrer dans la vinification de cuvées bio: le risque est le déclassement de l'ensemble. La récolte doit être sélective :

- ▶ Évidente en cas de vendanges manuelles.
- ▶ Passage manuel préalable des bouts de rangée contaminés, lorsque c'est le cas, lors de vendanges mécaniques.
- ▶ Vendange en dernier des rangées entières concernées, lorsque c'est le cas, lors de vendanges mécaniques.



Les raisins récoltés pourront suivre différents itinéraires, tous dans le circuit conventionnel :

- ▶ Vente en vendange fraîche ou apport distinct en coopérative.
- ▶ Vinification séparée sur place (selon quantité) en cas de mixité de production.
- ▶ destruction dans les cas extrêmes.

***Valeur de référence** : définie, selon l'INAO (dans le document « dispositions de contrôle communes ») par la présence d'une seule substance interdite en AB à une concentration supérieure ou égale à 0,02 mg/kg (sans prise en compte de l'incertitude de la mesure). Cette valeur de référence peut être ramenée à la limite de quantification (sans prise en compte de l'incertitude de mesure) dans certains cas (suspicion de contamination croisée, situation à risque, présence d'herbicide...)

BIBLIOGRAPHIE

- ▶ M. Grinbaum, M. Dubernet, V. Bouazza, E. Debez, V. Lempereur, Novembre 2018. **Résidus phytosanitaires dans les vins : état des lieux, analyses et expertise**. 4^{ème} congrès de l'OIV BIO Web of Conferences 12, 04010 (2019).
- ▶ M. Dubernet, V. Bouazza, P. Duprat, M. Toussaint, E. Debez, Novembre 2015. **Résidus phytosanitaire dans les vins : un état des lieux. Rhône en V.O. N°9, pages 90-100.**
Téléchargeable sur : <http://www.institut-rhodanien.com/vin/fr/rhone-en-v-o>
- ▶ INAO, 3 juillet 2019. **Dispositions de contrôle communes relatives à la stratégie analytique à mettre en œuvre dans le cadre du contrôle des opérateurs de la production biologie**. Dispositions de contrôle communes, INAO -DEC-C-NT-AB-1.
Téléchargeable sur : <https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Controles-des-signes-d-identification-de-l-origine-et-de-la-qualite-SIQO/Dispositions-de-contrôle-communes>
- ▶ Becquet S., (2014) **Guide sur les résidus de pesticides dans les vins bio**. Séminaire de clôture du programme Casdar Securbio. <https://www.securbio.fr/doc/>