

# Les pesticides déforment le goût du vin

21 février 2018 / Pascale Solana (Reporterre)



Massivement employés en viticulture, les pesticides tuent beaucoup des arômes naturels du vin. Comment reconnaître les vins ainsi déformés ? Gilles-Éric Séralini et Jérôme Douzelet ont élaboré une méthode pour reconnaître ces substances. Reporterre s'est prêté à cette expérience inédite.

L'événement qui se déroulait mardi 6 février à Paris à la Société d'encouragement pour l'industrie nationale avait de quoi surprendre : une dégustation de pesticides dans le vin et dans l'eau. Elle faisait suite à une expérimentation scientifique inédite menée par **Gilles-Éric Séralini**, professeur et chercheur à l'université de Caen, spécialiste des pesticides et des OGM, et de Jérôme Douzelet, cuisinier passionné de vin. L'expérimentation est décrite **dans un petit ouvrage** qui encourage Monsieur Tout le monde à la reproduire.

Il est 19 h et ce soir-là, les deux spécialistes expliquent tour à tour leur démarche. Dans la salle, dix participants, dont l'auteure de ces lignes, particulièrement motivée, vont tenter l'expérience sensorielle. Elle n'a pas de référentiel gustatif pour les pesticides, et si elle en a goûté, c'est forcément à son insu.



Derrière les orateurs, sur une estrade, une table, des verres à dégustation, des bouteilles d'eau et deux carafes de vin sans mention aucune. Le but de l'expérience est de réussir, grâce à un protocole précis, à caractériser le goût des pesticides. Et « *de s'en souvenir toute la vie pour les éviter !* » insiste le P<sup>F</sup> Séralini, comme les rats, dont la méfiance face à certains champignons vénéneux est acquise. Car le goût est à l'origine un outil d'alerte face à un danger alimentaire

et « *on ne reconnaît que ce que l'on connaît déjà* ». Aussi, poursuit le chercheur, l'homme, « *être sensible comme les gerbilles ou les poissons* », doit réapprendre à s'en servir. Le public boit les paroles. J'ai hâte de monter sur l'estrade. Des dégustations de vin, il en existe partout. Des études révélant la présence de pesticides dans le vin, il s'en publie régulièrement. Il y a aussi des doses limites maximales résiduelles de pesticides pour le vin. Si ces doses étaient appliquées à l'eau du robinet, celle-ci serait déclarée impropre à la consommation, observe Gille-Éric Séralini. C'est pourquoi, reprend Jérôme Douzelet, provocateur, on devrait à propos de ces pesticides parler d'ingrédient du vin. En fait, le lien entre la présence des pesticides et le goût n'a jamais été étudié de la sorte.

## L'effet détoxifiant des levures naturelles

Au fil de l'exposé, les informations troublantes s'enchaînent. Telle la similitude entre la structure des arômes naturels et celle des pesticides, produits de transformation du pétrole, explique Gilles-Éric Seralini, et l'effet de leurre qu'ils peuvent produire en se substituant aux arômes naturels. Par exemple, le **sotolon**, un arôme naturel des vins jaunes y est en quantité moins importante que le **fenhexamide**, un fongicide retrouvé dans les échantillons de l'expérimentation.

Le professeur explique l'action des fongicides, qui tuent les champignons microscopiques. Or, la formation des arômes est aussi conditionnée par l'activité de levures, qui sont une forme de champignons. Elles sont donc détruites par le fongicide, alors que sans levure, le jus du raisin ne saurait fermenter pour se transformer en vin. Voilà pourquoi le viticulteur qui utilise des fongicides doit ajouter des levures étrangères. Mais il est vrai aussi que, pour maîtriser la fermentation, beaucoup de viticulteurs rajoutent ensuite des levures - même quand ils n'utilisent pas de pesticides. Gille-Éric Séralini parle aussi de l'effet détoxifiant des levures naturelles dans les produits issus de la fermentation, comme le vin. Que se passe-t-il lorsque le processus n'est pas naturel ? Ou lorsque des ingrédients artificiels deviennent constitutifs du breuvage ?



**Le Pr Séralini prépare le test.**

À ce stade de la présentation, le public est prêt à passer à l'étape sensorielle en direct. Les dix expérimentateurs montent sur l'estrade et s'installent pour reproduire l'expérience, sur deux vins seulement, présentant des caractéristiques semblables : même terroir, même cépage, même année. Chaque dégustateur a devant lui des verres numérotés : deux pour les vins, bio et non bio, deux pour l'eau. Le professeur verse le premier vin, puis le second. On goûte. On sent, à l'aveugle toujours. Les participants indiquent leur préférence et notent les impressions. Cherchent dans leur mémoire. Goût du fruit ici, là sensation de sécheresse... Puis, Gilles-Éric Séralini remplit les verres d'eau : l'un d'entre eux contient les pesticides au même dosage que leur présence dans le vin. L'exercice de dégustation demande une sérieuse concentration aux participants. Du champ au chai, de nombreux facteurs influencent le goût du vin. C'est pourquoi les expérimentateurs se sont fixé un protocole strict qu'ils commentent au public.



## « Le petit côté brûlant ? C'est le chlore »

En avril 2017, ils ont choisi seize couples de vins bio et non bio à caractéristiques comparables (terroirs, cépages, années), y compris de très grands crus. Puis, ils les ont analysés. 89 % des non-bios étaient contaminés par un à six pesticides. Ils ont été ensuite dégustés à l'aveugle par un aréopage de professionnels, dont certaines célébrités de la gastronomie, à qui il a été demandé leur préférence (elle est allée à 77 % aux vins bio). Ensuite, chaque matière active a été diluée dans de l'eau aux doses retrouvées dans les vins. L'eau assaisonnée a été dégustée et les impressions croisées avec celles sur les vins. En a résulté une série de onze fiches consignées à la fin du guide, permettant de caractériser le goût et les sensations procurées par la matière active dans l'eau ou dans le vin.



Les verres de la dégustation.

Les dégustateurs du public parisien font de même avec les deux vins choisis par Gilles-Éric Seralini et Jérôme Douzelet jusqu'à ce que ces derniers révèlent l'identité des breuvages. « *Classés par Parker, bien notés chez Bettane et Desseauve* »,

précisent-ils. Il s'agit de deux grands pomerols. L'un non bio avec pesticides, voisin de l'autre, certifié bio, un Château Gombaude-Guillot 2009. L'on découvre aussi quelle était l'eau assaisonnée de pesticides.

Parmi les dégustateurs de la soirée, des professionnels, tel l'œnologue Antoine Le Petit de la Bigne, pour qui les deux vins sont d'une « *grande qualité* ». Mais il a clairement identifié une différence, notamment le côté « *séchant en bouche* », « *collant au palais* ». « *C'est l'effet boscalide* », du nom du pesticide dominant dans le breuvage, commente Gilles-Éric Seralini. Un fongicide utilisé pour le fraisier, le framboisier, les asperges, le vin, les carottes, la vigne. Toxicité à court et à long terme ? Faible. Les cibles sont le foie et la thyroïde ; cancérogène possible. « *Le petit côté brûlant ? C'est le chlore.* » Pour les dégustateurs non professionnels, avouons que l'exercice de détection fut difficile. Mais excitant. Personnellement, comme ma voisine de table, si j'ai nettement senti les différences et su mettre des mots sur quelques sensations, je n'ai pas détecté le vin empoisonné. C'est un entraînement, insistent les auteurs qui entendent poursuivre avec d'autres aliments, comme le pain...



La soirée touche à sa fin. Les orateurs concluent. Jusqu'alors resté silencieux au fond de la salle, le grand chef Marc Veyrat se lève et traverse l'allée centrale coiffé de son célèbre chapeau pour embrasser les deux scientifiques et les remercier de leur travail à la recherche des goûts originels perdus : « *On a un boulot de fond extraordinaire à faire ! Maintenant, on va fédérer !* »

**Lire aussi :**

Le vin sans pesticides est-il aussi bon que le vin classique ?

**Source :** Pascale Solana pour *Reporterre*

**Dessin :** © *Berth/Reporterre*

**Photos :** © Pascale Solana/*Reporterre*

- Emplacement : Accueil > Reportage >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/Les-pesticides-deforment-le-gout-du-vin>