

## Enquête, Radio-Canada: le vin, les pesticides et autres combines

11 décembre 2015 — Marc André Gagnon

La télévision de Radio-Canada a présenté un reportage-choc hier à son émission phare «Enquête». C'est intitulé «Vin français: la gueule de bois. Une enquête sur les pesticides et autres résidus chimiques que l'on retrouve dans certains vins en France.»

C'est une adaptation d'une émission qui avait été diffusée en France au printemps dernier. J'en avais alors parlé le 4 avril ([Comment est vraiment fait le vin](#)).

On y montre l'utilisation de pesticides dans les vignes et les résidus qui se retrouvent dans le vin. On y voit aussi, à caméra cachée, des producteurs qui ajoutent toutes sortes de produits dans le vin : tanins, acides, copeaux, levures aromatisantes...

C'est la réalité, tout ça est vrai et c'est choquant. Il n'y a qu'à voir les effets sur les résultats sociaux.

*Les pesticides dans les vins maintenant après on dira qu'un verre de vin par jour ça garde en santé.*

*L'univers de la tricherie ! À vomir. Les fruits, les légumes, le vin, le poisson, les athlètes et nous, les dindons de la farce.*

Dans cette enquête, on nous montre la situation en France, où tout est réglementé et contrôlé ; alors, imaginez ce que ça peut être dans les pays du Nouveau Monde où il y a peu de règlements et de contrôles sur la fabrication du vin.

On y apprend aussi qu'on utilise en France un pesticide interdit, le carbedazine, que l'on retrouve dans un vin vendu au Québec.

Ceci dit, il faut remettre les choses en perspective.

Ce que montre ce reportage sur l'industrie du vin n'est pas unique. C'est la même chose dans toute l'industrie alimentaire. Des pesticides, on en utilise partout et à profusion. Sauf chez nous, où on n'a plus le droit d'en mettre dans nos jardins ni même sur nos pelouses !

Pourtant, on est rare à manger nos pelouses !

Ce qui est le plus choquant, c'est que l'on retrouve ces pesticides dans le vin, comme probablement dans plusieurs fruits et légumes.

Oui, il y a des pesticides dans les vignes, sur les raisins et dans les vins. Lesquelles et en quelle quantité ? Ça peut varier et il n'ont pas tous la même dangerosité. Ce qui serait le plus dangereux, c'est l'effet cocktail résultant du mélange de ces produits dans notre organisme. Mais ça personne ne l'étudie.

Si l'on ne veut pas avoir de pesticides dans notre organisme, il n'y a qu'une seule solution: manger et **boire bio**.

Il y a aussi la confiance. On peut faire confiance à de bons vignerons et producteurs qui nous assurent utiliser le moins de fongicides, acaricides et autres.

En général, les vignerons qui cultivent eux-mêmes leurs vignes sont plus fiables que ceux qui achètent des raisins cultivés par des inconnus. Faites-vous confiance aux vins de dépanneurs?

Pour ce qui est des ajouts, ce qu'on appelle les intrants œnologiques, tanins, acide, copeaux, levures, c'est légal, mais non transparent. Sauf pour quelques rares vignerons qui utilisent les levures naturelles de leurs vignes et qui l'indiquent sur les fiches techniques. Mais là encore, rares sont les journalistes qui le mentionnent dans leurs recommandations et ça n'apparaît pas sur le site de la SAQ.

Au sujet des levures ajoutées, c'est courant et on le fait aussi pour le pain. Notre pain quotidien! C'est certain qu'un vigneron qui arrose ses vignes de produits chimiques ne pourra

pas utiliser les levures naturelles de ses raisins puisqu'il les aura tuées lors de l'épandage des pesticides.

Le monde du vin a une auréole angélique, pastorale, béatifiant. C'est toutefois un monde de fabrication d'un produit transformé, comme pour la majorité des aliments que nous consommons.

Il faut décrasser le monde du vin de cette couche angélique et le voir tel qu'il est : un monde agricole avec toutes ses qualités et ses défauts.

Il faut informer, s'informer, apprendre, connaître afin de mieux pouvoir choisir ce qui a le moins de risque de nous empoisonner.

**Vous pouvez voir le reportage de l'émission *Enquête* de radio Canada [ici](#).**