

## RISQUE DE RÉSIDUS DUS À LA DÉRIVE DANS LES PETITS VIGNOBLES BIOLOGIQUES SUISSES



Photo : Bernhard Speiser, FiBL.

*L'article complet est paru dans Recherche Agronomique Suisse 14, 191-196, 2023.*

**Les vignobles suisses sont souvent petits et disposés en une mosaïque de parcelles et de modes d'exploitation différents. On peut donc supposer que des pesticides sont régulièrement entraînés depuis des vignobles conventionnels vers des vignobles biologiques. Néanmoins, on ne trouve généralement pas de résidus de pesticides dans les vins biologiques.**

Des échantillons de feuilles, de fruits et de vin provenant de cinq petits vignobles biologiques suisses de 0,25 ha au maximum ont été analysés afin de détecter la présence d'éventuels résidus de pesticides. Les échantillons de feuilles ont été prélevés en juillet 2021, en pleine saison phytosanitaire, tandis que les échantillons de fruits l'ont été en septembre de la même année, pendant l'intervalle avant la récolte durant lequel plus aucun traite-

ment par des pesticides n'est autorisé. Les vins blancs issus des vignobles en question ont été analysés au printemps 2022 en vue d'identifier la présence de résidus de pesticides. Tous les échantillons ont été analysés selon la méthode multi-résidus par screening et la méthode mono-résidu visant à détecter le fosétyl et l'acide phosphonique, deux fongicides.

Au total, 16 substances ont été décelées dans les échantillons. Il s'agit soit de fongicides soit de métabolites de fongicides. Dans les échantillons des premiers rangs de vignes, 6,4 substances, en moyenne, ont été détectées par échantillon. La concentration des résidus des substances décelées par screening était nettement plus élevée dans les feuilles que dans les échantillons de fruits, soit 25 à 50 fois plus. Les concentrations de résidus dans les fruits et le vin étaient similaires. S'agissant des échantillons de feuilles, les concentrations de résidus étaient nettement plus élevées (5 fois plus) dans le premier rang que dans le deuxième.

Le fongicide fosétyl a été détecté beaucoup moins souvent dans les fruits que dans les feuilles et plus rarement dans le vin que dans les fruits. En revanche, l'acide phosphonique a été décelé dans tous les échantillons de feuilles, de fruits et de vin. Les concentrations de résidus d'acide phosphonique étaient 2 à 3 fois plus élevées dans les feuilles que dans les fruits; dans les fruits et le vin, elles étaient similaires. Les échantillons de feuilles ne présentaient aucune différence entre le premier et le deuxième rang.

La distribution des résidus suggère que la dérive est la cause la plus probable de la présence des pesticides détectés lors du screening. Les résidus d'acide phosphonique reflètent le comportement particulier de cette substance, qui est stockée dans le bois pendant l'hiver et transportée à nouveau vers les feuilles et les fruits pendant la période de végétation. En ce qui concerne les pesticides détectés lors du screening, deux des quatre vins analysés dépassent le seuil d'intervention s'appliquant aux produits biologiques.

Depuis avril 2023, un seuil d'intervention de 0,05 milligramme par kilogramme s'applique aux résidus d'acide phosphonique dans les denrées alimentaires non transformées. L'expérience montre que la teneur en acide phosphonique du raisin et du vin est similaire. Les quatre vins analysés dépassent ce seuil d'intervention. Or, les viticultrices et viticul-

teurs bio n'ont qu'une influence limitée sur la quantité de pesticides qui parviennent sur leurs vignes par dérive. C'est tout particulièrement le cas pour l'acide phosphonique, dont les causes des résidus sont encore mal connues.

## CONCLUSIONS

- Les petits vignobles bio sont souvent touchés par la dérive de produits phytosanitaires depuis des parcelles conventionnelles voisines.
- Pendant le délai d'attente avant la récolte, une grande partie des pesticides se dégradent, de sorte que l'on ne trouve que rarement des résidus dans les vins bio.
- L'acide phosphonique représente une exception. Comme il se dégrade beaucoup plus lentement, des résidus sont régulièrement détectés dans le vin.
- Pour tenir compte de ce fait, un seuil d'intervention ajusté s'applique aux résidus d'acide phosphonique sur les produits bio depuis avril 2023. 📌

Vous trouverez l'article complet sous :

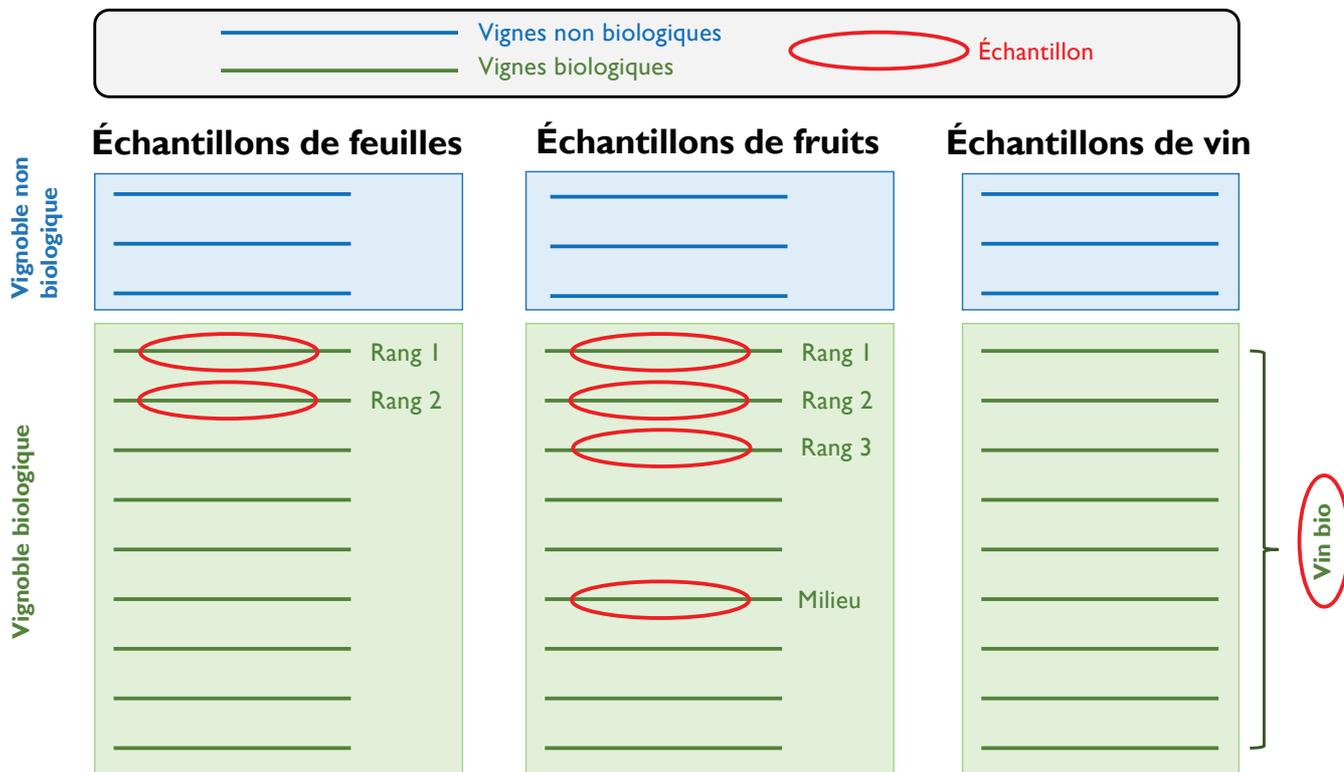


Schéma d'échantillonnage. Les échantillons de feuilles ont été prélevés le 7 juillet 2021, les échantillons de fruits le 13 septembre 2021. Les échantillons de vin sont issus de la récolte 2021.