



JOURNÉES
TECHNIQUES

Vigne & Vin
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole
Libourne Montagne

Un événement 100% BIO !



ORGANISÉ PAR



• FRAS NOUVELLE-AQUITAINE • • AGRIBIO PÉRIGORD •

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



2
JOURNÉES
TECHNIQUES
Vigne & Vin
BIO

21 & 22 Fév. 2019

Lycée viticole
Libourne Montagne

Pesticides:

Les contrôles en bio et
les pesticides.

MEDORI Laurent
INAO



Un événement 100% BIO !



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE





Les Contrôles: généralités

- R(CE) n°834/2007, article 27
- Mais aussi : RCE n° 882/2004 sur les contrôles officiels

Définissent le système de contrôle et de certification de l'agriculture biologique.



Les Contrôles: généralités

- L'autorité compétente assure la mission de supervision des contrôles .
- Pour la France c'est l'INAO qui est autorité compétente (avant mise en marché).
- La Directrice de l'INAO agréée et supervise des OC.



Les Contrôles: généralités

Obligations:

- accréditation par le COFRAC (EN 17065).
- agrément par l'INAO des organismes de contrôle.
- Approbation des plans de contrôle par la Directrice de l'INAO.
- Mise en place par l'INAO d'un catalogue harmonisé des mesures à appliquer en cas d'irrégularité ou d'infraction aux règles de la production biologique.



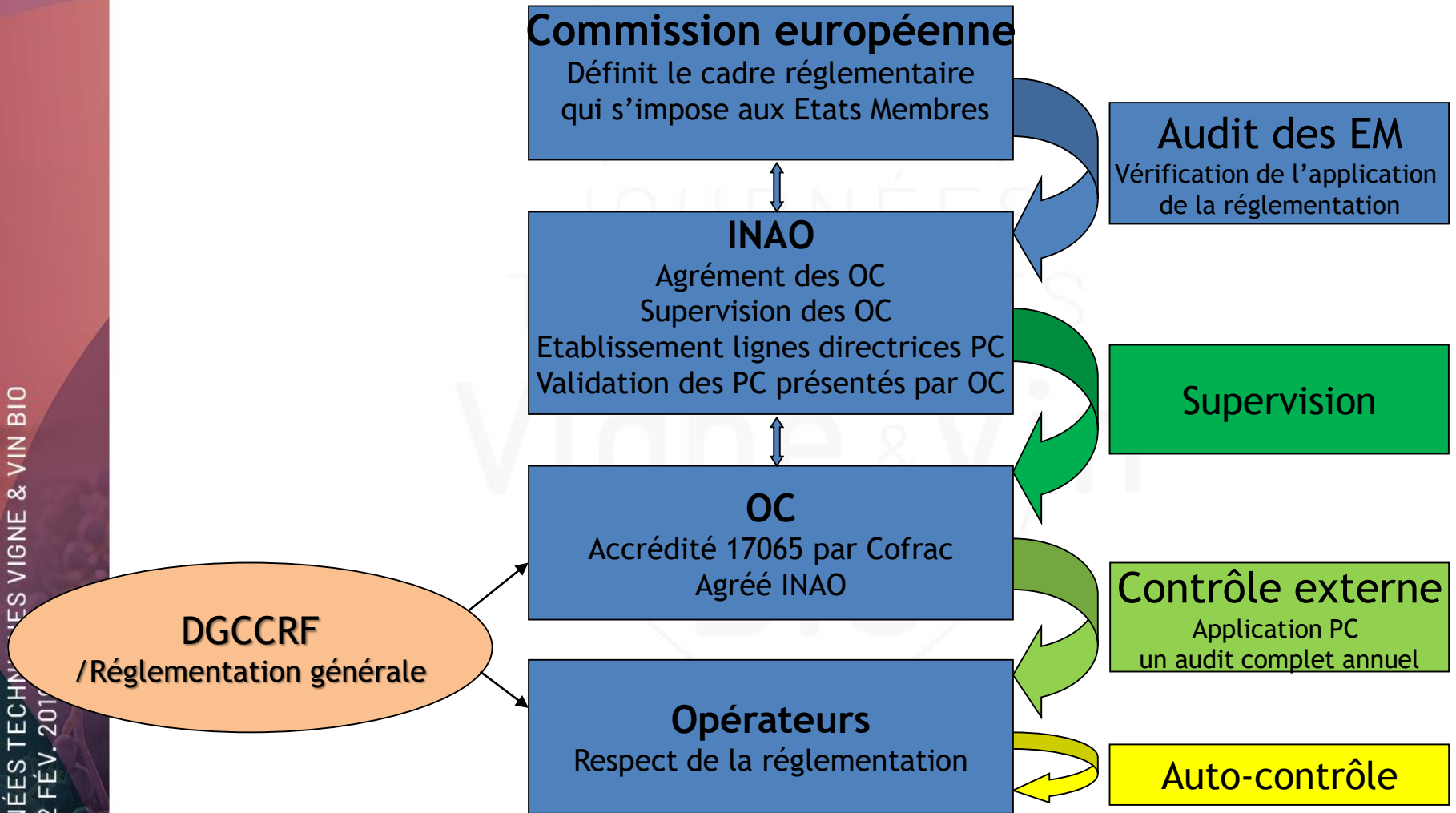
Les Contrôles: généralités

- 1 Contrôle annuel physique obligatoire.
- 1 ou plusieurs contrôles supplémentaires en fonction de l'analyse de risque.

En application du plan de contrôle



L'organisation des contrôles





Contamination croisée:

- Le vigneron a une obligation de moyens.
- Prend des mesures de précaution proportionnées et appropriées pour éviter toute contamination.



Contamination croisée:

Obligation de prendre les mesures de précaution pour éviter la contamination.

1. Précaution.
2. Contrôle.

La responsabilité incombe à l'opérateur (souvent en conventionnel) qui utilise le produit phytopharmaceutique.



Contamination croisée:

Il n'existe pas de seuil de déclassement en France.

En cas de résultat positif (quantification ou détection de la matière active).

Déclenchement la recherche de la cause de contamination.



UN EXEMPLE DE CONTAMINATION: LA CONTAMINATION DES VINS PAR L'ACIDE PHOSPHOREUX.





CONTAMINATION DES VINS PAR L'ACIDE PHOSPHOREUX.

- L'acide phosphoreux est un métabolite du fosétyl et des phosphonates.
- La pulvérisation de phosphonate ou de fosétyl, substances dont l'utilisation est interdite en agriculture biologique, entraîne systématiquement des résidus d'acide phosphoreux dans le vin.
- L'utilisation de certains engrais foliaires utilisables en agriculture biologique peut aussi être à l'origine d'une présence d'acide phosphoreux.



CONTAMINATION DES VINS PAR L'ACIDE PHOSPHOREUX.

Il n'y a pour l'instant pas de limite fixée en Europe pour la présence d'acide phosphoreux dans les vins, (comme pour d'autres substances interdites).

Les OC en charge du contrôle du bio relèvent de manière récurrente et de plus en plus fréquente des manquements lors de contrôles analytiques des vins mis en marché et prononce de nombreux déclassements (levés dans la plupart des cas après enquête).



SOURCES DE CONTAMINATION DES VINS PAR L'ACIDE PHOSPHOREUX.

Dans les vignes:

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



SOURCES DE CONTAMINATION DES VINS PAR L'ACIDE PHOSPHOREUX.

Dans les vignes:

- Apport dans les sols parcelles en conversion.
- Apports de vinasses et marcs dans le cadre d'amendements organiques.



SOURCES DE CONTAMINATION DES VINS PAR L'ACIDE PHOSPHOREUX.

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).



SOURCES DE CONTAMINATION DES VINS PAR L'ACIDE PHOSPHOREUX.

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



CONTAMINATION DES VINS PAR L'ACIDE PHOSPHOREUX.

Devant le nombre croissant de manquements relevés par les OC et le déclassement de lots il est indispensable de connaître l'avis des OC sur ce sujet.



CONTAMINATION DES VINS :

Matières actives concernées:

- L'acide phosphoreux.
- Les phtalimides.
- Le fosétyl d'aluminium.



CONTAMINATION DES VINS :

Réponses à apporter:

- Connaitre l'avis des experts et des OC sur ce sujet.
- Mener une réflexion sur les niveaux de contamination des vins.
- Harmoniser le traitement de ce problème en France et dans l'UE.



Merci de votre attention !