

# ESCASSUT

1896

HABILLEUR • CHAUSSEUR

- GANT
- LACOSTE
- MARLBORO CLASSICS
- CERRUTI
- SCOTCH & SODA
- GEDX
- TIMBERLAND
- PARABOOT
- MEPHISTO
- SEBAGO
- CAT

25, rue des Etuves - MONTPELLIER  
04 67 66 00 00

OUVERT NON STOP de 9h30 à 19h - Le samedi 10h - 19h  
Parking GRATUIT à partir de 100 € d'achat

## Journée du patrimoine nos 30 coups de cœur

p.30 à 33



PHOTO GUILLAUME BONNETONT

+ Votre programme TV

# la Gazette

DE MONTPELLIER

N° 1161

Du jeudi 16 au mercredi 22 septembre 2010

1€

## Exclusif : nous avons mesuré les pesticides dans nos vins

Bons Plans p.34

Lionel Pernet,  
le copain  
des Étrusques

Assises p.19

Bissonnet pète  
les plombs

Micro p.27

Le retour de  
Philippe Sers

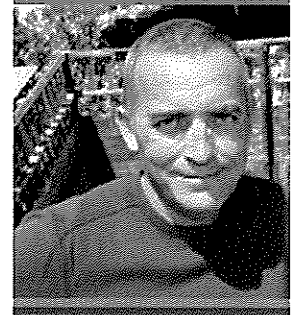


PHOTO GUILLAUME BONNETONT

Bande dessinée p.44

Odysseum  
se décoince  
la bulle



PHOTO GUILLAUME BONNETONT

► La Gazette a fait analyser quinze bouteilles par un laboratoire spécialisé. Verdict : six présentent des traces de pesticides, mais les trois vins bio s'en sortent bien. Moins pire que prévu ! pages 14 à 17

Stades p.26

Deux  
nouvelles  
pages  
pour  
les sports



Mademoiselle Lunettes

120€  
LA MONTURE

COLLECTION EXCLUSIVE

Krys

Vous allez  
vous amuser

- CASTELNAU-LE-LEZ  
6, av. de Jean Jaurès
- LATTES  
C. Cial Carrefour • Grand-Sud
- MONTPELLIER  
51, Grand rue Jean Moulin
- PÉROLS • ZAC du Fenouillet
- ST-CLÉMENT-DE-RIVIÈRE  
C. Cial Carrefour Trifontaine

NOUVEAU Magasin KRYS  
à SAINT-JEAN-DE-VÉDAS

# Exclusif : nous avons traqué les pesticides dans le vin

Le divin nectar est-il souillé par des produits chimiques dangereux pour la santé ? À l'instar de certains vigneron gravement touchés par les pesticides, le consommateur peut-il s'empoisonner ? Pour le savoir, La Gazette a fait analyser quinze bouteilles de vin d'ici et d'ailleurs par un laboratoire spécialisé. Résultat : six d'entre elles présentent des traces de pesticide. Mais pour leur part, les vins bio ne sont contaminés par aucun résidu chimique. Explications, au cœur des vendanges, sur un dossier sanitaire sensible.

Il y a deux manières de voir notre enquête. D'abord à la manière pessimiste d'une bouteille à moitié vide : 50 % des vins conventionnels testés par *La Gazette* présentent des traces de pesticide (voir le tableau ci-contre). Certes, sans jamais dépasser les limites réglementaires de résidus phytosanitaires autorisés. Mais en posant toutefois la question des risques potentiels sur la santé humaine.

## Signal d'alerte

Autre lecture, ensuite, celle de la bouteille à moitié pleine : les trois vins biologiques analysés ne contiennent aucun pesticide - pas plus d'ailleurs, et c'est une vraie surprise, qu'ils ne contiennent de cuivre, de soufre ou de mycotoxine. Ce modeste échantillon corrobore scientifiquement le discours bio de rupture avec une chimie parfois dangereuse. Et naturellement, c'est une bonne nouvelle pour les consommateurs.

Cette analyse exclusive, financée par *La Gazette* (1), et réalisée par le laboratoire nimois Cereco, a une histoire qu'il faut retracer. En commençant

par le point de départ, ou plutôt le signal d'alerte : les cancers et autres maladies contractées par les vignerons utilisateurs d'insecticides, fongicides et autres herbicides. Car, sur ce point, comme le montrent plusieurs études récentes, le doute n'est plus permis : les pesticides pulvérisés dans les vignes, notamment pour traiter les feuilles, peuvent générer, chez les vignerons et leur famille, des cancers, des troubles de la reproduction, des problèmes respiratoires, des perturbations hormonales et des altérations neurologiques. Ainsi, dans la région, "*beaucoup d'enfants d'agriculteurs développent des malformations génitales*", met en garde Charles Sultan, professeur d'endocrinologie montpelliérain, dans le film documentaire *Nos enfants nous accuseront*.

## Suspicion

La viticulture est particulièrement concernée. Couvrant seulement 3,5 % de la surface agricole européenne, la vigne concentre environ 15 % des pesticides - soit la plus grosse proportion, derrière les

céréales. Bien sûr, la quantité de produits chimiques respirée par les vignerons, tout le long de leur vie, n'a pas grand-chose à voir avec le risque couru par le consommateur de vin, même régulier.

Mais, désormais, la suspicion s'étend jusqu'au divin nectar. D'autant qu'une étude du ministère de l'Agriculture l'a montré et chiffré dès 2005 : presque un tiers des pesticides appliqués aux raisins sont effectivement "transférés" dans le vin. Un vin surveillé, comme tous les produits agroalimentaires aujourd'hui, par les laboratoires de l'Union européenne et de la direction

"DANS LA RÉGION, BEAUCOUP D'ENFANTS D'AGRICULTEURS DÉVELOPPENT DES MALFORMATIONS GÉNITALES", MET EN GARDE CHARLES SULTAN, PROFESSEUR D'ENDOCRINOLOGIE MONTPELLIÉRAIN.

des Fraudes en France. C'est dans ce contexte de vigilance que *La Gazette* a concocté son analyse. Plusieurs questions se posaient. Quelles bouteilles choisir ? Nous avons opté pour un mélange de vins languedociens (premier vignoble au monde) et d'autres régions (Bordeaux, Bourgogne, Provence). De crus prestigieux (Daumas Gassac, Puech-Haut, Bergerie de l'Hor-

tus) et de prix modérés. De vins conventionnels et de produits issus de l'agriculture biologique.

## 35 pesticides testés

Question suivante : que rechercher ? Des pesticides, bien sûr, mais lesquels ? Deux études du même tonneau nous ont aidés à identifier les molécules utilisées par les vignerons : celle réalisée par Pan Europe

(2), fédération d'associations écolos européennes, et celle publiée par le magazine *Que Choisir* (3). Outre cette liste de produits chimiques, le laboratoire Cereco, spécialisé dans la recherche de contaminants agroalimentaires, a fait ses propres suggestions, pour arriver à un total de 35 pesticides évalués.

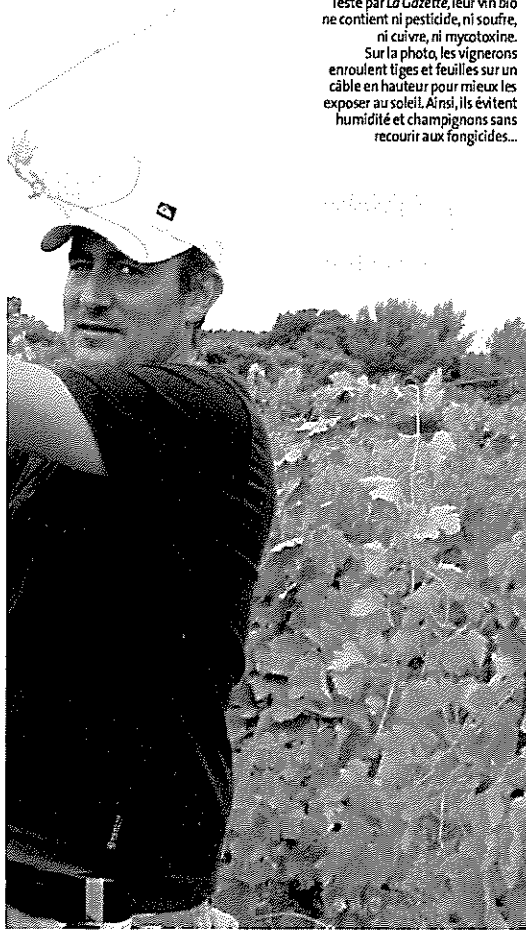
Mais c'était faire la part trop belle aux vins bio. Par définition, la viticulture biologique n'utilise pas les pesticides - même si l'étude Pan Europe distingue un bourgogne bio contaminé par un pesticide utilisé sur la parcelle conventionnelle voisine...



PHOTO GUILLAUME BONNET/STY

# test La moitié des vins conventionnels contiennent des pesticides

Nous sommes au Domaine de la Prose, à St-Georges-d'Orques. Testé par *La Gazette*, leur vin bio ne contient ni pesticide, ni soufre, ni cuivre, ni mycotoxine. Sur la photo, les vignerons enroulent tiges et feuilles sur un câble en hauteur pour mieux les exposer au soleil. Ainsi, ils évitent humidité et champignons sans recourir aux fongicides...



RÉGION	VINS CONVENTIONNELS	PESTICIDE	OCHRATOXINE, CUIVRE, SOUFRE
Languedoc	Bergerie l'Hortus Pic St-Loup 2009	RAS	RAS
Languedoc	Château des Estanilles Faugères 2007	RAS	RAS
Languedoc	Château Mourgues du Grès Costières de Nîmes 2008	dimétomorphe 0.02 mg/l métalaxyl 0.01 mg/l	ochratoxine A 0.05 µg/l
Languedoc	Château Puech-Haut St-Drézéry 2006	dimétomorphe 0.01 mg/l pyriméthanol 0.01 mg/l	RAS
Languedoc	Château de Veyran Saint-Chinian 2007	RAS	RAS
Languedoc	Domaine Félines Jourdan Picpoul de Pinet 2008	dimétomorphe 0.01 mg/l	RAS
Languedoc	Domaine Henry Grès de Montpellier 2007	RAS	RAS
Languedoc	Mas de Dumas Gassac 2007	dimétomorphe 0.03 mg/l	RAS
Languedoc	Frontignan Premier Muscat	RAS	ochratoxine A 0.21 µg/l
Bourgogne	Pinot noir 2008	dimétomorphe 0.01 mg/l pyriméthanol 0.08 mg/l boscalid 0.02 mg/l	RAS
Bordeaux	Château La Roche Beaulieu 2004	RAS	RAS
Provence	Côtes de Provence 2009	RAS	RAS
<b>VINS BIO</b>			
Languedoc	Domaine de la Prose St-Georges-d'Orques 2007	RAS	RAS
Languedoc	Hecht & Bannier Languedoc 2008	RAS	RAS
Languedoc	Natura cabernet sauvignon	RAS	RAS

RAS : rien à signaler. µg/l : microgramme par litre.

Voici le résultat des analyses diligentées par le laboratoire Cereco à Nîmes Garons. Précision importante: les six vins qui présentent des traces de pesticides et/ou d'ochratoxine A (mycotoxine) sont tous très en dessous des "limites maximales de résidus" autorisées. Ces limites réglementaires européennes, définies pour le

raisin de cuve, sont les suivantes: 3 mg/kg pour le dimétomorphe, 5 mg/kg pour le pyriméthanol, 5 mg/kg pour le boscalid, 1 mg/kg pour le métalaxyl. En ce qui concerne l'ochratoxine A, appliquée au vin, la limite est de 2 µg/kg (2 microgrammes par kilo). Liste des 35 pesticides recherchés par le laboratoire: azoxystrobine, boscalid,

bromoprophyllate, captan, carbendazimes, chlorpyrifos-ethyl, cyprodonil, difenoconazole, dimétomorphemanèbe, fenbuconazole, fenhexamid, fenoxycarb, fludioxonil, fluzilazole, folpet, iprodione, iprovalicarb, métalaxyl, méthamidophos, myclobutanil, oxadixyl, procymidone, propamocarb,

pyraclostrobine, pyriméthanol, pyrimiphos-méthyl, tebuconazole, tebufenpyrad, tetradifon, thiophanate-méthyl, thirame, trifloxystrobine, spiromaxime, zinebe, vinclozoline. Méthodes analytiques employées: chromatographie gazeuse, spectrométrie de masse et absorption atomique pour le cuivre.

légal" pour le vin. Conformément aux préconisations de l'Afssa (4), nous nous sommes référés aux "limites maximales de résidus" (LMR) applicables au raisin de cuve. Jus de raisin ou vin, les produits sont proches. Mais pas identiques, ni dans leur composition globale, ni dans leur mode de consommation.

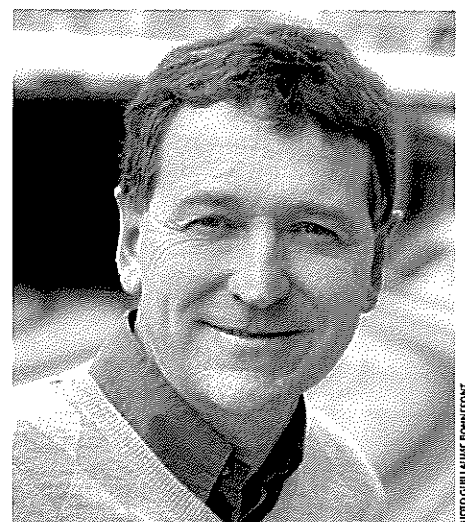
### Cancérogène

Deux: le non-franchissement de la LMR, quelle qu'elle soit, ne garantit pas l'innocuité du produit. Parce que les effets de chaque pesticide sur la santé humaine sont encore mal connus - les "limites maximales" sont à "ailleurs" régulièrement revues à la hausse. Et parce que l'association entre plusieurs pesticides, encore plus méconnue, inquiète nombre de chercheurs - leurs effets toxiques s'additionnent-ils ou se potentialisent-ils? Trois: un des quatre pesti-

cides mis en évidence par nos analyses, le pyriméthanol, est clairement considéré comme un "cancérogène possible" par l'Agence américaine de protection de l'environnement (5). Faut-il pour autant arrêter de boire du vin? Certainement pas. D'une part, parce que toute la chaîne agroalimentaire est contaminée, et on ne va pas s'arrêter de manger pour autant. D'autre part, parce que le consommateur peut opter pour du vin bio: un vin qui sort lavé de tout toxique dans notre modeste enquête.

OLIVIER RIOUX

- (1) À hauteur de 5 381 euros.
- (2) Pesticide Action Network (PAN). Étude sur la présence de résidus de pesticide dans le vin, mars 2008.
- (3) "Que Choisir" n° 459 de mai 2008. Test sur 43 vins bio.
- (4) Agence française de sécurité sanitaire des aliments.
- (5) US EPA. Office of Pesticide Programs. Carcinogen List.



PIETRO GIULIANI EDIPRESS

"Vos analyses montrent que les vins, même conventionnels, sont plutôt propres", estime le Montpellierain Didier Montet, chef du laboratoire de Sécurité des aliments au Grad.

En revanche, pour compenser l'absence de traitement par chimie de synthèse, le secteur bio a la réputation d'avoir la main lourde sur le soufre et le cuivre. On a donc rajouté la recherche de ces deux produits. Ainsi que celle d'une mycotoxine (champignon), l'ochratoxine A, susceptible de se développer davantage sur le vignoble bio qui n'emploie pas de fongicide.

### Clean

Surprise: nos trois vins bio analysés (Domaine de la Prose, Hecht & Bannier, Natura) sont "clean de chez clean"! Pas de pesticide, ni de cuivre, ni de

soufre, ni de mycotoxine. "Vos analyses sont très complètes et les vins, même conventionnels, plutôt propres, commente Didier Montet, chef du laboratoire de Sécurité des aliments au Grad. Mais les attaques fongiques, et les traitements afférents, varient beaucoup selon les années. Vous êtes peut-être bien tombé."

Reste que, du côté des vins conventionnels, six sur douze présentent des traces de pesticides. Certes, à des niveaux très inférieurs aux limites légales tolérées. Mais cela pose quand même problème pour au moins trois raisons. Un: il n'existe pas de "limite

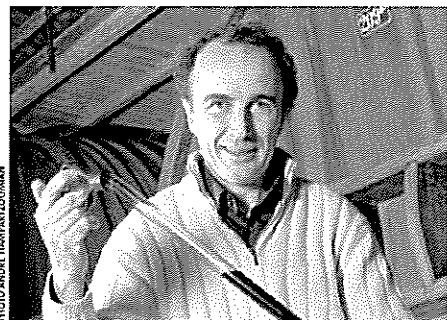
# Vins et pesticides : l'avis des spéci

Un vigneron œnologue, un professeur d'endocrinologie et un médecin commentent les résultats de notre enquête.

## J.-P. Granier

“Les vigneronns ne sulfatent plus au canon”

Jean-Philippe Granier est vigneron près du pic Saint-Loup, et directeur œnologique des Coteaux du Languedoc. Il met en avant les efforts des producteurs pour réduire les pesticides.



Jean-Philippe Granier : “Avec des bouteilles vendues au rabais, on est plus ou moins obligé de recourir à la chimie.”

“**B**onne nouvelle, même si le sujet est explosif : votre enquête montre qu'à peine la moitié des vins conventionnels recèlent des traces de pesticides, à de très faibles doses. Cela traduit les efforts des viticulteurs ces dernières années. On revient à ce que faisait mon grand-père, des traitements limités, appliqués directement sur la souche. Dans les années 70-80, les vigneronns sulfataient au ‘canon’, en répandant largement les produits chimiques. Aujourd'hui, la plupart sont dans une approche plus raisonnée, avec des micro-dosages.

### Papillon

Certes, officiellement, à peine 7 à 8 % des producteurs sont en bio - le Languedoc-Roussillon étant la région la plus concernée. Mais, en réalité, au moins 25 % des viticulteurs évitent au maximum la chimie. Ils ne revendiquent pas le label bio, parce qu'ils ne veulent pas se lier les mains : selon les années et les conditions climatiques, les producteurs veulent pouvoir répondre ponctuellement à certaines attaques - notamment, ici, la flavescence dorée,

une bactérie ravageuse transmise par une cicadelle (papillon).

Bien sûr, il faut aller plus loin. Demain, ou après-demain, le vin sera complètement naturel, sans aucune trace de pesticide. Et la région sera leader, car le vent et le soleil traitent naturellement les vignes.

Mais on ne peut pas tout changer du jour au lendemain. Et il faut que les pouvoirs publics nous aident à aller dans ce sens, tout comme les chercheurs mettant au point des alternatives de lutte biologique.

Il faut aussi que le vin retrouve un prix normal. Avec des bouteilles vendues au rabais, on est plus ou moins obligé de recourir à la chimie : car elle supprime des risques onéreux et permet d'aller plus vite. Comme avec le bio, le consommateur doit payer pour sa sécurité. Mais il ne faudrait pas pour autant diaboliser le vin actuel, déjà malmené par les ligues anti-alcool. Les salades ou les fraises sont également touchées par les pesticides. C'est toute la filière agroalimentaire qu'il faut améliorer.”

PROPOS RECUEILLIS PAR OLIVIER RIOUX

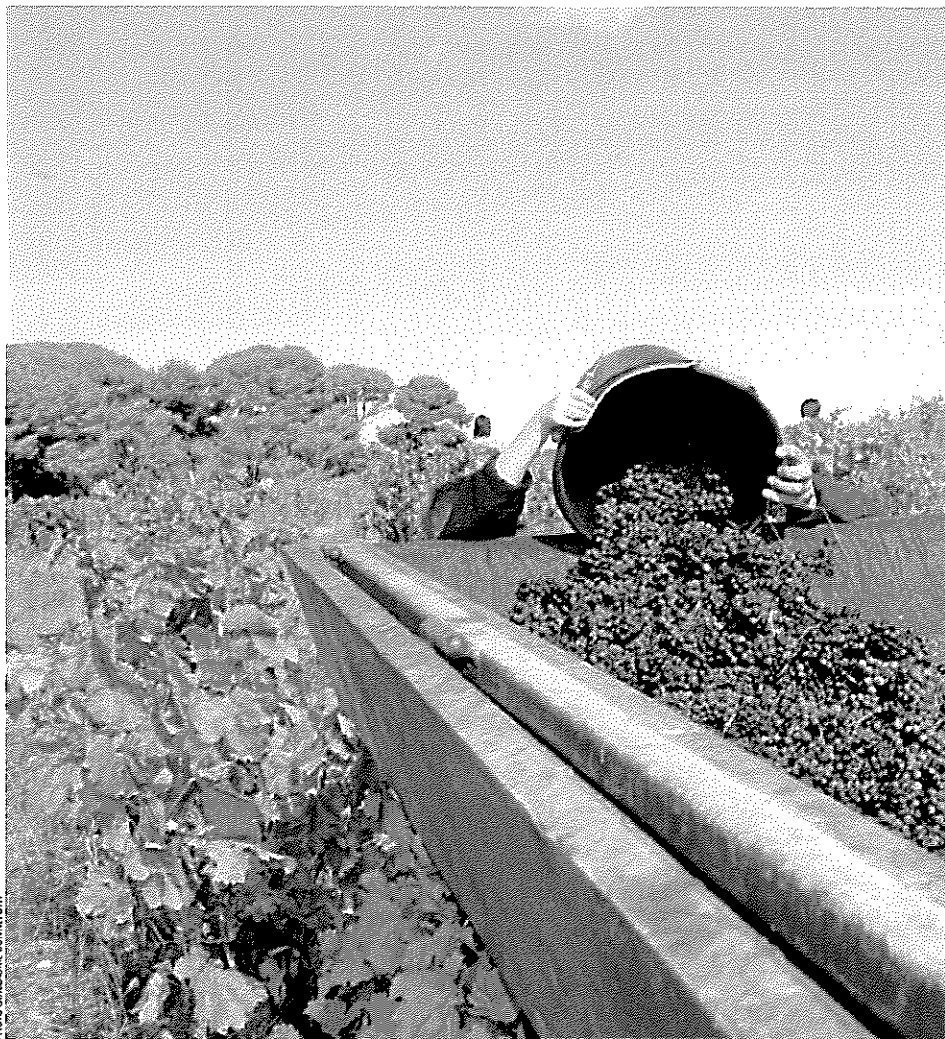


PHOTO GUILAUME BONNETON

## Professeur Sultan : “Attention aux effets cocktail”

Charles Sultan est professeur d'endocrinologie pédiatrique au CHU de Montpellier. C'est un des meilleurs spécialistes de l'impact des pesticides sur les troubles du développement et de la reproduction.

“**O**n ne peut que se réjouir du fait que les vins bio testés par *La Gazette* ne contiennent ni pesticides, ni métaux lourds. Plus globalement, votre étude me semble honnête, et assez exhaustive. Cela dit, vous avez recherché ‘seulement’ 35 résidus phytosanitaires. Alors qu'il existe plus de 5 000 pesticides, des herbicides aux fongicides en passant par les insecticides. Certains n'apparaissent peut-être pas dans votre étude parce que, tout simplement, vous ne les avez pas cherchés.

### Multiplication

Je profite de votre enquête pour délivrer deux messages :

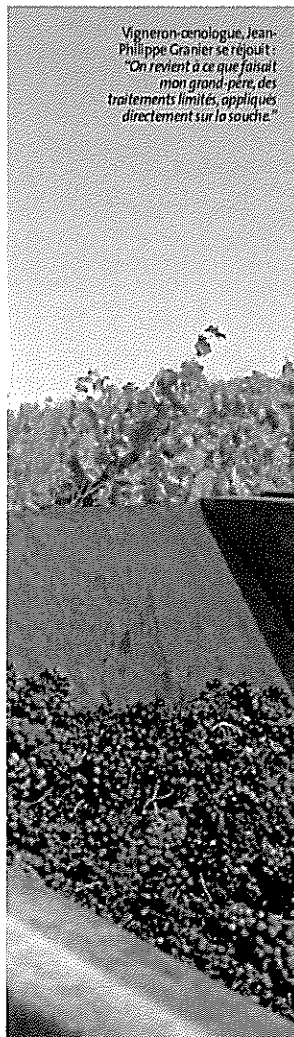


Charles Sultan : “Les limites officielles de résidus autorisés ne prennent en compte que les effets toxiques immédiats.”

deux mises en garde que je formulerai aussi à l'Assemblée nationale mardi 14 lors du colloque sur les perturbateurs endocriniens.

D'abord, politiques et industriels devraient prendre davantage en compte l'effet cocktail. On sait aujourd'hui que quand on mélange différents pesticides, ils se potentialisent, ils renforcent leurs effets. Ce n'est pas une simple addition, mais une multiplication dont on ne connaît pas encore le véritable impact. Ensuite, les pouvoirs publics devraient intégrer l'effet accumulation. Les pesticides peuvent être stockés dans le sang et s'accumuler tout le long de

# alistes



Vigneron-œnologue, Jean-Philippe Granier se réjouit : "On revient à ce que faisait mon grand-père, des traitements limités, appliqués directement sur la souche."

## Docteur Chevallier

### "On prend enfin conscience des risques sanitaires"

Médecin montpelliérain, Laurent Chevallier participe ce mardi 14 à un colloque sur les "perturbateurs endocriniens" - notamment les pesticides - à l'Assemblée nationale. Le point sur ce sujet d'actualité.

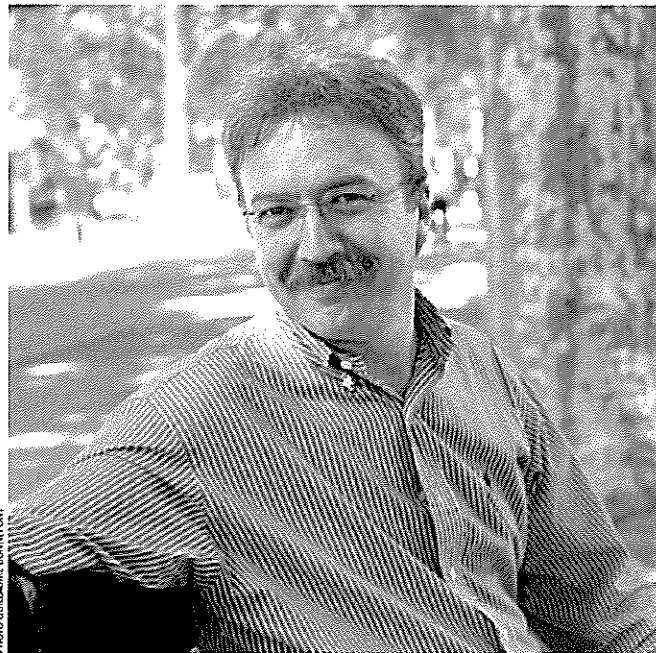


PHOTO GÉRARDINE ROCHET

Laurent Chevallier : "Depuis peu, on sait qu'il y a un lien direct chez l'agriculteur entre pesticides et lymphomes."

**La Gazette. Perturbateur endocrinien, qu'est-ce que ça veut dire ?**

**Dr Chevallier.** Ce sont tous les produits chimiques qui perturbent le fonctionnement des glandes et la sécrétion des hormones. Avec de nombreux risques potentiels sur la santé : cancer, diabète, obésité, maladies cardiovasculaires, troubles de la reproduction ou du comportement, malformations.

**Quels sont les produits actuellement mis en cause ?**

Il y a d'abord le bisphénol A, contenu dans certains biberons. L'Assemblée et le Sénat viennent d'interdire leur commercialisation. Car ce produit chimique réduit sans doute la fertilité, et génère peut-être des malformations urogénitales ainsi que des cancers. Avec le Réseau environnement santé dont je fais partie, nous voulons aller plus loin et interdire le bisphénol dans tous les films plastique alimentaires. Le gouvernement s'est engagé à traiter cette question devant l'Assemblée nationale en janvier 2011. C'est ce débat autour du bisphénol qui débouche aujourd'hui sur un colloque plus large à l'Assemblée et une prise de conscience des multiples risques sanitaires.

**On pense en particulier aux pesticides utilisés par les agriculteurs...**

C'est, en effet, un sujet central. La plupart des fruits, des légumes et des céréales sont traités avec des pesticides. Depuis peu, on sait qu'il y a un lien direct chez l'agriculteur entre pesticides et lymphomes. Mais le jardinier du dimanche doit aussi se méfier, même si l'exposition est plus réduite. À ce propos, nous souhaitons l'interdiction des traitements chimiques dans les jardins municipaux. C'est possible, puisque la ville d'Issy-les-Moulineaux vient de le décréter.

Outre les pesticides, nous craignons les effets des polluants organiques persistants (POP), telle la dioxine qui peut contaminer les poissons. Ou bien encore les "phtalates" intervenant dans la composition de certains plastiques. Enfin, il existe également des perturbateurs endocriniens naturels comme certaines mycotoxines. Nous assistons actuel-

lement à l'invasion d'un de ces champignons, le "zéaraléone", qui s'attaque au blé. Son développement est favorisé par l'expansion de la monoculture. Les agriculteurs bio ont trouvé la parade : cultiver de petites parcelles en rotation et enfouir les résidus de paille dans la terre.

**Parmi les intervenants du colloque, à l'Assemblée, il n'y a pas d'industriels. Dès lors, à quoi sert ce débat entre spécialistes ?**

Les industriels ne sont pas à la tribune. Mais je vous garantis que les représentants des industries agroalimentaires et cosmétiques sont dans la salle, et qu'ils prennent des notes ! Nous avons souhaité faire un colloque scientifique de mise au point avec les meilleurs experts, tels que l'Américaine Ana Soto ou le Montpelliérain Charles Sultan. On est passé du stade des alertes, lancées notamment par mon association, à celui du débat scientifique et public. Les choses évoluent dans le bon sens : les agences de sécurité sanitaire, en particulier l'Afssa (1), sont plus à l'écoute et réactives qu'auparavant.

**Quels conseils pratiques peut-on donner aux consommateurs ?**

J'en donne plusieurs dans mon dernier livre (2), qui sort en édition de poche ces jours-ci. En voici deux, par exemple. Le premier : jeter vos poêles usagées. Une substance, baptisée acide perfluorooctanoïque, les rend cancérogènes. À l'achat, il faut vérifier sur l'étiquette la mention "sans acide perfluoré", et opter pour des poêles à fond en céramique. Deuxième conseil : consommez le moins possible de soja, que ce soit en lait ou en yaourt. En fonction des doses, et des âges de la vie, ce perturbateur endocrinien naturel peut favoriser la prolifération de tumeurs mammaires, ou bien, au contraire, inhiber leur développement. Dans le doute, et sauf prescription médicale contraire, mieux vaut s'abstenir.

PROPOS RECUEILLIS PAR OLIVIER RIOUX

(1) Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

(2) "Les 100 meilleurs aliments pour votre santé et la planète", 6,50 €. Éditions Poche.

## » Vin, pesticides et bio

### » La moitié des aliments contaminés

En 2007, la Commission européenne a analysé 62 000 produits alimentaires achetés dans toute l'Union. Verdict : 41 % d'entre eux contenaient des pesticides. Et parmi eux, presque 5 % dépassaient les limites légales autorisées.

Fruits, légumes et céréales représentaient 92 % des produits évalués. Ce sont les poivrons et les raisins qui associaient le plus de pesticides différents (une dizaine) sur le même produit. Au total, 349 pesticides ont été identifiés.

Chaque année, 220 000 tonnes de pesticides sont épanchées dans l'Union européenne : 108 000 tonnes de fongicides, 84 000 d'herbicides, 21 000 d'insecticides et 7 000 de régulateurs de croissance.

### » Consommation d'alcool en baisse

En trente ans, la consommation d'alcool en France a presque chuté de moitié. Selon l'Insee, le Français moyen buvait 20,4 litres d'alcool par an en 1970, 16 en 1990 et 12,3 en 2008. La diminution de la conso de vin explique largement le phénomène.

Une étude publiée cet été confirme la tendance. Selon GFK/ISL, la part de consommateurs réguliers de vin (presque tous les jours) est passée de 51 % à 17 % entre 1980 et 2010. Parallèlement, la proportion d'amateurs occasionnels (une à deux fois par semaine) a augmenté de quinze points. Et celle des non-consommateurs a doublé.

### » L'État lutte contre les pesticides

Réduire de 50 % l'utilisation des pesticides d'ici 2018 : tel est l'objectif de l'État dans la droite ligne du Grenelle de l'environnement. Appliquant ce Plan Ecophyto, la préfecture de la Région a réuni, le 8 juillet dernier, tous les acteurs concernés : organisations agricoles, distributeurs de produits phytosanitaires, associations de protection de l'environnement ou de consommateurs. Des actions de recherche, d'expérimentation et de formation sont programmées. Au niveau national, ce plan est doté de 221 millions d'euros. Parallèlement, une étude de l'Inra affirme qu'une réduction de 30 % des pesticides serait possible sans bouleversement majeur. Avec toutefois, sur les grandes cultures, une baisse de production d'environ 6 %.

### » La Région soutient le bio

"Favoriser une agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité" : telle est l'ambition de la Région. Sur la période 2005-2009, elle a investi 6,5 millions d'euros dans le développement de l'agriculture biologique. Cela a naturellement favorisé la viticulture bio régionale, première de France. En pleine croissance, surtout depuis l'an dernier, celle-ci regroupe 798 exploitations qui couvrent 5 % des surfaces viticoles (12 661 hectares).

### » Vin : la France en tête

En 2009, la France est redevenue le premier producteur mondial de vin. Avec une production de 45,7 millions d'hectolitres - dont 13 pour la Région - elle a détrôné l'Italie qui avait pris la tête du classement depuis deux ans. Au niveau mondial, la production tourne autour de 270 millions d'hectolitres, pour une consommation qui ne dépasse guère les 250 millions d'hectos...

la vie. Or, les limites officielles de résidus autorisés ne prennent en compte que les effets toxiques immédiats.

#### Gènes

C'est d'autant plus important qu'à long terme certains pesticides modifient les gènes et les réponses cellulaires aux maladies. Plus grave encore : testées chez l'animal, ces anomalies génétiques sont transmises à la descendance. Ainsi, des troubles de la différenciation sexuelle se retrouvent sur quatre générations de rats.

PROPOS RECUEILLIS PAR OLIVIER RIOUX