



## Bien détecter les allergènes pour moins étiqueter le vin

VITICULTURE



**Des protéines utilisées lors de la vinification présentent un risque allergène.** (Crédits : DR) Jean-Philippe Dejean | 25/08/2014, 13:39 - 435 mots A Mérignac (33), le Laboratoire Excell vient de mettre au point un test qui remplace trois examens de détection de la présence de traces d'allergènes dans le vin, un vrai progrès.

Le Laboratoire Excell (1,1 M€ de chiffre d'affaires l'an dernier, 95.800 € de résultat net, avec moins de 10 salariés), présidé par Marie-Dominique Labadie, vient de développer une technologie innovante permettant de prouver l'absence totale de risque allergique dans une bouteille de vin en un seul test. Depuis 2012, un règlement européen impose l'étiquetage du risque potentiel d'allergènes sur les bouteilles de vin. Obligation d'étiquetage des bouteilles à laquelle échappent les vins pouvant faire la preuve d'une absence totale d'allergènes. Ces derniers sont liés à la présence éventuelle dans le vin de trois protéines utilisées dans la vinification. Il s'agit de la caséine, protéine du lait utilisée pour la clarification et l'élimination de l'oxydation des vins blancs et rosés ; l'ovalbumine, protéine de l'œuf utilisée pour la clarification des vins rouges, et le lysozyme, protéine de l'œuf employée pour le contrôle des bactéries lactiques.

### " + Nature -Pesticides"

Jusqu'à présent, prouver l'absence de ces protéines dans une bouteille de vin obligeait à faire trois séries d'examens, précise le laboratoire Excell, chacun étant spécifique à une protéine. Ceci à l'aide d'un test de type Elisa "qui donne d'un laboratoire à l'autre des résultats extrêmement variables", pouvant faire l'objet d'une contre-expertise. Le test unique mis au point par Excell s'impose ainsi comme une véritable innovation. Il permet de contrôler "la présence de traces d'allergènes en dessous du seuil de détection limite imposé au niveau international et de s'affranchir ainsi de l'obligation d'étiquetage à un coût bien plus compétitif avec des délais inégalés quel que soit le type de vin". Excell fait appel à une technologie utilisant notamment la spectrométrie de masse, qui permet de mieux identifier et quantifier ces allergènes "par rapport aux kits immuno-enzymatiques".

## OBJECTIF AQUITAINE LA LETTRE / 25 AOÛT 2014

Egalement implanté en Espagne et au Chili et très engagé dans les analyses œnologiques, le Laboratoire Excell, agréé Cofrac, intervient dans de plusieurs autres secteurs : agroalimentaire, construction/rénovation, expertise/conseil, e-liquide (cigarettes électroniques), packaging/bouchage, qualité de l'air intérieur, vérifications d'appareils. Pour valoriser le travail fait par les vignerons engagés dans une démarche d'agriculture raisonnée, dans l'incapacité de communiquer officiellement à ce sujet, le laboratoire Excell s'est lancé en 2010 dans la création du logo " + Nature -Pesticides", à partir d'un cahier des charges drastique. Excell ne délivre ce logo qu'aux exploitations viticoles ayant "10 à 1.000 fois moins" de résidus chimiques que les limites maximales de résidus (LMR) tolérées par la réglementation.