

VITICULTURE

60% des vins seraient pollués par les phtalates

Selon une étude du laboratoire **Excell** basé à Mérignac en Gironde, portant sur 100 vins et 30 spiritueux français, seulement 17% d'entre eux ne contiendraient pas de phtalates. Les phtalates sont des molécules chimiques dites repro-toxiques, des perturbateurs endocriniens suspectés de provoquer stérilité, malformations à la naissance et cancers. La plus connue est le bisphénol A, utilisé dans les plastiques et dont l'usage est prohibé en France dans les biberons depuis 2013, et bientôt dans tous les contenants alimentaires. Mais il existe une quarantaine d'autres phtalates, toujours autorisés en France. Le laboratoire bordelais, qui a analysé un échantillon aléatoire de vins rouges, blancs et rosés de toutes origines, révèle que les Français boivent donc sans le savoir des doses non négligeables de phtalates en consommant du vin. *«Dans les vins analysés, le di-butyl phtalate, le di-éthylhexyl phtalate et le butyl-benzyl phtalate (BBP) sont les molécules les plus fréquemment dosables, précise le laboratoire. Or 59% des vins analysés recèlent des quantités significatives de DBP.»* Les revêtements des cuves en résine époxydique *«représentent les sources majeures de pollution»*. Bien que la réglementation fixe des quantités maximales de phtalates dans les denrées alimentaires, l'étude révèle que 11% des vins et 19% des spiritueux analysés dépassent les limites autorisées.