

Radio Entre-deux-Mers 98.4 FM
à Sauveterre-de-Guyenne, rue Saint-Romain.

« Parlons Terroir » émission de Patrick Couzineau
du jeudi 21 mars 2019, en direct, de 17 h 00 à 19 h 00.

Cette émission, d'une durée d'une heure, a été rediffusée samedi 23 mars 2019.
On peut la réécouter, en podcast, sur le site-internet de Radio Entre-deux-Mers :
www.radio-entre-2-mers.com

Damien Pallaruelo (technicien de Radio Entre-deux-Mers) : Bonjour à toutes et à tous. Et, bienvenue sur Radio Entre-deux-Mers 98.4 FM www.re2m.com . C'est l'heure de « Parlons Terroir » avec Patrick. Bonjour, Patrick.

Patrick Couzineau : Bonjour, Damien. Ça va ?

Damien Pallaruelo : Ça va bien. Et toi ?

Patrick Couzineau : Écoute, chaudement. Je crois que le printemps est arrivé.

Damien Pallaruelo : Le printemps est vraiment là.



Patrick Couzineau, l'animateur de « Parlons Terroir ».

Les invités

Patrick Couzineau : Bon, c'est sympa. Alors, aujourd'hui, on va parler de vin. D'abord, avec Jean Saric qui était chirurgien du foie, au Centre Hospitalier Universitaire de Bordeaux, et qui est viticulteur, dans l'Entre-deux-Mers, à Lugasson (Château Turon La Croix). Alors, il va présenter une conférence, vendredi 22 mars, de 17 h 00 à 19 h 00, à la Maison des Vins de l'Entre-deux-Mers, à La Sauve Majeure. Cette conférence est intitulée : « Le vin est, à la fois, un plaisir, un remède, une maladie. » Donc, on va aborder tout ça. Puis également, je reçois Jacques Gaye et Bernard Médina, aussi retraités. Ils viennent nous parler du laboratoire du Service de la Répression des Fraudes de

Bordeaux où ils ont travaillé, durant toute leur carrière, à traquer les fraudes sur le vin. Hier, ils contrôlaient la qualité. Désormais, c'est les origines. Alors, tout de suite, on va commencer par Jean Saric. Bonjour.

Jean Saric : Bonjour.

Chirurgien du foie

Patrick Couzineau : Alors, comment est venu : donc, chirurgien du foie ? C'est ça ?

Jean Saric : Oh, c'est le hasard de l'enseignement à la Fac. Voilà. On tombe sur un patron qui vous apprécie. Il fait de la chirurgie hépatique. Et, vous devenez son élève. Il vous demande de développer la spécialité.

Patrick Couzineau : Donc, spécialiste ...

Jean Saric : Alors, moi, je me suis spécialisé en chirurgie digestive que j'ai pratiquée pour tous les organes. Ensuite, je me suis spécialisé dans la chirurgie du foie. Et, dans la chirurgie du foie, j'ai créé la transplantation hépatique, à Bordeaux, en 1992.

Patrick Couzineau : Donc, ça veut dire que le foie, ça peut ... ; donc, on peut changer le foie.

Jean Saric : Oui, absolument. Oui, c'est la seule façon. Il n'y a pas de médicament qui peut traiter une maladie grave du foie. Donc, ça passe par : soit éviter la maladie ; mais soit, quand il est très malade, cérotique, le remplacer. C'est pas toujours faisable, d'ailleurs.

Patrick Couzineau : Pas toujours faisable. Alors, le foie, c'est à partir de quoi ? de donneurs ?

Jean Saric : Les greffes de foie, c'est des donneurs actuellement humains ; voilà. Ce sont des donneurs cadavériques, ou des donneurs apparentés. Des donneurs vivants, on peut prendre une partie de foie de quelqu'un et greffer un adulte ou un enfant. Je ne rentre pas dans les détails.

Patrick Couzineau : Oui, oui ; c'est un peu compliqué. Parce que c'est une opération qui dure longtemps ?

Jean Saric : La plus simple : 5-6 heures. Jusqu'à une dizaine d'heures quand c'est un peu compliqué.

Patrick Couzineau : Voilà, c'est ça ... On reste debout ...

Jean Saric : Oh, mais, on est très content. On adore ça.

Patrick Couzineau : Enfin, bon. C'est quand même particulier. Le foie, ça se régénère. Vous prenez des cas extrêmes quand il faut changer un foie.

Jean Saric : Absolument. Quand un foie est agressé, par un virus ou par une bonne prise d'alcool, s'il est sain, il est capable de récupérer. Par contre, si les agressions se succèdent, on va aller jusqu'à une cirrhose. Différentes étapes jusqu'à la cirrhose. Ça met une trentaine d'années. Quand vous avez acquis ce statut de cirrhotique, la marche arrière n'est plus possible ; la régénération n'est plus possible. Vous pouvez faire la fête et agresser votre foie ; il va récupérer. Mais, si vous la faites trop, il va arriver à la cirrhose ; il ne faut plus faire la fête. Donc, c'est trop tard. Il faut faire de la prévention.



Jean Saric et Damien Pallaruelo.

Patrick Couzineau : On va parler du vin. Mais, il n'y a pas que le vin. Il y a certains médicaments qui peuvent aggraver le foie.

Jean Saric : Dans tous les papiers, c'est presque proche de l'anecdote. Les maladies graves liées à des prises médicamenteuses, les maladies graves du foie, n'existent pas. Sauf des prises suicidaires à base de paracétamol, qui peuvent détruire le foie complètement.

Patrick Couzineau : Si on en prend trop ...

Jean Saric : Voilà.

Patrick Couzineau : La dose, c'est le poison.

Jean Saric : Oui, c'est vrai sur les médicaments. Les vraies maladies du foie, c'est le virus, l'alcool et le gras dans le foie ; les trois causes principales. Les médicaments, c'est epsilon.

Patrick Couzineau : Quand on dit : le gras dans le foie. C'est quoi ?

Jean Saric : Le gras dans le foie. Quand vous êtes en surpoids général, la graisse qui se met dans votre ventre et sous votre peau, elle se met aussi dans le foie. Ça s'appelle le foie gras. Le foie gras humain n'est pas différent du foie gras de canard. Pour que le canard fasse un foie gras, il faut le gaver. Si vous mangez trop, vous faites un foie gras. Ce foie gras est toxique pour le foie. Il s'accompagne d'une hépatite. C'est ce qu'on appelle la stéato-hépatite. Ça donne une inflammation du foie qui est la première étape de la transformation vers la cirrhose. Et, la cirrhose va donner un cancer. Généralement, c'est le cheminement : le gras, l'hépatite sur le gras, la fibrose ; le foie commence à durcir, il devient cérotique, ensuite il devient cancérigène.

Patrick Couzineau : On parle souvent, en France, quand on a pas mal bu, ... On dit : Ah, j'ai une crise de foie.

Jean Saric : Oui, oui ; ça fait partie des symboliques locales, françaises. Ça n'existe pas dans les pays anglo-saxons. Donc, nous avons inventé une maladie qui nous rassure. On dit : la crise de foie. En fait,

ce sont des excès alimentaires. Vous êtes patraque du ventre qui associe, sans doute, différents dysfonctionnements intestinaux, du foie, du pancréas. On n'est pas bien. On dit : crise de foie. Mais ça n'existe pas.

Viticulteur à Lugasson

Patrick Couzineau : Alors, vous avez fait des greffes du foie, donc sauvé des vies humaines. Mais, par ailleurs, vous êtes aussi viticulteur. Là, c'est une exploitation viticole familiale.

Jean Saric : On habite dans la région de Lugasson. Personne ne connaît Lugasson ... ; c'est à côté de Rauzan et de Sauveterre, dans l'Entre-deux-Mers. J'ai eu la chance d'hériter d'une petite propriété familiale que je fais vivre comme un petit viticulteur amoureux de son lieu de vie et de son mode de vie.

Le vin est, à la fois, un plaisir, un remède et une maladie.

Patrick Couzineau : Alors, vous allez faire une conférence, demain, à La Sauve Majeure, près de l'abbaye d'ailleurs, à la Maison des Vins de l'Entre-deux-Mers. Ça sera une conférence sur le vin. Le vin est un plaisir, un remède et une maladie. Alors, pourquoi ?

Jean Saric : Oui. L'idée, c'est que vous entendez en permanence les gens dire : Le vin n'est pas un alcool comme les autres parce que, parce que ... ; donc, il est moins dangereux que l'alcool. Et puis, la ministre de la santé, Agnès Buzyn qui dit : Le vin est un alcool comme les autres car il peut être dangereux. Les deux ont raison. Le vin a des spécificités. Mais, l'éthanol qui est dans le vin, est aussi toxique que l'éthanol qu'il y a dans la bière ou dans un Pastis. Donc, la dangerosité vient de la molécule d'éthanol et de la dose qu'on prend. Ceci étant, la prise d'alcool assure du plaisir à soi-même.

Patrick Couzineau : Si vous soufflez dans un ballon, les gendarmes ...

Jean Saric : Alors ... Je vais y revenir là-dessus. Mais vous m'avez posé une question sur le plaisir, le plaisir personnel et sociétal. Le remède, ça aide à vivre avec soi-même ; ça aide la société à vivre avec chacun. Ensuite, les excès de ce plaisir, les excès de cette fonction remède peuvent être pathologiques. C'est ça qu'il faut éviter. Il faut garder le plaisir, garder le remède, éviter la maladie. Ceci étant, ce que je fais comme raisonnement actuellement : c'est la dangerosité à soi-même. Par contre, je suis beaucoup plus draconien, pour répondre à votre autre question : la dangerosité à autrui, quand vous prenez trop d'alcool et que vous devenez dangereux au volant ; c'est pas le risque que vous faites courir à vous-même. Si vous vous tuez tout seul, ce n'est pas grave, tant pis pour vous. Mais, si vous tuez vos passagers ou quelqu'un qui est en face, vous avez tué quelqu'un qui n'a pas à bénéficier de votre prise d'alcool. Ça, il faut être draconien là-dessus. Autant je plaide pour savoir bien boire ; autant, au volant, je suis pour une alcoolémie à zéro. Mais il faudrait faire pareil avec les médicaments, les psychotropes, les drogues que les chauffeurs prennent. Il n'y a pas que le vin au volant.

Patrick Couzineau : C'est ça ; c'est ça. On répète souvent ...

Jean Saric : Absolument. On ne teste que l'alcool ; on pourrait tester autre chose : les médicaments, les somnifères, les psychotropes, ...

Patrick Couzineau : Les laboratoires pharmaceutiques sont peut-être plus puissants que la filière viticole.

Jean Saric : J'en sais rien. Mais, bon ... Chacun a le droit de défendre ... Mais, l'Etat a une fonction au-dessus des lobbies et il devrait arbitrer mieux.

Patrick Couzineau : Quand vous dites : remède ; autrefois, il y avait les remèdes. On disait : Pour telle maladie, il faut boire tel vin.

Jean Saric : Oui, c'est des amusements. Le vin blanc pour la fonction rénale. Le vin rouge pour refaire des globules rouges. C'est de l'ordre du symbole. Voilà ; moi, je pense. Ça n'a pas de vraie fonction. Les seuls effets bénéfiques du vin qu'on connaît, ce sont les tanins qui sont des anti-oxydants, qui sont protecteurs des maladies cardio-vasculaires. Alors, vous avez des tanins dans le vin rouge plus que dans le vin blanc. Vous avez plus de tanins dans certains cépages que dans d'autres. Donc, c'est sûr, il vaut mieux prendre du tannat, par exemple, un vin du Sud-Ouest.

Patrick Couzineau : ... ou de l'irouléguy ... Mais, il y en a qui ne supportent pas bien le tannat ...

Jean Saric : Et, vous avez aussi des tanins dans les vins blancs élevés en barriques, par exemple, les tanins du chêne à ce moment-là. Grosso modo, c'est les tanins qui sont protecteurs ; c'est pas l'alcool du vin ; c'est les tanins.

Patrick Couzineau : Mais, également, quand vous dites : Le vin, ça apporte aussi ... ; le fait de boire du vin, on est dans un état second.

Jean Saric : Oui ; mais c'est l'effet psychotrope. C'est ce que l'on recherche. Parce que, pour vivre avec soi-même, de temps en temps, quand on se regarde dans la glace, on n'est pas toujours très brillant ; on est timide en société. Donc, il faut se libérer, pour aller en boîte, pour faire la fête, etc. Après, c'est un problème de seuil. En société aussi, nous avons besoin de cette fonction thérapeutique pour vivre ensemble. Il faut des fêtes de Bayonne, de Pampelune, ...

Patrick Couzineau : ... les fêtes de famille ... les mariages ... et les enterrements aussi ...

Jean Saric : Il faut boire aux enterrements, pour fêter le bon vivant qu'on enterre.

Patrick Couzineau : Donc, pour vous, c'est un plaisir ; c'est un remède ; mais également, ça peut être une maladie.

Jean Saric : C'est le vrai sujet. Moi, je plaide pour garder le plaisir à 100 % , le remède à 100 % s'il est nécessaire (avec des arbitrages personnels et de société) ; pour que le plaisir et le remède ne se transforment pas en maladie. Ceci étant, si vous avez envie de mourir d'une maladie liée à l'alcool, libre à vous. Si vous devez mourir à 75 ans, parce que vous avez trop bu, ça prouve, peut-être, que si vous n'aviez pas bu, vous vous seriez suicidé à 35. Heureusement que vous mourrez à 75. Pour être un peu provocateur ...

Patrick Couzineau : Ce qui est intéressant, c'est que le vin, quand vous travailliez à l'hôpital, lorsqu'une personne commence à prendre du vin, ça va beaucoup mieux.

Jean Saric : Oui, c'est vrai. Alors, moi, dans ma spécialité, en chirurgie digestive : toute intervention dans l'abdomen bloque la fonction digestive, la prise d'alimentation, le transit digestif. Donc, pour se remettre en vie, il faut le fonctionnement digestif. La reprise du vin est symboliquement importante pour les patients, pour ceux qui aiment ça. Et, notamment le vin rouge, parce qu'il y a une symbolique que l'on retrouve dans ... (?)

Patrick Couzineau : C'est lié au sang, finalement.

Jean Saric : Alors, si vous faites l'histoire de Bacchus, c'est l'histoire du Christ. Bacchus qui est sorti de la cuisse de Jupiter ; à partir d'une goutte de sang, il a été fécondé ... (?). C'est la même symbolique que la Vierge Marie et le Saint Esprit. C'est le même système. La chrétienté n'a récupéré que le mythe de Bacchus. Les premières églises catholiques sont construites sur des temples de Bacchus ; ils faisaient des économies !

Patrick Couzineau : Et, du coup, on fait des bacchanales.

Jean Saric : Et, les bacchanales nécessaires ... On peut même rappeler les symposiums grecs, par exemple, qui ont été décrits. C'était des fêtes. Les maîtres de cérémonies étaient chargés de faire tourner l'alcool, de choisir la dilution de cet alcool, de faire le rite des libations, et d'exclure les gens qui n'apportaient plus de plaisir à la conversation, mais qui commençaient à rouler sous la table. C'est bien ça la symbolique d'une bacchanale qui est un peu issue du symposium grec ; c'est de bien boire.

Patrick Couzineau : On dit que bien boire fait délier les langues.

Jean Saric : Absolument. Montaigne disait à son fils : Si tu veux être utile à la société, il faut que tu apprennes à parler dans les bistrotts, mais pas dans les écoles particulières de la parlerie que fabrique l'État. Je ne citerai aucune Grande École actuelle. Quand on n'est pas un énarque aseptisé, on réfléchit mieux ...

Patrick Couzineau : Très bien. Donc, conférence de Jean Saric, chirurgien du foie au CHU de Bordeaux, viticulteur dans l'Entre-deux-Mers, à Lugasson, au Château Turon La Croix. Il animera une conférence, le vendredi 22 mars, donc demain, de 17 h 00 à 19 h 00, à la Maison des Vins de l'Entre-deux-Mers, à La Sauve Majeure. Eh bien, merci, Jean Saric.

Jean Saric : Merci.

Intermède musical : Une chanson de Françoise Hardy, « Tous les garçons et les filles » (choisie par Jacques Gaye)

Damien Pallaruelo : De retour dans « Parlons Terroir », sur Radio Entre-deux-Mers, avec Patrick et ses invités.

Patrick Couzineau : Voilà. Donc, on vient d'entendre Jean Saric qui nous a parlé d'une conférence qui va avoir lieu, demain, à La Sauve Majeure, sur ... Bon, il était chirurgien spécialiste du foie au CHU de Bordeaux. Il fera une conférence sur le vin qui est, à la fois, un plaisir, un remède et une maladie. Puisqu'on est sur le vin, on va passer, maintenant, au laboratoire du Service de la Répression des Fraudes, avec Bernard Médina et Jacques Gaye. Bonjour, messieurs.

Jacques Gaye et Bernard Médina : Bonjour.

Le laboratoire

Patrick Couzineau : Alors, le laboratoire du Service de la Répression des Fraudes, c'est une longue histoire. Vous y avez passé toute votre jeunesse, je dirai, ... au sein du laboratoire.

Bernard Médina : Jacques, peut-être, tu veux commencer ?

Jacques Gaye : Non, non ; commence, Bernard.

Bernard Médina : ... On va pas s'en sortir !

Patrick Couzineau : Vous avez commencé comme œnologues.

Bernard Médina : On est œnologues. On a eu des professeurs très connus : Jean Ribéreau-Gayon, Pascal Ribéreau-Gayon, Emile Peynaud, Pierre Sudraud bien sûr. Et, moi, Bernard Médina, j'ai dirigé le labo ; j'ai succédé à Pierre Sudraud ; à l'époque, c'était le laboratoire de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité.

Patrick Couzineau : D'accord, Répression des Fraudes et Contrôle de la Qualité. À ce moment-là, nous sommes dans les années 1970, par là ?

Bernard Médina : Oui, après les années 1968, ..., 1976 ... Moi, j'ai commencé ma carrière comme chef de travaux.

Patrick Couzineau : Alors là, le laboratoire par lui-même a beaucoup évolué.

Bernard Médina : On a changé de ministère, déjà. On est passé du ministère de l'agriculture au ministère des finances, et après du budget et de l'économie. Et, même à la fin, on a fusionné avec le Service des Douanes, pour former le SCL : le service commun des laboratoires. Alors, commun à la Douane et commun à la CCRF (Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes).

Patrick Couzineau : D'accord. Service des Fraudes et Consommation.

Bernard Médina : DGCCRF : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. DGDDI : direction générale des douanes et des droits indirects. On joignait l'utile à l'agréable.

Patrick Couzineau : Alors, au départ, au laboratoire, vous faisiez quoi ?

Jacques Gaye : Au début du XX^e siècle, ça s'appelait : Station agronomique et œnologique. Et, on a contrôlé la composition des engrais, des engrais chimiques.

Bernard Médina : Il y avait de la fraude sur certains engrais.

Jacques Gaye : ... sur la composition.

Patrick Couzineau : Pourquoi, c'était un laboratoire agronomique ?

Jacques Gaye : Parce que le laboratoire analysait des sols de vignobles, d'autres choses que les vins. Et après, c'est devenu l'Institut d'Œnologie, dans les années ... (alors là, je m'en rappelle plus ...) ... dans les années 1960 – 1970 ... C'était dans l'enceinte de la Faculté des Sciences, à Talence. Et, dans

le même laboratoire, il y avait le Service de la Répression des Fraudes et l'Institut d'Œnologie. On a été séparé en 1982 ...

Bernard Médina : ... au moment de la création du ministère de la consommation. On était au ministère de l'agriculture jusque là.



Bernard Médina

Jacques Gaye

Jacques Gaye : Nous, on travaillait au laboratoire. À côté, il y a toute une structure administrative. Il y a des contrôleurs qui prélèvent des échantillons, dans les chais, dans les magasins. Ils nous portent l'échantillon. Nous, on fait l'analyse, avec une conclusion : conforme ou non conforme. Et, quand c'est non conforme par rapport à la réglementation, on l'envoie au juge du tribunal qui prend une décision. C'est comme ça que ça marche.

Patrick Couzineau : Vous, vous êtes ... Ces échantillons, ils venaient de partout ? Comment ça marche ?

Bernard Médina : Non, il y a des régions administratives, pour les laboratoires SCL, si vous voulez. On ne peut pas tout faire, de partout. Par contre, au laboratoire de Bordeaux, on avait des spécialités qui étaient uniques – par exemple, les matériaux au contact avec les aliments. On a développé ça énormément ; donc, on était responsable pour toute la France.

Patrick Couzineau : Quand vous dites : matériaux au contact des aliments, c'est le plastique ; c'est quoi ?

Bernard Médina : Le plastique. Ça peut être les bouchons, par exemple. Essentiellement, tous les matériaux que l'on peut avoir. Les céramiques, etc ...

Patrick Couzineau : J'ai lu, par ailleurs, qu'il y avait des bouchons qui contenaient du mercure. C'est ça ?

Bernard Médina : Alors là, je sais pas. Donnez-moi l'article ...

Jacques Gaye : ... des traces de mercure. Le mercure, c'est un métal dangereux bien sûr.

Bernard Médina : Je ne vois pas pourquoi on aurait trouvé du mercure.

Le plomb des capsules

Jacques Gaye : Bernard Médina et moi-même, nous nous sommes intéressés aux résidus du plomb. Autrefois, les capsules de surbouchage des bouteilles de vins étaient dans un alliage plomb-étain. Et, on a trouvé des vieux millésimes de vins qui étaient enrichis beaucoup en plomb (quand les bouteilles étaient couchées).

Patrick Couzineau : Les vins étaient plombés !

Jacques Gaye : On a fait beaucoup d'analyses. On a envoyé les dossiers à Bruxelles, à l'Europe. Et, on a dit qu'il fallait remplacer les capsules en plomb-étain. Et maintenant, il n'y en a plus du tout.

Bernard Médina : Ça a été une décision de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin). Le laboratoire de Bordeaux a toujours été très actif à l'OIV, à proposer des méthodes de laboratoire. L'OIV est basé à Paris ; il regroupe tous les pays producteurs de vins.

Patrick Couzineau : Sauf, les Etats-Unis.

Bernard Médina : Non, c'est pas tout à fait ça. Les Etats-Unis y ont participé, pendant de nombreuses années. Ils ont claqué la porte, à un moment donné.

Patrick Couzineau : Ils ont fait du Trump, quoi ...

Bernard Médina : À l'époque, oui. Mais, pas tout à fait ; il y avait certaines raisons politiques, politico-... Mais, ça n'avait rien à voir avec le vin.

La résonance magnétique nucléaire

Patrick Couzineau : Oui, tout à fait d'accord. Donc, vous, vous avez eu l'occasion de voir des vins frelatés.

Bernard Médina : Et, malheureusement, c'était un peu notre vocation. C'est-à-dire, on était là pour faire un peu ... ; discuter ; faire le gendarme ou l'arbitre. On a vu ...

Jacques Gaye : On a eu, quand même, des appareils qui nous ont servi pour rechercher les fraudes ou des abus. Autrefois, pour rechercher l'ajout de sucre dans le vin ou dans le jus de raisin ...

Patrick Couzineau : Ce qu'on appelle : chaptaliser.

Jacques Gaye : Voilà. On avait une méthode un peu simple. C'était le rapport alcool sur extrait sec. Et, un jour, c'était dans les années 1980, par là, ...

Bernard Médina : ... un peu plus tard.

Jacques Gaye : On a eu un appareil qui s'appelait Résonance Magnétique Nucléaire (RMN). Alors là, Bernard pourra le décrire plus en détails parce que, moi, je n'ai pas utilisé cet appareil. Et ça, c'est un appareil fiable. On peut trouver l'origine du sucre (si c'est du sucre de betterave ou du sucre de canne) ; on peut retrouver le mouillage (si l'on ajoute de l'eau dans le vin) ; le millésime du vin (si on exagère). C'est un appareil très fiable qui est utilisé, maintenant, couramment. Et, on a constitué une banque de données européenne.

Bernard Médina : À partir de là, on a commencé à dire, vraiment, à prouver d'abord la chaptalisation (l'ajout de sucre) et puis, l'origine et le millésime. Parce que, on a pu faire une banque de données européenne. Il y a un règlement européen qui oblige, à chaque pays producteur, de faire des vins de référence. Alors, les vins de référence, c'est quoi ? On amène, au laboratoire, des raisins prélevés par les inspecteurs (donc, prélèvements officiels), à un endroit donné, à une date donnée. Quand le raisin est mûr, ils nous amènent 20 kilos de raisins. C'est là que notre passé d'œnologue fait florès. On transformait nos 20 kilos de raisins en vin. On savait exactement d'où ils venaient. On savait exactement les traitements œnologiques qu'ils avaient subis (c'est-à-dire pas d'ajout de sucre, évidemment). Donc, on avait des vins de référence ; on a fait des échantillons de référence, au cours des années.

Patrick Couzineau : Vous aviez toutes les références ?

Bernard Médina : Nous, à Bordeaux, on avait les références de la moitié-ouest de la France, c'est-à-dire depuis les Pyrénées jusqu'au Val de Loire. Et, l'est, le laboratoire de Montpellier avait l'autre moitié, l'autre moitié de la France, c'est-à-dire Bourgogne, Champagne et une partie du Midi. Donc, on avait les échantillons de référence. C'est quand même déjà beaucoup plus facile, quand vous avez des échantillons dont vous savez la provenance. Vous comparez. L'inspecteur nous amène, par exemple, un échantillon des Côtes-de-Bourg ; on a une référence Côtes-de-Bourg. Donc, on compare les deux échantillons au point de vue Alors, de façon très sophistiquée, avec l'appareil que vous a décrit Jacques, l'appareil de résonance magnétique nucléaire, on va chercher les isotopes. C'est-à-dire, on va pas chercher la molécule d'alcool (éthanol) elle-même ; on va chercher son cousin ou son frère qui est un peu plus lourd, en général, que l'original. Et, cette molécule un peu plus lourde, elle parle vraiment ; elle est vraiment spécifique.

Patrick Couzineau : D'accord. Donc là, pour chaque cépage, ou même chaque région, vous avez les caractéristiques par cet appareil.

Bernard Médina : Pour être tout à fait exact, il y a un autre appareil qui est rajouté. C'est la spectrométrie de masse isotopique. L'un permet de voir ce qu'on appelle le deutérium, la molécule liée à l'éthanol. Et l'autre permet de voir le carbone 13, un isotope du carbone 12, sur la molécule d'éthanol. Vous faites un graphique en portant l'un en abscisses et l'autre en ordonnées, et là, vous avez la vérité. C'est-à-dire, si l'on a rajouté du sucre de canne, si on a rajouté du sucre de maïs, si on a rajouté du sucre d'orange, ...

Patrick Couzineau : Et, un moût concentré ?

Bernard Médina : Alors, le moût concentré, s'il est fait in situ, on verra rien ; ça, c'est sûr. Mais, par contre, le moût concentré, en général, il vient pas du même endroit.

Patrick Couzineau : On va le chercher dans le Midi.

Bernard Médina : Et là, vous déplacez complètement l'échantillon de référence ; il est plus au même endroit ; il correspond pas à l'échantillon de référence. Voilà. Quand on a un échantillon de référence,

on peut dire si c'est l'année (parce qu'on va comparer) et on peut savoir s'il vient d'un endroit ou s'il vient d'un autre endroit. Voilà. C'est tout à fait possible.

La datation des vieux millésimes

Patrick Couzineau : Aussi, il y avait des Margaux qui avaient été identifiés très, très vieux. En fin de compte, vous aviez des éléments qui avaient permis de dire que ce n'était pas vrai.

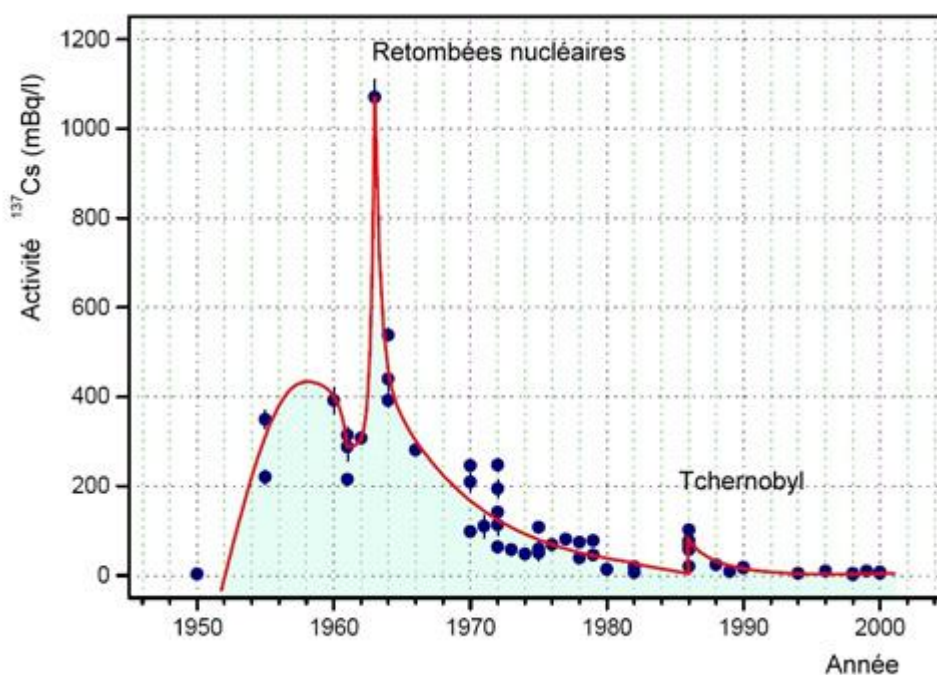
Jacques Gaye : On avait mis au point, avec un chercheur en physique nucléaire (Philippe Hubert), une méthode par la radioactivité ultra faible. Bien sûr, il ne faut pas dire que le vin est dangereux parce qu'il est radioactif. Mais on a décelé des traces. Tout ça, c'était à la suite d'une affaire d'un négociant belge, quand on a fêté l'an 2000, qui vendait des faux Château Margaux 1900.

Bernard Médina : Un négociant belge qui creuse dans sa cave à charbon, en l'an 2000, qu'est-ce qu'il peut trouver ? Il ne peut trouver que des 1900, des Château Margaux, ou Château Latour, ou des grands crus. Ça peut pas être autre chose !

Patrick Couzineau : Alors là, l'affaire est venue comment ?

Jacques Gaye : Le Château Margaux nous a dit : C'est pas possible parce qu'il y a longtemps qu'on en a plus, dans nos stocks. Alors ... Mais, on n'avait jamais fait cette recherche de datation de vieux millésimes de vins. Et on eu la chance de connaître l'œnologue de Pétrus, Jean-Claude Berrouet, qui nous a fourni des échantillons authentiques de la région de la Gironde. Et on a tracé une courbe de référence que vous voyez là (ordinateur portable de Jacques Gaye : diaporama montré à l'Université du Temps Libre de Pau, le 11 janvier 2019). Et, tout ça, parce que, dans les années 1960, 1964, ..., les Russes et les Américains faisaient la « guerre froide » ; ils faisaient exploser des bombes atomiques, dans l'atmosphère, presque toutes les semaines.

Patrick Couzineau : Ah, bon ?



Jacques Gaye : Oui, oui. Ils étaient en train de polluer toute la planète. C'est pour ça que, là, vous voyez un pic sur la courbe, en 1964-1966, qui est très élevé. Et, nous, on s'est intéressé à un élément radioactif, artificiel (il n'y en a pas dans la nature), le césium 137. On a tracé une courbe de référence. Et, on a même vu une petite remontée, en 1986, suite à l'accident de Tchernobyl. Le faux Margaux était, en réalité, un 1963-1964. Et, on l'a goûté ; il était bon ; c'était un vin rouge. Un vin rouge de 100 ans, je crois qu'il est bien passé. Et là, on a décelé cette fraude sur les vieux millésimes, grâce à la radioactivité ultra faible.

Patrick Couzineau : Parce que, là, c'est pas dangereux ...

Jacques Gaye : Non. Mais ça nous permet de déceler certaines fraudes.

Patrick Couzineau : Oui, parce que, là, on est sur des choses qui sont très, très précises.

Jacques Gaye : Oui. Tous les appareils de laboratoire descendent, maintenant, à des teneurs très faibles. Les isotopes du plomb, c'est une fraction d'un milligramme... C'est combien ? Le milliardième de milligramme ?

Bernard Médina : Oui ; on peut compter les atomes quasiment. Ce que je veux dire aussi : Ces appareils, on a l'impression que c'est une armée derrière un échantillon, tout ça. Nous, on aimait bien cet appareil de radioactivité. Parce que vous mettez la bouteille, déjà, sans l'ouvrir ...

Jacques Gaye : Ah, oui ; j'ai oublié de le dire. Au début, on concentrait le vin. À la fin, vous voyez (diapo de l'ordinateur), on mettait la bouteille, sans prélever d'échantillon. Parce qu'il n'y avait pas de césium 137 dans le verre ou dans le bouchon. Donc, si on trouvait du césium 137, il ne venait que du vin.

Bernard Médina : Par contre, la bouteille, on la laissait, près du détecteur, une semaine, voire deux semaines. Sans rien faire. On le laissait compter, l'appareil. C'était très intéressant comme manipulation. On pouvait faire autre chose, à côté.

Patrick Couzineau : Donc, vous détectiez facilement ...

Jacques Gaye : ... les faux millésimes. Parce qu'à Bordeaux, on a l'habitude de vendre, quand même, le vin suivant les années. On sait qu'il y a certaines années meilleures que d'autres. On marque le millésime sur l'étiquette. Mais, c'est pas une mention obligatoire, pour l'étiquetage.

La dégustation

Patrick Couzineau : C'est intéressant ce que vous dites. Car, quand on est sur des cotations vis-à-vis des jurys pour des prix, décerner des prix chaque année, on a souvent pas trop de références. Donc, on compare des vins entre eux ...

Jacques Gaye : On les compare par rapport à la dégustation.

Patrick Couzineau : Oui mais, dans la dégustation, c'est pas comme vous. Vous êtes en train de parler d'échantillons-types qui présentent une certaine normalité. Parce que, souvent, on compare par rapport à plusieurs vins.

Jacques Gaye : Moi, je me suis intéressé, depuis quelques temps, à l'histoire des fraudes dans les vins.

Bernard Médina : D'ailleurs, on écrit un bouquin à ce sujet ... ; on écrit un bouquin !

Jacques Gaye : Dans les archives, on voit : Autrefois, pour trouver l'origine, pour authentifier un vin, il n'y avait que la dégustation. Ça a été très long, avant, d'introduire des méthodes de laboratoire. On avait que la dégustation. C'est pour ça que les courtiers ...

Bernard Médina : Attends, je te coupe. Parce que là, tu vois, déjà, le bouquin commence. On a quand même réussi, au laboratoire SCL, à faire que la dégustation soit un outil quasiment comme un outil de labo. On a été le premier laboratoire, en France, à être accrédité par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation) pour la dégustation des vins, pour la recherche des défauts des vins. C'est très important. On en a fait un outil de laboratoire. Donc, tu as l'air de dire que, autrefois, il n'y avait que la dégustation. On a même ... On arrive à la rationaliser comme il faut. On a un outil extrêmement efficace.

Patrick Couzineau : C'est-à-dire que vous commencez par déguster, avant d'analyser.

Bernard Médina : Oui. La dégustation est obligatoire. D'ailleurs, le vin est un produit alimentaire ; c'est un produit qu'on va boire. La dégustation interdit de mettre sur le marché, si vous voulez, un vin qui présente un défaut manifeste. Donc, on a voulu rationaliser la dégustation parce qu'un défaut manifeste, il est défini par un jury de dégustateurs qui est entraîné, qui est répétable, qui est reproductible, comme un appareil de laboratoire. Jacques a participé énormément aux formations, au laboratoire SCL de Bordeaux (Pessac). Parce qu'il n'y avait pas que des œnologues ; 50 techniciens et ingénieurs. Il n'y avait pas que des œnologues. Il a participé à la formation de ce jury. On avait un jury « captif » (entre guillemets). Pas de problème. Je peux vous assurer que les séances de dégustation, quand Jacques les animait, c'était plein, à l'intérieur de la salle de dégustation !

Patrick Couzineau : Et là, vous dégustiez tous les vins, de toute la moitié de la France ?

Jacques Gaye : Tous les vins, oui. Pratiquement, tous les vins.

Bernard Médina : Et là, on était souvent gâté ... Parce que, c'est vrai, on a eu à déguster des choses ... Jacques a parlé de faux millésimes, par exemple. Et, en tant qu'experts, il arrivait des échantillons extrêmement intéressants ...

Jacques Gaye : Ensuite, on s'appuyait sur un décret très ancien, de 1921, où on est expert, au laboratoire du Service des Fraudes, si on veut retirer un vin du commerce, si le vin a un défaut de moisi, ou un autre défaut très fort. On peut le retirer.

Patrick Couzineau : Donc, la dégustation, c'est sur dénonciation, là.

Jacques Gaye : Dénonciation, oui ou non.

Patrick Couzineau : C'est quoi ? Un négociant qui achète ?

Jacques Gaye : Même, un particulier qui achète une bouteille, dans un magasin. Il la trouve mauvaise. Il écrit au Service des Fraudes. On est obligé, après, de la prélever et de l'analyser.

Bernard Médina : Alors, dans l'administration, on était séparé, depuis quelques années, de l'inspection. Les inspecteurs avaient leur plan de charges qu'on connaissait. Souvent, on établissait les plans de charges ensemble. Donc, ils avaient leurs interventions comme les policiers font leur enquête. Il y avait des aviseurs pour les Douanes ; il y avait des dénonciations, bien sûr. Il y avait l'enquête tout simplement, l'enquête générale : prélever dans les supermarchés, prélever ... Ils ont des plans de

contrôle. Donc, de temps en temps, dans leur plan de contrôle, ils vont contrôler tant de producteurs de l'Entre-deux-Mers, tant de producteurs du Médoc, etc, etc.

Patrick Couzineau : Et là, vous aviez des échantillons par paquets ...

Bernard Médina : Il y en avait ... Ça arrivait de façon échelonnée. Pour le directeur de labo, c'était de prévoir le matériel, les gens pour analyser. C'est arrivé souvent ; je dis pas de façon désordonnée.

Patrick Couzineau : ... comme sur l'autoroute.

Bernard Médina : Il y a eu des bouchons ... Notamment, une année, des bouchons qui venaient de Chine. D'un seul coup, on a eu plus d'une centaine d'échantillons qui sont arrivés pour déterminer l'authenticité.

Patrick Couzineau : On achète du vin avec la Chine ? C'est des trucs ... C'est ouvert avec la Chine ou quoi ?

Bernard Médina : C'est-à-dire qu'il y a beaucoup de vins qui ont été imités, notamment de Bordeaux.

Jacques Gaye : Dans le diaporama que vous voyez, on a mis un exemple. Voyez, c'est étiqueté : Rofile. Ça, ça rappelle un peu Rothschild.

Bernard Médina : À l'étiquetage, en fait, il y a des aberrations pour cet échantillon ; voyez.

Jacques Gaye : C'est quelle région, déjà ? C'était dans le Midi. Voyez l'étiquette : BORDEAUX Appellation Minervois Contrôlée.

Patrick Couzineau : J'ai déjà vu du vin ; ça m'est arrivé, dans les années 1975, au Pays Bas ; il y avait marqué : vin de Bordeaux, importé d'Espagne. Quand on est au Pays Bas, Bordeaux, on a du mal ; c'est le Sud ...

Bernard Médina : Là, cette étiquette, c'est impeccable pour nous. On n'a pas besoin de faire l'analyse. On est vite renseigné. Vous voyez : Rofile appellation Minervois contrôlée. Il faut aller plus loin. C'est-à-dire qu'on sait déjà que l'étiquette est aberrante. Mais, c'est intéressant de savoir : Est-ce que, vraiment, c'est du vin de France ? Est-ce que ça vient du Minervois ou du Bordelais. Les inspecteurs sont intéressés par la suite. On va pas laisser ... On va dire : Ah ! On laisse pas tomber, si vous voulez. Il faut savoir : Est-ce que c'est un vrai faux ? Est-ce qu'il y a réelle imitation ? Est-ce que c'est fait en Chine ? Ou ça vient d'Australie, ... ? C'est beaucoup les Douanes et beaucoup, bien entendu, les producteurs de Bordeaux en l'occurrence.

Patrick Couzineau : Au départ, vous avez travaillé sur la qualité. Maintenant, c'est sur la recherche de l'origine. La qualité, c'était l'ajout de sucre, la chaptalisation. Après, on a parlé de vins frelatés, à un moment donné, à l'antigel, en Autriche.

Jacques Gaye : On a ajouté de l'antigel à des vins blancs doux ; mais, c'est presque anecdotique.

Bernard Médina : C'est pas grave ... C'est bon ! Je vous conseille ...

Patrick Couzineau : ... surtout au petit-déjeuner !

Jacques Gaye : La plus grosse fraude qu'on a connue, en France, c'était après la crise du phylloxéra. Les vignes avaient presque disparu et on vendait toujours du vin. Comment on faisait ? On allait

acheter des raisins en Turquie et en Grèce, des raisins secs ; on mettait quelques colorants, du vin d'Espagne pour avoir de l'alcool, et on vendait toujours du vin. Donc, ça a été tellement la pagaille qu'il a fallu que l'Etat français dise Stop et crée le Service de la Répression des Fraudes, en 1905 et 1907, pour contrôler tout ça. C'était une loi, en 1905. Notre Service a été officialisé en 1907. Il y a eu une suite aussi. En 1927 et 1935, on a délimité les appellations contrôlées en France. C'est intéressant. Avant, le vin s'appelait « Vin de Bordeaux » parce qu'il partait du port de Bordeaux.

Patrick Couzineau : Ça, c'est comme les pruneaux d'Agen !

Bernard Médina : Pour le pruneau d'Agen, c'est une IGP (indication géographique protégée) ; il y a une zone géographique protégée. Regardez la zone ; elle est assez grande.

Patrick Couzineau : Oui, mais quand on disait « Pruneaux d'Agen », le départ de l'expédition, c'était Agen.

Jacques Gaye : Aussi, je tiens à le souligner : Le premier qui a écrit les textes des appellations d'origine contrôlée (AOC), c'était M. Joseph Capus qui a été professeur à l'Ecole d'Agriculture de Cadillac-sur-Garonne.

Patrick Couzineau : C'est là, je crois, qu'il y a le Syndicat des vins de Cadillac ; c'est cette maison.

Jacques Gaye : Il a travaillé avec Georges Cazeaux-Cazalet. Ils ont mis au point une greffe pour reconstituer le vignoble, après les ravages du phylloxéra. Donc, l'Entre-deux-Mers, Cadillac en particulier, c'était un grand centre de recherche viticole. On le dit pas assez.

Patrick Couzineau : C'était pour protéger par rapport aux fraudes.

Jacques Gaye : Il fallait délimiter les appellations de vins.

Patrick Couzineau : Donc, les premières à Bordeaux.



Joseph Capus

Bernard Médina : Les fraudes telles qu'on les connaissait, avec des colorants, des antiseptiques interdits (il y avait tout ce que vous pouvez imaginer ...) ; moi, j'en ai pas vu, quasiment pas, ou à

l'étranger. Des colorants dans des vins qui venaient de Hong Kong, avec des colorants très dangereux. Ils avaient attrapé toute la mafia. D'ailleurs, c'était les Douanes de Hong Kong. On n'a plus trouvé ce genre de choses. C'était des problèmes de qualité au sens d'usurpation d'appellation essentiellement. Il y a eu quelques surchaptalisations, bien sûr. Ou, alors, des inversions de millésimes. Ou passer un millésime sur un autre. Ce genre de choses qui est beaucoup moins dangereux de ce qu'on a pu constater dans le passé. Il n'y a pas d'excès de pesticides ; il n'y a pas de métaux lourds. C'est ce que l'on a vu disparaître dans notre carrière. Par exemple, interdire les capsules en plomb-étain. Vous n'avez plus de plomb dans l'environnement et dans le vin. Il y a eu beaucoup, beaucoup ...

Patrick Couzineau : Depuis longtemps, ces capsules rouges ...

Jacques Gaye : On utilisait ces capsules parce qu'elles étaient faciles à sertir avec une machine ; c'est la seule raison. Ça fait joli sur le goulot de la bouteille.

Bernard Médina : Les capsules en plomb-étain étaient plus difficiles à fabriquer ; elles étaient plus chères. Et, celles en aluminium, ça a mis du temps avant que ça ressemble aux anciennes capsules.

Patrick Couzineau : On va faire une **pause musicale** : une chanson en gascon des Caps Nègues (de Bazas) sur les palombes et les paloumayres – chanson choisie par Jacques Gaye.

Damien Pallaruelo : Toujours, dans « Parlons Terroir ».

Patrick Couzineau : ... avec Jacques Gaye et Bernard Médina. On est toujours sur le vin puisqu'ils ont œuvré, pendant toute leur carrière, au sein du laboratoire du Service de la Répression des Fraudes de Bordeaux. Et là, on fait un petit clin d'œil avec les Caps Nègues, une chanson sur les palombes, puisqu'on a un paloumayre, Jacques Gaye, au sein du studio de Radio Entre-deux-Mers.

La réglementation

Patrick Couzineau : Alors, on a parlé de l'évolution des fraudes sur les vins. Au départ, c'était, surtout, sur la qualité, à la fois la chaptalisation, ou au départ, sur d'autres produits aussi : on faisait du vin sans raisins frais ...

Jacques Gaye : Il a fallu une réglementation pour dire que le vin est issu du raisin frais ou du jus de raisin frais ; ça, c'est officiel.

Bernard Médina : Vous savez, c'est l'objet de discussions extrêmement tendues avec d'autres pays. Il y a ... On parle de vins d'autres fruits. Alors que, nous, nous tolérons que les vins de raisins. Il y a d'autres pays où l'on parle de vin d'agrumes, vin de litchi, etc ... On essaye de défendre, au niveau de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce), au niveau de l'OIV ; ils défendent mordicus ...

Patrick Couzineau : J'étais au Québec. Ils font justement, même au Pays de Galles, du vin de pêches, d'agrumes, ...

Jacques Gaye : Officiellement, le mot « vin » ne doit pas être utilisé pour cela.

Bernard Médina : Pour une boisson fermentée à base de fruits, c'est pas la même connotation.

Patrick Couzineau : D'accord. Pour vous, vous êtes les garants de ...

Jacques Gaye : ... du respect de la réglementation ; on voit si elle est respectée ou pas.

L'origine du vin

Patrick Couzineau : Vous faites respecter la réglementation du vin puisqu'on a vu qu'il y avait des vins frelatés, surtout sur les origines. On vendait, pendant un temps, du vin de Bordeaux alors que c'était du vin du Midi ou du vin de Cahors.

Bernard Médina : Il y a encore des affaires actuelles ; c'est encore ça.

Patrick Couzineau : Le camion de vin qui passe le long de l'autoroute, on sait pas ...

Bernard Médina : Avec de la poudre de perlimpinpin, avec le papier, il devient autre chose ...

Jacques Gaye : Il y a eu une affaire célèbre à Bordeaux : l'affaire des vins de Bordeaux, dans les années 1970. Le vin arrivait du Languedoc par train. Et, arrivé à Preignac, c'était du vin de Bordeaux.

Patrick Couzineau : Ça existe toujours ça ?

Jacques Gaye : L'an dernier, ça s'est produit dans la région de Libourne, avec du vin du Languedoc. On a l'impression que l'histoire se répète un peu.

Les étiquettes

Patrick Couzineau : Bon, vous veillez au grain. Vous contrôlez le produit, mais pas que le vin : vous contrôlez les étiquettes. Pour les étiquettes, les fraudes, c'est à quel niveau ?

Bernard Médina : On vous a donné, tout à l'heure, un exemple d'étiquetage chinois. C'est très réglementé, l'étiquetage. Pas uniquement sur le vin, mais sur tous les produits agro-alimentaires. Il faut que le consommateur soit averti. Pour l'étiquette de la bouteille de vin, il y a une taille d'impression des caractères, etc, etc ...

Jacques Gaye : Pour l'étiquetage du vin, il y a des mentions obligatoires pour le vin. On doit mentionner l'appellation contrôlée, la teneur en alcool et s'il y a des sulfites (du soufre), et aussi l'origine du vin : nom et adresse de l'embouteilleur ou du producteur.

Les résidus de pesticides

Patrick Couzineau : Et là, on est, à l'heure actuelle, sur la notion de bashing (dénigrement) pour la viticulture : ils traitent beaucoup, etc ..., les produits phyto-sanitaires ...

Bernard Médina : On est de plus en plus raisonné dans ce domaine. On faisait, nous aussi, dans le labo, des analyses aussi des fruits et légumes. On a débloqué très bien une des méthodes pour les vins, d'ailleurs, qui a été adoptée par l'Office International de la Vigne et du Vin, une méthode pour doser les résidus de pesticides dans les vins. Il faut pas se voiler la face : on en met ; on en retrouve. C'est des produits très efficaces. On en retrouve, voilà, à des doses, évidemment, extrêmement faibles,

comparées avec ce que l'on peut trouver ailleurs ... Pour deux raisons : Parce ce que, d'abord, c'est limité sur les raisins de cuve ; il y a des limites sur les raisins de cuve. Donc, on ne peut pas dire qu'il n'y avait rien dans les vins parce que, si vous dépassez les limites dans les raisins de cuve, le vin sera considéré comme non conforme. Il y a quand même une réglementation qui s'applique sur les pesticides dans les vins. Et, deuxièmement, parce qu'il y a des dates-limites de traitements qu'il faut respecter. Ça veut dire qu'ils ont le temps de faire leur effet, et ensuite, qu'ils sont en partie éliminés (la fermentation en élimine beaucoup). Mais, si on utilise ces produits, c'est qu'ils sont extrêmement efficaces et, malheureusement, ils sont extrêmement rémanents, pas que dans le vin. Ils sont rémanents pour le gars qui va les passer ; ils sont rémanents dans l'environnement ; ils sont rémanents pour les escargots, pour les grenouilles, etc. Actuellement, la tendance, c'est quand même à la limitation au maximum ; il faut utiliser ce qu'il faut. On ne voit plus de tracteur, en bout de champ, en train de vider la cuve du pulvérisateur parce qu'il en restait dans la cuve, en cours de traitement. Tout le monde est sensible à ça.

Patrick Couzineau : On traite de façon parcimonieuse.

Bernard Médina : ... et raisonnée.

Patrick Couzineau : On le voit pour les fruits et les légumes, parce qu'il y a des doses qui sont parfois dépassées. On parle beaucoup de bio. Vous avez contrôlé les produits bio ?

Bernard Médina : Oui, on contrôlait beaucoup de produits bio. D'ailleurs, on aimait beaucoup contrôler les produits bio parce que c'est très facile. Les produits bio, il y en a ou il y en a pas. Quand il y en avait, il fallait se référer aux normes dans les fruits et légumes. C'est très compliqué, la limitation. C'est pas la même chose pour les pesticides qui sont autorisés sur les fraises, que sur les tomates, etc. Et les pesticides, vous en avez à foison, une centaine. Donc, on se référait à AGRITOX ; c'était la banque de données de produits phyto-pharmaceutiques, de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), qui changeait les trois quarts du temps ...

Patrick Couzineau : Des matières premières ont été éliminées ...

Bernard Médina : Il y en a encore à éliminer.

Patrick Couzineau : Une grosse partie a été enlevée.

La composition du vin

Patrick Couzineau : Alors, sur les étiquettes, on a dit qu'il y a plusieurs critères qui rentrent en jeu. Mais, faudrait-il une étiquette alimentaire parce que le vin est un aliment ?

Jacques Gaye : Il est question, au niveau européen (ce sont des discussions actuelles), de marquer la composition du vin sur l'étiquette de la bouteille, comme pour les eaux minérales. Mais alors, dans le vin, il y a combien de constituants différents ? Autour de 1000 : lesquels choisir ? Les principaux ?

Patrick Couzineau : On préfère ne rien marquer ...

Bernard Médina : Ça servirait à rien parce que trop d'informations tue l'information.

Jacques Gaye : Il faudrait aussi marquer la valeur énergétique. C'est l'alcool qui apporte principalement des calories. On en discute au niveau européen, si l'on considère que le vin, c'est un aliment.

L'analyse des étiquettes et du verre

Bernard Médina : L'étiquette nous sert à autre chose parce qu'on fait l'analyse, elle-même, de l'étiquette. Il y a des techniques, maintenant, notamment développées à l'Université de Pau. Avec un laser, on va sortir des micro-tubes de matière et on va les envoyer dans le spectro de masse pour analyser les pigments de l'étiquette. Elle en devient infalsifiable, l'étiquette. On analyse sa composition tellement finement qu'il n'y a pas deux étiquettes pareilles. Sur les vieux millésimes, par exemple, on peut savoir si les étiquettes sont d'origine, si c'était vraiment les étiquettes qui ont été apposées à l'origine. Et, de la même façon, le verre et ce qu'il y a derrière, sur les bouteilles. Je peux généraliser : l'ensemble des emballages des produits qu'ils soient alimentaires ou qu'ils soient pas alimentaires. Que ce soit un flacon Hermès, ou que ce soit un flacon ... (?) ou autre. Le flacon a son identité propre. Donc, ce sont ces travaux, maintenant, qui se sont développés. C'est une façon de lutter contre la contrefaçon, sans rien rajouter, de façon à déterminer, intrinsèquement, ce qu'il y a dans le produit à l'intérieur, mais aussi à l'extérieur. Donc, la composition du produit et la composition de l'emballage ne font qu'un, dans un produit qui est cher, dans un produit authentique, et permettent d'identifier, à coup sûr, de garantir son authenticité.

Les contrefaçons chinoises

Patrick Couzineau : Alors, les Chinois veulent développer la Route de la Soie, donc une autoroute pour nous envahir encore plus, avec leurs produits. La plupart des contrefaçons, elles viennent de ces régions-là, non ?

Bernard Médina : Peut-être, Jacques peut nous donner une idée là-dessus. Je crois que tu as quelqu'un de ta famille qui fait du vin et qui en vend en Chine. Tu peux le dire ...

Jacques Gaye : Actuellement, Jean-Christophe Icard, viticulteur à Saint-Félix-de-Foncaude, à côté de Sauveterre-de-Guyenne, est en Chine. La première fois qu'il y est allé, dans un salon de vins, il a vu des exposants qui avaient tout le matériel pour apprendre à frauder le vin. Maintenant, il n'en voit plus ; ça a changé. Nous, on avait été informé avec la visite, au labo, de douaniers chinois qui étaient venus voir comment on contrôle les vins en France. Je pense qu'un jour, les contrefaçons chinoises vont s'arrêter. Les Chinois ont tout intérêt à contrôler leurs vins, leurs productions. Il y a des vignes en Chine. Jean-Christophe m'a dit : Ils ont du mal à vendre leurs propres vins. Parce qu'il n'y a pas de réglementation stricte, comme chez nous (en France, en Europe). La France a été un pays modèle pour le contrôle des vins. Il faut le dire, ça aussi.

Bernard Médina : ... et des alcools. On n'est pas mauvais pour l'ensemble.

Jacques Gaye : L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) s'occupait des vins, dès sa création, et des eaux de vie, comme le cognac ou l'armagnac. C'est très important.

Patrick Couzineau : Très bien. Bien, écoutez, je vous remercie de nous avoir éclairés vraiment sur le laboratoire du Service de la Répression des Fraudes de Bordeaux, spécialiste sur le vin, sur le côté alimentaire, mais pas que. Tout à l'heure, on a dit que vous contrôliez les drogues, etc. Donc, on vous remercie.

On va finir l'émission sur une **balade irlandaise**.