



## VIN & SOCIÉTÉ

Mme Constance PONIATOWSKI  
Directrice de la Rédaction  
Version Femina  
124, rue Danton  
92 538 Levallois-Perret cedex

Paris, le 25 octobre 2010

*Copie : Annie Gomez, rédactrice en chef ; Christelle Ballestrero*

Madame la Directrice de la rédaction,

Dans le numéro de votre hebdomadaire de la semaine dernière, l'article de Christelle Ballestrero, « *Vin et santé, la fin du mythe* », a retenu toute notre attention et soulevé de vives réactions au sein de notre filière vitivinicole. Nous souhaitons dès à présent y apporter des éléments de contradiction, afin de vous convaincre de publier un rectificatif dans le prochain numéro. En tant qu'association rassemblant toute la filière française sur des sujets de société, dont la santé, Vin&Société s'implique quotidiennement pour apporter toutes les informations claires et vérifiées, notamment aux médias.

Ainsi, le titre de l'article remet directement en cause les bienfaits du vin sur la santé. Il existe pourtant pléthore d'études scientifiques et de méta-analyses, qui ajoutent des preuves au French paradox développé depuis de nombreuses années : les polyphénols contenus dans le vin préservent les consommateurs modérés des maladies cardio-vasculaires. Le professeur Norbert Latruffe, directeur de recherche à l'INSERM, précise d'ailleurs que « de nombreux travaux de référence comme ceux du Professeur Serge Renaud attribuent à la consommation modérée de vin des effets bénéfiques sur les maladies cardio-vasculaires avec une réduction de risque de 30% environ. Quant au cancer, des études récentes démontrent les effets anti-cancérogènes des polyphénols du vin rouge sur le développement de certaines tumeurs ».

Plus avant, l'étude de *Bruckert & Hansel* citée par la journaliste, confirme que les consommateurs modérés d'alcool sont en meilleure santé que les abstinents ou que les gros consommateurs de vin. Cette étude, cherche à déterminer "des facteurs de confusion", c'est-à-dire des éléments qui pourraient pondérer une conclusion immédiate telle que « le vin est bon pour la santé », sans infirmer la réalité des bienfaits d'une consommation modérée. D'autres études travaillent dans ce sens, et sont portées à notre connaissance régulièrement.

Par exemple, le docteur Jean-Pierre Rifler rappelle que « l'étude Interheart publiée en 2005 (Yusuf et al) dans le Lancet a souligné l'effet positif de la consommation modérée d'alcool sur la protection



## VIN & SOCIÉTÉ

contre les maladies cardio-vasculaires au même titre que la consommation de fruits et légumes et la pratique d'un exercice physique régulier. Il rappelle aussi que l'étude Interstroke de 2010 (O'Donnell<sup>ii</sup> et al) montre que cet effet bénéfique est également valable sur la protection contre les risques d'accident vasculaire cérébral ». Aucune étude n'est toutefois développée pour contrer les conclusions initiales, mais bien pour les enrichir ou les amender. Ainsi, le sous-titre « vous pensiez qu'un ou deux verres de vin rouge, par jour étaient bons pour le cœur ? Erreur... » est trompeur pour vos lecteurs, et mérite d'être rectifié. Au contraire, Dr Jean-Pierre Rifler ajoute que « le vin, outre l'alcool, est une soupe d'antioxydants bénéfique contre les dommages des radicaux libres. Cette forme de conservation des antioxydants sous forme alcoolique étant la seule qui permette une biodisponibilité efficace pour notre organisme. Ces polyphénols sont pour le vin le secret des vins de garde et pour nous, des antioxydants bénéfiques car facilement assimilables. Les anciens le savaient bien d'ailleurs et le vin était la seule source d'antioxydants pour l'hiver ».

Sur le plan technique, des erreurs importantes figurent dans l'article. Michel Bourzeix vous a déjà apporté quelques précisions relatives au degré d'alcool et aux procédés d'élaboration des vins. Pour complément, Christophe Riou, directeur scientifique de l'Institut Français de la Vigne et du Vin, rappelle que « depuis 50 ans, la qualité des vins a fortement augmenté grâce à l'optimisation des techniques à la vigne et dans les chais. Plantation de cépages qualitatifs, conduite du vignoble, optimisation des rendements, vinification contrôlée et maîtrise de l'hygiène,... conduisent à des vins de bonne qualité, aromatiques, structurés et colorés qui plaisent aux consommateurs. La légère augmentation du degré d'alcool des vins, est le fruit de raisins qui bénéficient d'un ensoleillement plus long, récoltés à maturité et de rendements plus faibles ».

Enfin, l'article dans sa dernière partie associe le degré d'alcool des vins à une accoutumance à l'alcool. Il est important d'apporter ici des éléments plus scientifiques pour éviter une conclusion si hâtive. S'il est vrai que c'est bien l'exposition à l'alcool, et donc à l'éthanol, qui crée chez certains individus une forme d'addiction, dire que c'est le taux d'alcool qui rend les gens dépendants est un raccourci dangereux. D'autant plus dangereux, quand vous ne parlez que du vin, dont le degré ne varie que très peu (entre 8° et 15°) en comparaison avec d'autres boissons alcoolisées.

La dépendance est une question complexe. Certes, en exposant des personnes vulnérables à l'alcool, on crée chez elles un risque de dépendance (et non une dépendance) ; et c'est précisément la notion de vulnérabilité qui reste très difficile à définir, relevant souvent de multiples facteurs : génétiques, psychologiques, sociaux... La question de la vulnérabilité, de ses causes, des moyens de la détecter et des réponses à y apporter pour limiter les risques d'alcoolisme des sujets est importante. Il s'agit là du travail quotidien de nombreux addictologues, qui exige effort et rigueur, et qui ne permet pas les approximations publiées dans l'article.

Pour conclure, les repères de consommation définis par l'OMS, et qui sont retenus dans les recommandations nutritionnelles françaises officielles, de 2 verres (de 10 cl) par jour pour une femme et 3 pour un homme, sont ceux qui préservent des risques d'abus. Ces repères sont établis pour des vins, tels que les vins français, à degré relativement stables.

Fiers de notre produit et acteurs responsables, nous luttons aux côtés des pouvoirs publics, contre les phénomènes d'abus de consommation des boissons alcoolisées. Par toutes nos actions,



## VIN & SOCIÉTÉ

nous informons les consommateurs en leur fournissant des données fiables et validées scientifiquement. Pour cette raison, nous souhaitons que notre lettre soit publiée dans votre magazine comme droit de réponse à l'article de Christelle Ballestrero, ou que les arguments qui y sont développés servent de base à un nouvel article. Je suis sûre que de nombreux experts sont prêts à développer davantage les arguments scientifiques et techniques que nous évoquons. Nous restons à votre entière disposition, et je vous remercie de l'attention que vous porterez à notre demande.

Je vous prie d'agréer, Madame la Directrice de rédaction, mes salutations respectueuses.

Marie-Christine TARBY-MAIRE

Présidente de Vin&Société

---

<sup>i</sup> *Obesity and the risk of myocardial infarction in 27,000 participants from 52 countries: a case-control study.* Yusuf S, Hawken S, Ounpuu S, Bautista L, Franzosi MG, Commerford P, Lang CC, Rumboldt Z, Onen CL, Lisheng L, Tanomsup S, Wangai P Jr, Razak F, Sharma AM, Anand SS; INTERHEART Study Investigators. Lancet. 2005 Nov 5;366(9497):1640-9.

<sup>ii</sup> *Risk factors for ischaemic and intracerebral haemorrhagic stroke in 22 countries (the INTERSTROKE study): a case-control study.* O'Donnell MJ, Xavier D, Liu L, Zhang H, Chin SL, Rao-Melacini P, Rangarajan S, Islam S, Pais P, McQueen MJ, Mondo C, Damasceno A, Lopez-Jaramillo P, Hankey GJ, Dans AL, Yusuf K, Truelsen T, Diener HC, Sacco RL, Ryglewicz D, Czlonkowska A, Weimar C, Wang X, Yusuf S; INTERSTROKE investigators. Lancet. 2010 Jul 10;376(9735):112-23.