

# Vin et santé la fin du mythe

VOUS PENSIEZ QU'UN OU DEUX VERRES DE VIN ROUGE  
PAR JOUR ÉTAIENT BONS POUR LE CŒUR? ERREUR...



**M**auvaise nouvelle pour tous ceux qui imaginaient protéger leur santé en dégustant du bon vin de façon modérée : plusieurs études, dont la dernière, publiée dans l'*European Journal of Clinical Nutrition* et pilotée par le Pr Eric Bruckert et le Dr Boris Hansel, de l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière, à Paris, remettent en question ce qui, au pays de la gastronomie, semblait acquis depuis plusieurs décennies !

Certes, les petits buveurs sont en meilleure santé que les abstinentes ou que les gros buveurs, mais, selon ces spécialistes, rien pour l'instant ne permet de conclure que c'est grâce à l'alcool. En revanche, leur étude met en exergue des niveaux socioprofessionnels et d'activité physique plus élevés, qui pourraient expliquer le phénomène. Ces conclusions viennent conforter la dernière expertise de l'Institut national du cancer (Inca), qui montre que non seulement les boissons alcoolisées - dont le vin - ne protègent pas des cancers, mais que, même à petites doses, elles augmentent les risques.

## Des teneurs en alcool de plus en plus élevées

En outre, certains spécialistes, comme le Pr Michel Bourzeix, directeur de recherche honoraire à l'Inra, s'inquiètent des modifications apportées de façon pernicieuse à l'élaboration des vins, y compris

français. En effet, vous ne l'avez peut-être pas remarqué mais, petit à petit, les étiquettes des bouteilles affichent un degré d'alcool de plus en plus élevé. Selon ce scientifique, « alors que, il y a cinquante ans, le taux d'alcool avoisinait les 8 à 9°, aujourd'hui, il est difficile de

trouver un vin de table au-dessous de 12°. Et les appellations sont de plus en plus nombreuses à proposer des 13, 14, voire 15°, comme les vins du Languedoc ».

L'explication ? Pour des raisons économiques, on a considérablement raccourci la durée de macération des raisins avec, à la clé, un vin de moins bonne qualité, auquel on doit ajouter des produits chimiques et du sucre de betterave (qui élève le taux d'alcool) pour le stabiliser et lui permettre de se défendre contre les bactéries, entre autres.

**Ces taux d'alcool élevés sont non seulement regrettables pour notre santé, mais favorisent aussi l'accoutumance.** Faut-il donc cesser de boire définitivement ?

C'est une décision personnelle, à chacun de trouver un équilibre entre plaisir et hygiène de vie. Néanmoins, les vins les plus alcoolisés devraient être considérés comme des vins festifs, à déguster de façon ponctuelle, et non comme des vins de table que l'on consomme plus régulièrement.



➔ RETROUVEZ CHRISTELLE BALLESTRERO SUR FRANCE 2 DANS L'ÉMISSION « C'EST AU PROGRAMME »

les lundis, mardis, jeudis et vendredis à 9 h 45.