



N° 1487

# ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

SEIZIÈME LÉGISLATURE

---

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 4 juillet 2023.

## PROPOSITION DE LOI

*concernant les levures exogènes dans le vin,*

(Renvoyée à la commission des affaires économiques, à défaut de constitution d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.)

présentée par

M. Richard RAMOS,

député.

## EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

La filière vitivinicole française est présente dans 66 départements. Avec 750 000 hectares, la France représente 11 % de la surface mondiale de vignes de cuve. Notre pays est le 2<sup>ème</sup> pays consommateur de vin au monde derrière les États-Unis et devant l'Italie. Plus de 3,5 milliards de bouteilles y ont été consommées en 2019. Cette consommation française est de 40 litres par habitant de nos jours <sup>(1)</sup>.

Si de nombreux Français consomment quotidiennement du vin, la très grande majorité d'entre eux en ignorent la composition. En effet, quels sont les ingrédients qui composent cette boisson alcoolisée ? Très peu d'informations figurent sur l'étiquette. Nos concitoyens ignorent par ailleurs que de nombreux viticulteurs ajoutent des levures exogènes à leur vin, durant le processus de production.

Les levures exogènes, également connues sous le nom de levures commerciales, sont des souches de levure spécifiquement sélectionnées et utilisées dans le processus de fermentation du vin. Elles diffèrent des levures indigènes, qui sont présentes naturellement sur les raisins et dans l'environnement de la cave.

Les levures exogènes sont souvent utilisées pour plusieurs raisons dans la production de vin. Ainsi, elles permettent de mieux contrôler le processus de fermentation, réduire les risques de contamination bactérienne et surtout jouer sur l'arôme des vins, leur goût, leurs profils aromatiques. Nos concitoyens ont le droit de savoir que certains producteurs ajoutent ces levures achetées en laboratoire à leur production, afin d'en modifier le goût. Aussi, cette proposition de loi entend faire toute la lumière sur ce procédé.

L'article unique vise donc à mentionner en évidence sur l'étiquette d'une bouteille de vin l'ajout de levures exogènes, afin que le consommateur ait connaissance des produits composant la boisson alcoolisée qu'il choisit.

Rendre lisible la composition des produits alimentaires, et en l'occurrence du vin, tel est l'objet de cette proposition de loi.

---

(1) <https://www.intervin.fr/etudes-et-economie-de-la-filiere/chiffres-cles#:~:text=La%20France%20est%20le%202ème.à%2040%20litres%20aujourd%27hui>

PROPOSITION DE LOI

**Article unique**

- ① La section 2 du chapitre II du titre I<sup>er</sup> du livre IV du code de la consommation est complété par un article L. 412-12-1 ainsi rédigé :
- ② « *Art. L. 412-12-1.* – La mention de l’incorporation de levures aromatiques dans le vin est indiquée en évidence sur l’étiquetage de manière à ne pas induire en erreur le consommateur sur la nature du produit fini. »

