

Quotidien

La Journée Vinicole

N° 20 140 • 15 FEVRIER 2001



Des pouchons

...pour tous les goûts

Entretien avec Marc Sabaté, Président de la Fédération Française des Syndicats du liège.



© Photothèque Sabaté

Les marchés, notamment le marché français, étant de plus en plus ouverts tant à la concurrence étrangère qu'à celle des produits de substitution, Marc Sabaté, président de la Fédération Française des Syndicats du Liège, avait évoqué à l'occasion de sa prise de fonction les défis à la fois techniques, économiques et commerciaux que la filière liège française devait affronter. Il évoquait la nécessité de mettre en valeur les qualités du liège, la mise en place d'un partenariat inter-filières lièges-vin afin d'établir les moyens techniques nécessaires à la bonne compréhension et à la bonne adaptation des produits-liège. Au plan européen, un des principaux objectifs résidait dans l'aboutissement du "plan sectoriel liège" qui permettra à l'ensemble des entreprises françaises de bénéficier à l'instar de l'Italie, de l'Espagne et du Portugal d'un programme spécifique de soutien aux investissements et à l'emploi. Enfin, continuer d'affirmer, au niveau européen et international les positions françaises (Confédération européenne du liège, Comité technique Iso et autre "comités liège"). Aujourd'hui, Marc Sabaté répond à nos questions et nous livre ses impressions.



La Journée Vinicole : Quel est l'objectif principal de la fédération et quels sont ses moyens ?

Marc Sabaté : La vocation de la Fédération Française du Liège est de promouvoir la profession des Bouchonniers Liégeois et d'apporter une assistance permanente et individuelle à ses adhérents. Ainsi, elle représente l'ensemble de la profession auprès des Administrations et organismes publics ou professionnels de l'embouteillage et du monde Viti-Vinicole.

Avec 32 adhérents qui représentent 90 % du chiffre d'affaires de la profession en France, la FFSL rassemble les principaux acteurs du monde du liège, essentiellement des metteurs en marché et des industriels. Dans le secteur liège français, il n'y a plus que des bouchonniers. Il n'y a plus d'industriels français liés à l'activité liège proprement dite (décoration, parquet). Cette activité est importante dans d'autres pays mais pas en France.

La fédération est une organisation patronale qui rassemble les professionnels afin d'être l'entité de négociation, de gestion, d'organisation d'un secteur professionnel en matière de convention collective, relation sociale, détermination des politiques salariales. Sur ces sujets nous travaillons en collaboration avec la Fédération Nationale du Bois dont la FFSL est un des syndicats.

La FFSL est l'interlocuteur privilégié des personnes qui vont être intéressées par le marché du liège. Elle a vocation à représenter la France dans toutes les organisations

internationales qui touchent au monde du liège c'est-à-dire la Confédération Européenne Liège (rôle supra-national) qui représente elle-même l'Europe et l'entité de promotion liège au niveau européen et mondial.

La JV : Quelles actions sont menées par la FFSL au niveau national et européen ?

M. S. Premier aspect, la gestion du systécode et la mise en place d'actions promotionnelles de communication, de marketing. Le rôle de la France est d'être présente dans ces différentes instances (liège) et l'ensemble des instances européennes qui peuvent intéresser le liège (lié aux forêts). Au niveau de l'europe le champ réglementaire est très vaste et il est difficile de suivre en permanence ce qui se produit au niveau européen au regard de la forêt, des matériaux, de la gestion des déchets...

Le rôle de la fédération est de concentrer, centraliser, collectiviser la présence française dans ces différentes instances afin de faire entendre la voix de l'industrie française du liège.

La Fédération participe à l'élaboration des normes françaises NF, européennes CEN et internationale ISO, concernant le secteur. Les bouchonniers français se sont dotés de règles particulièrement rigoureuses.

La France est présente dans deux groupes d'animation Iso. Dans un de ces groupes pilotés par l'AFNOR, l'entité française qui traite avec l'Iso rassemble des professionnels de la filière liège et des utilisateurs. Cette commission décide et valide l'ensemble des propositions

d'évolution des normalisations et elle nomme les experts français qui participent aux réunions internationales qui se tiennent chaque année dans différents pays pour décider de ce que seront demain les standards Iso sur le bouchon liège. En permanence, les normes Iso sont en chantiers.

Ces règles ont donné lieu à sept catégories qui permettent de classer les bouchons et d'expliquer les variations de leur prix. Que ce soit en laboratoire, à l'aide d'un oeil électronique ou avec plusieurs contrôles visuels, les professionnels traquent sévèrement les taches, fentes, bouts écornés, lentilles creuses. De nombreux essais sont effectués tant au cours du processus de fabrication que de finition du bouchon. Les protocoles de ces essais sont précisés dans la nouvelle édition disponible de la Charte des Bouchonniers-Liégeois, document de référence dans le monde entier.

La JV : Parmi les travaux conduits par la FFSL quels sont les plus innovants ?

M. S. Cette année la fédération a mis en place un contrôle atmosphère des entreprises et nous souhaitons le renouveler chaque année. Ce qui est intéressant, c'est l'évolution dans le temps du résultat par rapport au problème posé et pas seulement le fait de faire un sondage à l'instant T. Une façon pour la filière française de s'ausculter elle-même. Si de manière permanente, on arrive à avoir des résultats qui démontrent que la contamination aérienne dans les usines est nulle, cela signifie que sur le plan de la gestion de ces installations, elle est propre et saine.

De la même manière systécode est un audit annuel, l'accréditation que l'on est en conformité des bonnes pratiques bouchonniers n'est valable qu'un an. Le choix du Bureau Véritas est crédibilisé par son indépendance. Nous avons besoin d'un organisme présent à l'international, capable de travailler sur un audit technique et pas seulement financier qui possède une bonne réactivité afin que les projets démarrent rapidement.

La Fédération n'a pas en charge les produits vendus par ses adhérents. Elle a vocation à former ses adhérents de ce qu'il faut faire ou ne pas faire, d'informer sur l'évolution de la réglementation, des cahiers des charges et des normes. Elle a finalement un rôle de diffusion de l'information et d'accompagnement

Le systécode participe à cette logique mais la gestion de la non conformité appartient à l'entreprise. Le système différent d'une assurance qualité a pour objectif d'offrir une garantie produit. Plus que *Quercus*, qui concrétisait déjà une prise de conscience, *Systécode* marque la volonté des professionnels de se doter d'un code des bonnes pratiques et de fournir au client une véritable garantie produit. Il est basé sur la 4ème édition du *Code des Pratiques Bouchonniers*, ce code évoluant chaque année.

La JV : La filière liège commu- nique de toute part : est-ce que cela répond à un besoin de posi- tionnement par rapport à l'évo- lution du marché des bouchons liège et synthétique ?

M. S. Aujourd'hui, la filière liège doit pouvoir donner aux consommateurs, à la fois la sécurité, la transparence sur la filière et les produits. Les bouchons sont des produits naturels, authentiques. Ma position n'est pas forcément celle du monde du liège car je considère qu'il y a désormais un marché de l'obturation. Il y a une place pour le bouchon plastique et une autre pour le synthétique. Il y a une place pour l'ensemble des produits au niveau mondial.

Si, environ 80% des consommateurs préfèrent le liège, 20% d'entre eux sont indifférents. 20% ce n'est pas négligeable et la logique de l'obturation des vins est là. Elle est aussi dans l'attente du consommateur. On a une relative rémanence dans les mentalités à ce niveau-là.

Propos recueillis par Christelle Zamora



Congrès mondial du liège Ce que sera le monde de demain

Marc Sabaté : "4 grands thèmes structurent le secteur"

Nous avons pu vérifier que dans les principaux pays producteurs, au Portugal, en Espagne, au Maroc, en Italie, il y avait aujourd'hui un nombre impressionnant de travaux en cours afin d'améliorer la gestion subéricole, son environnement et ce, en faveur d'une plus grande maîtrise et qualité de la matière première liège. C'est un facteur tout à fait rassurant si l'on pense à l'avenir de notre secteur que de savoir que les forêts de chênes-lièges font l'objet de tant de soin et de voir que toute l'attention des propriétaires se porte sur l'entretien, l'amélioration et la remise en valeur de ce *Quercus Suber*, si nécessaire à nos industries.

Il faut rappeler toute l'importance du rôle joué par les institutions publiques qu'elles soient locales, nationales ou internationales ; en particulier, rappeler le rôle des institutions européennes qui doivent impérativement continuer d'appuyer dans toutes les zones de production les initiatives de remise en valeur et de repeuplement et qui doivent également appuyer l'action des pays d'Afrique du Nord qui investissent dans ce domaine. Mais, la forêt, si elle conditionne par ses volumes l'évolution de notre filière ne représente pas un facteur suffisant, ni complètement déterminant ; car, n'en déplaise à cet économiste français du 19^e siècle, Jean-Baptiste Say, aujourd'hui l'offre ne crée plus sa demande et c'est bien du marché que viendront les facteurs déterminants de l'évolution de notre secteur.

En second lieu, comme je viens de l'évoquer, le marché est plutôt le besoin. Je n'évoquerai pas ici les marchés des différentes applications du liège en dehors du bouchon. Non pas qu'elles soient négligeables, elles font partie aussi de la diversité et de la richesse de notre secteur et de nos industries, mais c'est l'industrie du bouchon qui est le principal créateur de valeur ; donc c'est de ce produit qu'il faut parler. Quelle est aujourd'hui l'évolution prévisible de ce marché du bouchon ? Si j'écoute avec attention ce que nous disent les hommes de l'art, les hommes du vin, je mettrais en avant trois tendances :

D'abord, les perspectives mondiales de la production de vin sont en croissance ; donc, notre marché devrait continuer d'augmenter en volume car s'il y a plus de vin produit, il y a un besoin plus grand de bouchons.

Deuxièmement, cette augmentation de la production de vin sera cependant plus importante en dehors de nos vieux pays européens, et notamment dans ces pays du "nouveau monde", je veux parler de l'Australie, de l'Afrique du Sud, de la Californie, pour n'en citer que quelques-uns. Cela veut dire que les clients à convaincre seront demain plus loin, moins traditionnels et plus ouverts à la modernité car eux-mêmes vivent le vin comme un produit nouveau.

Enfin, il semble que la consommation mondiale, même si elle augmente, restera structurellement insuffisante par rapport aux augmentations de production de vin à venir ;

donc des excédents structurels de vin que la filière viti-vinicole devra gérer mais qui peuvent conduire aussi à des prix du vin qui seront à la baisse. Nos produits devront donc s'adapter à ces valorisations et notre industrie devra pouvoir proposer des produits compétitifs et de qualité.

La forêt, le vin, voilà déjà deux éléments structurants ; en troisième lieu et par rapport à ces deux éléments, nous pouvons dire que la production mondiale de liège sera pour les dix ans qui viennent juste suffisante pour couvrir les besoins du marché. Et c'est là que notre rôle d'industriel prend tout son sens, toute sa valeur car nous devons nous rendre compte que nous avons à opérer une alchimie entre la nécessité de valoriser au mieux la matière première pour faire plus de bouchons dans la même quantité de matière : c'est le développement des bouchons techniques à base de liège. Mais en même temps, parfaitement contrôler ce processus car nos clients veulent aussi plus de qualité et de régularité alors même que les conditions de prix demandent une plus grande compétitivité.

Donc, nous avons demain à faire plus, en faisant mieux et moins cher ; voilà l'équation à trois inconnues que nous devons résoudre. C'est pourquoi, j'appelle tous les professionnels de la forêt, propriétaires, négociants, préparateurs, à être prudents en matière de prix de la matière première.

La forêt, le vin, les productions de liège : trois éléments structurants qu'il est primordial de bien comprendre afin d'organiser les bonnes stratégies de ce secteur ; pour finir sur ce point, j'évoquerai un facteur qui me paraît, peut-être, le plus important : c'est le consommateur. C'est le consommateur, à travers l'évolution des modes de consommation, à travers son plaisir qui déterminera ce que seront, demain, nos produits. A ce titre, je mettrai en avant deux phénomènes :

On se rend compte aujourd'hui que la demande du consommateur en matière de bouchage est double mais contradictoire ; le consommateur veut à la fois un produit simple, neutre, sans défaut mais préfère un produit naturel, écologique comme le liège. Il veut un emballage sans risque de défaut et un bouchon en liège parce que c'est un produit naturel et que dans l'esprit du consommateur, il est recyclable. Cela doit être à la base de notre réflexion car, en matière de gestion de nos entreprises, il faudra demain être particulièrement "consumer oriented".

Le deuxième phénomène, conséquence de cette demande du consommateur, concerne la filière viti-vinicole : le consommateur veut du zéro défaut ; au niveau de la distribution des vins, la gestion de la non qualité représente un coût. L'embouteilleur ne veut pas supporter le coût d'une non qualité d'autant que la valeur, le prix du vin sera probablement demain à la baisse ; donc, offrir à nos clients des produits sans défauts, c'est leur offrir non pas seulement de la tranquillité, mais surtout sécuriser leurs coûts de revient.



© Jean-Luc Girod

Au-delà des ces facteurs structurants, quelles sont, quelles peuvent être les réponses de notre filière ?

En premier lieu, nous devons individuellement et collectivement intensifier nos recherches et nos innovations notamment en ce qui concerne la question complexe des déviations organoleptiques. A ce sujet, je vous ferai part ici d'un constat : il y a quelques années, la filière vin évoquait deux questions lorsque l'on parlait de bouchon : les défauts d'obturation (suinteuses, couleuses...) et les déviations organoleptiques. Il s'agit d'une question que notre filière sait désormais gérer parce qu'elle a su trouver dans ses méthodes de production, dans ses process de finition, les réponses à cette question.

Mais en matière de déviation organoleptique, que de travaux présentés, de recherches en cours, d'innovations. Le problème est complexe parce qu'il met en jeu deux produits naturels, le liège et le vin. Dans l'interaction entre ces deux produits, il y a aujourd'hui un consensus sur l'obsession du TCA ; pour utiliser une image policière ; la foule considère que le TCA, c'est l'homme à abattre, le seul responsable de tous les crimes.

Bon nombre de facteurs exogènes au liège viennent ou peuvent interférer sur la qualité du vin. Même si la bonne application du Code des Bonnes Pratiques amène une garantie dans les process et une assurance aux utilisateurs, c'est sur le terrain du TCA et de ses précurseurs que notre filière devra apporter des réponses complémentaires à la bonne application du Code des Bonnes Pratiques. Tout d'abord en organisant le cadre conceptuel du débat : j'ai entendu parfois un débat entre stérilisation et désodorisation ou décontamination ; restons raisonnables, le vin est un produit issu de la fermentation et qu'il contient lui-même des micro organismes nécessaires à son élaboration.

Ni le vin, ni le bouchon de liège ne doivent être considérés, comme certains le prétendent, comme des produits aseptiques ou médicaux, nécessitant une stérilité complète. Ne parlons pas de stérilisation, mais parlons de propreté, de maîtrise de nos usines, de nos lignes de production, de nos process.

Lorsque l'on parle de désodorisation, je suis un peu malheureux car j'ai toujours considéré le bouchon de liège comme autre chose qu'un simple emballage ; il y a une nécessité d'interaction entre liège et vin ; le vin n'est pas comme la lessive, c'est un produit naturel, complexe, vivant, qui a besoin d'autre chose que d'un simple emballage, il a besoin du liège,

comme il a besoin de la barrique en chêne, comme il a besoin de la main et de l'art du vigneron. Enfin, pour en finir avec le TCA et ses précurseurs, je suis persuadé que si les traitements nouveaux, qui chaque jour apportent une réponse partielle à cette question, sont nécessaires, c'est en amont, au niveau de la matière première qu'il faut travailler, rechercher, comprendre afin d'éradiquer, au niveau du liège lui-même, le TCA et ses précurseurs.

La deuxième et nécessaire réponse de notre filière passe, au-delà des progrès techniques et technologiques, par une amélioration de l'image de nos produits et de nos industries. Le marché devient mondial et en même temps il devient minuscule ; il y a plus de vingt ans, un sociologue américain, Mac Luhan, parlait de "village mondial" lorsqu'il évoquait notre planète et les développements des moyens de communication. Demain, c'est Internet, c'est un marché ouvert, transparent, libre.

Aussi, nous devons au niveau de notre filière œuvrer pour la transparence de nos méthodes de production, la garantie de nos process, la traçabilité de nos matières premières. Les moyens existent depuis *Quercus* avec l'intensification des actions de la CE Liège ; Systécode aujourd'hui permet cette amélioration ; la mise en place demain de la Cork Mark permettra de donner de l'image et donc de la valeur à nos produits ; à condition que nous nous donnions les moyens, notamment financiers, d'en assurer la promotion et la diffusion.

Car c'est là la troisième et dernière réponse : promotion et communication ; j'ajouterais, car notre filière est étroitement liée à celle du vin, mise en place des nécessaires partenariats de promotion et de valorisation des produits liège, entre le monde du vin et le monde du liège et ce à tous les niveaux. La promotion passe par une communication organisée des initiatives de mise en valeur de la filière, de sa matière première, de ses produits. Mais attachons-nous à communiquer, à diffuser là où sont les consommateurs, loin de nos forêts, là où est le marché. Car, là où est le consommateur, l'embouteilleur sera encore plus à l'écoute.

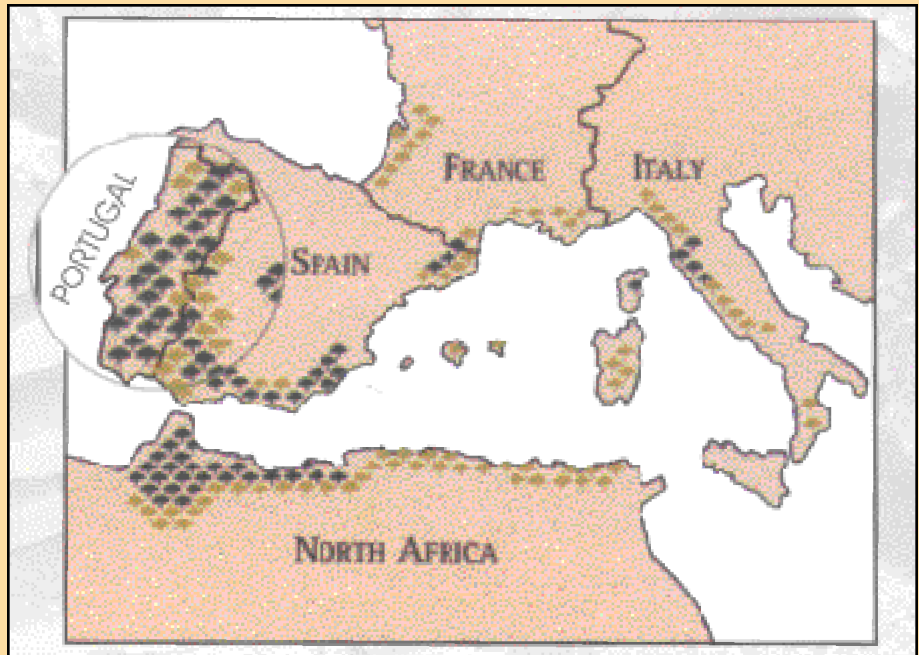
Pour finir, n'oublions pas que le vin, produit noble issu de la richesse de la nature et de l'art des hommes, est un produit de plaisir, de convivialité, de fête. Avec le vin, avec le verre, le liège fait partie de cette trilogie indissociable mêlant la tradition et l'innovation. Gardons au liège cette image d'un produit noble, ancré dans ses traditions mais tourné vers le futur. Faisons du liège le matériau du 21^e siècle.

CHENE-LIEGE

L'Union européenne : premier producteur mondial

Les deux tiers de la suberaie mondiale (1 120 000 ha environ) se situent à l'intérieur de l'Union européenne. Le Portugal et l'Espagne regroupent près de 90% de cette superficie, l'Italie et la France se partageant le reste. Avec une production d'environ 250 000 tonnes de liège, l'Union européenne couvre 80% de la production mondiale. Le Portugal en représente plus de la moitié et l'Espagne plus du quart. Pourtant, cette production est en forte baisse depuis 30 ans dans tous les pays. L'industrie de transformation est dominée par le Portugal qui, avec la relative faiblesse des coûts de sa main-d'œuvre, importe et transforme une grosse quantité de matière première en provenance

des autres pays producteurs, au détriment des entreprises espagnoles et françaises. Le bouchon est le premier débouché du liège et reste un matériau irremplaçable pour les vins de qualité. En raison de comportements spéculatifs et des variations quantitatives des surfaces arrivant à exploitation, la récolte subit des fluctuations importantes, d'une année sur l'autre, créant du même coup de sérieux problèmes d'approvisionnement des industries. La récolte de liège au niveau mondial est estimée entre 300 et 350 000



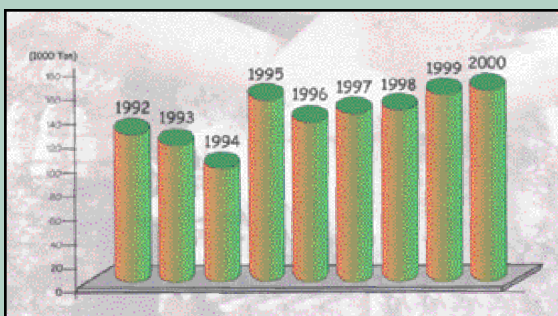
Localisation de la suberaie mondiale

tonnes. L'Union européenne, et principalement le bassin méditerranéen, assure environ 85 % de cette production. L'Afrique du Nord réalise les 15% restants. Le Portugal arrive en tête avec 54 % de la production mondiale de liège soit les deux tiers de la production de l'Union européenne. Viennent ensuite l'Espagne avec 26 %, l'Italie à hauteur de 6 % et la France avec une production de l'ordre de 1 à 3%.

Le Portugal, premier producteur

Le Portugal a connu dans un premier temps une chute de récolte, la production portugaise de liège est passée de 230 000 tonnes par an en 1970 à 170 000 tonnes en 1984. En 1994, elle est tombée à 107 000 tonnes. De nouveau à la hausse depuis 1998, elle est estimée à 167 000 tonnes en 2000. La révolution de 1974 a profondément désorganisé l'offre en raison de l'exploitation abusive dans les zones d'intervention de la réforme agraire par les unités collectives de production et coopératives agricoles. A partir de 1980, diverses mesures ont été prises par le gouvernement portugais (décrets lois 98/80 et 99/80) pour soumettre au contrôle de l'institut des Produits Forestiers les opérations de récolte et de commercialisation du liège. En 1986, l'Etat a restitué les domaines concernés aux propriétaires. Trois ans après, l'amélioration était sensible, et actuellement l'estimation de la production est à la hausse. "Depuis 20 ans environ, le pays oeuvre pour la continuité de la forêt de chêne-liège. Aujourd'hui, 82 % des forêts de liège sont privées, 3 % dirigées par des coopératives et 15 % appartiennent à l'Etat" commente un industriel. "Le secteur liège représente environ 3% des exportations globales du pays". La forêt de liège au Portugal a une superficie de 725 000 hectares et représente 33 % de la superficie mondiale. Les forêts les plus importantes se situent dans les zones d'Alentejo (66,7 %) Lisboa et la Vale de Tejo (20,7 %). L'industrie du liège portugaise est essentiellement concentrée près de Porto.

Production portugaise de liège



Années	Quantités 1000 Tonnes
1992	133
1993	121
1994	107
1995	160
1996	141
1997	147
1998	150
1999	165
2000	167

"Depuis 15 ans, le Portugal a réalisé 150 000 hectares de nouvelles plantations. 10 à 12 000 hectares de reboisement ont été effectués par l'Institut portugais des forêts. La durée de vie d'un chêne-liège est d'une moyenne de 150 à 200 ans. On estime que 80% des forêts de chêne-liège sont relativement jeunes et ont environ 75 ans d'âge moyen" explique un industriel portugais. Le Portugal importe du liège uniquement sous forme de matière première avec une tendance à l'augmentation pour approvisionner son industrie. L'exportation se fait en produits transformés. La production de bouchons a quasiment triplé depuis 1954. Elle a représenté en 1987 plus de 90 % de la valeur ouvrée, et 50 % du total de l'exportation portugaise de liège. La production d'agglomérés s'est considérablement développée et a augmenté de 50 % entre 1983 et 1987, elle s'élève en 1999 à 78.728,8 tonnes. Elle représente actuellement 58,38 % des exportations de liège par produit. L'exportation de liège s'est élevée en 1999 à 134 800 tonnes contre 105 600 tonnes en 1990. Pour comparaison, la production était de 119 000 tonnes en 1987. Ces exportations font l'objet d'une politique active de promotion du liège effectués par les industriels eux-mêmes. Les prix à l'exportation pratiqués par les Portugais sont les plus bas en matière de produits transformés (pour la matière brute, c'est l'Espagne). Les échanges en liège manufacturé se font surtout avec les grands producteurs vinicoles c'est-à-dire la France, l'Italie. Ceux en produits bruts ou mi-ouvrés avec les pays à fort potentiel industriel c'est-à-dire les Etats-Unis et l'Italie où la main d'œuvre est bon marché.

Le liège a sa griffe

Parce qu'ils sont réalisés à partir des meilleurs chênes lièges du Portugal et d'Espagne, les bouchons LAFITTE LIEGE garantissent à vos plus grands vins, une qualité de conservation irréprochable en préservant toute leur saveur.

LAFITTE
LIEGE

Z.I. DU BOIS VERT - 11, AVENUE DU BOIS VERT - 31120 PORTET-SUR-GARONNE • TÉLÉPHONE 05.62.11.70.59 - FAX 05.62.11.73.01

L'Espagne

LA FORÊT DE LIÈGE ESPAGNOLE A UNE SUPERFICIE DE 510 000 HECTARES et représente 23 % de la superficie mondiale. L'industrie de la transformation est concentrée en Catalogne alors que l'industrie de la préparation est concentrée dans les zones de production. Cependant, certains préparateurs de ces régions ont réalisé une intégration vers l'aval en devenant transformateurs, et en évitant à la matière première de migrer de la région productrice. Seulement 75 % de la production de liège est transformée par les usines espagnoles, les 25 % restants étant exportés comme matière première (entre 15 000 et 23 000 selon les années), la plus grande partie au Portugal. Depuis les années 50, l'outil industriel est marqué par une réduction des effectifs et du nombre d'usines. Actuellement, près de 200 usines emploient environ 3 000 ouvriers (contre 33 000 au début du siècle). L'industrie espagnole souffre de la concurrence portugaise, mieux équipée et possédant une main-d'oeuvre moins coûteuse.

En Catalogne, 72 entreprises de liège catalanes sont regroupées dans la région de Girona. De type PME, elles regroupent 1 300 personnes. Le secteur de l'industrie du liège catalan se divise en 4 grands sous-secteurs :

- * Bouchons pour champagne et vins mousseux
- * Bouchons pour vin tranquille
- * Industrie bouchonnière auxiliaire : disques, barres de liège aggloméré, agglomérés et des produits semi-finis
- * Éléments divers : papier, liège décoratif, liège pour isolation.

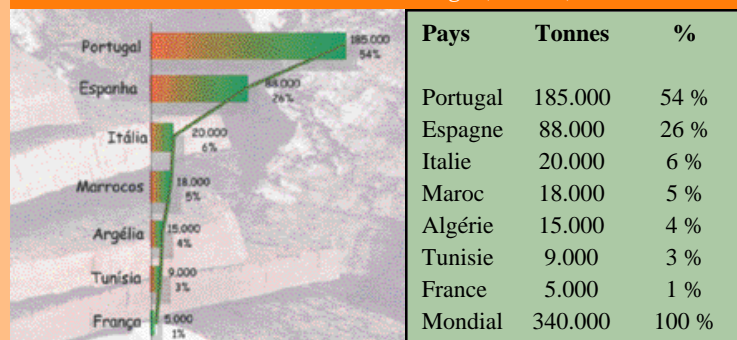
D'après l'Institut catalan du liège, les secteurs producteurs de bouchon pour champagne et vins mousseux et celui de bouchon pour vin tranquille représentent 80 % de la production des entreprises. La production de bouchons pour champagne et vins mousseux représente 50 % du secteur et représente une part de marché de 75 % du total mondial. Les bouchons pour vin tranquille représentent environ 30 % de la production totale du secteur liège. L'industrie bouchonnière auxiliaire correspond à 12 % de la production totale du secteur. Les 8 % restants vont à d'autres produits. Sur le marché mondial, la Catalogne produit 14.500 millions de bouchons en liège pour produits vinicoles dont 12.700 millions pour vin tranquille et 1.800 millions pour champagne et vins mousseux.

L'Italie

LA FORÊT DE CHENE-LIEGE ITALIENNE A UNE SUPERFICIE DE 225 000 HECTARES (21 % de la surface mondiale). Dans ce pays, l'industrie de transformation s'est développée grâce à l'action de la station expérimentale du liège Tempio-Pausania, qui travaille surtout pour l'industrie (débouchés du liège, étude des problèmes posés aux industriels). La plupart des usines de transformation sont localisées dans le nord de la Sardaigne et représentent 80 % du total national. Ces usines ont une organisation de type artisanal, mais

sont caractérisées par une technologie avancée qui place les transformateurs sardes en première position au niveau de la qualité. Il semble que le problème rencontré soit une sous-utilisation des capacités de cette industrie qui a de la difficulté à s'approvisionner en matière première. En 1970, 10 % du liège produit était transformé dans l'île. 60% de la production de liège italienne est destinée à la production de bouchons.

Production annuelle mondiale de liège (tonnes)



La France

L'INDUSTRIE DU LIÈGE EST EN RÉGRESSION DEPUIS LA FIN DE LA DERNIÈRE GUERRE. De 500 à 600 entreprises en 1945, on est passé à environ 100 entreprises employant 2 000 salariés. L'arrêt de l'approvisionnement du liège algérien dès 1962 a accentué le mouvement. L'approvisionnement en liège du pays est insuffisant en quantité et en qualité. Cette industrie souffre de la concurrence des autres matériaux (plastique et métal) et de la concurrence internationale des pays tels que le Portugal, l'Espagne, l'Italie qui disposent de ressources en liège importantes, d'une main d'oeuvre meilleur marché et d'une industrie plus compétitive. *De facto*, la France a délocalisé sa production vers ces pays. Pour cela, elle a stoppé la production de produits finis à partir de la matière brute locale ; le réseau industriel français s'est alors converti dans la distribution des produits importés. Peu à peu, le pays a remplacé les importations de liège brut par des produits semi-ouvrés ou finis. L'industrie française est donc très dépendante de l'étranger et n'effectue plus aucun investissement dans la transformation, ni d'appel en liège brut auprès des producteurs français. Une industrie assez active et moderne de fabrication de bouchons est implantée en Champagne. En Aquitaine, on fabrique peu mais on finit et on distribue. Les Pyrénées-Orientales ont encore un tissu industriel actif. La Corse ne dispose plus d'industrie du liège à l'heure actuelle.

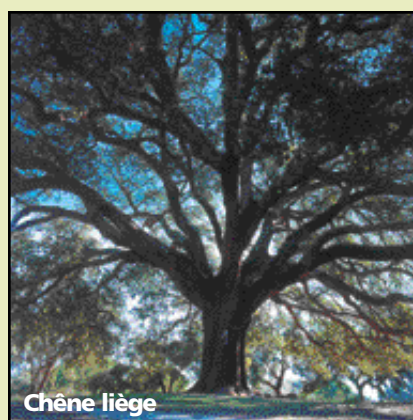
Sources : Institut Catalan du Liège (Girona) - INE (Estatisticad do Comércio Externo) Parlement européen - Illustrations : tableaux graphiques ch. de commerce du Portugal

La suberaie varoise : bilan 1997/2000

DEPUIS QUELQUES ANNÉES DÉJÀ, des cas de dépérissement diffus de chênes-lièges sont signalés en forêt varoise. Selon Hervé Boyac, technicien forestier au Centre Régional de la Propriété Forestière de Provence-Alpes Cote-d'Azur, "les problèmes phytosanitaires qui concernent les chênes-lièges ne datent pas d'hier. Ils pourraient même provenir en partie de mauvais traitement subi par les arbres lors des récoltes de liège successives". Aujourd'hui, un constat se dresse : les besoins du liège ont sensiblement augmenté, en témoignent les chiffres : 2000 tonnes levées en 2000 contre 1500 tonnes en 1997, les plus grosses récoltes depuis 15 ans. Hervé Boyac a accepté de faire le point avec la Journée Vinicole sur trois questions :

LA PRODUCTION DE LIÈGE EST À LA HAUSSE

L'essentiel de la production est traitée soit dans l'usine Mélior à Fréjus à hauteur de 500 tonnes par an. Le reste de la production est expédié dans les Pyrénées-Orientales, exporté vers la Sardaigne ou en Italie pour une faible part. Le potentiel de production varoise



Chêne liège

pourrait, moyennant des aménagements, atteindre 3000 tonnes voire plus. Actuellement, la rénovation de suberaies dégradées par l'incendie ou un abandon prolongé est en cours. Ces travaux, soutenus par la collectivité, sont mis en oeuvre par une structure associative spécialisée dans la suberaie, regroupant une soixantaine de propriétaires et animée par un technicien. L'impact de ces travaux sur la production ne verra le jour que d'ici une quinzaine d'années. Vingt ans plus tôt, la création d'une coopérative travaillant à une amélioration de la récolte n'a pas permis de réaliser une amélioration significative de la suberaie.

LE PRIX DU LIÈGE GRIMPE

Le prix du liège augmente de façon sensible depuis quelques années en raison de la pénurie du produit. Son prix, toutes qualités confondues, est passé de 1 F le kilo en 1998 à plus de 2 F en 2000. Malgré ces hausses, le prix du liège est en moyenne trois fois moins cher que le liège portugais. Il est à prévoir que la demande en liège varois soit plus forte en 2001, ce qui risque d'accroître les traumatismes aux arbres dus au manque de professionnalisme des leveurs, aux levées sauvages, aux vols.

LA QUALITÉ SE DÉGRADE

Quant à la qualité du liège varois, elle a baissé au fil des années en raison des incendies répétés et de l'absence de sylviculture, elle-même dépendante de la faible rentabilité du liège. Au cours des levées successives, la qualité du liège se détériore : l'écorce devient irrégulière déformée et peut même être absente. La proportion actuelle de liège bouchonnable oscille entre 30 et 50 % du total récolté.

ÉLÉVATEURS À BOUCHONS

Toutes contenances
Tous bouchons

Fabrication INOX



CHARRIER EQUIPEMENT

165, bd A. Brandenburg
33300 BORDEAUX
Tél : 05 56 69 96 99
Fax : 05 56 43 10 22



RENCONTRE

Joachim Ferreira de Amorim : « Jamais un seul produit, jamais un seul marché, jamais une seule monnaie »

Malgré la diversification de ses activités dans des secteurs tels que l'immobilier, l'industrie hôtelière, le tourisme, les télécommunications et le textile, le Groupe Amorim occupe une position dominante à l'échelle nationale et internationale dans le domaine du liège, qui reste encore aujourd'hui son "métier de cœur". Implanté au Portugal à Santa Maria de Lamas près de Porto, le Groupe Amorim est né du liège et cette activité représente aujourd'hui 48 % de son chiffre d'affaires.

La famille Amorim a commencé la production de bouchons de liège naturel en 1870, établissant ainsi les bases de celui qui deviendrait aujourd'hui le plus grand groupe portugais et mondial du secteur. L'histoire du groupe Amorim est liée au liège depuis plus de 100 ans. Cette longue expérience a permis à Amorim & Irmãos (créée en 1922) de comprendre l'ensemble du processus de fabrication, de la matière première au produit fini. "Jamais un seul produit, jamais un seul marché, jamais une seule monnaie"; tel est le leitmotiv de Américo Amorim, président du groupe. Cette orientation témoigne d'une politique de diversification qui le positionne en tant que leader dans le secteur du liège. Amorim & Irmãos a produit 1 milliard de bouchons de liège, tous marchés confondus, en 1999. Être présent sur la scène mondiale, n'est-ce pas le privilège des plus grands et le rêve des plus petits ?

Une présence dans tous les vignobles du monde

Fort d'un chiffre d'affaires de 564 730 000 de francs (17 260 millions d'escudos) en 1999 et un chiffre d'affaires 2000 estimé à 634 748 000 de francs (19 400 millions d'escudos), Amorim est présent dans tous les vignobles du monde avec 50 à 60 % de l'activité liège dédiée au secteur vin. Trois unités de production portugaises couvrent le marché des vins effervescents dont la production s'élève à environ 300 millions de bouchons.

Présent sur les principaux marchés internationaux (Espagne, France, Italie, Allemagne, Roumanie, Hongrie, Union Soviétique, Amérique, Chili, Argentine, Afrique du sud, Australie), Amorim exporte dans une centaine de pays. Avoir des implantations à l'étranger consolide la démarche qualitative du groupe

compte tenu de la plus grande proximité procurée par la présence d'unités de production ou de distribution. "Certains pays connaissent une évolution importante depuis quelques années. Le Chili, l'Argentine, l'Afrique du sud, l'Australie ont fait de nouvelles plantations de vignobles, ce qui nous permet d'augmenter nos marchés" explique Joaquim Ferreira de Amorim, vice-président du Groupe. "Avec un chiffre d'affaires de 3,5 milliards de francs sur la totalité de l'activité liège, le groupe réalise 1,7 milliard de chiffre d'affaires dans l'activité bouchon".

Un volume de 4 milliards de bouchons donne à Amorim une position de leader dans tous les produits (naturel, colmaté, bouchons à tête et de champagne). Amorim est le plus grand centre bouchonnier du monde. "Depuis quelques années, d'une façon générale, le constat est à l'évolution de l'industrie. Les technologies ont beaucoup changé. Le marché mondial est estimé à 18 milliards de bouteilles. Le chiffre d'affaires d'Amorim connaît une croissance de 15 à 20 % par an grâce à une présence soutenue sur les marchés internationaux" ajoute-t-il. L'industrie du bouchon est principalement localisée au Portugal "qui représente dans le secteur liège, environ 76 % du marché mondial. Cela donne une idée de la puissance de l'industrie portugaise par rapport à l'Industrie du Maroc, de l'Italie, ou de l'Espagne". Dans le secteur liège, le groupe Amorim emploie environ 4 000 personnes. Il fait partie des rares bouchonniers qui tirent profit d'une structure verticale intégrant toute la chaîne de production avec des usines de traitement de la matière première (Portugal, Espagne, Maroc, Tunisie) mais aussi de transformation du liège au nord du Portugal. Enfin, des usines sont implantées dans chaque pays producteur de vin pour le traitement de surfaces et les opérations de finition. Cette structure verticale permet de garantir la traçabilité du produit final par un contrôle précis de chaque étape de transformation et de fabrication.

Une croissance soutenue par un budget R & D en hausse

Cette présence internationale est la résultante de nombreux investissements. Ne reste pas sur la scène mondiale qui veut, il faut sans cesse investir pour répondre aux orientations qualitatives du marché. Au niveau des unités de production "le groupe réalise environ 7 millions de dollars d'investissements par an". La prise en compte de données mondiales et le maintien sur la scène internationale impliquent encore de favoriser le développement et la recherche. La demande du marché mondial et de la distribution est orientée vers la recherche : "Dans le groupe, 26 laboratoires industriels permettent d'assister la production. Un département recherche a été créé avec des profes-

seurs en biologie et en chimie. Leurs investissements portent principalement sur la matière première. Nous consacrons une part importante de notre budget à la R & D car cela nous permet de sortir de nouveaux produits. L'innovation reste une priorité et nous consacrons 40 à 50 MF à cette activité" commente le vice-président du groupe. Par ailleurs, Amorim engage des programmes de recherche avec de grandes facultés d'œnologie, comme c'est le cas à Bordeaux 2 avec un travail de thèse sur « l'influence du bouchon de liège dans la bonne conversation des vins » ou avec la Faculté de Geisenheim sur « les performances comparatives de différents types de bouchage » et soutient le travail de recherche autour du vin à travers l'Académie Amorim qui récompense chaque année de jeunes chercheurs.

Une notoriété confortée par un système qualité

La recherche active d'une politique qualité est devenue une nécessité pour les entreprises qui souhaitent rester présentes à l'international. Enjeu commercial ou démarche concurrentielle, la certification concerne toutes les sociétés du groupe, de la production de liège à la distribution de bouchons. Certifié Iso 9002, le groupe a également obtenu son accréditation systécode. "Il s'agit maintenant d'offrir au consommateur une garantie produite" précise J.F de Amorim "c'est toute la filière qui est concernée et s'organise à l'échelon européen. C'est pour nous un engagement puisque le label n'est valable qu'un an et doit être renouvelé chaque année" conclut-il. Quant à la certification Iso, le choix d'un organisme certificateur doit être fait en cohérence avec la politique du groupe. A l'aube d'un nouveau millénaire, Amorim souhaite "renforcer sa position à l'échelle nationale et internationale. Pour cela, il engage tous ses efforts dans l'amélioration des performances du liège à travers d'importants investissements en R & D basés sur l'utilisation des nouvelles technologies dans le respect de l'écologie et de l'environnement. Ces deux priorités constituent l'engagement du groupe pour garantir à ses clients le niveau de qualité qu'ils sont en droit d'attendre d'un produit industriel issu d'un produit naturel". C.Z.



LA PRODUCTION MONDIALE DE VIN, QUI S'ÉLÈVE À ENVIRON 280 MILLIONS D'HECTOLITRES PAR AN ACTUELLEMENT, POURRAIT SELON CERTAINES ÉTUDES PROSPECTIVES AUGMENTER DE 13 % D'ICI À 2010. Celle de vins de qualité mis en bouteilles pourrait pour sa part progresser de 60 %. La production mondiale de bouchons de liège atteint aujourd'hui 19,9 milliards d'unités. Le taux de croissance de la production mondiale est estimé à 3 % par an. Le marché français des bouchons représente 3,5 milliards d'unités pour les vins tranquilles et 500 à 600 millions pour les vins effervescents. Les bouchons comptent pour 80 % du poste importation liège en France. On constate une forte progression de la demande grâce à l'augmentation qualitative de la production vinicole et au développement de la mise en bouteilles. Pour le bouchage des vins de qualité, aucun matériau n'a détrôné le liège. Pour les vins de table, les agglomérés résistent au bouchage plastique ou synthétique. Pour les entreprises du secteur, les stratégies de croissance passent par une présence de plus en plus forte sur les marchés en développement hors Europe, l'Amérique du Sud, l'Afrique du Sud... Les principaux acteurs mondiaux (Amorim, Sabaté ...) occupent la scène internationale par une maîtrise des achats en amont et un fort potentiel d'intégration à l'étranger. Plusieurs entreprises françaises ont développé leur intégration à l'international où elles possèdent des filiales. Certains ont mis en place des importateurs. Comme d'autres, le secteur tend à la concentration, et l'on assiste à des rapprochements, la recherche de synergies de production et commerciales, la création de produits alternatifs, et des stratégies de niche.



Sabaté : Investissement, rapprochement, stratégie

AUTREFOIS EXCLUSIVEMENT DÉPENDANT DE L'ESPAGNE EN TERMES D'APPROVISIONNEMENTS EN MATIÈRE PREMIÈRE, le Groupe Sabaté est désormais présent comme opérateur d'achat sur plusieurs régions de production de liège, en Espagne, au Maroc mais aussi dans le Var, en Corse et en Sardaigne. Le groupe Sabaté poursuit son intégration de la filière grâce à l'acquisition d'Aplincork (devenu Arcobel). Avec le rachat de Suber en 1999, le bouchonnier catalan a renforcé son activité dans les bouchons "grand cru". L'acquisition du groupe Sibel (66 %) a permis à Sabaté de tabler sur la commercialisation de 250 millions de bouchons à vins effervescents. Cette année, on parle beaucoup d'Altec, d'Altop et du rapprochement avec Diosos.

Depuis 5 ans, le développement des ventes d'Altec contribue largement à la croissance du groupe, le volume des ventes est en progression constante : + 72 % en 1999. 900 millions de bouchons Altec ont été vendus en 2000 soit un chiffre d'affaires de 350 MF. Avec près de 2 milliards d'unités vendues à fin 2000, Altec s'est imposé en 6 années comme

la première marque de bouchage au monde pour les vins tranquilles. La conquête du marché des vins et spiritueux s'annonce bien avec le lancement d'Altop : bouchon à tête inspiré de la technologie exclusive d'Altec. En 1999, 41,8 MF d'investissements productifs ont été essentiellement constitués par la mise en place de nouvelles lignes de production Altec, la mise en route des installations Tadim S.A. (fabrication de rondelles en Espagne) et la nouvelle unité de finition de Céret. La croissance de l'activité pour 2000 est en progression de plus de 50 %. Le rapprochement Sabaté Diosos permet au groupe de s'étendre tout au long du processus d'élaboration du vin avec une répartition entre deux familles de produits (élevage et bouchage). Il constitue également un portefeuille de marques aux positionnements différenciés et complémentaires. Après Altec et Sibel viennent s'ajouter Victoria (leader européen des fûts en chêne européen) ainsi que Seguin Moreau et Radoux (leader mondial des fûts haut de gamme). Tout dernièrement, la mise en oeuvre du site Sabaté-Bordeaux, unité de finition destinée au marché des vins tranquilles de proximité et haut de gamme, a permis au bouchonnier d'inaugurer son troisième site de finition. En 2001, le groupe envisage un site de finition en Grèce, en Afrique du Sud et aux États-Unis.

Lafitte

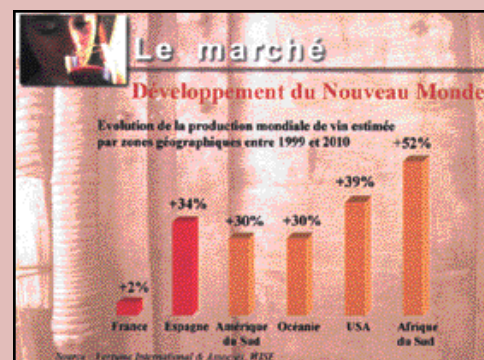
Fort d'un chiffre d'affaires de 350 millions de francs, avec un effectif de 550 personnes, le Groupe Lafitte, est implanté en France, au Portugal, et aux États-Unis. Lafitte Cork (Portugal) produit 400 millions d'unités par an et possède une capacité de production journalière de 2,5 millions de bouchons.



Sobefi : "l'avenir appartient aux spécialistes qui s'y projettent"

SITUÉ À GENSAC LA PALLUE, PRES DE COGNAC EN CHARENTE, au coeur du vignoble de la Grande Champagne, l'établissement Bouchons Sobefi est spécialisé dans la fabrication et la vente de bouchons liège à tête destinés à l'industrie du vin et des spiritueux. Tourné vers le luxe, ce type de bouchons est un segment à part dans l'industrie du bouchage liège. Cet établissement appartient à la Société Française du Liège depuis 1966, date à laquelle ont été rachetés Behotéguy et Fichon. Des trois principales entreprises opérant sur le secteur des bouchons à tête, la Sobefi est aujourd'hui la seule à faire partie d'un groupe bouchonnier.

"Chez Sobefi, la qualité est un état d'esprit, avec pour objectif la satisfaction des clients. Tout le personnel (11 personnes) a reçu une formation à la qualité et travaille en auto contrôle, dirigé par un responsable de production et un responsable qualité" explique Bernard Bouchet, directeur de l'établissement. L'année 2000 a été une année de croissance. Dans un premier temps l'établissement a été certifié Iso 9002. Avec une production d'environ 30 millions de bouchons et un chiffre d'affaires de 30 MF, il enregistre en 2000 une hausse de 15 %. "L'ouragan de décembre 1999 avait détruit une partie du local de production, celui-ci a été entièrement refait, avec climatisation, en matériau spécial pour éviter les intrusions de poussières. En 2001, un local réservé au service qualité, avec laboratoire, vient d'être mis en service. Les prochains investissements vont concerner le matériel de traitement de surface et le matériel de production. L'avenir appartient aux spécialistes qui s'y projettent..." conclut Bernard Bouchet.



Société Française du Liège : croissance et optimisme

CRÉÉE EN 1928 GRACE AU RACHAT DE PLUSIEURS ENTREPRISES FAMILIALES, le Groupe Société Française du Liège est implanté à Marseille. Elle a démarré son activité dans le Var, en

1848, avec la bouchonnerie Mouries. Avec 220 millions de bouchons vendus en 1999, la Société Française du liège affiche un chiffre d'affaires de 150 MF et table sur une progression de 10% pour 2001. Elle est très présente sur le marché mondial notamment aux États-Unis, en Amérique du Sud, en Asie mais aussi sur les marchés de l'Europe de l'Est. La société, aujourd'hui spécialisée dans le bouchage des vins tranquilles, commercialise des bouchons cylindriques, des bouchons à tête et du matériel de cave par l'intermédiaire de ses filiales (Bouchons Sobefi, Procork au Portugal, Sofralcave).

Pour avoir fabriqué des bouchons plastiques pendant 10 ans, la Société Française du Liège en connaît les limites. Les produits restent chers pour du haut de gamme. Une nouvelle fabrication pourrait être envisageable dans le cas où elle serait adressée à des marchés bien spécifiques. Les bouchons techniques permettent un accroissement des volumes de fabrication et peuvent être régulateurs de prix. Ils permettent une durée de conservation des vins de 18 à 24 mois. Grâce à une étroite collaboration avec des laboratoires d'analyses et de recherches, leur qualité est en constante évolution. Les nouveaux procédés de lavage appliqués aux bouchons naturels ont modifié leur aspect visuel sans altérer les caractéristiques mécaniques du liège.

Le marché 2000 reste stable sur la France et en hausse à l'export, ce qui permet à la Société Française du Liège de rester optimiste pour les prochaines années. Dès 2001, des investissements à hauteur de 13 MF seront destinés à de nouvelles unités de fabrication (bouchons pour vins tranquilles et articles de cave) et concerneront la fabrication, la recherche et développement ainsi que la logistique. Une inquiétude cependant : l'indice du prix du liège brut en forêt communiqué par la FFSL devrait normalement se répercuter autour de 10% sur les bouchons suivant leur qualité. L'ensemble de la profession est conscient de la difficulté à appliquer cette hausse systématiquement et dans sa totalité.

Prima-Liège : des bouchons de grand cru

La société Prima-Liège à Fréjus fabrique des bouchons pour le vin. Rien de nouveau mais cette petite entreprise créée en 1950 est l'une des dernières à traiter le liège sur place. L'entreprise Mélior, sa soeur siamoise, spécialiste des joints de dilatation en liège très utilisés dans le bâtiment, assure le plus gros du chiffre mais Prima-Liège est aussi en pleine expansion. A elles deux, les entreprises fréjusiennes réalisent un chiffre d'affaires de 30 MF, avec un effectif de seulement 12 à 15 personnes, elles font face à la concurrence internationale et militent en faveur du liège varois. Mais, 50 années d'expérience ne suffisent pas toujours à rivaliser dans tous les domaines notamment celui de la main d'oeuvre. C'est surtout par des accords croisés avec partenaires et concurrents de la filière que la société Prima-Liège peut commercialiser 100 millions de bouchons par an. L'entreprise fait fabriquer par des sous-traitants des ébauches de bouchons qui lui arrivent à l'état brut. Elle se livre ensuite à un travail technique de contrôle, de tri, de marquage et de traitement. Si le liège varois reste d'une faible productivité, sa qualité reste très recherchée pour les vins de garde. Cette spécificité a séduit de grands distributeurs comme Castel Vin ainsi que des coopératives et des domaines viticoles sur tous les terroirs français.

Au Liègeur : une stratégie de niche

La société Au Liègeur, née en 1887 à Souston dans les Landes, est spécialisée dans les bouchons de liège et simili qu'elle fabrique en dimension spécifique. Ces produits (bouchons cylindriques, coniques, et autres spécialités) sur mesure trouvent peu de concurrents sur le marché et permettent à la petite entreprise (8 personnes) de se positionner à l'international. C'est précisément sur ce créneau que le fabricant français a réussi à toucher le marché américain. Pour l'année, il réalise un chiffre d'affaires de 5,8 MF dont 7 % à l'export. Avec 4,4 millions de pièces produites en 2000, la société enregistre une évolution de près de 7 % de son chiffre d'affaires. Produire spécifique, c'est choisir un marché de niche et ne pas fabriquer à l'échelle industrielle. Un joli moyen pour les fabricants de se développer à condition, toutefois, de fournir des produits de qualité.



Delage : un besoin d'extension

CRÉÉE EN 1941, cette société anonyme qui commercialise des bouchons liège à têtes plastique, bois, et des cachets en plastique imitation cire standards ou personnalisables, occupe aujourd'hui 75 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 47 MF pour l'année 2000 avec une production de 100 millions de bouchons et cachets. Le bouchon à tête destiné surtout aux spiritueux est une spécialité bien française qui met en valeur les flaconnages les plus prestigieux. En témoignent, les principales références produits de la société : Cognac, Brandy, Armagnac, Calvados... et ses principaux clients : Camus, Allied Domecq, Diageo, Hennessy, Rémy Cointreau... Certifiée Iso 9002 depuis 1997, l'entreprise est en cours de démarche HACCP. Axée surtout vers du haut de gamme et la qualité du service, les Bouchages Delage exportent environ 20 % de leur production vers tous les continents. Après avoir installé la climatisation dans ses locaux de stockage liège et produits finis, la société prévoit, dans le courant de l'année 2001/2002, une extension de l'unité de production de Gensac-la-Pallue pour faire face au développement de ces marchés internationaux.

Bourassé : investissement et exportation

EN PLUS D'UN SIECLE D'EXISTENCE, BOURASSÉ S'EST FORGÉ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE DANS LA TRANSFORMATION, la fabrication et la distribution de bouchons de liège. Avec le lancement d'Oméga, le bouchonnier estime son chiffre d'affaires 2000 à 247 MF avec une part réalisée à l'exportation de l'ordre de 20 %, il pense atteindre les 40 % dans les prochaines années. Sa présence mondiale est incontestée de par ses filiales - SO.CO.RI. au Portugal et Corpac-Bourassé à Santiago du Chili- mais aussi par ses exportations dans toute l'Europe ainsi qu'en Australie, en Argentine... Le groupe fabrique, contrôle et distribue plus de 900 millions de bouchons de liège naturels, industriels ou composites par an. En France, le site de Tosse, unité de production qui réunit 115 personnes, devrait doubler son implantation (la surface de l'usine actuellement de 11 000 m² devrait s'agrandir de plus de 2000 m²). Un budget important est consacré chaque année à la recherche et au développement de nouveaux produits et de nouveaux process. Les nouveaux produits : le bouchon collé 2 pièces SCR2P, le bouchon industriel 1 + 1, le bouchon composite Oméga. Avec 4 millions de bouchons de liège produits chaque jour, Bourassé distribue l'intégralité de sa gamme dans les régions viticoles françaises et dans plus de 15 pays producteurs de vin.



Le laboratoire R&D de Bourassé.

Supreme Corq : le bouchon synthétique marque des points

DEPUIS 1992, LA SOCIÉTÉ, BASÉE À KENT DANS L'ÉTAT DE WASHINGTON, VEND SES BOUCHONS EN PLASTIQUE, DE MARQUE SUPREMCORQ, À TRAVERS LE MONDE. Une très belle plaquette publicitaire présente le bouchon comme constitué d'élastomère thermo-plastique de haute qualité, matériau utilisé dans les valves cardiaques artificielles. Ce produit est recyclable, approuvé par la FDA (Food and Drug Administration, l'équivalent de la DGCCRF) et peut être imprimé. Sur le plan de la perméabilité aux gaz, ce bouchon laisserait passer sept fois moins d'oxygène qu'un bouchon traditionnel en liège. Déclinés en 45 mm, 38 mm, la gamme SupremCorq s'enrichit du T-Top. Ce dernier-né des bouchons à tête est conçu pour le bouchage des spiritueux, Cognac, brandy... Les caractères inaltérable et pratique du produit sont mis en avant, mais il s'agit avant tout d'un outil marketing, permettant un bouchage de couleur, avec une capsule de surbouchage transparente, laissant voir la marque du négociant, ou le nom du producteur. Le bouchon sort de son rôle strictement pratique pour devenir un élément à part entière de l'image du produit final.

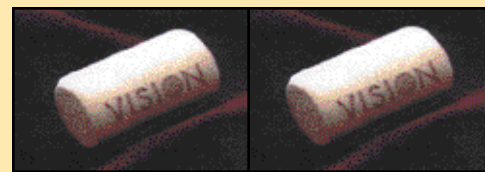


Il peut compléter le "message marketing" classique véhiculé par l'étiquette, la couleur du verre... A l'heure actuelle, la société aurait 300 clients, dans des "wineries" de Californie, de l'Orégon, d'Argentine, du Chili, d'Afrique du Sud, et depuis quelque temps en Italie et en France.

Du nouveau chez Gültig : une vision devient réalité

INSTALLÉE AU COEUR DU VIGNOBLE DU WURTEMBERG À HEILBRONN DEPUIS 1950, le groupe Gültig enregistre en 1999, un chiffre d'affaires de 182 MF, correspondant à un volume de vente de plus de 350 millions d'unités, avec une capacité journalière de 1,5 million de pièces. En 40 ans d'activité, le groupe s'est organisé, instaurant un système de contrôle qualité aussi bien sur les lieux de production que sur les sites de traitement et de conditionnement des bouchons. Gültig a obtenu une certification Iso 9002 en 1995, dernièrement renouvelée (oct 2000) et bénéficie de la démarche HACCP depuis deux ans. Depuis 1969, la société ne cesse de développer ses activités à l'international au travers de sa filiale française mais aussi de ses bureaux de vente au Portugal, au Chili et en Europe de l'Est. Sa présence dans trente pays lui vaut d'exporter 75 % de sa production totale.

Dernière innovation en date, le scellement intégral est un procédé de traitement dont la fonction est de renforcer les propriétés d'étanchéité du liège. Ce scellement devrait conférer au bouchon une meilleure adhérence, une réduction des remontées de vin, une réduction des poussières, une protection supplémentaire contre les goûts de bouchon ou de colle. Le groupe présente pour son entrée dans le nouveau millénaire un bouchon synthétique haut de gamme baptisé Vision. Fabriqué en polyéthylène, il est élaboré selon un procédé de fabrication par extrusion qui garantit une structure très homogène, ainsi qu'une densité particulièrement élevée de la matière plastique. Ce nouveau-né correspond aux attentes et contraintes actuelles du marché, en garantissant une parfaite neutralité de goût, une stérilité absolue, une étanchéité optimale aux gaz et aux liquides et une absence de poussière.



Clignet & Cie allie tradition et modernité

La tradition des fabricants de bouchons à Champagne de la famille Clignet est transmise de père en fils depuis 1921, date à laquelle la société a été créée. L'entreprise est aujourd'hui intégrée dans le Groupe Amorim, leader mondial du liège, par le biais de la Société Champcork. En 1998, 200 millions de bouchons, dont 80 millions de bouchons



pour Champagne et vins effervescents, ont été vendus dans plus de 25 pays des cinq continents par Champcork d'ailleurs certifiée Iso 9002 depuis 1997. Cette certification devrait bientôt être étendue aux opérations de finissage, marquage, traitement et livraison de la société Clignet. Afin de garantir une qualité sensorielle optimale des bouchons destinés au Champagne, Champcork préfère utiliser des lots de liège cru, transformés à 100 % dans ses installations.

Des analyses sensorielles sont faites dans son laboratoire et approuvées par contre-analyse dans la société Clignet pour minimiser les risques. Le chiffre d'affaires 1999 s'élève à 11 MF contre 9,3 MF en 1998. 8 % du chiffre d'affaires est réalisé en Belgique. Clignet & Cie a vendu 11 500 000 bouchons en 1999 avec pour principaux clients : Laurent Perrier, Jeanmaire, Mumm, Piper Heidsieck.

Trois questions à Christophe Fouquet d'Amorim-France

Implantée à Eysines (Bordeaux) depuis 1992, la filiale du groupe Amorim & Irmaos assure la distribution des produits Amorim sur la France, le Luxembourg et la Suisse. Avec un chiffre d'affaires de 140 MF pour l'exercice 2000, l'entreprise se positionne comme N°2 sur le marché français. Certifiée Iso, elle a triplé son chiffre d'affaires en trois ans, elle assure une production de 300 millions de bouchons. Depuis deux ans, plus de 15 MF ont été investis dans l'usine, qui compte une cinquantaine de personnes. Un but : tripler la



Le bouchon Twin-Top

capacité de production. Christophe Fouquet, responsable Amorim-France, avoue avoir réalisé sur l'exercice 2000 des investissements de l'ordre de 10 MF. "Dès à présent tournée vers une démarche HACCP, l'entreprise prévoit d'augmenter sa production à plus de 400 millions de bouchons grâce à un équipement d'une plus grande réactivité. Les bâtiments ont été agrandis et couvrent aujourd'hui une surface de 6 700 m² couverte

sur une surface totale de 18 000 m²" précise-t-il. Par ailleurs, il envisage une croissance de 20% pour 2001, essentiellement fondée sur le lancement de Neutrocork, le développement haut de gamme et de nouveaux produits.

La Journée Vinicole Comment vous positionnez-vous sur le marché actuel ?

Christophe Fouquet Notre positionnement est le fruit d'une forte orientation produit. Travailler à la fois sur le haut de gamme et la moyenne gamme est certainement un de nos principaux atouts. Notre développement est axé essentiellement sur la sortie régulière de produits fiables avec un excellent rapport qualité/prix. Enfin, notre avantage est certainement d'avoir une production adaptée à la rotation des vins.

La JV : Dans quelle mesure le lancement de nouveaux produits participe-t-il à la croissance de l'entreprise ?

C. F. Le bouchon Twin-Top représente une production de 700 millions de bouchons au niveau mondial. Le Neutrocork est un produit qui présente de bonnes caractéristiques organoleptiques. La neutralité et l'homogénéité structurelle de Neutrocork font de ce bouchon le partenaire idéal des vins à rotation rapide. Un produit comme Twin-Top

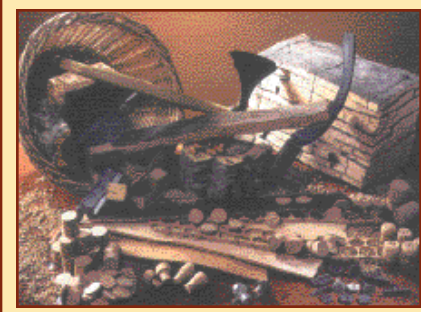
représente 25 % du volume de production, d'où l'intérêt de développer des produits alternatifs afin de pouvoir anticiper la demande du marché. Aujourd'hui, les vins bas de gamme sont en baisse et les intervenants souhaitent plus de moyennes gammes.

La JV : Quelle est votre position face à la concurrence des bouchons synthétiques ?

C. F. Notre avantage sur les produits synthétiques actuellement sur le marché est que nous avons la capacité de livrer tous les segments. Dans ce domaine, la pression vient de la grande distribution anglaise mais nous inquiète peu. Notre ambition est d'adapter à la demande une réponse complète. Le négoce manifeste une forte demande en production industrielle. Un certain nombre de clients étrangers ont besoin de ces produits car ils n'ont pas les moyens d'acheter des bouchons naturels. Nous nous orientons alors sur du bas de gamme. Des produits comme Neutrocork sont constitués à plus de 80 % de liège. Pour la moyenne gamme de type Twin-Top, environ 95 % de liège compose ce produit. Avoir la capacité de produire des bouchons industriels avec une durée de rotation de un an et d'autres de deux ou trois ans est une nécessité sur le marché actuel. C.Z.

Sagrera & Cie : une croissance mesurée

Au début du XIX^e siècle, les Sagrera sont déjà bouchonniers, mais en Catalogne espagnole. En 1992, Sagrera & Cie prenait 50 % du capital de Discork, qui devient Cassacork en 1993. Cette société espagnole fabrique 90 millions de rondelles de liège naturel par an destinées au secteur du bouchon à Champagne. Fort d'une clientèle de 500 clients en France et à l'étranger, le fabricant-distributeur, installé à Epernay, commercialise des bouchons en liège pour vins effervescents, cidres et bières vers 150 pays. Certifiée Iso, l'entreprise réalise pour l'année 2000 un chiffre d'affaires de 51,95 MF contre 47,3 MF en 1999 soit une croissance de 9 %. Près de 50 millions de bouchons ont été vendus en 1999 et une démarche HACCP a été entamée.



Etablissement Barangé

Préteux Bourgeois et Barangé s'unissent pour Cortex

La société Cortex est la concrétisation d'un partenariat de Recherche et Développement, initié en 1997, entre Préteux

Bourgeois SA et Barangé SA. Préteux Bourgeois SA créée en 1919 à Orléans, est une société réputée dans le bouchage des vins tranquilles haut et moyenne gamme. Avec 3000 clients, du vigneron à l'embouteilleur, du négociant à la cave coopérative, elle se place aujourd'hui parmi les 4 premiers intervenants français du bouchon pour vin tranquille. Première société française de la filière liège à être certifiée 9002, elle réalise en 2000 un chiffre d'affaires de 62 MF. Implantée à l'étranger (filiales Chili, Portugal), elle réalise 10 % de son chiffre d'affaires à l'exportation. La société Barangé a réalisé cette année un chiffre d'affaires de 37 MF et vendu 40 millions de bouchons à Champagne. Le projet Cortex a été présenté officiellement à plus de 200 professionnels champenois en juin dernier et il vient de recevoir un Trophée Vinitech d'argent.

Il s'agit de l'assemblage d'un bouchon en liège et d'un élément en silicone moulé appelé Préserveur. Ce dernier s'emboîte dans une cavité usinée dans le miroir du bouchon. De par sa géométrie, il vient se coller aux parois du col de la bouteille et former un joint d'étanchéité. La matière du Préserveur, réalisée en collaboration avec la société Saint Gobain Verneret, est totalement inerte vis-à-vis du vin avec lequel il est en contact. Elle est perméable aux petites molécules gazeuses du type oxygène et gaz carbonique, ce qui permet de maintenir les échanges gazeux habituels du bouchage, en revanche, elle constitue une barrière aux grosses molécules incriminées dans les déviations sensorielles liées aux bouchons (TCA, TeCA...).

Afin de valider la perméabilité globale du Préserveur au gaz, une étude a été réalisée en juillet 2000 par le Laboratoire National d'Essais (LNE). Elle a permis de vérifier que la plage de perméabilité globale au dioxyde de carbone pour des bouteilles de Vins de Champagne bouchées avec des bouchons en liège équipés d'un Préserveur, recouvrait la plage de perméabilité globale au dioxyde de carbone des bouteilles de Vins de Champagne bouchées classiquement. Selon la société Barangé, Cortex répond à une réelle attente des marchés européens, d'Amérique et d'Afrique du Sud.



PUB

Goût de bouchon : quand le bouchon se fait sentir

Des conditions de conservation au tant décrié « goût de bouchon » redouté par l'amateur du vin, il n'y a qu'un pas que la rumeur publique n'hésite pas à franchir. Le consommateur est de plus en plus sensible au « goût du bouchon ». Cette question demeure un vrai problème en œnologie. D'aucuns diront sans doute que le « fameux goût de bouchon » est en passe de devenir une des principales causes de « non qualité » rencontrées dans les vins. La première question que l'on peut se poser est certes de connaître les causes d'apparition du défaut dans le vin. Quels sont les risques liés à l'environnement ? Quels remèdes est-on en mesure de prescrire ? Hervé Chapot, responsable scientifique des laboratoires Billy et Associés à Châlon-sur-Saône nous a transmis quelques éléments de réponses utiles à la compréhension du phénomène.



■ Caractéristiques du goût du « bouchon »

Les concentrations des contaminants qui altèrent les propriétés organoleptiques des vins sont très faibles, voire infinitésimales et ne présentent donc pas de risques significatifs liés à la sécurité alimentaire. Les goûts de « bouchons » sont généralement caractérisés par les professionnels à l'aide des descripteurs tels que « moisi et/ou liégeux » avec des variantes d'intensité. En effet, dans certains cas, le descripteur « moisi » correspond à un stade avancé de l'altération en terme de concentrations du ou des contaminants. Des désordres organoleptiques tels que « terreux et/ou poussiéreux » en bouche sont le plus souvent associés à des composés du même type, la plupart du temps liés à un problème d'environnement. Il est admis de façon formelle que les molécules le plus souvent en cause appartiennent à la famille des polychloroanisoles.

■ Causes d'apparition du défaut dans les vins

Les défauts cités sont la plupart du temps liés à la présence de polychloroanisoles. D'autres composés sont associés à des désordres organoleptiques voisins mais possèdent des seuils de perception nettement plus élevés que les polychloroanisoles. C'est pourquoi les recherches sont prioritairement orientées vers ces molécules.

Les polychloroanisoles sont issues de la transformation des polychlorophénols par les moisissures. Les défauts peuvent avoir différentes origines : le bouchon de liège mais aussi l'environnement des locaux de vinification ou d'élevage des vins, sans négliger le stockage des bouteilles vides et des bouchons avant mise en bouteilles. On peut aisément différencier les deux causes par l'analyse du vin et du bouchon associé ainsi que l'atmosphère des locaux réalisée en parallèle. En effet, les composés responsables sont le plus souvent différents bien qu'ils appartiennent à la même famille.

■ Cas de contamination par le bouchon

On distingue habituellement trois principaux cas. Dans un premier cas, il peut arriver que le bouchon lui-même contienne le contaminant susceptible d'altérer directement le vin associé. Dans le deuxième cas, le bouchon peut contenir le ou les composés précurseurs (polychlorophénols). Ceux-ci peuvent alors se révéler par transformation biochimique sous l'action des moisissures présentes dans le bouchon et/ou son environnement.

Dans le dernier cas de figure, ce sont les bouchons sains qui ont été stockés dans des locaux

présentant une contamination par des composés du type polychloroanisoles/polychlorophénols. Cette pollution de l'atmosphère est liée à la présence au sein des locaux, de bois, palettes, palettes-box, charpentes traités par le Pentachlorophénol (PCP) technique et ses dérivés, produits interdits depuis un certain nombre d'années.

Ce type de traitement temporaire des bois contre le bleuissement contient en effet des polychlorophénols que les moisissures vont transformer en polychloroanisoles.

■ Cas de contamination par le bois

Le bois des barriques peut être contaminé par les polychloroanisoles/polychlorophénols dans la mesure où celles-ci séjournent dans un environnement contaminé. Par contre, il est important de signaler que nos laboratoires contrôlent périodiquement, depuis maintenant trois ans, des bois neufs destinés à la fabrication des barriques ou des cuves et que les cas de pollution demeurent extrêmement rares.

■ Dangers : l'usage de produits chlorés

L'eau chlorée par un générateur de chlore actif tel que l'eau de Javel peut engendrer la formation de polychlorophénols. Si la concentration de chlore actif est maintenue à un niveau relativement élevé afin d'obtenir un effet biocide permanent sur une eau de lavage recyclée, on peut s'attendre à ce que les quantités de contaminants de type polychlorophénols susceptibles d'être absorbés par les bouchons atteignent un niveau à risque. Fort heureusement la désinfection des bouchons par le chlore a pratiquement disparue, remplacée avantageusement par le traitement à base de peroxyde.

■ Les solutions ne sont pas évidentes

Tout d'abord s'assurer qu'aucun bois traité par le PCP et dérivés ne séjourne dans les locaux et confirmer éventuellement l'absence de contaminants par analyse de l'atmosphère. Quoi qu'il en soit, veiller à maintenir une bonne aération naturelle des locaux est de la première des précautions. Privilégier une aération basse au nord et haute au sud. Une vérification par l'analyse ou par des tests organoleptiques simples de l'innocuité des lots de bouchons vis-à-vis du vin. Eventuellement tester de nouvelles solutions techniques ou de traitement du liège proposés sur le marché. A noter que pour l'exemple des bouchons synthétiques, la notion de qualité intrinsèque est tout aussi importante que pour les bouchons lièges. L'image associée aux bouchons traditionnels cantonne pour l'instant le bouchon synthétique à des vins de rotation rapide.

Juvenal : des micro-ondes contre les goûts de bouchon

LE BOUCHONNIER PORTUGAIS

JUVENAL FERREIRA DA SILVA (400 millions de bouchons produits chaque année, des filiales aux Etats-Unis, en Chine, en Amérique du Sud, en Europe) produit désormais des bouchons dits microbiologiquement et chimiquement inactifs pour le vin et le champagne.

Le procédé utilisé, Delfin (Direct Environnemental Load Focussed Inactivation), innovant et breveté, est le résultat de trois années de recherche associant Juvenal, un producteur espagnol de bouchons de champagne -Fransisco Oller-, un distributeur allemand de bouchons -Rudolf Ohlinger-, avec la collaboration de scientifiques allemands du Département de phytomédecine SLDA de Neustadt sous la direction du Dr Jens Jäger, avec la participation du producteur de vins allemand Burklin-Wolf et l'appui de la Communauté européenne.

En complément au lavage des bouchons, la technologie des micro-ondes vient se substituer à la phase de séchage et de désinfection traditionnelle, arrivant en fin de processus de fabrication des bouchons. Ces derniers sont soumis à des ondes électromagnétiques qui chauffent le liège. Les micro-organismes résiduels sont ainsi tués et l'eau contenue dans le liège s'évapore par les lenticelles, entraînant les éventuelles molécules odorantes indésirables et contaminants chimiques (trichlorophénols, trichloroanisols...). Les tests analytiques et sensoriels réalisés indiquent que, statistiquement, les risques de « goûts de bouchons » sont réduits de 80 à 85 %. Ce procédé aurait des avantages par rapport aux techniques de chauffage traditionnelles, par son action douce et uniforme, sans résidus, sans risques de contaminations microbiologiques et sans effet secondaire sur les caractéristiques inhérentes au bouchon liège.

Les bouchons Delfin sont commercialisés en France depuis janvier 2000 et depuis le mois de mars en Allemagne.

TAUX D'ÉVOLUTION DU PRIX DU LIÈGE EN FORÊT

Selon la Fédération Française des Syndicats du liège, l'indice estimé du prix du liège brut en forêt correspond à une hausse de 20,95 % pour la campagne 2000 par rapport à la campagne 1999. Ce taux est calculé à partir d'un panel de dix entreprises françaises les plus importantes et les plus représentatives du secteur, adhérentes à la Fédération Française des Syndicats du Liège, bouchonniers liégeurs pour vins tranquilles, vins mousseux et vins de Champagne. L'indice a subi l'effet dollars. Les volumes enregistrés montrent une disponibilité qui satisfait la demande, tant en qualité, qu'en quantité. Pour l'année 2000, le volume de récolte est abondant.

Etude

Le rôle du bouchon de liège dans l'évolution des vins

En 1996, l'Université de Tarragona, l'Institut Catalan du Liège et l'Association des chefs d'entreprise du liège de Catalogne ont débuté des travaux sur "l'évolution des vins tranquilles, cava et champagne, selon différents types de bouchage" afin de rendre compte du rôle du bouchon de liège. Cette étude lancée par le secteur producteur du bouchon de liège de Catalogne lui-même est le fruit de trois années de travail d'analyse des concepts dans l'évolution des vins. Afin d'établir une vision globale de l'association bouchon-vin, l'étude s'est orientée vers trois aspects fondamentaux. Sans aucun doute, l'évolution sensorielle des vins est importante, et d'autant plus dans un contexte où le consommateur tient compte au plus haut niveau de ce paramètre. Mais il n'est pas moins important d'analyser l'évolution chimique de ces mêmes vins ainsi que le comportement physique des bouchons. Un panel de dégustateurs formés d'œnologues a permis de structurer la partie sensorielle de l'étude. Les principaux enseignements de cette étude concernent le goût de bouchon, la conservation du vin en bouteille et l'efficacité des bouchages.

Le goût de bouchon

Dans les conclusions, il a été établi que la notion "odeur / goût de liège" étudiée par une analyse sensorielle est une notion équivoque. Cette affirmation est le fruit de l'analyse minutieuse des types de bouchons avec lesquels a été détectée la précédente notion. A noter que l'utilisation de bouchons en plastiques ou couronne, entraînait également "l'odeur / goût de liège", ce qui paraissait en toute logique improbable. Les expérimentations conduisent à conclure que l'odeur / goût de liège est une notion incorrecte ce qui n'empêche pas à ce type d'odeur d'être identifié et supprimé. Il a été proposé d'établir une notion plus en accord avec ce qui a été détecté, c'est-à-dire "odeur / goût de moisi".

La position des bouteilles

Pour le vin tranquille, les bouteilles maintenues en position couchée se conservent mieux, surtout en ce qui concerne les paramètres indicateurs du taux d'oxydation. Par contre, pour le vin mousseux, on ne note pas de différences significatives entre les positions couchées ou droites, exception faite des bouchons en matière agglomérée, pour lesquels on dénote une meilleure conservation des bouteilles couchées.

L'efficacité des bouchages

De tous les systèmes de bouchage des vins tranquilles, ceux qui ont donné les meilleurs résultats sont les bouchons de liège naturel, les bouchons de liège colmaté et les bouchons en PPC. A l'inverse, les bouchons à vis et plastique offrent les pires résultats. En ce qui concerne les vins mousseux, les bouchons en aggloméré avec deux disques de liège naturel et le bouchon couronne sont ceux qui ont présentés les meilleurs résultats. Pour ces vins, le bouchon en plastique n'est pas approprié.

Les industriels français du liège contrôlent l'atmosphère de leurs sites de production

DANS LE CADRE DE SES ENQUÊTES ANNUELLES, la Fédération Française des Syndicats du Liège (FFSL), se préoccupe de l'amélioration de la qualité des produits du liège au service du vin. Elle a lancé une étude des atmosphères des différents sites de production des industriels français du liège afin de vérifier l'innocuité des locaux de préparation des bouchons de liège. Il est apparu important aux membres de la Fédération Française de donner à la filière les moyens de s'auto-contrôler et de rendre publique cette étude. A cette fin, des pièges d'atmosphères ont été installés dans les locaux de stockage et les ateliers de vingt entreprises adhérentes à la FFSL afin d'obtenir un indicateur de qualité.

PROBLÉMATIQUE

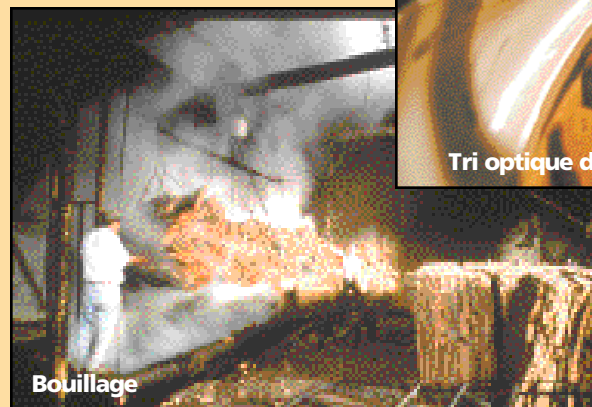
Propos Jean Michel Riboulet : Les conditions de stockage des bouchons dans les différents sites de production des industriels français du liège pourraient être suspectées d'être source de contaminants. L'influence des produits de traitement des bois sur la contamination des atmosphères des chais et des locaux de stockage des vins est bien connue. Les premières contaminations datent du début des années 70. Ces contaminations atmosphériques participent à la contamination des vins durant les phases aériennes de leur travail avec un effet cumulatif croissant. Elles affectent également les bouchons en place sur les bouteilles

durant leur vieillissement en tiré-bouché. Les molécules en cause (chlorophénols) peuvent également se fixer sur les matériaux poreux stockés dans les chais, notamment les bouteilles vides, les médias filtrants et les bouchons, qui seront plus tard mis au contact du vin.

MÉTHODOLOGIE

Afin d'étudier l'atmosphère des bouchonniers, une méthodologie a été mise en place. Lorsqu'un matériau poreux est placé dans un local, les substances présentes dans l'atmosphère de ce local se fixent sur des sites récepteurs. La bentonite, produit classiquement employé pour le collage des vins, pré-

sente la particularité, du fait de l'importante surface développée dans ses pores, d'être un excellent absorbant. Elle peut donc constituer un



Tri optique des rondelles

Bouillage

chromatographie en phase gazeuse haute résolution en double polarité simultanée sur deux colonnes capillaires avec double détection en capture d'électrons source ECD NI 63.

RÉSULTATS

Ils montrent que les atmosphères de tous lieux de production et stockage sont indemnes de contamination en chlorophénols et en chloroanisoles. A titre de comparaison, des locaux contaminés présentent, dans les mêmes conditions de piégeage et d'analyse, plus de 300 ng/g de bentonite en PCA. Il serait intéressant que l'ensemble des acteurs de la filière vin se préoccupent de la même manière de l'innocuité de leurs locaux sur les vins et les matériaux mis à son contact. La Fédération Française des Syndicats du Liège envisage de mener cette étude de manière annuelle afin de continuer à garantir la qualité des produits liège au service du vin.

SYSTÉCODE : PREMIÈRE VAGUE D'AUDIT

L'engagement qualité de la filière liège

LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DES SYNDICATS DU LIÈGE a annoncé à Vinitech les résultats de la première vague d'audits menée depuis le début de l'année 2000 pour les attestations Systécode. Il s'agit d'une démarche volontariste de qualité, initiée par la Confédération Européenne du Liège, avec la participation active de la Fédération Française des Syndicats du Liège, qui s'appuie sur le Code international des pratiques bouchonniers. Ce code établit les règles qui garantissent un processus de fabrication des bouchons de liège et un produit fini optimal.

Les attestations Systécode sont la garantie que les entreprises auditées par le Bureau Veritas avec succès travaillent en accord avec les préconisations du Code. En France, 23 entreprises, membres de la Fédération Française des Syndicats du Liège, se sont portées candidates pour un audit. Parmi elles, 22 ont passé cet audit avec succès (1), ce qui représente un taux de 95,5%.

Cet excellent résultat montre la mobilisation de la filière liège pour une bonne application du Code, et pour le respect d'une déontologie professionnelle dans la transparence, la qualité et le progrès. (2). Il est important de souligner que les acteurs en amont de la filière (site de levée du liège, travail du bouchon brut...), et donc les partenaires des entreprises françaises, participent également à cette série d'audits.

Une seconde vague d'audit est en cours pour fin janvier 2001. En Europe, parmi les autres pays membres de la Confédération Européenne du Liège (Italie, Portugal, Espagne), 164 entreprises se sont inscrites pour un audit, 104 ont été auditées, 94 avec succès.



Tri des bouchons

La moyenne d'obtention des attestations apporte une caution supplémentaire de sérieux à la démarche Systécode. Selon Marc Sabaté, président du syndicat de la Fédération Française des Syndicats du Liège, "les entreprises sont largement en conformité. Au départ 187 entreprises européennes ont demandé à être auditées. Dans les faits, 127 d'entre elles ont été auditées sous l'égide du Bureau Veritas. Cela montre bien l'intérêt que les

acteurs européens et les entreprises attachent à leur client et à la transparence".

La démarche présente l'intérêt d'être structurante pour la profession. « L'enjeu majeur est économique, il permet à la profession de se positionner par rapport à la concurrence et de donner une réponse préventive aux soucis potentiels alimentaires et organoleptiques des clients » commente Benoît Mathieu, directeur agro-alimentaire du Bureau Veritas.

Le Code des bonnes pratiques bouchonniers est un élément évolutif qui a déjà quatre ans. Des révisions vont être réalisées début 2001 et les entreprises devront poursuivre leurs efforts en fonction d'exigences qui vont évoluer d'année en année. Des investissements financiers importants ont été réalisés. Les exigences sont très grandes sur le stockage des lièges et des aides sont envisagées pour réaliser la mise en conformité. « La particularité de la démarche du systécode est de couvrir l'intégralité du processus de production » explique Marc Sabaté. « L'importance du systécode se situe en amont de la filière. D'ici deux à trois campagnes, 90 % de la filière française sera auditée. La garantie de qualité que nous donnons à nos

clients est fonction de la qualité des entreprises en France mais aussi de la qualité des produits qui viennent des pays producteurs de liège que sont l'Espagne, le Portugal et l'Italie. La France est surtout un metteur en marché. Systécode se présente comme une démarche internationale conduite par la confédération européenne du liège » conclut-il.

(1) Liste des entreprises ayant reçu l'attestation :

Altec, Barangé, Bouchage Delage, Bouchons Sobefi, Bouchons Trescases, Christian Bourassé, Ducasse, Jean Prioux, Lafitte Liège, Maison Pairot, Mélan Moutet, Prats et Bonany, Préteux-Bourgeois, Sabaté, Sabaté Bordeaux, Sagrera et Cie, Sibel, Société Française du Liège, Subertap France, Travet Liège, Truchon Jano. Cette attestation est valide jusqu'au 31 décembre 2001.

(2) Au total, 126 sociétés en Espagne, en France, en Italie et au Portugal ont demandé un audit. 113 d'entre elles l'ont passé avec succès, soit un taux de 89,7%. La liste de toutes ces entreprises est disponible auprès de VFC Tel: 01 47 57 67 77.

La Journée Vinicole

121, rue du Caducée
BP 71064 - 34007 Montpellier Cedex 1 - France
Tél (33) (0)4 99 23 17 84 - Fax (33) (0)4 99 23 15 96

Commission paritaire : 60 668

Directeur de la publication et rédacteur en chef : Jean-Christophe CAUSSE

Responsable de l'édition : Christelle Zamora

Photos de couverture : Altec (©Photothèque Sabaté, Amorim, FFSL)

E-mail : contact@journee-vinicole.com

Internet : <http://www.journee-vinicole.com>

Que seront les bouchons du troisième millénaire ?

A PRES AVOIR DÉTRONÉ LES CHEVILLES DE BOIS ET AUTRES TISSUS IMBIBÉS D'HUILE ET CACHETÉS DE CIRES UTILISÉS PAR LE PASSÉ, le bouchon en liège naturel a évolué pour suivre les progrès de la mise en bouteille et s'adapter aux contraintes imposées par le marché mondial du vin. Néanmoins, il n'a pas connu de révolution profonde. Le caractère naturel du matériau a, semble-t-il, à l'image des barriques en bois de chêne, un peu figé l'évolution du bouchage liège. Peu de matériaux possèdent les propriétés mécaniques du liège. De plus, il s'adapte parfaitement à la forme de la bouteille et, sauf accident, ne modifie pas le goût du vin. Le bouchon a évolué dans sa forme. Tout d'abord carré, il est devenu désormais cylindrique. Sa texture a également connu certains changements. Exclusivement composé de liège naturel à l'origine, d'abord coupé puis désormais tubé à l'emporte-pièce, le bouchon aggloméré est apparu afin de répondre à des contraintes économiques sans cesse plus pressantes. Des produits de substitution au liège aux nouvelles générations de bouchons, l'innovation est à l'ordre du jour et les bouchonniers tentent de répondre aux attentes d'un marché toujours plus exigeant.

● Des différents types de bouchons

- **Le bouchon naturel** est un produit élaboré à partir de planches de qualité supérieure.
- **Le bouchon colmaté** est produit à partir de poudre de liège et une colle souple alimentaire destinée à améliorer l'aspect visuel tout en préservant ses caractéristiques techniques.
- **Le bouchon aggloméré** est un produit industriel fabriqué avec des granules de liège noble et un liant.



Granulés



Tri optique du corps du bouchon

- **Le bouchon mixte** se développe actuellement sur les marchés. Il se compose d'un manche de liège aggloméré et d'une ou deux rondelles à chaque extrémité.
- **Les bouchons de champagne** et les agglomérés à deux têtes naturelles complètent les variétés de cette catégorie.

● Des produits de substitution du liège existent-ils déjà ?

La capsule couronne a peu à peu remplacé les bouchons de prise de champagne sur vin tranquille mais nécessite une bouteille spéciale et une technicité de bouchage importante. Combien de producteurs utilisent ce bouchage à grande échelle ? Dans le même temps, on assiste également à l'abandon du bouchage à vis sur certains produits comme les grands whiskies pour des raisons d'image.

Directement issus de l'industrie du joint (cork rubber), les granules de l'industrie du liège provenant de la trituration des déchets de tubage, collés à l'aide d'un liant adapté,

toujours basées sur le même principe, sont proposées avec des performances accrues et plus homogènes.

Les premières tentatives avec des bouchons synthétiques remontent aux années 60. Si aux dires des professionnels du liège, peu de bouteilles sont aujourd'hui bouchées avec ce type d'alternative, les opérateurs tentent de répondre à la demande. En témoignent les nouveaux produits mis sur le marché. Pour 2001, la société allemande Heinrich Gültig Korkwarenfabrikation GmbH lance Vision, un bouchon entièrement synthétique qu'elle présente comme une alternative incontournable. Sur une production mondiale de 20 milliards de bouchons, les synthétiques représentent aujourd'hui à 800 millions de bouchons. L'Australie est le premier marché consommateur de bouchons synthétiques. L'industrie du vin se penche plus en plus à la recherche d'obturateurs efficaces, réguliers, le plus inertes possible et économiquement bien placés pour le bouchage des vins à rotation rapide et à grande échelle, produits représentant des volumes militaires parfois très importants. (Bibliographie : Revue des Oenologues N° 92)

La nouvelle génération de bouchons

POUR CERTAINS BOUCHONNIERS, UN BOUCHON INDUSTRIEL peut représenter une alternative intéressante vis-à-vis du bouchon liège naturel bas de gamme, des colmatés, ou du bouchage avec des produits totalement synthétiques. Globalement, le bouchon doit avoir un certain nombre de qualités techniques, économiques et d'adaptations aux contraintes de fabrication et d'utilisation. Sont également prises en compte les caractéristiques physico-chimiques nécessaires au bouchage qu'elles soient dimensionnelles, d'étanchéité, d'élasticité, d'insertion et de débouchage.

La conception des différents types d'obturateurs repose sur des contraintes inhérentes aux gammes de vins concernées. Pour un produit de type industriel, il n'est pas question de produire un bouchon possédant des performances aussi importantes que celles des bouchons liège naturel de la meilleure qualité. Aujourd'hui, répondre aux attentes du marché signifie être capable de donner des solutions innovantes et adaptées à la demande des consommateurs. Satisfaire les besoins de pays nouvellement producteurs nécessite d'ajuster l'offre, de créer des produits de bouchage en synergie avec ses vins.

Bien souvent, c'est le négoce qui exprime les orientations à prendre. Il dirige les négociations en fonction des besoins de sa clientèle et recherche des produits capables de satisfaire une demande ciblée sur un rapport qualité/prix déterminant. "Aujourd'hui environ 80 % des consommateurs préfèrent le liège et 20 % d'entre eux sont indifférents. Ces 20 % ne sont pas négligeables et la logique de l'obturation des vins est là : dans l'attente du consommateur" précise un fabricant.

Actuellement, les rencontres sur le liège se multiplient. La filière met tout en oeuvre pour communiquer sur ses produits et l'industrie portugaise investit en recherche et développement afin de trouver des solutions concrètes aux problèmes posés par les marchés. Ces études parlent d'elles-mêmes sur les préoccupations actuelles des industriels du liège et des bouchonniers. De plus en plus, les industriels recherchent à déterminer les performances comparatives des différents types de bouchage et l'influence du liège sur la conservation des vins.

Le contexte concurrentiel qui règne sur l'industrie du liège conduit encore les acteurs du



marché à envisager de "nouvelles générations de bouchons industriels à base de liège". Neutrocork, le nouveau bouchon industriel à base de liège du groupe Amorim vient de se voir attribuer son visa officiel de commercialisation. La caractéristique de ce produit est de répondre aux exigences imposées par les cadences industrielles de bouchage et les conditions de conservation et de transport des vins à rotation moyenne et rapide.

Cinq ans plus tôt, en 1995, Sabaté lance Altec, un compromis entre le meilleur des deux mondes (liège et synthétique). Cette année-là, 33 millions d'unités ont été vendues soit un chiffre d'affaires de 14 MF. Avec près de 2 milliards d'unités vendues sur la seule année 2000, un chiffre d'affaires de 350 MF, Altec s'est imposé sur le marché des vins tranquilles. "Le monde du vin a évolué, les bouchons synthétiques et plastiques ont leur place. Altec a son marché, ses clients, c'est un produit adapté à une gamme de vin donné mais il ne peut boucher tous les vins. Il faut être prudent, il ne faut pas opposer sur le plan marketing, qualitatif, synthétique et liège, car c'est faire un mauvais procès tant aux uns qu'aux autres. Besoin technique, besoin marketing, besoin financier. Chacun a sa place sur le marché, une place essentiellement dictée par le consommateur" commente Marc Sabaté. Cette année, les bouchonniers Juvenal et Ducasse se sont lancés à leur tour sur le créneau des bouchons composites constitués de granules de liège et d'un liant à base de colle alimentaire. Vendus entre 35 et 50 centimes, ces bouchons se positionnent comme une alternative au bouchage synthétique. Avec le préserveur Cortex, les bouchonniers Préteux Bourgeois et Barangé souhaitent protéger les vins tranquilles des goûts de bouchon. N'est-ce pas au bouchonnier d'être à l'écoute des phénomènes et de savoir s'adapter aux besoins du marché ?

La Journée Vinicole

Bulletin d'abonnement

Nom :
 Activité (**Important**) :
 Société :
 Adresse :
 Code postal : Ville : Pays :
 Tél. : Fax :
 E-mail : Site web :

FRANCE

1 AN: QUOTIDIEN :

avec N° Spéciaux et Agenda du Vigneron :

1 170 F - 180 Euros

6 MOIS: 785 F - 120 Euros

3 MOIS: 450 F - 70 Euros

ETRANGER

1 AN : 1 920 FF - 293 Euros

6 MOIS : 1 060 FF - 162 Euros

3 MOIS : 600 FF - 92 Euros

Règlement à votre convenance

Chèque bancaire n° : Virement postal du :

Carte bleue n°:

Date de validité:/...../..... Nom de la carte (Visa, Mastercard...):
 Nom et prénom du titulaire: Signature :

Bulletin à retourner à

LA JOURNÉE VINICOLE - B.P. 71064, 34007 Montpellier Cedex 1

Tél 04 99 23 17 84 - E-mail : contact@journee-vinicole.com

Australie : Southcorp wines livre ses impressions sur le marché du bouchage synthétique

D', les fabricants de bouchons synthétiques viennent chaque année plus nombreux des Etats-Unis, d'Angleterre, d'Australie si bien qu'aujourd'hui, ces bouchons ont leur place sur le marché. Première entreprise productrice de vins en Australie, Southcorp Wines est présente sur les grandes places de consommation dans le monde. Richard Gibson, directeur général des services techniques nous livre ses impressions sur la pénétration actuelle du bouchage synthétique et son potentiel commercial.

La Journée Vinicole :

Quelle est l'importance du bouchage synthétique pour la société Southcorp ?

Richard Gibson : Nous ne pouvons divulguer le nombre total d'unités de bouchage synthétique utilisées par Southcorp Wines. Cependant, la part du bouchage synthétique est passée de zéro en 1996 à plus de 40 % du bouchage total pour nos vins tranquilles en 2000. Des estimations portant sur l'Australie dans son ensemble montrent que plus de 33% des bouchons commercialisés sur ce marché et utilisés pour les vins tranquilles sont synthétiques. Southcorp utilise quatre types de bouchons synthétiques, la gamme disponible évoluant en permanence. Le Royaume-Uni représente notre principal marché cible pour ces vins, mais leur présence sur le marché australien augmente rapidement. Southcorp a d'ailleurs développé son propre prototype de bouchon synthétique, appelé Aegis, dont la commercialisation débute à peine.

La JV : Pensez-vous que le consommateur accepte plus facilement les bouchons synthétiques maintenant qu'il y a cinq ou dix ans ?

R. G. D'après les informations que nous avons recueillies auprès des consommateurs, on peut dire qu'ils sont plus acceptés maintenant qu'il y a cinq ans. Dans cette acceptation, les progrès techniques ont joué un rôle très important. L'extraction, le taux de pénétration de l'oxygène, l'esthé-



Bouchon synthétique

tique, le marquage... sont autant d'aspects qui se sont améliorés.

La JV : Selon vous, l'utilisation de bouchons synthétiques est-elle limitée à des vins d'entrée de gamme ou de moyenne gamme ?

R. G. Non, le bouchage synthétique n'est pas limité à des vins d'entrée de gamme. Au fur et à mesure que nos connaissances sur les risques et/ou avantages à plus long terme s'approfondissent, les bouchons synthétiques pourraient très bien être utilisés pour des produits commercialisés dans des tranches de prix supérieures.

La JV : Quelle est votre opinion sur les capsules à vis ?

R. G. Les capsules à vis - c'est-à-dire des capsules revêtues de papier d'étain (par exemple

Stelvin) - constituent techniquement de très bonnes formes de bouchage. Malheureusement, le consommateur les accepte difficilement. Actuellement, nous ne les utilisons donc pas pour nos produits conditionnés en bouteilles de 75 cl.

La JV : A votre avis, des progrès techniques réalisés dans le domaine des bouchons liège ont-ils remis en question la raison d'être des bouchons synthétiques ?

R. G. L'industrie du liège met sans cesse en avant des améliorations dans le domaine des procédés de fabrication sans pouvoir démontrer d'amélioration en termes de performance du produit. Nous restons très sceptiques quant aux affirmations faites sur la qualité du liège. Les bouchons synthétiques ont acquis une place très

forte sur le marché, notamment en raison de la réduction des risques qu'ils entraînent. Cette réduction est appréciée à sa juste valeur à la fois par les producteurs (ex. les chaînes de distribution britanniques) et le consommateur final lui-même favorable à l'utilisation de bouchage synthétique. Son potentiel esthétique a également été exploité sur le plan du marketing, ce qui consolide davantage sa présence sur le marché. Il faut d'ailleurs rappeler que la phase de développement des matières synthétiques est relativement récente : nous sommes passés de deux fabricants en 1990 à une cinquantaine aujourd'hui. Tous rivalisent pour améliorer leur technicité et leurs prix, aussi faut-il s'attendre à une évolution future rapide.

Propos recueillis

par Sharon Nagel et Christelle Zamora.

Enquête : L'image du bouchon de liège chez les Français

A la demande de la Fédération Française des Syndicats du Liège, la SOFRES a réalisé une étude auprès du grand public.

Attribut d'image de qualité, garant de la bonne conservation du vin, le bouchon en liège est nettement lié à la consommation de vin : 92% des bouteilles de vin achetées par les Français sont bouchées avec du liège. Cette omniprésence du liège pour boucher le vin, qui ne se dément pas depuis 1933 (90% à cette date, 92% en 1998) résulte avant tout d'un choix des Français qui, à une très forte majorité, préfèrent acheter une bouteille de vin avec un bouchon en liège (87% contre 10% pour qui c'est égal, les autres types de bouchon récoltant des scores marginaux). Peu de différences apparaissent selon les catégories, même si les plus jeunes attachent le moins d'importance à la manière dont sont bouchées les bouteilles de vin qu'ils achètent (29% estimant que la manière dont est bouchée la bouteille de vin qu'ils achètent leur est égale). Les inconditionnels du bouchon de liège qui le jugent "indispensable" sont un peu moins nombreux qu'en 1998 (38% contre 43% en 1998). Notons que l'item "indispensable" augmente avec la fréquence de consommation de vin (44% pour ceux qui en consomment plusieurs fois par semaine, 43% des "une fois par semaine" et 33% pour ceux qui en consomment moins souvent) ce qui montre qu'une bonne connaissance du vin implique d'autant plus le choix du liège. La raison de cette préférence est que liège et qualité sont liés dans l'esprit des consommateurs : 91% des Français sont tout à fait (58%) ou plutôt (33%) d'accord avec l'idée que le bouchon de liège est un signe de qualité pour un vin : 88% jugent qu'à des invités on ne peut servir que du vin bouché avec un bouchon de liège et 95% (dont 71% de tout à fait d'accord) que ce dernier est le meilleur pour respecter l'intégrité du vin. Les différences de réponses varient fortement avec l'âge des interviewés, les plus âgés sont plus nombreux à être "tout à fait d'accord" avec ces différents items. Le public jeune reste à convaincre car il se montre moins attaché que les autres catégories aux signes de qualité du liège.

* Sondage réalisé par la SOFRES les 5 et 6 mai 2000 par téléphone auprès d'un échantillon de 1 060 personnes représentatif de la population française âgée de 15 ans et plus. Méthode des quotas.

Les avantages du liège sans les inconvénients.

INTEGRA, la fiabilité d'un bouchon synthétique.

- pas de goût de bouchon
- produit de qualité constante
- ne s'effrite pas, ne casse pas, sans poussière
- étanche : pas de coulure, pas de vin oxydé
- plus neutre au plan microbiologique
- utilisable sur lignes d'embouteillage classique
- se débouche avec un tire-bouchon traditionnel
- transport et stockage des bouteilles couchées ou debout

packservices

BP 16
13, rue du Grand Pressoir
77013 Vaux Le Penil (FRANCE)
Tél : + 33 (0) 1 64 09 64 00
Fax : + 33 (0) 1 64 52 91 93
packservices@wanadoo.fr



Sur stock : bouchons en 38 mm et 42 mm.



packservices
Distributeur exclusif

INTEGRA

Manufactured by Anthony Smith Australia

La maîtrise des matières sèches bouchons : limiter les risques techniques et commerciaux

Par *Bénédicte Nicolini*
Ingénieur agronome, Responsable
du Département Études et Contrôles
du bouchage, Institut Coopératif du Vin
- Lattes

Dans un contexte d'augmentation des exigences du consommateur final et d'augmentation des volumes de vins conditionnés en bouteilles, plusieurs éléments poussent les sociétés à mettre en place des contrôles relatifs à la qualité des bouchons de liège. L'enjeu est de limiter les risques techniques et les coûts liés à la non-qualité : bouteilles couleuses, non conservation des vins. Par ailleurs, le coût des approvisionnements doit être maîtrisé et les risques commerciaux relatifs au goût de bouchon, à la médiocrité de la qualité visuelle, limités.

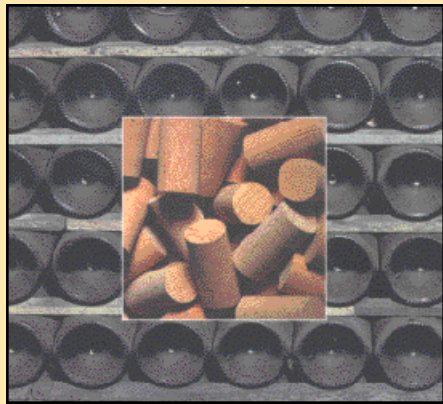
Les outils

Il existe actuellement plusieurs tests quotidiennement utilisés par nos services afin de mesurer la conformité d'une livraison, les qualités techniques et l'homogénéité d'un lot de bouchons avant son utilisation. Plusieurs démarches peuvent être menées en fonction des objectifs à atteindre. Une démarche préventive permettra de mesurer l'aptitude des lots de bouchons avant utilisation tandis qu'une démarche analytique sur des lots de vins conditionnés donne les moyens de retrouver les causes des défauts, après utilisation (contrôle qualité bouchage sur bouteilles intactes ou couleuses, analyses sensorielles ou caractérisation de la nature et de l'origine de dépôts).

- **Les contrôles visuels** : les bouchons sont classés en différentes catégories, en fonction de leur aspect visuel, par comparaison à une planche de référence. Le contrôle a pour but de donner un avis sur la qualité annoncée sur l'homogénéité du lot. Ce contrôle est indicatif et permet d'anticiper les incidents majeurs du bouchage.

- **Les contrôles dimensionnels** : la longueur, le diamètre moyen et l'ovalisation des bouchons sont des informations capitales pour l'aptitude au bouchage et le réglage des machines.

- **Les contrôles mécaniques** : l'ensemble des contrôles mécaniques détermine avec précision l'aptitude au bouchage d'un lot de bouchons. Ces tests doivent être réalisés sur des bouchons prêts à l'emploi. Les forces de compression, indicateur d'élasticité du liège, permettent de bien gérer l'usure des mors de boucheuse. Les forces restituées (ou retour élastique) caractérisent les qualités d'élasticité, variables d'un liège à l'autre. Les forces d'extraction mesurent les qualités de glisse du bouchon, importantes pour l'introduction du bouchon dans la bouteille à la mise, puis l'extraction de ceux-ci par le consommateur. Les pressions d'étanchéité aux liquides : la maîtrise de ce paramètre et des conditions de bouchage permet de prévenir les risques d'apparition de bouteilles couleuses au cours du stockage. Le contrôle de l'humidité du



liège est important car ce facteur conditionne les propriétés physiques du liège et sa résistance aux déformations.

D'autres contrôles peuvent encore être réalisés notamment des tests organoleptiques pour mesurer la potentialité des bouchons à ne pas transmettre de goûts au vin. Des tests de teneur en poussière résiduelle permettent également de prévenir les dépôts dans les bouteilles. Des contrôles de teneur en résidus d'oxydants doivent pouvoir permettre de maîtriser les teneurs en résidus de molécules de lavage des bouchons. Par contre, les tests microbiologiques présentent peu d'intérêt excepté pour les mises pauvres en germes. Dans ce dernier cas, le prélèvement des bouchons devra se faire en conditions aseptiques, lourdes à mettre en oeuvre.

Méthodologie de contrôles

Selon que l'on soit acheteur, embouteilleur ou distributeur les contrôles faits sur les lots de bouchons sont différents. Le choix sera à corréliser avec le type et le prix des fournitures. Dans l'agrégé, le lot fabriqué est envoyé à une tierce partie, un laboratoire indépendant détaché de toute unité de production qui réalise les contrôles et détermine la conformité par rapport au cahier des charges du client avant la livraison. Lorsque ce même contrôle est effectué à réception, on parle plutôt de contrôle d'aptitude. Le contrôle de livraison permet de s'assurer que la quantité et la qualité livrées correspondent à la commande. Ce contrôle permet de s'assurer de la conformité de la commande mais pas de l'aptitude au bouchage des fournitures ni de leur intégrité organoleptique.

Tendances actuelles

Les contrôles visuels, l'analyse sensorielle ainsi que certains tests mécaniques sur des lots de bouchons prêts à l'emploi, sont indispensables pour se préserver des défauts principaux de non-conservation des vins (bouteilles couleuses - goûts de bouchon). Au-delà des qualités des bouchons, un bouchage réussi repose aussi sur des conditions d'embouteillage maîtrisées (réglages de machines, procédures de mise en oeuvre, traçabilité...). C'est pourquoi il est nécessaire de développer parallèlement aux contrôles des bouchons des actions préventives visant à mettre en place de véritables démarches qualité bouchage.

Les traitements de surface des bouchons de liège

LES TRAITEMENTS DE SURFACE JOUENT LE RÔLE DE LUBRIFIANTS. Ils permettent d'utiliser les bouchons sans un trempage assouplisseur préalable, auquel les embouteilleurs d'autrefois étaient habitués. Ces traitements ont pour but de faciliter le glissement du bouchon dans le compresseur de la boucheuse et dans le goulot de la bouteille, ainsi que de faciliter le débouchage. Ils servent également à imperméabiliser la surface extérieure du bouchon. Ces traitements doivent être déterminés en fonction du type de vin à embouteiller, de la durée prévue de conservation des vins et de leur destination géographique.

Essentiellement à base de paraffine ou de silicone, les traitements de surface n'utilisent en général pas d'agents mouillants qui favorisent les suintements ultérieurs.

- **La paraffine** utilisée en bouchonnerie a généralement un point de fusion autour de 50-54°C. Elle ne peut donc pas être employée pour les bouchages à chaud (thermolisation, pasteurisation, chauffage des mors...). Sinon, dans tous les autres types de bouchage, elle constitue un lubrifiant convenable à la condition que les cadences de bouchage n'excèdent pas 1200 bouteilles/heure par tête de bouchage.

Surtout, la paraffine exige absolument de respecter des températures maximum.

Température de stockage des bouchons paraffinés : 16°C maxi.

Température d'utilisation des bouchons paraffinés : 20°C maxi.

Au-delà, la paraffine se ramollit, risque de coller au goulot et de laisser dans le vin des traces huileuses, voire des paillettes.

- **Les silicones** sont utilisées pour les remplissages à chaud ou lorsque les cadences de bouchage dépassent 1200 bouteilles/heure par tête de bouchage, ce qui est fortement déconseillé. Dans ce cas, il faut savoir que l'emploi de silicone ne corrige pas les défauts de bouchage qui risquent d'apparaître si la cadence est trop élevée.

Le transport et le stockage des bouchons doivent se faire à température contrôlée. Lors du bouchage, du stockage des bouteilles bouchées et de leur transport, on évitera également les températures trop élevées.



Petite histoire du bouchon

Depuis des lustres, cette union est consacrée et perdure, le vin et le liège font plutôt bon ménage. Comme le merrain, autre élément clé avec la vigne de la sainte trinité œnologique, on reconnaît un bon bouchonnier à la passion qu'il porte au liège. Dès l'antiquité, il fut largement utilisé pour le bouchage du vin. A cette époque et jusqu'à la fin de l'Empire romain, il était employé pour fermer les amphores et les cades d'huile et de vin dont on faisait commerce. En témoigne, le plus ancien bouchon de liège retrouvé, qui date du V^e siècle avant Jésus-Christ. Découvert en 1950, ce bouchon ornait une amphore à Athènes. On dit même que les Grecs, les Phéniciens et les Romains utilisaient un "bouchon colmaté" associant à un cylindre de liège, grossièrement adapté à la taille du col de l'amphore, du plâtre, pour boucher les interstices. Ce bouchon était recouvert de résine ou de poix, exactement à la manière de certaines capsules de cire aujourd'hui en vigueur chez certains producteurs. On y gravait souvent le nom du producteur ou du cru. Parfois, un échantillon de vin était suspendu au cou de l'amphore dans un petit flacon de terre cuite. Lorsque l'Empire romain s'effondre, le bouchon disparaît avec lui. L'usage du tonneau se généralise et le vin servi à même le fût jusqu'au XVI^e siècle passe directement du contenant à la table propulsant le bouchon de liège au fond des oubliettes. Pendant des siècles, on servit le vin dans des pichets de terre. Les bouteilles ne démontrant leur intérêt que du jour où leur production se systématisa et que l'on pensa à les boucher. C'est au XVII^e siècle lorsque la technique de fabrication du verre prit tout son essor que le bouchon de liège, connu des Grecs et des Romains, reprit du service. Pendant quelques temps, le bouchon de chanvre imbibé d'huile était plus en vogue que le bouchon de liège mais l'alliance vin-chanvre se trouva bientôt dissoute. Au XVIII^e siècle, la légende prétend que Dom Pérignon, à qui l'on attribue l'invention du Champagne, observa les moines utiliser le bouchon de liège pour fermer gourdes et calebasses. Il l'utilisa alors pour fermer les bouteilles de champagne. Peu à peu, l'usage du chanvre huilé pour le bouchage des vins sombra dans l'oubli.

Le bouchon de liège entrait dans l'histoire de la conservation des vins.

Cet emplacement est réservé à

Bouchons à Champagne

TRUCHON JANO

BP 224

51207 Epernay Cedex

Tél. : 03 26 54 45 42

Fax : 03 26 54 42 92

Les bouchonniers français

Liste non exhaustive

Travet Liège	1, rue de la Tonnellerie, BP 2012 Tél : 04 63 54 62 04	66011 Perpignan Cedex	Sibel	Cumieres, BP 61 Tél : 03 26 55 22 16	51202 Epernay Cedex
SOBEFI	ZA du Plessin, BP 16 Tél : 05 45 32 07 93	16130 Gensac-La Pallue	SoDiLiège	ZI de Merpins Tél : 05 45 82 26 12	16100 Cognac
Pack Services	13, rue du Grand Pressoir Tél : 01 64 09 64 00	77 013 Vaux-le-Penil	Bouhonnerie Laurent Gandolphe	06227 Vallauris Cedex Rue des Collinettes, ZI de Mardeuil Tél : 03 26 54 02 22	BP 206 Tél : 04 97 21 30 72 51 530 Mardeuil
Les Bouchages Delage	RN 141, "La Petite Champagne" Tél : 05 45 36 38 40	16130 Gensac-La-Pallue	La Bouhonnerie	BP 77, Laussac Tél : 05 57 40 02 16	33350 Castillon-la-Bataille
Préteux Bourgeois	13, rue Emile Leconte, BP 59 Tél : 02 38 88 23 12	45141 Saint-Jean-de-la-Ruelle	Bouhonnerie Gabriel	Montagny-les-Beaune Tél : 03 80 21 61 61	21200 Beaune
Prat et Bonany	20, rue Alexis de Tocqueville Tél : 03 26 50 70 96	51100 Reims	Bouchons Jean Tremon	7, rue de Moscou Tél : 05 58 41 19 33	40140 Soustons
Au chêne liège	74, Bd de Montparnasse Tél : 01 43 22 02 15	75014 Paris	Lattiere Landouzy	BP 114 Tél : 03 20 32 73 32	59471 Secclin Cedex
Enorope	57, avenue de la Libération Tél : 04 42 53 08 12	13790 Peynier	Bouhonnerie de Provence	BP 114 Tél : 04 94 53 13 17	83602 Fréjus Cedex
Bouchons Trescasses	BP 8 Tél : 04 68 83 15 43	66162 Le Boulou Cedex	Bourasse	BP 23 Tél : 05 58 49 99 20	40230 Tosse
La Française des Lièges	10, Bd Ralli Tél : 04 91 32 02 10	13008 Marseille	Sabaté	Espace Technique Ulrich, BP 301 Tél : 04 68 87 20 20	66403 Céret Cedex
Ducasse Buzet	ZI de Toctoucan, 10, Ch. Lou Tribail Tél : 05 56 68 00 24	33610 Cestas	Maison Pairot	Sainte Marguerite Tél : 04 68 83 20 63	66400 Céret
Lafitte Liège	ZI du Bois vert Tél : 05 62 11 70 59	31120 Portet /Garonne	Juvenal France	8, rue Honoré de Balzac Tél : 02 47 42 15 42	37000 Tours
Ets Melan-Moutet	34, avenue de St-Roch Tél : 04 94 48 81 78	83790 Pignans	Bouhonnerie Jocodienne SA	7, rue des Artisans Tél : 02 47 53 00 26	37300 Joué-les-Tours
SO-CA-LI	ZI RN 9 Tél : 01 68 83 02 19	66161 Le Boulou	Subertap	24, rue Henry Dunant Tél : 03 26 55 66 05	51200 Epernay
Truchon Jano	ZI de Mardeuil, BP 224 Tél : 03 26 54 45 42	51207 Epernay Cedex	Suber SA	Chemin Roumegas, ZA Les cloches Tél : 04 67 78 22 11	34560 Poussan
Barangé SA	ZA de Dizy Tél : 03 26 54 08 66	51207 Epernay Cedex	Gültig	158, rue des Vergers Tél : 03 88 50 31 71	67310 Flexbourg
Touya et Cie	9, rue Rollon Tél : 02 35 41 21 84	76600 Le Havre	Abel	BP 26 Tél : 04 68 83 15 89	66162 Le Boulou
Amorim France	230, avenue Jean Mermoz Tél : 05 56 34 17 45	33320 Eysines	Clignet et Cie	ZA Les Bézannes, 3, rue Pierre Salmon Tél : 03 26 36 55 88	51430 Bezannes
Bouhonnerie Millet Marius	BP 12 Tél : 03 84 42 17 17	39170 Pratz	Relvas France	20, avenue de Reims Tél : 03 26 04 35 35	51390 Gueux
Oller et Cie	10, Bd du Val de Vesle, BP 62 Tél : 03 26 85 29 15	51 684 Reims Cedex 2	Bouchons Franco Portugais	6, cours du Médoc Tél : 05 56 39 40 09	33000 Bordeaux
Prioux Jean	3, rue des Clair-Marais, ZA les Forges Tél : 03 26 54 45 69	51 200 Epernay			

Fédération Française des Syndicats du Liège - 10 rue du Débarcadère, 75852 Paris
Contact : Madame Yvette Thevenet - Tél : 01 40 55 13 65 - Fax : 01 40 55 13 69
E-mail : info@fedeliège-france.org - Internet : www.fedeliège-france.org

SOCIÉTÉ
FRANÇAISE
DU LIÈGE

Un groupe performant
au service de la viti-viniculture
depuis 1848

Bouchonnier depuis 1848, notre société propose une large gamme de bouchons adaptés à tous les types de vins et boissons pour tous les marchés et pour toutes les durées de conservation, depuis le bouchon cylindrique jusqu'aux spécialités pour le Cognac et les alcools (champagne, mousseux, eaux de vie...), en passant par les bouchons coniques ainsi que le matériel de cave.

La proximité des commerciaux auprès de nos clients : Notre force de vente est composée de commerciaux impliqués dans leur métier et à l'écoute de nos clients sur l'ensemble du territoire national. Ce sont des techniciens qui ont un rôle de conseil dans le choix de la qualité des bouchons, un rôle d'assistance pendant la mise en bouteille, lorsque le client le désire, et un rôle d'écoute durant toute l'année viticole.

Société Française du Liège
10, bd Ralli 13295 Marseille cedex 8
Tél. 04 91 32 02 10
Fax. 04 91 32 02 19
e-mail info@francaiseduliege.com



FICHE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE

Le Groupe Société Française du Liège fait partie des leaders sur son marché.

- ▶ 150 ans d'expérience au service du vin ◀
- ▶ Plus de 250 millions de bouchons vendus chaque année ◀
- ▶ Un CA de 150 millions ◀
- ▶ Des marchés à l'export : Etats-Unis, Amérique du Sud, Chine, Géorgie, Pologne ... ◀
- ▶ 2 usines performantes : - Pignans, Var (bouchons cylindriques)
- Cognac (bouchons tête) ◀
- ▶ 1 filiale Portugaise : PROCORK (Paços de Brandão) ◀
- ▶ 2 Ets : Sofralcave à Milcon et Viduauban (matériels de cave) ◀
- ▶ Plus de 80 salariés ◀
- ▶ Potentiel d'expédition : jusqu'à 2 millions de bouchons par jour ◀

Pub Sabaté
1 Page
Quadri