



Le liège

Une valeur d'avenir à protéger

« Le liège, quand on y travaille c'est pour trois mois ou pour la vie... ».
Jean-Charles Lassalle, fondateur d'ALIECOR, a gardé gravé dans sa mémoire cette phrase prononcée par son premier patron dans une entreprise du liège, à Soustons, dans les Landes, il y a dix-huit ans. Entré comptable, il va s'y frotter, là puis dans d'autres sociétés, à tous les stades de la gestion et de la fabrication.

Chercheur et passionné, toujours en quête d'une pratique toujours plus rigoureuse de cette profession (bouchon nier avec ses à-côtés : distribution de liège d'isolation) c'est en toute logique qu'il crée en 2003 sa propre entreprise où il peut mettre en pratique ses idées, ses conceptions et ses exigences qu'on peut qualifier de déontologiques.

C'est qu'on ne devient pas client d'ALIECOR comme ça. Jean-Charles Lassalle tient à vous faire passer un examen poussé et attentif. Il n'est pas là que pour vendre du bouchon. Pour lui c'est un ensemble de valeurs à partager.

A un client qui lui demande « quels sont vos tarifs ? » il répond, tranquillement : « quels sont vos vins ? ».

Si le client accepte ce premier échange, c'est bien engagé, mais s'il ne cherche que le meilleur prix autant dire que la conversation s'arrête là.

On ne plaisante pas avec le liège, surtout quand c'est une passion.

Ce matériau d'obturation nécessite un investissement à long terme que peu aujourd'hui sont en capacité économique voire philosophique d'assumer.

Nous vivons donc principalement sur des forêts de chêne-liège centenaires et plus, pour la plupart privées, sur le territoire portugais pour ce qui concerne le liège européen.

La production française après avoir connu son heure de gloire (notamment dans le sud-ouest et dans les Landes, ce sera l'objet d'un prochain article) relève aujourd'hui plus de l'anecdotique, même si des entreprises de réhabilitation et restauration se mobilisent.

Le chêne-liège donnera sa première « récolte » à 35 ans. Puis tous les 10-12 ans, sachant que la première levée (le démasclage de liège mâle) sera impropre à la production du bouchon. C'est donc quasiment 50 ans après son semis, qu'il va commencer à être rentable, avec le bouchon, à raison d'une levée (déliégeage de liège femelle) tous les 10-12 ans.

La forte demande mondiale sur le bouchon de liège, principalement moyen et bas de gamme ayant fortement augmenté on a eu tendance à surexploiter ces forêts en rendant plus fréquentes les levées (8-9 ans).

Le liège a perdu en qualité ce qu'il a gagné en quantité... classique évolution.

Mon attention a été attirée, suite à notre numéro n°13, par Jean-Charles Lassalle sur le fait que les capsules à vis

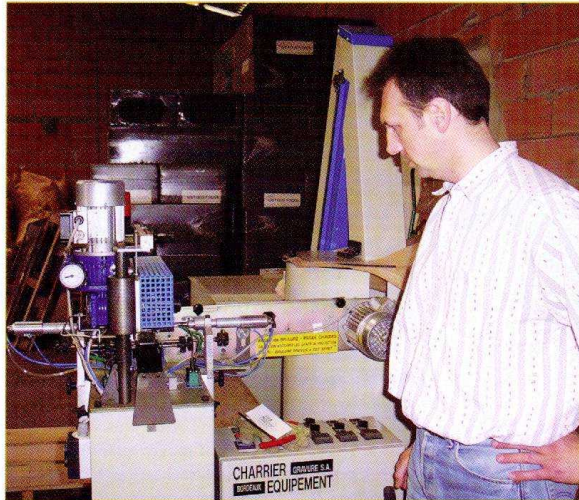
pour le vin économiseraient certes du liège mais, au contraire de ce que j'affirmais n'ouvriraient pas automatiquement une meilleure période pour les forêts de chêne-liège qui risquaient de ne pas s'en porter mieux !

Le raisonnement est aussi limpide que simple.

La rentabilité de cet investissement de cinquante ans repose sur une vente diversifiée du liège. Tout d'abord 30 % seulement des levées sont transformés en bouchons, le reste passe en résidus (croûte) ou trituration pour aggloméré (plaques ou bouchons aussi mais d'un autre type). Sur les 30 % de bouchons 30 % à nouveau seront de haut de gamme et 70 % de moyenne et basse gamme : c'est-à-dire pouvant être remplacés par de la capsule. Cependant, les plaques de liège ne peuvent pas produire plus de 30 % de bouchons de haute qualité. Et c'est grâce à la vente des 70 % de moyenne et basse qualité que l'opération trouve son équilibre économique car le marché du bouchon haut de gamme (même associé aux sous-produits) ne suffit pas à l'assurer. D'où le dilemme : si on ne garde que le bouchon haut de gamme ne posant pas de problème (en dehors du risque un pour mille inévitable) on supprime à terme l'exploitation du chêne liège. Ces forêts n'étant plus rentables que vont faire leurs propriétaires (privés à 95 %) sinon les abattra pour mener d'autres opérations ? On le voit rien n'est simple en ce domaine et il convient de se garder de tout manichéisme. N'y aurait-il donc pas de solution entre le haut de gamme avec gros risque de goût de bouchon et la capsule à vis ?

Oui, la solution existe.

Elle se résume à une expression, sans doute pour certains un peu démodée mais pourtant tellement d'actualité : la conscience professionnelle.



** Jean-Charles Lassalle dans son atelier*

Les circuits actuels de vente de bouchons sont tels que l'opacité y règne en maître. Et qu'il est carrément impossible à un vigneron, qui s'en remet au négociant, d'être sûr de l'origine de ses bouchons et si problème il y a de le repérer dans la chaîne. Cette fameuse traçabilité dont Jean-Charles Lassalle a fait son cheval de bataille et qu'il applique avec une transparence exemplaire, il est le seul aujourd'hui à la pratiquer. Le négoce du bouchon, comme le négoce du vin (qui se ressemble s'assemble ?) laisse la porte ouverte à tous les abus, à tous les trucages, voire à toutes les indélicatesses (euphémisme). On sait, dans la profession des bouchonniers, que certaines forêts ne produiront jamais du bon liège à bouchons. On sait, tout aussi bien, que des négociants peu scrupuleux, mettront tout de même ce liège, à bas prix bien sûr, dans le circuit du bouchon... avec les conséquences qu'on suppose.

Aliécor : une traçabilité exemplaire

Sur les fiches techniques qu'il remet à ses clients, Jean-Charles Lassalle indique l'année de récolte du liège (qu'il est allé choisir lui-même), le lieu d'origine, le numéro du lot, la date de bouillage, la date de lavage.

Mais son client dispose aussi de nombreuses autres informations techniques sachant que dans son laboratoire, J.-C. Lassalle se livre systématiquement à des essais d'extraction et d'étanchéité après avoir prélevé, en sondage, une vingtaine de bouchons sur la série qu'il doit livrer. Puis qu'il

assure un suivi de la mise en bouchon...

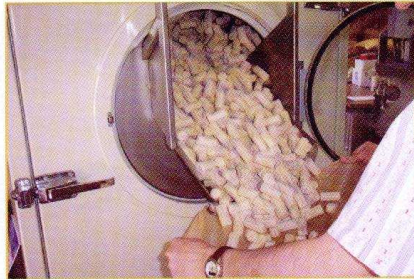
On le voit pour lui il s'agit de laisser le moins de place possible au hasard et d'assumer le contrôle de la filière à chaque stade...

Pour le moment, il est seul à agir avec une telle rigueur.

Un exemple à suivre pour retrouver confiance dans le bouchon de liège.



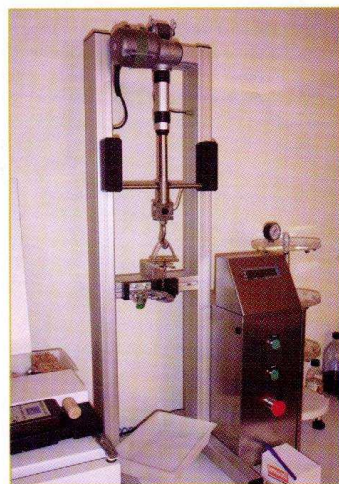
Le surfaçage des bouchons



Assainir la profession suffirait-il à assainir la qualité des bouchons ?

C'est un des éléments, mais primordial, de la solution au problème. La qualité du liège dépend de sa période d'élevage, dix ans minimum parfois plus, de la qualité de son levage (une main d'œuvre qualifiée et bien payée), de la qualité de son stockage (au moins un an de stockage et séchage avant transformation), le lavage puis le nettoyage qui doivent à la fois laisser au liège sa qualité d'obturation et garantir sa santé microbienne (les doses de peroxydant peuvent être diminuées sensiblement : la blancheur sera moins éclatante mais le matériau conserve ses qualités).

Le marquage à chaud ou à l'encre, enfin le surfaçage (à la paraffine et à la silicone) doivent être conduits sans excès. Autant de stades qui sont rarement respectés et sur lesquels d'ailleurs le vigneron se pose trop rarement de questions s'en remettant à des intermédiaires souvent peu communicatifs... Le respect de ces impératifs techniques entraînera inéluctablement une hausse de qualité des bouchons, de leur résistance au temps, de leur stabilité comme de leur innocuité sensorielle.



Machine à tester l'extraction

Tout cela a un coût, mais la qualité finale du vin en dépend car le respect de ces règles de travail permettra un usage du bouchon proportionnel à la qualité du vin. Sachant que ces bouchons auront pour principale différence la longévité.

Ainsi les 30 % de haut gamme iront aux vins de garde et longue garde et les 70 % restant iront aux vins de moyenne garde (4 à 5 ans).

Ce qui n'empêchera pas la capsule d'être parfaitement adaptée aux vins de consommation rapide (blancs secs, rosés, primeurs par exemple).

On le voit tout serait pour le mieux dans le meilleur des mondes... à condition de conscience professionnelle. Certains ténors de la filière ont pris conscience des excès dangereux, et commencent déjà à repenser leurs stratégies en revenant au moins sur du moyen terme ce qui est la moindre des choses en l'espèce...

Dans notre prochain numéro (octobre) la suite de ce dossier avec : Liège, une valeur ajoutée pour les vins ? Par Maria Carolina Varela, Coordinatrice internationale du réseau Silviculture du Quercus suber de la FAO/Silva Mediterranea (article paru dans La Revue des Œnologues n° 112).

Adresses utiles

Aliécór
Jean-Charles Lassalle
Aliécór
A.L.M. sarl 3190 avenue de la Chalosse
40140 Magescq (France).
Tél. 33 (0)5 58 47 67 67 et (0)6 15 19 97 17
Fax : 33 (0)5 58 47 68 68
@ : aliecor@wanadoo.fr
Site : www.aliecor.com

La Subérine : colle écologique naturelle !

Le démasclage (première récolte, ou levée) donne un liège mâle, impropre à la production de bouchons. Par contre, après trituration, et chauffage, il dégage une résine, la subérine (le nom latin du chêne-liège est quercus suber) qui est une colle parfaitement naturelle donnant ainsi un matériau d'isolation particulièrement sain.

Par contre le liège de chute après tubage des bouchons (70 % de la récolte) ou récupéré (par collecte de bouchons usagés par exemple) devra, après trituration, être aggloméré avec une colle plus ou moins naturelle.

On s'en servira alors à des usages d'isolation intermédiaire



plaques de
marquage pour
les bouchons

Et signalons qu'une filière de recyclage du liège en Val de Garonne vient d'être l'objet d'un mémoire de formation, par Benoit Fillol, qui en démontre l'intérêt écologique et pédagogique (informations sur le site www.cc-val-de-garonne.fr)

<http://perso.wanadoo.fr/tirebouchon/>



Ne jetez plus le liège

Aliécor		SUIVI DE MISE		DOC.4.10.003	
		BOUCHONS		Page : 1/1	
				Indice de révision : 00	
CLIENT					
Date	14/09/2004				
Commande	CC165				
Article	CYL 44x24 NATURELS FIN				
Embouteilleur		EMBALLAGES DU LIBOURNAIS			
Boucheuse		GAI VE2021 12 BECS - 1 TETES			
	Humidité liège	Pression Bouteille	Hauteur Remplissage	Temps av couch en s	Cadence par h/tête
	8% +/- 2	< 0,50 bar	83,00	>>>	1500/3000
1	5,60	0,00	83,00		2,100
2	4,80	-0,05	83,00		21,0
3	6,40				
4	5,60				
5	3,40				
6	4,60				
Rinçage Bouteilles		Bouchage			
oui <input type="checkbox"/> non <input checked="" type="checkbox"/>		Vide <input checked="" type="checkbox"/> CO2 <input type="checkbox"/> Atmo <input type="checkbox"/>			
Bouteilles		SG 75 cl 63 mm			
		à 3 mm		à 45 mm	
Cols		18,5 +/- 0,5 mm - Ov < 1		21 mm maxi - Ov < 1	
1	18,5	Ov	20,2	Ov	
2	18,5	Ov	19,5	Ov	
3	18,7	Ov	19,9	Ov	
Commentaires					
Température extérieure 20°C à 16H00 pluieux Bouteilles debout en box avant couchage RAS					

Aliécor		CONTRÔLE QUALITE		DOC.4.10.002	
		EXPEDITION		Page : 1/2	
		BOUCHONS CYLINDRIQUES		Indice de révision : 00	
CLIENT					
Date	31/08/2004				
Commande	CC165				
Article	Cyl 44x24 COLMATES MEDIUM				
Quantité	3 900				
TRACABILITE					
Année Récolte - Origine - Lot - Type liège - Bouillage - Lavage 2002 Chamné Mora A27/02 - 11/18 1/6 - 03x05/02/2004 - 17/02/2004					
HYGROMETRIE			HAUTEUR		
Demandée	0	%	Demandée	44,50	mm
Tolérance	+/- 2	%	Tolérance	+/- 0,5	mm
Moyenne Lot	4,98	%	Moyenne Lot	44,30	mm
Plus Basse	4,80	%	Plus Basse	43,80	mm
Plus Haute	5,40	%	Plus Haute	44,66	mm
FORCE EXTRACTION			DIAMETRE 1		
Demandée	25	daN	Demandée	24,00	mm
Tolérance	+/-10	daN	Tolérance	+/- 0,4	mm
Moyenne Lot	26,37	daN	Moyenne Lot	24,02	mm
Plus Basse	21,50	daN	Plus Basse	23,80	mm
Plus Haute	34,10	daN	Plus Haute	24,18	mm
ETANCHEITE LIQUIDE			DIAMETRE 2		
Demandée	1	bar	Demandée	24,00	mm
Moyenne Lot	1,80	bar	Tolérance	+/- 0,4	mm
Plus Basse	1,80	bar	Moyenne Lot	23,70	mm
Plus Haute	1,80	bar	Plus Basse	23,50	mm
RESIDUS PEROXYDE			OVALISATION		
Tolérance	0,10	mg/bouchon	Tolérance	0,50	mm
Résultat lot	0,00	Conforme	Moyenne Lot	0,32	mm
			Plus Basse	0,04	mm
			Plus Haute	0,57	mm
COMMENTAIRES					

fiches techniques de traçabilité et de suivi du bouchage