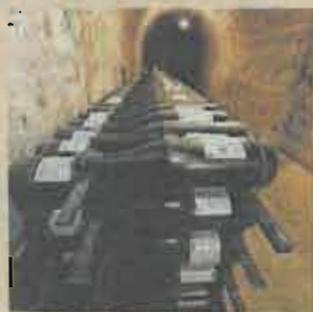


LIÈGE

De moins en moins de goût de bouchon

Au Portugal, premier producteur de liège, les transformateurs ont révolutionné leur industrie et développent toujours plus de techniques pour éviter voire éradiquer le fameux goût indésirable. Pages II à V



Un accord champenois avec un géant américain fait polémique.

Page VI



Delpharm veut recruter 90 personnes en deux ans.

Page XI

LIÈGE

Les professionnels poussent le bouchon encore plus loin

Depuis une quinzaine d'années, l'industrie du liège au Portugal s'est métamorphosée, donnant la priorité aux contrôles dans son process. Reportage à Lisbonne et Porto.



Le bouchon de champagne est différent des autres. Il est constitué d'un manche élaboré à partir de granules de liège (en bas de la photo) et de deux rondelles, côté vin, pour améliorer l'étanchéité (version finale en haut de la photo). Claire Hohweyer

L'ESSENTIEL

- **+ 1 à 2 % par an** : la croissance du marché mondial des vins effervescents, qui profite à l'industrie du bouchon en liège.
- **La Champagne représente** près de 10 % du volume des bouteilles de vins effervescents concernés par les bouchons en liège.
- **5 à 10 millions d'euros** sont investis chaque année par les professionnels du liège dans la R&D.
- **Le goût de bouchon** affecte moins de 1 % des bouteilles de vin.
- **Dans le monde**, 7 bouteilles sur 10 sont bouchées avec du liège.
- **Le Portugal compte 740 000 hectares** de forêts de chêne-liège soit 33 % de la superficie mondiale. Suivent l'Espagne (25 %) et le Maroc (16 %). Le pays produit 100 000 tonnes annuelles de liège soit 44 % du liège mondial.

Coruche, 36 degrés Celsius ce 19 juin. Le bruit des haches rythme le chemin qui mène aux montados, ces forêts de chênes-lièges portugaises (subéraies en France) où la récolte a démarré la veille. La filière a deux semaines de retard par rapport à l'année dernière. La faute aux fortes pluies du printemps.

La météo, le temps, des éléments essentiels aux professionnels du liège que connaissent bien aussi ceux de Champagne. Un arbre à liège peut vivre 500 ans et il faut attendre 43 ans avant de pouvoir lever (récolter) la première écorce. Le temps que l'écorce se régénère, l'arbre peut être « déshabillé » tous les neuf ans, minimum, selon la loi. Au Portugal, le chêne-liège est un arbre protégé. Une fierté nationale, résistante aux incendies, autorégulatrice du cycle de l'eau, vierge de tout traitement, la matière première d'une économie renaissante depuis une quinzaine d'années, celle du bouchon.

Le Portugal, premier fabricant mondial de bouchons en liège, a vécu une révolution de son industrie à l'an 2000. Pour se défaire d'une mauvaise image, travailler sur les champignons responsables du goût de bouchon et contrer la concurrence accrue des capsules à vis et bouchons en plastique.

La révolution a démarré par le changement d'état d'esprit. Déjà en 1999 fut mis en place un Code international

des pratiques bouchonnières, mis à jour régulièrement. « On a commencé à regarder le bouchon comme un produit alimentaire et pas seulement comme un produit bois », reconnaît sans langue de bois Joana Mesquita, responsable des relations publiques chez Amorim à Coruche.

Une aubaine pour les effervescents, « véritable relais de croissance », assure Nicolas Mensior, président du syndicat des bouchonniers en Champagne et président de la Fédération française du liège. C'est vrai en particulier en Champagne où toutes les bouteilles sont fermées avec un bouchon en liège. Objectif : excellence et surtout, pas de goût de bouchon. Le principe est le même pour toutes les entreprises de transformation : « prévenir, retirer le TCA (trichloroanisole, responsable du goût de bouchon, NDLR) et contrôler », assure Miguel Cabral, directeur de la R&D chez Amorim.

ÉRADIQUER LE GOÛT DE BOUCHON

Amorim, justement, peut garantir trois bouchons sans TCA sachant que tous passent par Rosa (rate of optimum steam application). Le procédé d'extraction permet « de faire baisser le TCA en augmentant la masse volumique (densité) de chaque granule », explique Joana Mesquita, grâce à un procédé d'application de vapeur (qui dissout le TCA) puis de séchage avant une étape finale au micro-ondes en quelque sorte. « Cela ne détruit pas l'élasticité. » Efficace à 94 % depuis 2009.

Le petit dernier de ces trois bouchons s'appelle NDTech et a été lancé il y a deux ans. Un bouchon en liège naturel garanti sans TCA relargable (inférieur à 0,5 ng/l) grâce à une technologie de chromatographie. L'analyse encore plus fine en 20 secondes permet de trier les bouchons exempts, ou quasiment, de TCA des autres. La deuxième version de NDTech sera opérationnelle en décembre 2018, « afin de réduire le temps d'analyse, de 20 à 10 secondes ». Trois nouvelles lignes ont été installées en mai dernier et une, spécifique au champagne, en juin.

Cork supply, autre liégeur situé à Porto, utilise également un procédé, Innocork, à la vapeur mais en y ajoutant de l'éthanol. Ici, « 12 % des collaborateurs sont dédiés au contrôle qualité et à la recherche », signale Ana Cristina Lopes Cardoso, directrice de la R&D. 400 à 500 analyses par jour sont menées. Depuis cinq ans déjà, Cork sup-



Les saisonniers, appelés *leveurs de liège*, travaillent à la hache. En binôme, ils tentent de détacher, au mieux, un cylindre sans des morceaux d'écorce du chêne liège. La première récolte n'est possible qu'à partir de la 43^e année de l'arbre. Chaque levée ou récolte n'est ensuite possible que tous les neuf ans, le temps que l'écorce se régénère. Ils sont parmi saisonniers les mieux payés au monde (100 euros par jour pour huit de travail pendant trois mois). Claire Hohweyer

ply propose des bouchons (naturels et techniques) garantis sans TCA. Si un client en trouve, le liégeur s'engage à lui payer la bouteille.

CONTRÔLER SANS CESSER

Chez Relvas (Prats & Bonany), les bouchons destinés au champagne représentent 60 % de l'activité (l'Italie étant le deuxième marché et le troisième, l'Amérique du Nord). Dans la seconde usine de l'entreprise, à Porto, pour l'assemblage des rondelles et du manche, le savoir-faire champenois appartient à l'ADN de la société : la machine de moulage des granulés a été développée par l'entreprise Valentin à Reims. Et ici aussi, tout est affaire

de contrôle et de traçabilité. Mesure de l'humidité, de la densité des granulés « pour l'homogénéité des bouchons », indique Emanuel Cabeça, le responsable qualité, analyse par rayon X des rondelles pour identifier des défauts, contrôle à air comprimé et tous les jours des analyses aléatoires et à l'aveugle pour détecter le TCA de façon sensorielle dans les granulés, les rondelles et les bouchons. De plus, chaque lot dispose d'un numéro identifiant le chêne d'où est issu le liège en cas de réclamation.

Emanuel Cabeça tient à relativiser. « Avant, on ne se posait pas trop la question. On prenait les réclamations et on disait oui, d'accord, on va vérifier. Au-

jourd'hui, on sait que le TCA peut venir du liège mais aussi d'autres contaminants dans l'atmosphère, dans les caves. » Le seul coupable n'est donc pas toujours le bouchon. « Le marché français est le plus structuré pour nous permettre de faire des analyses et prendre du recul. Mais nous n'avons pas de réclamation de la part du marché français. Les Italiens sont plus émotifs... »

Dossier réalisé par CLAUDE WOHWEYER @ClaireHOHWEYER

sur le web

LUNION.FR/LARDEINNAS.FR

RETROUVEZ NOS INFOS, LES PHOTOS, LES VIDÉOS, ET PLUS...

3 QUESTIONS A...



**JOÃO RUI SILVA
G. FERREIRA,
PRÉSIDENT
DE L'APCOR**

“Un outil œnologique plus technique”

Comment se porte l'économie de la filière que vous représentez en tant que « chairman » de l'association portugaise du liège ? 2017 était une année record où nous avons enregistré un résultat d'un milliard d'euros en exportation. 2016 était déjà une très bonne année mais la croissance se poursuit. Cela affirme le Portugal comme le pays de la transformation du liège. Nous importons aussi pour 170 millions d'euros de matière. Dans le top 10 des pays d'exportation se trouvent les États-Unis et l'Allemagne, en particulier pour les matériaux de construction. La Chine représente également un grand marché, pour 25 millions d'euros d'exportation. Sur les 100 vins les plus vendus dans ce pays, 95 % sont bouchés liège. Nous mettons d'ailleurs en place une « Cork academy » en Chine pour former les

professionnels au discours sur le liège.

Après avoir révolutionné la filière de production, il s'agit pour vous de communiquer sur la qualité du bouchon. En Champagne, on est déjà plus que convaincu non ?

Le bouchon en liège est le produit qui présente la plus forte valeur ajoutée. Il représente 72 % des exports du liège en valeur. En volume, c'est le contraire. Et dans ces 72 %, 60 % sont des bouchons naturels, 20 % des bouchons de champagne, les 20 % concernant d'autres types de bouchons.

Quel travail de lobbying menez-vous ?

La filière est une fierté dans le pays. Elle est l'exemple même de l'économie circulaire. Nous travaillons sur la sécurité alimentaire, les normes européennes. Mais nous avons aussi un grand sujet avec le recyclage, sur lequel nous voulons appuyer. Le problème n'est pas de recycler le liège mais de le récupérer. Même en Champagne où on le trouve partout. Nous avons un accord avec Nicolas par exemple, où on peut déposer ses bouchons mais ce n'est pas encore assez. Ensuite, nous aimerions beaucoup pouvoir faire comprendre un maximum que le bouchon est aussi un outil œnologique plus que technique, comme le tonneau.

LE BOUCHON, UN PRODUIT À FORTE VALEUR AJOUTÉE

Selon sa qualité « basée sur son aspect visuel, ses dimensions et le type de vin auquel il se destine », précisent les Professionnels du liège, un bouchon peut coûter de 20 centimes à 2 euros. 4 euros, même, pour un bouchon 100 % naturel. L'argumentaire développé par les liégeurs, après des années de mauvaise image, est relativement efficace, face aux capsules à vis et aux bouchons en plastique. Grâce à des études scientifiques, dont un doctorat à Bordeaux, Miguel Cabral, directeur de la R&D chez Amorim est ainsi en mesure d'affirmer que, « dès six mois, un bouchon synthétique n'est pas étanche au gaz atmosphérique ». « Dans une atmosphère contaminée, le synthétique ne protégera pas le vin. » De même, The Australian wine research institute a établi, pour du riesling et du chardonnay, que le bouchon synthétique « évolue vers l'oxydation » et la capsule à vis « vers la réduction » du vin. « Avec un bouchon en liège naturel ou en micro-aggloméré, il y a une entrée d'oxygène mais après quelque mois, le vin reste stable. »



Les contrôles qualité sont quotidiens chez les bouchonniers. C.H.

Force est de constater que les consommateurs font confiance au liège. Selon une étude Opinion way pour les Professionnels du liège en mai 2017, 93 % des consommateurs de vin français associent le bouchon en liège à un vin de qualité supérieure. Comme 93 % des Américains, 92 % des Espagnols, 85 % des Italiens et 84 % des Chinois.



Chaque jour, les bouchons passent sur les tables de tri de techniciens qui, à la vue, répartissent les bouchons selon leurs défauts et qualités.
Photos : Claire HOHWEYER

Pour garantir des bouchons de qualité, les transformateurs de liège ont renforcé depuis plusieurs années leurs contrôles. Visuels et sensoriels.

LIÈGE

Les bouchons aussi sont triés



Chez Retvas, spécialisé dans la fabrication de bouchons pour le champagne et les vins effervescents, les contrôles sont tout aussi quotidiens, humains et mécaniques. L'entreprise est certifiée Sysdecodé depuis 2007, la seule reconnaissance officielle prouvant les efforts des professionnels du liège.



TCA. Un acronyme pour un nom barbare : trichloroanisole, autrement dit le nom de la molécule responsable du fameux « goût de bouchon ». Ce défaut affecte moins d'1 % des bouteilles de vin. Pour autant, les professionnels du liège cherchent à atteindre le « zéro défaut ». « Avant, le bouchon était fabriqué comme une table, sans trop se poser de questions », reconnaît Joana Mesquita, responsable des relations publiques chez Amorim. « Aujourd'hui, c'est un investissement alimentaire avec toutes les normes que cela demande. Et c'est tant mieux. » De la prévention plutôt que de la curation. Des contrôles quotidiens sont effectués en permanence. Dès la sélection des arbres, grâce à un repérage par point GPS avant de décider de lever (récolter) l'écorce de liège. Le pied n'est pas prélevé, le chlore n'est plus utilisé dans le lavage de l'écorce en faveur de l'eau propre. Les qualités d'écorce, de bouchons une fois tubés sont triées, de façon numérique, mécanique et visuelle. Enfin, des analyses sensorielles viennent compléter le processus. ■ CLAUDE HOHWEYER

Le laboratoire d'analyses de Retvas est composé de différents techniciens aux tâches bien précises. Dans un souci de neutralité, le responsable qualité Emanuel Cabeça ne connaît pas les noms des clients auxquels sont destinés les bouchons qu'il analyse.



Chez Cork Supply, à Porto, l'analyse sensorielle représente l'étape mise en avant dès l'entrée. Chaque jour, des milliers de bouchons sont « sentis » pour détecter un défaut, le goût de bouchon.



Cork supply assure à sa clientèle, depuis cinq ans, des bouchons « garantis 100 % sans TCA » (goût de bouchon). 15 dégustateurs au nez, tous œnologues, sentent rapidement les bouchons, plongés dans un peu d'eau « parce que le nez n'est pas performant à sec ». Ils tournent par équipe de trois et gèrent leur temps de dégustation. Tous les bouchons sont toujours dégustés trois fois.



Une analyse par rayon X des rondelles est effectuée chez Retvas afin d'identifier les défauts à l'intérieur du matériel. « Cela permet d'écartier les rondelles qui présentent un risque d'éclatement », explique Emanuel Cabeça, responsable qualité de Retvas. Les rondelles servent à accroître l'étanchéité des bouchons de champagne.

sur le web
LUNION.FR/LARDENNAIS.FR

RETROUVEZ UN REPORTAGE
MIOÉO ET PLUS DE PHOTOS...

LIÈGE

7 choses à savoir sur le bouchon

Victime de clichés, le petit cylindre en liège présente plus d'atouts qu'il n'y paraît. Florilège.

1 "ON VA MANQUER DE LIÈGE"

Voilà de quoi faire rire Jean-Marie Aracil, ambassadeur de la Fédération française des syndicats du liège et directeur scientifique de la confédération européenne. « Cet argument vient tout droit de la concurrence (les producteurs de capsules à vis et de bouchons en plastique). C'est totalement faux. À ce jour, les forêts de chêne-liège sont à l'équilibre.

2 3,4 milliards

Ce que représente le marché français du bouchon pour 78 % des bouteilles de vin.

Nous pouvons fournir toute la production mondiale en termes de bouteilles. » Soit quelque 18 milliards de flacons.

3 LE BOUCHON UNIVERSEL N'EXISTE PAS

« Il existe un produit pour chaque utilisation, réagit Joana Mesquita, responsable des relations publiques chez Amorim. L'avantage du bouchon

en liège, c'est qu'il peut répondre à tous les besoins. » Le champagne dispose de son propre modèle de bouchon mais dans cette catégorie, il existe diverses qualités de bouchons (avec deux ou trois rondelles, naturel ou aggloméré).

4 DANS UN CENTIMÈTRE CUBE SONT CONCENTRÉS 40 MILLIONS DE CELLULES COMPRIMÉES

Le bouchon est gonflé et c'est toute sa force : une souplesse à toute épreuve. Ou presque. Le liège est plein d'air. C'est pourquoi, outre sa transformation en bouchon, il apporte une excellente isolation thermique. Étanche, souple et léger, il sert aussi, par exemple, à fabriquer les talons compensés de chaussures.

5 LA FRANCE ÉTAIT LE PREMIER IMPORTATEUR DE BOUCHONS

Jusqu'en 2017, la France était le premier marché de bouchons. Depuis, les États-Unis ont dépassé l'Hexagone, en valeur. Un peu comme le champagne où ils ont pris la place de numéro 1 aux Anglais, les Américains montent en gamme. Pour l'anecdote, ils préfèrent les bouchons aux tons plus clairs voire blancs, contrairement aux Euro-



Le liège sert à fabriquer des bouchons mais aussi des revêtements thermiques et isolants. Claire HOHWEYER

péens, plus habitués à la couleur naturelle du liège, ambré.

6 LE TYPE DE BOUCHON INFLUENCE LA DÉGUSTATION

Grâce à une discipline mêlant l'œnologie et la neurobiologie, le sommelier Philippe Faure-Brac et le professeur Gabriel Lespousez expliquent que le cerveau « goûte » le vin. Et le bouchon tient une place à part entière. Le son lorsqu'il saute, son allure, son odeur : tout joue un rôle dans l'appréciation du vin. « On le montre aux gens, c'est une garantie de dégustation », assure le meilleur

sommelier du monde 1992.

7 IL EXISTE DES BOUCHONS GARANTIS SANS TCA

Diverses entreprises garantissent des produits sans trichloroanisole (TCA), la molécule incriminée dans le goût de bouchon. En l'occurrence, la société Cork supply a lancé un procédé, il y a cinq ans, pour avancer sur le sujet. Les TCA sont synthétisés à partir des chlorophénols sous l'action de moisissures et se forment à partir du chlore qui peut provenir des écorces d'arbres polluées par des insecti-

cides, de l'air ou de produits chlorés utilisés dans les chais.

8 UN PRODUIT 100 % VALORISÉ

Un bouchon utilisé pour une bouteille de vin ne peut pas servir à boucher un autre flacon. En revanche, il peut être recyclé de nombreuses manières différentes. Encore faut-il le récupérer. Les Professionnels du liège ont notamment un accord avec la chaîne Nicolas pour récupérer les petits cylindres. Objets de décoration, isolant, tampon encreur, tableau... Tout est possible. ■

CLAIRE HOHWEYER@ClaireHOHWEYER