

Bandes pour cloisons placoplâtre : ce marché subit le contrecoup de la crise du bâtiment. Toutefois des développements peuvent être attendus en raison du pouvoir isolant thermique et phonique du liège.

Rondelles pour premier bouchage de champagne : la vinification du champagne se faisant dans sa bouteille, on utilise pour cela des capsules couronnées avec rondelle de liège. Deux sociétés situées en Aquitaine font ce type de produit : Mallet, Catounet Larroquette. Ce marché suit celui du champagne.

Semelles : le marché s'est effondré en raison des effets de modes et de la concurrence étrangère ayant souvent proposé des produits de faible qualité. Un marché particulier, celui de la semelle orthopédique réalisée avec du liège-caoutchouc, produit réalisé notamment par la société HPK à Lavar-dac.

Maquettes : pour architectes : marché limité mais réel. Plusieurs sociétés d'Aquitaine fabriquent ce type de produit.

Bourre de chasse, Défense nationale : la fabrication de ces produits se fait en Aquitaine, mais les quantités sont très limitées.

Divers autres produits : tableaux d'affichage; meules pour la cristallerie; poignées de cannes à pêche; bouchons de pêche; manches de couteaux de plongée. Certains de ces produits tels que les tableaux d'affichage semblent être sur un marché porteur.

La chimie du liège : des recherches importantes sont actuellement réalisées par la Socafor afin de développer ce créneau. Au Portugal, l'Institut des produits forestiers, employant 250 personnes, travaille sur cette question. En France, des recherches semblant prometteuses sont actuellement en cours à l'Institut national polytechnique de Lorraine.

La poussière de liège : Une étude est actuellement en cours par la Socafor pour étudier les opportunités dues à son pouvoir calorifique. Une étude sur échantillon représentatif de poussière de liège a été effectuée par le Cémagref d'Antony. Elle aboutit aux résultats suivants :

- taux d'humidité : 7,14 %, (C) : 62,6 %, (H) : 8 %;
- taux de cendre sur sec à 600 °C : 1,33 %;
- PCI sur brut : 5 900 kcal/kg;
- PCI sur sec : 6 400 kcal/kg.

L'équivalent énergétique en tonnes équivalent pétrole est de 120 TEP pour 200 t de poussière de liège (production de l'unité de trituration envisagée). Avec l'achat des poussières provenant des bouchonniers travaillant dans les Pyrénées-Orientales, on pourrait atteindre l'équivalent de 240 TEP.

B. G., A. R.

Liège : vers des produits nouveaux

François GASSIN*

En 1985-1986, l'Institut technologique d'appui au co-développement (Itac) a coordonné une étude sur les divers produits fabricables à partir du liège en Provence.

La production de liège de la suberaie varoise, relancée depuis 1983, se situe en amont de la filière liège et au milieu de la filière forêt paysanne, la filière liège constituant une possible valorisation d'un des produits de cette forêt.

L'expérience acquise par le principal acteur de la production de liège dans le Var, la Coopérative varoise du liège (Covaliège), depuis 1983 permet d'entrevoir, mais à long terme, des perspectives de valorisation du liège varois, conditionnant une relance de la subériculture.

Le contexte mondial du liège

Il est marqué par deux traits dominants :

- le risque de raréfaction du liège brut si le prix d'achat aux récoltants n'est pas relevé substantiellement, ce qui d'ailleurs influencerait assez peu sur le prix des produits finis ($\leq 5\%$);
- un gros retard en recherche scientifique et technique sur le liège, ses propriétés, les diverses transformations, les diverses utilisations en matériau pur ou composite. Quelques acquis sont à noter en Sardaigne et au Portugal. Beaucoup reste à faire.

Le cycle du liège impose une planification à long terme

En suberaie varoise, le liège doit être récolté tous les 12 ans, ce qui signifie

*Institut technologique d'appui au co-développement (Itac), BP 18, Font Robert, 04160 Châteauneuf-Arnoux.

que les actions de subériculture, de transformation et de commercialisation du liège ne pourront atteindre leur rythme de croisière qu'à ce délai minimum. Dans l'intervalle, il est illusoire d'espérer un retour significatif des investissements. Toute politique de soutien à la filière doit donc s'inscrire dans ce terme, sous peine de perdre son efficacité car comment prévoir la valorisation d'un produit, si l'on n'est pas certain de l'approvisionnement ?

Les atouts de la suberaie provençale

Une bonne capacité de renouvellement : paradoxalement, l'abandon de la subériculture a stimulé le renouvellement par semis spontané. On constate une forte densité de jeunes sujets prometteurs.

Un couvert forestier sûr : entretenue au pied pour les besoins de la récolte, la suberaie devient moins vulnérable au feu, voire incombustible.

Une filière porteuse d'emploi : la récolte est grosse consommatrice de main-d'œuvre. Actuellement, on enregistre les performances suivantes en suberaie varoise, toutes zones confondues :

- poids levé par jour et par homme : ≥ 300 kg, soit $\approx 1/3$ de tonne,
- gisement disponible par an : 3 600 tonnes,
- journées de travail (entre le 15 juin et le 30 août) : $3\,600 \times 3,3 = 11\,880$ journées/an,
- soit $10\,800/25 = 475$ mois de travail par homme (un peu moins avec une meilleure mécanisation du débardage).

La transformation dans l'état actuel (peu de transformation car peu de liège noble et peu de produits mis au point) occupe une quinzaine de personnes dans le Var, principalement en bouchonnerie, pour un tonnage mobilisé de 600 t en 1986. Le gisement est estimé dans l'état actuel à 3 600 t, soit 6 fois plus.

Des perspectives
de valorisations multiples

Le marché du bouchon est estimé peu extensible.

Il est à considérer que les recherches sur les propriétés du liège comme matériau et comme produit naturel, ainsi que sur les diverses transformations et valorisations, n'en sont qu'à leur début.

Quelques essais de diversification (produits autres que le bouchon) ont été tentés dans le Var ces dernières années. Ils sont prometteurs. Les recherches amorcées sont à poursuivre.

On peut dresser une liste sommaire des produits réalisables à partir du liège actuel, classés par critère de complexité technique et de connaissance du marché (cf. tableau).

En conclusion,
les conditions
d'une relance viable
de la filière liège
en Provence

- Elles peuvent se résumer ainsi :
- commercialisation du produit brut : assurée;
 - conditionnement du produit brut : assurée;
 - gestion optimale des transports : en cours;
 - recherche et industrialisation : à faire;
 - augmentation des cours internationaux du produit brut (le prix du produit brut est évalué à 5 % du prix du produit fini) : 100 % en 5 ans.

F. G.

Produits réalisables à partir du liège en fonction de leur complexité technique et de la connaissance du marché.

	Technologique		économique	
	maîtrisé	recherche nécessaire	marché abordable	marché méconnu
Bouchonnerie et dérivés (flotteurs)	x x		non extensible	
BTP - matériau porteur - matériau isolant non apparent - matériau isolant apparent (décoratif) - peintures et joints (composites)	x	Coffrage perdu collage tranchage résines polymères		x prix prix x
Assainissement - filtres à liquides - filtres à fumée		x x	x	demande
Artisanat d'art - objets découpés - aquariums - accessoires floraux	x x x		de proximité x	normes
Agriculture - support de cultures hydroponiques - amendement mécanique - amendement organique - produits phytosanitaires		x performances extraction conditionnement	cultures spécialisées	quantités x x
Sécurité - protection contre rayonnement - anti-dérapant - anti-vibrations	x	x x		x x x

Schéma : utilisation complète des produits forestiers.

