

# Des bouchons de qualité en « Liège de Provence » pour relancer la filière liège varoise

par Grégory CORNILLAC, Chloé MONTA et Loïc VENOUD \*

***Le liège de Provence a depuis longtemps été délaissé au profit des lièges espagnols et portugais.***  
***La société Diam Bouchage, en partenariat avec les institutions et acteurs locaux varois a souhaité mettre au service de la filière liège varoise, une technologie nouvelle de purification du liège pour produire des bouchons de qualité et relancer ainsi la filière locale. Auparavant, une première expérience prometteuse a été menée dans les Pyrénées-Orientales avec le bouchon en liège du Roussillon.***

## Présentation de Diam Bouchage

La société Diam Bouchage (DIAM), leader mondial du bouchon en liège technologique de dernière génération, est une filiale d'Oeneo, un groupe au service du monde du vin à travers la tonnellerie et le bouchage.

Cette société française est basée à Céret dans les Pyrénées-Orientales et est le deuxième fabricant mondial de bouchons en liège.

DIAM commercialise plus d'un milliard de bouchons sur le marché mondial des vins tranquilles, vins effervescents et des spiritueux. Les ventes ont fortement progressé depuis 2009.

Le succès de DIAM repose sur un niveau élevé de garanties de ses bouchons, obtenus par la mise en œuvre de deux brevets :

– le procédé « diamant » qui permet de nettoyer le liège préalablement bouilli et broyé finement, de toute contamination par un procédé de chimie verte non polluant, le CO<sub>2</sub> Supercritique éradiquant ainsi le risque de « goût de bouchon ». Dans ce procédé, le CO<sub>2</sub> est mis dans un état instable dit « supercritique » de pression et de température qui le fait se comporter comme un solvant et il capture au niveau du liège l'ensemble des molécules indésirables comme le TCA (trichloroanisole) qui donne le fameux « goût de bouchon », les métaux lourds, et toute autre molécule risquant d'apporter une déviance organoleptique au vin ;

\* D'après les documents fournis par Diam Bouchage.

– et un brevet « moulage » qui permet un vieillissement identique d'une bouteille à l'autre, adapté par type de vin.

Les activités de DIAM sont regroupées en deux sites, un en Espagne et un en France, et des centres de finition sont implantés sur les cinq continents.

Ses achats annuels de liège sont compris entre 20 000 et 30 000 tonnes et se répartissent sur l'ensemble de l'Arc méditerranéen, principalement au Portugal, en Espagne et en Afrique du Nord.

La France est le premier client pour la vente des bouchons DIAM avec environ 30% de la production.

Cette absence de revenus a provoqué depuis 60 ans et jusqu'à maintenant le désintérêt des propriétaires privés qui abandonnent la gestion de la forêt.

Le massif des Maures est capable de fournir annuellement 10 à 15 fois plus de liège. Rien que pour l'ASL Suberaie Varoise (230 adhérents en 2015), celle-ci estime son potentiel maximum de récolte actuel à 200 tonnes avec un potentiel total du parc estimé à environ 500 tonnes sous réserve de conditions préalables.

Il faut donc relancer la filière aussi bien au niveau sylvicole qu'économique, notamment en :

- améliorant de manière continue la connaissance de l'état des suberaies,
- ayant une meilleure gestion des forêts pour régénérer ces suberaies vieillissantes et rentabiliser les exploitations en arbres entiers,
- aménageant de nouveaux accès forestiers,
- facilitant le regroupement des propriétaires pour cette forêt privée à 80% et très morcelée,
- valorisant le matériau, notamment au travers du bouchon en « liège du Var »,
- incitant à la certification PEFC ou FSC,
- créant une formation spécifique de leveurs de liège afin de professionnaliser la filière,
- développant de nouveaux outils de levée de liège plus opérationnels et fonctionnels,
- poursuivant les efforts de débouchés pour le liège isolant.

## Le contexte de la filière liège varoise

### Photo 1 :

En juin 2015, les vignerons Estandon et Diam, ont organisé sur le site de Notre-Dame-des-Anges dans le massif des Maures un événement promotionnel sur la démarche Liège de Provence, en invitant presse, clients et institutionnels.

Ici Christine Amrane, Maire de Collobrières et Présidente du Syndicat mixte du Massif des Maures.

© Diam

Malgré un passé florissant de la filière liège dans le Var aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, ce patrimoine naturel et culturel a été abandonné. Il n'existe aujourd'hui plus que deux transformateurs de liège dans le Var qui travaillent maximum 300 tonnes par an et imposent un rachat du liège aux leveurs à faible prix. Une bonne partie de l'amont de la filière est donc souterraine, avec un nombre très réduit de leveurs locaux compétents et déclarés. De plus, le liège varois est mis en concurrence avec les lièges du Portugal et d'Espagne ainsi qu'avec les bouchons synthétiques.



## Concilier offre et demande

En 2014, DIAM a acheté 80 tonnes de liège en France, ce qui correspond à 0,32 % du total de ses achats.

Il existe un gros potentiel à développer pour répondre à une demande locale mais aussi nationale.

Dans les départements du Var, des Bouches-du-Rhône et des Alpes-Maritimes, il y aurait à minima un potentiel de 25 millions de bouteilles, nécessitant environ 300 tonnes de liège.

Enfin, d'autres régions viticoles pourraient adhérer à la démarche, ce qui démultiplierait le potentiel marché.

### Un partenariat pour le liège du Var

DIAM, en tant qu'entreprise française, a voulu s'engager dans la valorisation d'un produit local qui générera de la valeur ajoutée à toute la filière liège tout en gardant une politique de gestion responsable et durable à travers la sauvegarde de notre milieu naturel et le maintien d'une activité traditionnelle.

Dans ce contexte, DIAM a proposé à plusieurs structures de travailler en partenariat afin d'intégrer un projet de bouchon de qualité estampillé « liège de Provence » issu des suberaies exploitées dans le Var :

- le Conseil départemental du Var,
- la Chambre d'agriculture du Var,
- l'ASL suberaie Varoise,
- les Vignerons indépendants du Var (dont les Vignerons Estandon, qui représentent à eux seuls 10 % du marché de l'AOC Vins de Provence).

En effet, directement concernés par la dégradation rapide des suberaies varoises, DIAM et ses partenaires ont décidé d'agir.

DIAM avait préalablement lancé une expérimentation similaire réussie dans les Pyrénées-Orientales en fabriquant un bouchon en « liège du Roussillon ».

Le prochain projet se met en place avec les producteurs de liège et les viticulteurs corses.

### Le projet « liège de Provence »

La fabrication de bouchons estampillés « liège de Provence » engendrerait des avantages à la fois au niveau du produit et au niveau du développement de la filière.

Au niveau du produit, cela permettrait de développer un bouchon DIAM reconnu avec des garanties unitaires de :

- sécurité : sans goût de bouchon et sans déviations organoleptiques,
- homogénéité : constance d'un bouchon à l'autre et dans le temps,
- perméabilité adaptée aux vins de Provence.

Au niveau du développement durable et de la filière, le produit permettrait de préserver sur le long terme :

- la biodiversité des forêts (l'entretien des suberaies participe à la lutte contre les incendies et à la sauvegarde du milieu naturel et améliore de fait la fonction de puits carbone de la forêt),
- une économie et des traditions locales (avec notamment à terme des emplois saisonniers en forêt),



**Photos 2 et 3 :**

Des bouchons de qualité pour relancer et dynamiser la filière liège varoise : le pari de la démarche «Liège de Provence». © Diam

- le maintien de la gestion qualitative des suberaies méditerranéennes françaises,
- des achats « éco-responsables » aux acteurs du marché du vin,
- la qualité des vins de Provence (caractéristiques techniques produit),
- et de dynamiser le développement de l'image haut de gamme des vins de Provence.

Lors de la saison 2012-2013, le projet a réalisé sa première phase de test. Il en est ressorti les éléments suivants :

- environ 3 tonnes de matériau ont été achetées sur cette période auprès d'acteurs locaux,
- le produit a été testé sur deux clients haut de gamme,
- de nombreux clients de prestige ont pris des engagements aux côtés de DIAM pour la saison suivante,
- de nombreux acteurs influents se sont intéressés au projet et se sont inscrits dans l'action.

A suivi sur la saison 2013-2014 une deuxième phase de test permettant le développement du projet, avec plus de 20 tonnes de liège exploités dans les Maures, notamment sur un domaine viticole londais « le Pas du Cerf » qui a également joué un rôle moteur dans cette démarche.

Au cours de la saison 2014-2015, DIAM a acheté 50 tonnes de liège à l'ASL. Ce projet de valorisation du liège varois permettrait à DIAM de renforcer cet engagement avec l'ASL par un contrat d'achat de liège à prix constant sur 3 ans.

Le prix d'achat négocié entre DIAM et l'ASL Suberaie Varoise permet de rétribuer correctement tous les maillons de l'exploitation et de remettre en production des parcelles sur lesquelles le liège n'était plus exploité depuis 20 ans et plus.

Plusieurs facteurs clés de succès ont été identifiés pour ce projet :

1. Réaliser un bouchon hautement qualitatif avec des garanties fortes.
2. Obtenir un niveau de satisfaction client élevé.
3. Le renforcement structurel de la filière liège de l'amont à l'aval.
4. L'implication des services et des décisionnaires régionaux compétents en matière de gestion forestière.

5. Une communication multi-sources auprès du marché viticole pour présenter l'opération « liège de Provence » à grande échelle.

6. L'implication des représentants et des acteurs du marché viticole régional.

DIAM continue donc ses efforts pour développer et valoriser le liège varois.

Pas moins d'une cinquantaine de ses clients bouchent maintenant en liège de Provence.

Fort de cette dynamique, l'ASL Suberaie Varoise a mis en place depuis 2015 une formation à la levée de liège pour reconstituer des équipes locales de leveurs professionnels.

Les politiques locaux sont sensibles à cette dynamique économique naissante et plusieurs structures du massif des Maures regroupant forêt publique et privée, élus et techniciens, s'engagent dans des programmes plus ambitieux de remise en production de ce territoire au fort potentiel :

- exploiter le liège mâle et brûlé,
- régénérer les suberaies vieillissantes,
- étudier une implantation locale d'une unité modernisée de trituration de liège...

Grégory CORMILLAC  
Directeur adjoint  
Communes Forestières  
du Var  
gregory.cornillac@  
cofor83.fr  
Tél. : 04 94 99 17 28

Chloé MONTA  
ASL Suberaie Varoise  
c.monta@  
suberaievaroise.com  
Tél. : 04 94 73 57 92

Loïc VERNoud  
Responsable PACA  
DIAM Bouchage  
vernoud@diam-  
bouchage.com  
Tél. : 06 21 22 06 21

Plus d'informations sur les bouchons et procédés  
Diam sur le site web :  
<http://www.diam-bouchon-liège.com/>