

Toujours des vins bouchés avec du liège





Textes :
Terregada
www.terregada.net



1. Introduction

2. Arguments à l'appui du bouchon de liège

- 2.1. La qualité du bouchonnage Page 06
- 2.2. La préservation de la subéraie Page 08
- 2.3. La pérennité du produit Page 15
- 2.4. La promotion de l'économie locale Page 16
- 2.5. La valeur ajoutée Page 18

3. Les concurrents

- 3.1. Le bouchon en aluminium Page 19
- 3.2. Le bouchon en plastique Page 20

4. Comment promouvoir le bouchon de liège?

- 4.1. La stratégie Page 22
- 4.2. Qui peut promouvoir le bouchon de liège? Page 22
- 4.3. Les actions Page 26
- 4.4. L'appui de RETECORK Page 29



Les vertus du liège sont connues depuis l'antiquité. Aujourd'hui, nous savons que ce matériau était déjà employé pour boucher les amphores grecques et romaines. Or, c'est à partir du moment où Dom Pérignon a découvert la méthode d'élaboration du vin mousseux que le bouchon de liège est devenu indispensable. À compter du XVII^e siècle, la demande en bouchon de liège s'est accrue parallèlement à l'expansion de la bouteille en verre comme système de contenance du vin, devenant ainsi son compagnon inséparable.

Le liège, c'est-à-dire, l'écorce du chêne-liège (*Quercus suber*), est un tissu végétal formé de cellules mortes aux parois subérifiées. Ces cellules renferment un gaz d'une composition proche de l'air. Il en résulte une espèce de maille d'air élastique, imperméable, isolante et très légère. Sa structure et ses propriétés physiques en font un matériau idéal pour la confection de bouchons. Par ailleurs, il se trouve que l'aire de répartition du chêne-liège coïncide dans bien des cas avec l'aire de la vigne, ce qui fait que vin et liège semblent être prédestinés à aller de paire.

Les propriétés physicochimiques du liège le rendent apte à de nombreuses applications. En dépit de ce facteur positif, au cours de la seconde moitié du XX^e siècle, divers matériaux synthétiques ont peu à peu remplacé le liège dans presque toutes ses applications, sauf dans celle du bouchonnage du vin. Ce n'est que ces dernières années que l'aluminium et le plastique ont commencé à remplacer de manière significative le bouchon de liège dans cette fonction. Aujourd'hui, un segment des vins a remplacé le liège par d'autres matériaux alternatifs. Si cette tendance se poursuit, la dernière et la plus transcendante application du liège se verra menacée, ce qui aura des conséquences négatives dans bien des aspects. D'abord, sur le plan environnemental, puisqu'il est fort probable que les subéraies finissent par être abandonnées, et ensuite, sur le plan économique, social et culturel, en raison du frein au développement des zones rurales qui bénéficient d'une subéraie. Le bouchon de liège est le fer de lance d'un secteur qui assure la survivance d'un ensemble de biens matériels et immatériels qui doivent être conservés. Tout cela donne un sens au travail effectué pour donner une continuité au bouchon de liège par rapport aux autres produits concurrents.

RETECORK lance cette initiative

Créé en 2007, le réseau européen de territoires du liège, RETECORK, est constitué de communes, d'organismes supramunicipaux et d'institutions non territoriales de l'Espagne, de la France, de l'Italie et du Portugal. L'objectif du réseau est de défendre les intérêts des territoires du liège afin de contribuer à leur développement durable, sous les angles socioéconomique, culturel et environnemental.

RETECORK se veut le garant de la pérennité d'une activité qui a été une source de richesse pendant plus de deux siècles dans plusieurs endroits et qui doit rester une ressource importante pour le développement local.

La promotion du bouchon de liège constitue un élément clé pour atteindre les objectifs de l'entité et ce qui est certain c'est que son succès sera lié au travail conjoint et concerté entre les différentes régions du liège.

Nous vous invitons ainsi à connaître les arguments et les propositions de travail visant à atteindre des objectifs dont nous bénéficierons tous.





Optimal dans sa fonction, durable et apportant une importante valeur ajoutée sur les plans environnemental et social, le bouchon de liège est la meilleure option pour le bouchonnage.

2.1. La qualité du bouchonnage

Le liège est un matériau parfait pour boucher les bouteilles : sa légèreté, son élasticité, son imperméabilité, sa compressibilité et sa résistance se trouvent dans le juste point pour une conservation et une évolution parfaites du vin à l'intérieur de la bouteille. Aucun autre produit naturel ou synthétique n'égale, ni de loin, ses qualités.

Le bouchon de liège :

Garantit une fermeture optimale et une adaptation au col de la bouteille

Composé à 90 % d'air et constitué d'une structure de cellules disposées en rangées radiales, le liège est élastique et, grâce à sa compressibilité et à sa mémoire élastique, c'est-à-dire, à sa capacité de reprendre son volume de départ après la compression, il s'adapte parfaitement au col de la bouteille. Son imperméabilité aux liquides conjuguée à un coefficient de friction élevé évite que le bouchon puisse glisser trop facilement, garantissant ainsi une fermeture optimale.

Préserve efficacement la qualité du vin

Le liège est un matériau d'une très grande longévité. Il est résistant à l'humidité et n'interagit pas chimiquement avec le vin, ce qui fait que son utilisation est tout particulièrement adaptée au contact avec les aliments. En raison de sa composition chimique, dans laquelle la subérine et les cires occupent une place importante, il est imperméable aux liquides et pratiquement imperméable aux gaz. Grâce à cela, il préserve les qualités du liquide qu'il contient.

Améliore la qualité du vin

Le bouchon de liège a non seulement la fonction de préserver le liquide, mais il permet aussi l'évolution et la maturation du vin. Il s'agit donc d'un élément qui a un effet sur la vinification et la détermination des propriétés organoleptiques de celui-ci. Le liège apporte des arômes caractéristiques au vin et lui donne aussi une texture et une couleur. Vu que le matériau facilite la microoxygénation (la pénétration d'oxygène dans une bouteille bouchée avec du liège est de 0,1 ml en un an), il permet d'obtenir des résultats positifs tels que la réduction de tanins, une diminution de l'astringence et l'élimination d'arômes réducteurs.

Le tandem formé par la barrique en chêne et le bouchon de liège, tous deux issus de deux arbres du même genre botanique, le *Quercus*, est insurpassable pour l'obtention d'un vin présentant les meilleures qualités.

Contrôle de qualité

Les qualités naturelles du bouchonnage au liège sont renforcées par le fait que l'industrie s'est efforcée d'assurer la qualité du bouchon de vin en établissant le *Code international des pratiques bouchonnières* et le certificat de qualité SYSTECODE. Pour la normalisation du produit, une série de paramètres sont évalués (microbiologie, humidité, dimensions, force d'extraction, capillarité, récupération diamétrale, etc.) qui doivent respecter les normes internationales ISO et les normes de l'Association espagnole de normalisation et de certification (AENOR) afin de pouvoir obtenir l'agrément de qualité.



La légende du fameux et improprement appelé goût de bouchon

L'industrie bouchonnière a travaillé à fond sur l'incidence que beaucoup de gens connaissent sous le nom de *goût de bouchon*. Il s'agit d'une altération de la saveur du vin qui est principalement déterminée par la présence de trichloroanisole (TCA).

Ce composé peut être décelé par l'odorat humain même à de très faibles concentrations. Sa présence avait été associée traditionnellement à l'emploi du liège comme système de bouchonnage. Or, grâce aux études en cours, on sait que le TCA n'est pas une molécule exclusive du bouchon de liège ni du vin.

On a trouvé du TCA dans des bouteilles qui n'ont jamais été bouchées avec du liège ; il peut même se présenter dans d'autres aliments, boissons et matériaux. C'est un composé qui est dû à une réaction biochimique se produisant dans certains microorganismes. Grâce à sa volatilité, cette substance, si elle se trouve à proximité du vin, du liège ou d'autres objets liés à leur production, peut arriver à les contaminer et être absorbée par ceux-ci.

Ainsi, une cave qui mettrait du vin en bouteille avec des bouchons de plastique, mais qui aurait une source de TCA à proximité du vin, pourrait s'exposer à ce que celui-ci soit contaminé par le TCA (identifié par l'odeur de moisi), même s'il n'a jamais été en contact avec le liège, car la source de TCA pourrait être le bois des fûts et des barriques, le carton des boîtes des bouteilles, l'eau employée pour le nettoyage de la cave, voire l'air ou l'atmosphère de la cave elle-même.

Pour résoudre ce problème, en ce qui concerne le liège, l'efficacité du système de contrôle de qualité SYSTECODE a été fondamentale. Celui-ci, ainsi que le contrôle effectué par les entreprises du secteur du vin, a réussi à ramener les taux de TCA à moins de 1 %.

2.2. La préservation de la subéraie

D'après les données d'IPROCOR – l'institut du liège, du bois et du charbon végétal d'Estrémadure –, la subéraie est une forêt typiquement méditerranéenne qui occupe près de 2,7 millions d'hectares, répartis entre l'Europe et le nord de l'Afrique. Le paysage de la subéraie est marqué par le climat, le substrat géologique et l'intervention humaine. Il en résulte une grande variété de paysages, allant des forêts denses catalanes aux *dehesas* (système forestier combinant la sylviculture du chêne-liège ou du chêne vert avec l'élevage et l'agriculture) du sud-ouest de la péninsule Ibérique, ce qui accentue encore plus sa biodiversité.

L'extraction du liège est une activité durable et sa rentabilité constitue une véritable garantie de conservation de la subéraie, car s'il n'y avait pas de demande de liège, les forêts perdraient leur valeur économique et pourraient être abandonnées ou destinées à d'autres usages impliquant leur destruction. La subéraie doit être conservée afin de préserver un écosystème qui contribue à pallier des problèmes environnementaux d'ensemble tels que, entre autres, le changement climatique, la perte de biodiversité ou la désertification.

Les contributions environnementales de la subéraie

Un frein au changement climatique

Toutes les forêts sont un dépôt de CO₂. Bien gérer les forêts, les entretenir et veiller à ce qu'elles ne vieillissent pas trop sont des stratégies qui peuvent favoriser la rétention de ce gaz à l'origine de l'effet de serre. Dans le cas de la subéraie, mieux elle est gérée, plus son taux de fixation sera élevé. Aux effets découlant de la croissance de la biomasse vient s'ajouter, en outre, un autre facteur, à savoir : le fait que, pour régénérer la couche de liège que nous prélevons, l'arbre doit absorber une quantité de CO₂ supplémentaire. C'est ainsi que, d'après IPROCOR, une subéraie bien gérée retient 6 200 kg de CO₂ par hectare et par an, alors qu'une subéraie où aucune activité productive n'est réalisée n'en retient que 3 600 kg et que la moyenne des forêts reboisées de l'État espagnol n'en fixe que 2 200 kg.

La conservation du paysage

Le paysage de la subéraie a une valeur intrinsèque et doit être préservé comme patrimoine pour les générations présentes et futures. L'exploitation du liège permet justement de relever le défi le plus important, celui de rendre compatible le développement économique et la préservation des valeurs paysagères. Ces nouvelles valeurs se fraient progressivement un chemin dans notre société et la conservation du paysage devient une valeur incontournable, en plus de constituer un moteur du développement local ainsi qu'un instrument de marketing territorial susceptible d'apporter une valeur ajoutée aux produits locaux.



Bois de cerise de
France
Recommandé pour le vin de
Champagne

Bois de cerise naturel
Recommandé pour le vin de
France

Bois de cerise naturel
Recommandé pour le vin de France
de haute et de moyenne qualité

Bois de cerise naturel
Recommandé pour le vin de France
de haute et de moyenne qualité

Bois de cerise naturel
Recommandé pour le vin de France
de haute et de moyenne qualité

Bois de cerise naturel
Recommandé pour le vin de France
de haute et de moyenne qualité

Des bouteilles de vin toujours bouchées avec du liège. Page 10

LES BOUCHONS NE SONT PAS TOUS PAREILS

Dans sa simplicité même, le bouchon de liège porte en soi les connaissances de nombreuses générations, en plus des innovations techniques qui lui permettent de progresser, de s'améliorer et de s'adapter aux nouveaux besoins. Ainsi, pour un vin de garde, le meilleur bouchon sera en liège naturel, tandis que pour un cava ou un vin de champagne, la partie du bouchon qui est contact avec le liquide aura un corps en aggloméré et des rondelles en liège naturel.

1. Bouchon en liège naturel. Pour vins tranquilles.
2. Bouchon en liège naturel colmaté, c'est-à-dire dont les pores sont bouchés avec de la poussière de liège. Pour vins jeunes, de table ou à rotation rapide.
3. Bouchon en liège aggloméré avec une rondelle en liège naturel à chaque extrémité. Pour vins tranquilles.
4. Bouchon en liège aggloméré. Pour vins tranquilles ou pour cavas, champagnes et autres vins mousseux selon leur diamètre et leur longueur.
5. Bouchon en liège aggloméré et une ou deux rondelles en liège naturel. Pour cavas, champagnes et autres vins mousseux.
6. Bouchon en micro-aggloméré. Pour vins tranquilles ou cavas et champagnes selon leur diamètre et leur longueur.

La réduction du risque d'incendie

La conservation de la chênaie réduit le risque d'incendie. Le chêne-liège est très résistant au feu grâce à la protection que lui procure la couche de liège qui l'entoure et à la grande capacité de celle-ci à repousser rapidement. Par conséquent, une subéraie est naturellement mieux préparée pour survivre aux incendies.

Un frein à la désertification

Le bassin méditerranéen est soumis à un risque de désertification très fort et doit assumer le défi d'affronter cette grave menace au moyen d'une gestion durable de ses espaces forestiers. La désertification est un processus de dégradation écologique au cours duquel un sol fertile et productif perd sa capacité de production pour des raisons essentiellement anthropiques. La destruction de la couverture végétale, l'érosion du terrain et le manque d'eau constituent les principaux facteurs de désertification.

Dans bon nombre de sites, la subéraie établit une véritable frontière avec des régions aux sols appauvris.



Subéraie d'Aïn Draham avec le désert en toile de fond. Tunisie. Source : IPROCOR

Les arbres et le sous-bois ont la capacité de fixer le terrain avec leurs racines, alors que les têtes de ces arbres permettent, parallèlement, de freiner l'intensité de la pluie, ce qui réduit le ruissellement de l'eau et évite donc l'érosion du terrain. En même temps, ils fournissent la matière organique qui protégera le sol et maintiendra la fertilité de celui-ci. Cette matière organique représente une protection de plus contre les phénomènes d'érosion, la perte d'humidité et l'appauvrissement du substrat du sol.

Une réserve de biodiversité

La perte de biodiversité est l'un des stigmates de notre temps contre lequel nous devons lutter pour le plus grand bien, à long terme, de toute l'humanité. Le terme ne se rapporte pas uniquement au nombre d'espèces, mais englobe également la variabilité génétique au sein de chaque espèce et la variabilité de l'habitat ou des écosystèmes. Les paysages de subéraies sont, justement, très divers et abritent une grande richesse biologique.

Quelques-unes des espèces qui habitent les subéraies sont en voie de disparition. Les plus emblématiques et connues sont le cerf élaphe (*Cervus elaphus barbarus*) dans le nord d'Afrique, l'aigle impérial (*Aquila heliaca*), le lynx ibérique (*Lynx pardinus*) et l'arbuste connu sous le nom d'« ojaranzo » (*Rhododendron ponticum ssp. baeticum*) dans le sud-ouest de la péninsule Ibérique. Les subéraies sont aussi un refuge et une halte sur la route de nombreux oiseaux migrateurs.

Un rôle significatif dans le cycle de l'eau

La subéraie, comme d'autres forêts, participe au cycle de l'eau. Comme nous l'avons dit, l'effet des têtes, du sous-bois et de la matière organique du sol freine l'eau de pluie et, en plus de limiter son effet érosif, il permet au sol d'absorber une plus grande quantité d'eau, ce qui représente un élément favorable à l'alimentation des aquifères avec de l'eau qui, sans cette végétation, se perdrait par le ruissellement. Rappelons également que la végétation a besoin d'eau pour se développer, et que cette eau se perd à travers l'évapotranspiration. L'une des caractéristiques spécifiques à la subéraie réside dans sa capacité à capter l'eau atmosphérique provenant des brouillards côtiers. On pourrait encore ajouter à cela d'autres effets, tels que l'ombre que les arbres projettent, et l'effet coupe-vent, qui permet d'éviter la perte d'humidité causée par le vent.



Lynx ibérique. Parc national de Doñana. Photo : José María Álvarez

Du bouchon de liège au lynx ibérique

Le lynx ibérique (*Lynx pardinus*) est un félin endémique de la péninsule Ibérique qui est gravement menacé d'extinction. C'est un carnivore spécialisé en lapins (*Oryctolagus cuniculus*), animaux qui constituent entre 80 à 90 % de son régime alimentaire. Ceci conditionne sa distribution géographique et l'associe de manière indissociable à la subéraie qui constitue, également, l'habitat naturel de ses proies.

Au cours des deux derniers siècles, la population de lynx a très fortement diminué et l'on pense qu'il en reste moins de 300 exemplaires, répartis dans deux régions qui ne sont pas reliées entre elles. La destruction de son habitat et de celui de ses proies, la chênaie méditerranéenne, est l'un des facteurs déterminants quant à son existence présente et future. Si le lynx venait à disparaître, on serait en présence de la première extinction d'une espèce de félin depuis 2.000 ans.

2.3. La pérennité du produit

Quant à la pérennité du processus de production du bouchon de liège, celui-ci n'a aucun concurrent qui puisse suivre ses pas, et encore moins si l'on tient compte de tout le cycle de vie, y compris l'extraction de la matière première et son recyclage.

Matière première

Le liège est un matériau naturel et renouvelable. Son extraction n'a aucune répercussion négative. Elle n'exige pas non plus l'abattage de l'arbre : les subéraies ont la capacité de régénérer l'écorce de liège qui a été prélevée. Son extraction n'a pas d'effet polluant. La levée s'effectue par des moyens manuels, elle n'exige aucune machine spécifique, mais des connaissances et de la technique.

Émissions

La fabrication du bouchon de liège ne représente aucun problème d'émission de polluants. Pour ce qui est du CO₂, si nous prenons en considération tout le cycle de vie du bouchon de liège, nous nous apercevons que sa production aide à retenir le dioxyde de carbone. C'est-à-dire que la quantité de CO₂ émise au cours du processus industriel est totalement compensée par celle que l'arbre va fixer. Il a été calculé qu'un bouchon de liège fixe deux fois son poids en CO₂. Il s'agit donc d'une industrie qui aide à stopper le changement climatique. Les concurrents du liège, en revanche, présentent des émissions de dioxyde de carbone 10 à 24 fois plus élevées.

Dépense énergétique

La fabrication d'un bouchon de liège implique une dépense d'énergie beaucoup plus réduite que la fabrication d'un bouchon en aluminium ou en plastique, soit environ 4 à 5 fois moins. Cette valeur a été obtenue sans tenir compte de la dépense réalisée pour l'extraction de la matière première, le transport et le recyclage, qui est très supérieure dans le cas des bouchons synthétiques. Enfin, il faudrait également comptabiliser le fait qu'une partie des découpes de liège et des restes non récupérables générés lors du processus de production sont réutilisés comme biomasse pour produire de l'énergie au sein de l'usine.

Recyclage

Le recyclage du liège est totalement viable et n'implique qu'un faible coût énergétique. Les bouchons recueillis sont broyés et le granulé obtenu est utilisé pour la fabrication de produits du liège non destinés à l'alimentation, tels que les matériaux pour la construction.

Dans notre pays, il n'existe pas encore une culture du recyclage des bouchons de liège, bien qu'il s'agisse d'un produit parfaitement recyclable. Le liège est habituellement jeté aux ordures et, dans le meilleur des cas, il est recyclé comme matière organique. À l'heure actuelle, l'Administration est en train de lancer des initiatives visant à promouvoir son recyclage.

2.4. La promotion de l'économie locale

L'industrie du liège se caractérise par la coexistence de quelques grands groupes, à forte capitalisation, avec un tissu industriel de petites entreprises au capital local, très dynamiques, liées au territoire, comptant en moyenne une quinzaine de travailleurs par entreprise et bénéficiant d'un très grand savoir-faire.

UN EXEMPLE DE VISION GLOBALE : LE PROJET CENIT-DEMETER

Le consortium CENIT-Demeter, composé de diverses entités et entreprises espagnoles liées au secteur vitivinicole et comptant sur la collaboration d'AECORK et de l'Institut catalan du liège, est en train de mettre en œuvre un projet dont le but est d'étudier l'adaptation viticole et œnologique au changement climatique et d'introduire de nouvelles technologies qui permettent d'améliorer l'efficacité des processus.

Une partie du projet est destinée à faire une évaluation environnementale du secteur du liège en vue d'établir le bilan environnemental du cycle de vie de deux des principaux produits du liège : le bouchon de vin et le bouchon de cava. Grâce à l'analyse du cycle de vie (ACV), il est possible de déterminer le bilan environnemental associé aux différents sous-systèmes du secteur : propriétés forestières, transport des planches de liège, production du bouchon, transport vers la cave et gestion finale du bouchon en tant que déchet.

À partir des informations recueillies par le biais de l'ACV (comme les diagrammes de flux environnementaux, la consommation d'énergie et d'eau, l'émission de gaz à effet de serre, etc.), on prétend proposer des améliorations techniques et environnementales, tant sur le plan forestier qu'industriel. Il s'agit donc d'un projet intégral qui, grâce à la vision qu'apporte l'écologie industrielle, tente d'obtenir des données quantifiées qui puissent servir à transmettre le rôle essentiel que peut jouer le liège dans la lutte contre le changement climatique et arriver à faire en sorte que le secteur du liège puisse être le plus efficace possible.

Cohésion territoriale

L'industrie du liège réalise une activité durable qui crée des postes de travail dans des zones rurales, où elle constitue un élément de cohésion territoriale essentiel. Dans ces espaces, leur tissu d'entreprise donne du travail à un pourcentage élevé de la population, évitant ainsi des mouvements migratoires de masse et le dépeuplement correspondant de ces régions.

Moteur économique

Le secteur du liège est un moteur économique de premier ordre pour les territoires dans lesquels il est implanté. La subéraie peut produire, naturellement, un large éventail de produits primaires : champignons, plantes médicinales et aromatiques, glands, miel, bois à brûler, etc. Leur collecte et leur traitement impliquent la création d'emplois.

Mais au-delà de cette possibilité, qui est déjà une réalité, les territoires de subéraie peuvent compter sur une nouvelle perspective de développement dans le secteur tertiaire : l'économie des services et, tout particulièrement, le tourisme culturel, industriel ainsi que les différentes dimensions de l'écotourisme. Elles doivent toutes jouer un rôle important dans le développement des régions du liège.

2.5. La valeur ajoutée

Conserver l'industrie et le secteur du liège équivaut à préserver une activité traditionnelle de nos territoires qui englobe également une dimension culturelle importante.

Outre sa capacité à créer des postes de travail stables et à sa haute valeur économique et environnementale, le secteur du liège nous a enrichi et nous enrichit toujours à tous avec un patrimoine culturel remarquable : architecture, gastronomie, associationnisme, artisanat, us et coutumes, expressions linguistiques, etc. Tous ces éléments forment un héritage encore vivant, un trésor que nous nous devons de conserver et de développer.

Il faut ajouter à tout cela que le liège est un élément évocateur de la culture méditerranéenne, de l'artisanat et du bon goût. Le rituel de l'ouverture d'une bouteille de vin perd tout son sens si le bouchon est synthétique. Ce n'est pas un hasard si les meilleurs vins et champagnes du monde portent un bouchon en liège.



Les principaux concurrents du bouchon de liège sont le bouchon en aluminium et le bouchon en plastique. Nombre des coûts réels – aussi bien environnementaux qu'économiques – que génère l'emploi de certaines matières premières lors de leur processus d'extraction ne sont pas compris dans le prix du produit.

3.1. Le bouchon en aluminium



Le bouchon en aluminium, ou bouchon à vis, est très présent dans les vins australiens et néerlandais, d'où il s'est étendu jusqu'au Royaume-Uni.

Analyse organoleptique

Le principal inconvénient que présente ce bouchon est qu'il ne laisse pas passer l'oxygène et, par conséquent, il asphyxie le processus de microoxygénation. Il se produit donc un processus de réduction du vin qui est à l'origine d'altérations organoleptiques et d'odeurs désagréables.

Matière première

L'aluminium s'obtient de la bauxite, minéral qui est extrait principalement de gisements situés en Guinée, en Jamaïque et en Australie. Cette activité a de graves conséquences sur le paysage, lequel se dégrade irréversiblement.

Consommations et émissions

Comme nous l'avons déjà dit, la fabrication d'un bouchon à vis consomme presque cinq fois plus d'énergie qu'un bouchon de liège et émet quinze fois plus de gaz à effet de serre.

Or, si l'on prenait en considération l'ensemble de son cycle de vie, englobant de l'extraction à son traitement en tant que déchet, le résultat affiché serait encore bien plus élevé : le processus d'extraction de l'aluminium à partir de la bauxite est très onéreux d'un point de vue énergétique. Globalement, le coût en transport, ainsi qu'en recyclage, est également élevé.

Fin de vie

L'aluminium est un matériau non biodégradable qu'il faut recycler afin qu'il ne s'accumule pas dans le milieu naturel. Cela dit, son recyclage implique un coût énergétique élevé, encore qu'il soit bien plus faible que celui que représente sa fabrication à partir de la bauxite. Il faut également tenir compte du fait qu'avant de pouvoir fondre les déchets d'aluminium, ils doivent d'abord être nettoyés avec des sels. Pour chaque tonne d'aluminium recyclé, on génère une demi-tonne de résidus de sel.

3.2. Le bouchon en plastique



L'emploi des bouchons en plastique s'est étendu parmi les vins jeunes, de table ou à rotation rapide. La plupart de ces bouchons sont faits à l'instar de ceux du liège.

Analyse organoleptique

Le bouchon en plastique pose plusieurs problèmes. Le premier est dû au fait que la bouteille bouchée avec du plastique présente une oxygénation excessive et, en conséquence, le vin s'oxyde. Le second tient au fait que le bouchon en plastique absorbe les saveurs du vin et lui cède, en outre, d'autres saveurs indésirables.

Matière première

La plupart des plastiques sont dérivés du pétrole, lequel est extrait de gisements datant de millions d'années et qui, par conséquent, n'est pas renouvelable. Outre l'origine de la matière première et ses problèmes associés (marées noires, inégalités sociales, dépendance économique, etc.), l'industrie du plastique produit des déchets et des émissions qu'il faut traiter spécifiquement si l'on veut éviter qu'ils n'aient des retombées négatives sur l'environnement.

Consommations et émissions

Pendant le processus industriel de fabrication d'un bouchon en plastique, on consomme quatre fois plus d'énergie que lors du processus de fabrication du bouchon de liège et on émet six fois plus de CO₂.

Une fois de plus, si l'on tenait compte de tous les coûts de transport et de traitement du pétrole, ainsi que du traitement des déchets, les quantités en question seraient très supérieures.

Fin de vie

Les plastiques des bouchons synthétiques ne sont pas biodégradables et mettent des centaines ou des milliers d'années à disparaître s'ils atteignent l'environnement. Ils sont également une source de problèmes s'ils ne sont pas incinérés. Ils peuvent être recyclés dans une plus ou moins large mesure selon le type de plastique. Le dispositif de collecte et de classification est cependant onéreux, car il existe de nombreux types de plastique. De plus, avant de pouvoir les fondre et les injecter de nouveau, il faut les classer, les nettoyer et exclure ceux qui ne peuvent pas être traités et doivent être forcément mis en décharge ou en incinérateur.



Pour promouvoir le bouchon de liège, il faut mettre en valeur la totalité du secteur du liège, allant de l'exploitation forestière à l'industrie dans ses diverses applications. Il est cependant indispensable de définir des priorités et, dans ce contexte, il serait probablement plus approprié d'aider à consolider la place centrale du bouchon de liège dans la mise en bouteilles des vins.

4.1. La stratégie

L'objectif final de la campagne de promotion du bouchon de liège est de faire parvenir aux citoyens l'information concernant l'importance et la bonté de l'utilisation du bouchon de liège.

La stratégie pour créer un courant d'opinions favorable au bouchon de liège passe nécessairement par la sensibilisation non seulement des consommateurs finals mais aussi des leaders d'opinion, des prescripteurs et des personnes qui ont en main la décision de boucher la bouteille avec un système ou un autre. Cela exige de s'atteler à la tâche à de nombreux niveaux en impliquant le plus grand nombre d'acteurs possibles.

La formation doit également jouer un rôle significatif, et ce, qu'il s'agisse de celle qui est dispensée à l'école ou de celle qui peut être fournie dans l'environnement professionnel ou spécialisé.

4.2. Qui peut promouvoir le bouchon de liège ?

Le bouchon de liège peut être promu à de nombreux niveaux, allant des plus hauts centres de décision aux citoyens eux-mêmes, tout en créant un courant d'opinion et en le divulguant.

Les principaux acteurs qui peuvent intervenir dans cette promotion sont les suivants :

L'administration publique

Son principal atout réside dans sa capacité à légiférer et au soutien qu'elle peut apporter par le biais de réglementations et de politiques actives. Elle peut également agir comme intermédiaire, en mettant en rapport les différents acteurs, et appuyer et divulguer les différentes campagnes mises en œuvre.

Possibles actions visant à promouvoir le bouchon de liège :

- inclure l'exigence de son utilisation dans les achats et les appels d'offres,
 - promouvoir des accords de partenariat,
 - soutenir les activités de formation,
- mettre en œuvre et promouvoir son recyclage,
- lancer des campagnes de sensibilisation.

Les collectifs d'entreprises et institutions scientifiques

Les collectifs de l'industrie du liège dont les intérêts sont convergents, ainsi que les institutions scientifiques, contribuent à améliorer la connaissance du monde du liège, en apportant des données et des connaissances sur lesquelles vont s'appuyer les actions mises en œuvre. Par ailleurs, certains de ces collectifs et de ces institutions possèdent le profil qui convient pour intervenir en tant que moteurs et animateurs des initiatives.

Possibles actions visant à promouvoir le bouchon de liège :

- organiser des activités de formation,
 - développer le recyclage du liège,
- agir en tant que créateurs de courant d'opinion dans les médias,
- apporter son conseil et veiller à la diffusion d'informations scientifiques et vérifiées.

Les producteurs de vin : appellations d'origine contrôlée (AOC), caves et coopératives

Les producteurs sont ceux qui mettent le vin en bouteille et choisissent le système de bouchonnage, en tenant compte de plusieurs facteurs et critères. Ces acteurs jouent donc un rôle décisif dans la fonction de promotion du bouchon du liège. Il est très positif que les producteurs de vin et de liège s'engagent dans des actions conjointes pouvant générer des synergies positives sur la base d'une image partagée de pérennité et de respect à l'égard du territoire.

Possibles actions visant à promouvoir le bouchon de liège :

- miser sur le liège en tant que système de bouchonnage unique ou préférentiel,
 - participer à la collecte sélective du bouchon de liège.
 - informer et conseiller l'acheteur.

Le secteur de la distribution

Le distributeur peut aider à faire connaître les avantages du liège parmi ses clients, c'est-à-dire les établissements qui sont justement en contact avec le consommateur final. À cet effet, le secteur de la distribution compte sur une position stratégique et une grande capacité à rendre plus difficile la pénétration des concurrents du bouchon de liège.

Possibles actions visant à promouvoir le bouchon de liège :

- miser sur le liège en tant que système de bouchonnage unique ou préférentiel,
 - étiqueter en indiquant les bouteilles qui sont bouchées avec du liège,
 - informer et conseiller l'acheteur.

Le commerce

Le commerce, qu'il s'agisse des grandes surfaces, du commerce spécialisé ou de la vente au détail, est en contact permanent avec les citoyens, à qui revient le dernier mot en tant que consommateurs.

En raison du large éventail de la clientèle à laquelle elles s'adressent, les marques de distributeur peuvent également jouer un rôle significatif si jamais elles adoptent l'option de favoriser le bouchon de liège.

Possibles actions visant à promouvoir le bouchon de liège :

- miser sur le liège en tant que système de bouchonnage unique ou préférentiel,
 - informer et conseiller l'acheteur,
 - mener des campagnes d'information.

Le secteur de la restauration

Au même titre que le commerce, son contact avec le citoyen le place dans une situation privilégiée quant à la promotion du bouchon de liège. En outre, il peut intervenir comme point de collecte de bouchons à l'occasion de campagnes de recyclage, de manière à transmettre un message implicite de pérennité qui vient compléter celui de la qualité et de la noblesse du matériau.

Possibles actions visant à promouvoir le bouchon de liège :

- carte des vins bouchés avec du liège ou indiquant, au moins, le système de bouchonnage,
 - informer et conseiller le client,
 - mener des campagnes d'information,
- participer à la collecte sélective du bouchon de liège.

Les établissements d'enseignement

Les établissements d'enseignement constituent une voie d'entrée importante des informations dans le milieu familial, aussi doivent-ils être pris en considération dans toutes les campagnes à réaliser. Le liège et sa culture représentent un point de départ très intéressant à partir duquel il est possible de traiter les problèmes environnementaux en adoptant une perspective totalement transversale, ce qui est parfaitement approprié pour le travail avec les étudiants.

Il est également essentiel de participer à la formation des professionnels du monde du vin et de la restauration.

Possibles actions visant à promouvoir le bouchon de liège :

- organiser des activités éducatives sur le liège,
- participer à la collecte sélective du bouchon de liège.

Les citoyens et les mouvements sociaux

Les personnes, individuellement ou en commun, peuvent être sensibilisées favorablement à l'égard du bouchon de liège et devenir à leur tour des divulgateurs de ce message par le bouche à oreille, les supports numériques ou simplement par leur attitude en tant que consommateurs, en refusant toute bouteille de vin qui ne porte pas un bouchon de liège. Les expressions en faveur du liège que l'on peut trouver au travers des supports numériques, tels que les blogs, Facebook, Twitter, etc., sont fort nombreuses.

Possibles actions visant à promouvoir le bouchon de liège :

- en tant que consommateurs, exiger le bouchon de liège dans les restaurants et commerces spécialisés,
 - acheter uniquement des bouteilles de vin bouchées avec du liège,
- développer et soutenir des arguments favorables au liège dans le cadre des forums d'opinion,
 - promouvoir des campagnes de sensibilisation,
 - demander à sa commune de recycler le bouchon de liège,
 - participer à la collecte sélective du bouchon de liège.

4.3. Actions et initiatives réalisées par RETECORK

Quelques-unes des expériences, initiatives et collaborations du réseau, qui peuvent servir de guide ou de modèle pour les actions à venir, sont énumérées ci-après :

Inclure l'exigence de l'utilisation du bouchon de liège dans les achats et les appels d'offres

Entre 2009 et 2010, RETECORK a comparu devant le Sénat d'Espagne, le Sénat d'Italie et le Parlement de Catalogne, entre autres, et des réunions de travail ont été tenues avec des responsables du ministère de la Science et de l'Innovation, du ministère de l'Industrie, du Tourisme et du Commerce, et du ministère de l'Environnement et du Milieu rural et marin. Des représentants d'associations d'entreprises et d'associations forestières, telles que AECORK, ASECOR, Consorci Forestal de Catalunya, ARCMED, et des instituts technologiques de référence, tels que ICSuro (Institut catalan du liège) ou IPROCOR, ont également participé à ces rencontres.

Par ailleurs, il convient d'ajouter que les maires des communes adhérant au réseau ont mené des actions parallèles et continuent à promouvoir des initiatives avec leurs respectifs conseils généraux et gouvernements autonomes.

Promouvoir des accords de partenariat visant à promouvoir le bouchon de liège

Au moyen d'accords de partenariat, les parties concernées décident, dans le cadre de leur activité, de mener une série d'actions favorables à l'utilisation de bouchons de liège en s'appuyant sur des réflexions ou des constatations mises en commun dans le contexte de l'accord. Grâce à ces initiatives privées et à ces accords, il est possible de fixer comme norme, au sein d'un collectif donné, l'utilisation préférentielle du bouchon de liège en tant que garantie de qualité et d'image de pérennité du produit local.

Au cours de ces dernières années, RETECORK conjointement avec l'ICSuro a signé des accords de partenariat avec des collectifs de la restauration, tels que l'association Cuina de l'Empordanet, des entreprises privées de distribution et de vin, telles que Vins i Licors Grau S.A., et des associations liées au monde du vin, telles que l'AMPV (Association de communes portugaises du vin).

Un accord de partenariat a également été signé entre l'UAES (Union des associations espagnoles de sommeliers), l'Académie de sommellerie et les Masters Sumiller d'Espagne.

On est également en train de faire les démarches opportunes auprès d'un autre acteur décisif, à savoir les appellations d'origine contrôlée, alors que, parallèlement, on a présenté la proposition de promotion du bouchon de liège au Club Tourisme Gastronòmic de Catalunya, qui rassemble des membres aussi variés que des entreprises et des prestataires de services, des collectifs du monde de la cuisine, des hébergements, des intermédiaires, des entités de promotion touristique, etc.

Promouvoir le recyclage du bouchon de liège

Le réseau organise et étend la pratique de la collecte sélective du bouchon de liège afin de faire connaître les avantages qu'il présente, de renforcer son utilisation et de divulguer la valeur ajoutée environnementale du produit.

En 2009, la municipalité de Palafrugell et RETECORK, conjointement avec l'association Cuina de l'Empordanet (membre du Club Turisme Gastronòmic), avec l'Institut de promotion économique de Palafrugell et l'ICSuro, ont lancé et conduit une campagne pilote de collecte puis de recyclage de bouchons de liège.

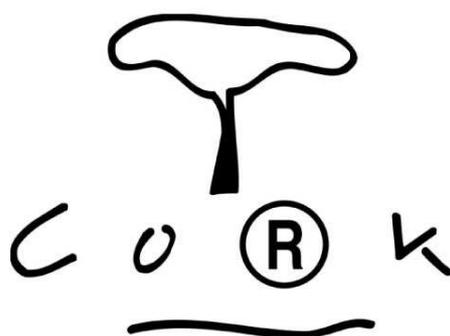
En avril 2010, un accord de partenariat a été signé entre RETECORK, l'ICSuro et l'établissement Novotel Girona Aeroport afin de mettre en place cette campagne de recyclage. Au mois de novembre de la même année, l'association de commerçants de Sant Celoni (Barcelone), Sant Celoni Comerç, a aussi promu et mis en place la campagne avec le soutien et la collaboration de RETECORK.

Inclure la marque CORKMARK dans l'étiquette de la bouteille ou dans la carte des vins

Le réseau soutient la proposition d'indiquer sur l'étiquette de la bouteille si le bouchonnage est fait avec du liège au moyen du label européen de la marque CORKMARK (lancée par C.E.LIÈGE).

L'un des problèmes que pose la promotion du bouchon de liège est que, la plupart du temps, le consommateur ne peut pas savoir comment la bouteille a été bouchée à cause de la capsule de protection.

C'est la raison pour laquelle l'inclusion de la marque en favoriserait l'identification.



Logotype du label CORKMARK, qui permet d'identifier les bouteilles de vin bouchées avec du liège.

Mener des campagnes de communication auprès des citoyens et des consommateurs

La diffusion des avantages du liège peut prendre des formes très variées telles que tables rondes, présentations, débats, matériel graphique, documents d'information écrits, articles dans les médias, sites Internet, etc.

RETECORK lance deux campagnes promotionnelles pour le bouchon de liège, à savoir : *Des bouteilles de vin toujours bouchées avec du liège*, dont l'un des instruments est le présent manuel, et RECICORK, recyclage naturel.

Des expériences ont déjà été mises en œuvre dans des communes telles que Navahermosa, San Vicente de Alcántara, Palafrugell, en collaborant avec des entités telles que le GDR Los Alcornocales ou Sant Celoni Comerç.

Quant à la projection nationale et internationale, il convient de souligner que le directeur général chargé de l'industrie du ministère espagnol de l'Industrie, du Tourisme et du Commerce s'est engagé à collaborer à un Plan pluriannuel de communication au profit du secteur du liège.

Salons et évènements du secteur promouvant le propre réseau et les campagnes qu'il lance

RETECORK participe activement et régulièrement à des évènements sectoriels ou liés dans une plus ou moins large mesure au monde vitivinicole, aux secteurs de l'alimentation, du tourisme, du développement rural, etc.

2009

- FICOR, salon international du liège. Coruche, Portugal.
- Al Gusto, Saber y Sabor (Au goût, savoir et saveur). Bilbao, Espagne.

2010

- Tecnotast. Gérone, Espagne.
- Alimentaria (salon de l'alimentation). Barcelone, Espagne.
- FICOR, salon international du liège. Coruche, Portugal.
- Feria del Vino y del Corcho y Jornadas Técnicas (salon du vin et du liège et journées techniques). Los Barrios, Espagne.
- ECO-SÍ (salon de la culture biologique). Gérone, Espagne.

Activités de formation

RETECORK adopte une position stratégique favorable à la formation et à l'éducation portant sur le liège et sa culture. Il est primordial de diffuser les avantages du produit liège sur le plan environnemental, économique, du développement rural, des potentialités industrielles et de l'innovation dans le secteur.

Des initiatives intéressantes ont déjà été prises en matière d'éducation et de formation, une dimension qui présente une très grande diversité quant aux modes d'exploitation et qui constitue un des points stratégiques à développer.

Expériences d'éducation et de formation générale :

— École El Carrilet, Palafrugell.

- Activités pédagogiques proposées par le Museu del Suro (musée du liège) de Palafrugell.
- Congrès sur le patrimoine naturel et culturel (espaces naturels du liège, musées et centres d'interprétation).

Éducation spécialisée destinée à des professionnels du secteur ou des secteurs connexes :

- Participation à la journée sur le liège du cours de sommellerie de l'université Rovira i Virgili.

4.4. L'appui de RETECORK

Notre entité souhaite favoriser la promotion du bouchon de liège en proposant médiation, outils, matériel, expérience et information à ceux qui en feront la demande. Plus précisément :

- Modèles de partenariat.
- Matériel graphique de promotion (design graphique dans différents formats) :
 - points de livre avec ou sans onglet
 - affiches de 330 x 500 mm
 - Stand d'information.
- Conseil et guide fondés sur notre expérience et celle de nos associés.
- Contact avec d'autres organismes ayant mis en œuvre des projets analogues à ceux que l'on prétend réaliser.
- Information : nous travaillons en collaboration avec des centres d'étude et de recherche susceptibles de fournir des données fiables et à jour sur divers aspects du liège, aussi bien d'ordre scientifique que culturel, social et économique.





Centre Cultural Bassa Rocas
C. Irene Rocas, 1
17124 Llofriu. Girona, España
Tél. +34 972 303 360
Fax +34 972 30 28 04
retecork@retecork.org

Avda. Juan Carlos I, 6
06500 San Vicente de Alcántara. Badajoz, España
Tél. + 34 924 41 06 59
myriam@retecork.org

www.retecork.org



RETECORK
RÉSEAU EUROPÉEN DE TERRITOIRES DU LIÈGE

Avec la collaboration de :



Fundación Biodiversidad

Remerciements à :

