



Liège, une valeur ajoutée pour les vins ?

Maria Carolina Varela

Coordinatrice internationale du réseau « Silviculture du Quercus suber » de la FAO/Silva Mediterranea.

Oui, sans doute, si...

Dans ce monde préoccupé par les problèmes environnementaux, les valeurs écologiques gagnent de plus en plus la sympathie des consommateurs. Naturel, renouvelable, biodégradable, voilà les qualités qui donnent au liège un caractère écologique remarquable. Il est, en effet, le produit de forêts où l'arbre n'est pas sacrifié et sa transformation est sans dommage pour l'environnement. Mais que manque-t-il encore au bouchon de liège pour être, sans discussion, une valeur ajoutée pour les vins ?

Des critères incontournables lui manquent encore : ce sont des standards rigoureux et stables de qualité et de « visibilité ». Être complètement écologique « du berceau jusqu'au tombeau » c'est insuffisant, même pour le consommateur bien engagé dans la défense de la Nature, si la qualité du produit déçoit.

Le bouchon en liège a été la valeur ajoutée la plus remarquable que les vins ont connu pendant les milliers d'années de leur existence. Effectivement, avant la découverte, par le moine français D. Pérignon, des qualités du liège pour fermer les bouteilles, le vin était principalement réservé à une consommation locale. C'est le bouchon de liège qui a donné au monde vinicole la confiance et l'impulsion pour s'engager dans des investissements aboutissants à une grande qualité ce qui a permis un développement des marchés nouveaux et lointains. Pour récupérer

le statut de meilleur partenaire des vins que le liège, produit naturel, a connu pendant trois siècles, il faut que le bouchon de liège soit protégé par des normes de qualité irréprochables, stables au cours du temps. L'évolution de l'industrie de transformation du liège dans la dernière décennie est frappante, mais les résultats prouvent qu'il reste encore de gros efforts à réaliser. Le secteur du liège doit s'efforcer de mettre sur le marché des bouchons sans défaut. Les deux points à améliorer sont les suivants : les défauts mécaniques du liège ; le TCA.

La suppression des défauts mécaniques, constatés sur les bouchons en liège par les utilisateurs du secteur vinicole, est une question technique dont la solution est accessible aux industries modernes de la filière. Il faut investir avec plus de rigueur dans les procédés de sélection finale des bouchons.

Une situation bien différente se présente vis-à-vis du TCA. Le « goût de bouchon », dont le principal produit responsable à pour origine le TCA, est un phénomène très complexe, soit par rapport à la quantité de produits chimiques considérés, soit pour les matières premières ou il peut se former, soit pour la diversité des organismes microbiologiques qui peuvent le produire. Le TCA a un effet organoleptique étonnant, des résidus de moins de 5 nanogrammes par bouchon étant suffisants pour polluer une bouteille de vin. La formation des produits de la famille du TCA survient facilement si l'humidité du liège est supérieure à 8 %. En plus le TCA se concentre dans l'eau de bouillage, contaminant le liège sain.

Plusieurs axes de recherche ont été développés pour trouver une solution afin « d'éradiquer le TCA ». Malgré la complexité du phénomène qui demande de grands efforts de concertation, actuellement les différentes recherches menées, le sont d'une manière dispersée et sans coordination. À ce jour les résultats obtenus sont faibles, insuffisants ou même inefficaces. Les problèmes que posent le TCA au niveau des bouchons en liège exige, en urgence, qu'une solution complète et rapide soit mise en place par la filière. Pour le régler il faut bâtir des synergies entre les équipes qui actuellement travaillent « dos

■ **Photo 1 : Planches de liège après bouillage.**
Auteur Lászlo Nagy - 2002. Forest Research Institute Hungary.



contre dos ». Il faut aussi que le contrôle sur toutes les étapes de la production des bouchons soit très rigoureux.

Le bouillage étant une des phases cruciales pour l'apparition du TCA et la modernisation de la procédure étant un peu lourde du point de vue financier il faut trouver des solutions pour la transformation des usines qui travaillent en utilisant encore des méthodes archaïques. Tant que la solution définitive pour régler le problème du TCA ne sera pas trouvée, il faudrait, que les fabricants de bouchons indemnisent tous les consommateurs qui achètent du vin altéré par le TCA.

Une fois ces problèmes réglés il serait bon que le consommateur de vin puisse savoir, avant qu'il débouche une bouteille, si le bouchon est vraiment un bouchon de liège ou un quelconque matériau synthétique. L'instrument qui peut le permettre est l'emploi du symbole du liège (corkmark) sur la bouteille. La présence de ce symbole dévoile au consommateur que sa bouteille de vin est bouchée par un bouchon issu d'un produit de la Nature.

Pour que le bouchon en liège puisse devenir « visible » le réseau « Sylviculture du Quercus suber » de la FAO/Silva Mediterranea a proposé la création du logo Corkmark (**figure 1**). Le symbole Corkmark a été enregistré comme symbole universel du liège pour faire la différence avec des produits synthétiques qui ont voulu retirer les bénéfices du prestige du liège en utilisant incorrectement le mot anglais cork associé à d'autres mots. Cette marque a déjà été déposée à l'Union Européenne, en Australie, aux États-Unis, en Suisse et en Nouvelle Zélande.

À une époque où les consommateurs sont attirés par les valeurs écologiques, au point d'être prêt à payer plus pour des produits naturels, les potentialités du liège sont énormes. Qualité irréprochable, c'est la condition nécessaire pour que le liège devienne une valeur ajoutée pour le monde vinicole. Mais c'est une condition insuffisante. Il faut que les bouteilles portent un message facilement reconnaissable et visible pour que le consommateur soit informé sur le système de bouchage des vins, afin qu'il puisse faire son choix. Pour réussir le premier objectif, les armes sont la recherche et la rigueur industrielle. Le Symbole du Liège Corkmark est l'instrument pour atteindre le second. ■

■ **Photo 2 : Planches de liège rangées sur ciment. Le rangement sur ciment est une des règles à suivre pour lutter contre le TCA. Auteur Lászlo Nagy - 2002. Forest Research Institute Hungary.**



■ **Figure 1 : Logo du Symbole du Liège - Corkmark.**



■ **Photo 3 : Peuplement de chênes liège. Auteur M. Carolina Varela - 2004 - Monte Fava Alentejo Portugal.**

