

# Le liège des régions françaises Une démarche initiée par Diam Bouchage

par Anaïs LE CHAFFOTEC et Fabien NGUYEN

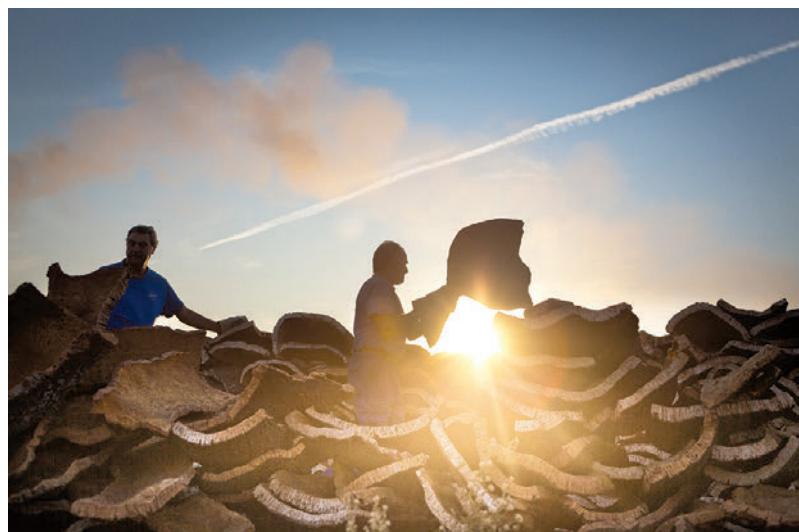
**Diam Bouchage est le premier bouchonnier acheteur de liège du Roussillon, de Provence et de Corse.**  
**Il a établi des contrats sur plusieurs années, permettant aux leveurs de lièges d'investir dans l'entretien des forêts.**

Depuis 2012, la société Diam Bouchage est engagée en faveur du liège français pour maintenir et développer cette filière au cœur des régions.

Précurseur, le bouchonnier œuvre aux côtés des liégeurs pour offrir aux vigneronnes des bouchons issus des forêts de chênes-lièges de leur propre terroir.

Diam Bouchage a initié cette démarche dans les Pyrénées-Orientales, région qui accueille son siège basé à Céret dans le Roussillon. Un premier partenariat a été noué avec l'Institut méditerranéen du liège en 2012, en Provence l'année suivante avec l'Association syndicale libre des Suberaies varoises, et puis en Corse en 2016. D'éventuelles collaborations seraient envisagées avec des associations d'Aquitaine, région disposant également de sa production de liège local.

Avec 1000 tonnes achetées en France ces trois dernières années dans le Roussillon, la Provence et la Corse, Diam Bouchage est le premier bouchonnier acheteur de liège dans ces régions, et sans doute en France, où le chêne-liège se répartit sur une surface comprise entre 50 et 100 000 hectares.



**Photo 1 (en haut) :** L'usine Diam à Céret dans les Pyrénées Orientales.

© Diam Bouchage

**Photo 2 (ci-dessus) :** © Leo Paul Ridet

1 - TCA relargable  
(≤ à la limite de quantification de 0,3 ng/l).

Anaïs LE CHAFFOTEC  
(Communication/  
Marketing)  
Tél. : 04 68 87 54 36  
Mail : lechaffotec@  
diam-bouchage.com

Fabien NGUYEN  
(Achats Division)  
Mail : nguyen@  
diam-bouchage.com

Diam Bouchage  
Espace Tech Ulrich  
66400 Céret  
France  
Tél. : 04 68 87 20 20  
www.diam-cork.com

En proposant à ses clients des bouchons fabriqués à partir de lièges exclusivement récoltés en France, Diam Bouchage confirme un engagement durable aux nombreuses vertus.

## Economie

En achetant à un prix favorable une importante partie de ce liège produit notamment dans les Aspres, les Albères, la Provence et le Var, la société assure la renaissance d'une activité en déclin. Malgré une faible rentabilité due au caractère souvent escarpé des plantations, qui ne résistent pas à la concurrence d'autres pays qui ont « industrialisé » leur production, Diam Bouchage a établi des contrats sur plusieurs années, permettant aux leveurs de lièges d'investir dans l'entretien des forêts.

## Environnement

L'exploitation des suberaies participe à la sauvegarde du milieu naturel et de la biodiversité. Impliquant un entretien des chemins forestiers, elle participe également à la prévention des incendies. Le chêne-liège est d'ailleurs le seul arbre qui résiste aux feux de forêts et présente un bilan carbone supérieur aux autres arbres.

Diam Bouchage a d'ailleurs décidé d'aller plus loin en participant à la replantation de chênes-lièges en France (Var) et en Espagne.

## Culture

L'exploitation du liège avait jusqu'à présent cédé la place à une récolte non professionnelle par une main d'œuvre peu qualifiée, affaiblissant le potentiel de production de la suberaie. En valorisant la filière, Diam Bouchage maintient un métier et un savoir-faire traditionnels qui avaient quasiment disparu : celui de leveur de liège.

De nombreux vigneron ont d'ores et déjà adopté ces bouchons associant un matériau régional et une démarche particulièrement valorisante et identitaire. Pour l'exercice 2018-2019, près de 6 millions de bouchons « régionaux » ont ainsi été commercialisés.

Des bouchons haut de gamme bénéficiant des avantages de tous les bouchons Diam : sécurité (absence de goût de bouchon et de déviations organoleptiques<sup>1</sup>), homogénéité (constance d'un bouchon à l'autre et dans le temps), perméabilité contrôlée...

En effet, Diam Bouchage a construit son succès sur une solution de bouchage révolutionnaire, garantissant l'absence de déviations organoleptiques, grâce à un procédé breveté de purification du liège qui permet à la fois d'extraire les molécules de TCA, responsables du goût de bouchon mais aussi d'autres molécules susceptibles d'altérer le goût du vin, assurant la neutralité sensorielle et le respect des arômes.

Impliqué chaque jour davantage dans sa démarche de développement durable et de responsabilité sociétale, l'entreprise montre par ses investissements que la France dispose d'atouts et de savoir-faire que nous devons valoriser.

**A.L.F., F.N.**