



© Philippe Laurent

## DOSSIER DE PRESSE

ESTANDON  
VIGNERONS

DIAM

*Estandon Vignerons et Diam Bouchage s'engagent dans la relance de l'exploitation du liège de Provence, un matériau naturel et renouvelable, source d'emplois et protecteur de la biodiversité des forêts varoises.*

Levée de Liège, le 23 juin 2016 au Domaine du Pas du Cerf

# SOMMAIRE

- P 3 **Les philosophies d'Estandon Vignerons et de Diam**  
*par Joël Teisseire, Philippe Brel et Dominique Tourneix*
- P 4 Le liège de Provence, **oublié** de l'économie provençale
- P 5 L'histoire d'une **reconstruction d'une filière**
- P 6 Les **perspectives d'avenir** de la filière liège
- P 7 **La levée de liège**, geste ancestral et artisanal
- P 8 Le liège et **l'environnement**
- P 9 Estandon Vignerons, **de la vigne au verre**
- P 10 Coopératif et **Engagé**
- P 12 Diam **bouchage, du liège au bouchon**
- P 13 Innovant et **Engagé**
- P 14 **Chiffres clés**
- P 15 **Contacts Presse**



# PHILOSOPHIES D'ESTANDON VIGNERONS ET DIAM

## **Un Estandon ne vient jamais seul**

*« Un Estandon ne vient jamais seul traduit parfaitement l'état d'esprit qui nous anime, car avant tout, ESTANDON Vignerons est un groupement coopératif, c'est-à-dire qu'il est composé d'hommes et de femmes qui ont compris depuis longtemps que c'est en se groupant autour d'un projet qu'ils peuvent se dépasser et accomplir de belles choses. »*

**Joël Teisseire, Président Estandon Vignerons**

## **Des fondements essentiels**

*Estandon Vignerons a pour ambition de porter haut et loin la valorisation des productions de l'agriculture provençale. Le liège de Provence fait partie de ce patrimoine. Reconstruire sa filière en bouchant nos bouteilles avec des bouchons en liège de Provence, c'est développer une économie locale et durable, fondement essentiel chez Estandon Vignerons.*

**Philippe Brel, Directeur Général Estandon Vignerons**

## **La sauvegarde de la tradition**

*Avec la fabrication d'un bouchon en liège de Provence, Diam oeuvre pour le développement durable à travers la sauvegarde de notre milieu naturel et le maintien d'une activité traditionnelle. Acteur majeur de la filière du Bouchage, Diam garde un attachement tout particulier à l'économie locale.*

**Dominique Tourneix, Directeur Général Diam**

# LE LIÈGE DE PROVENCE, OUBLIÉ DE L'ÉCONOMIE PROVENÇALE

## l'ère économie Provençale au XIXème siècle

Dans son ouvrage sur la subériculture daté de 1893, Lamey<sup>1</sup> propose un tableau répertoriant la superficie des suberaies en France qui atteignent **près de 150 000** hectares dont **108 000** en Provence. Aujourd'hui, on n'en comptabilise plus que 45 000 hectares (dont 20 000 seulement sont exploités.) La production annuelle de l'époque atteignaient alors 15 000 tonnes, soit plus du triple de la production annuelle (aujourd'hui, 4000 tonnes.)

## L'explosion des suberaies

Les suberaies, qui n'occupaient à l'origine qu'une superficie assez faible, se sont considérablement étendu suite à l'épidémie de phylloxera qui frappa la région à la fin du XIXème siècle : de nombreuses vignes décimées par le fléau furent arrachées puis les terrains reboisés avec une essence apportant un revenu régulier : le chêne-liège. L'arrivée successive de la machine à rabot puis la tubeuse provoqua un bon considérable en terme de productivité et fit entrer le bouchon dans l'ère industrielle.

## La crise du liège

A partir de la 2ème guerre mondiale, on a pu assister à une diminution progressive et régulière de l'exploitation du liège. Suite à l'augmentation du coût de la main d'oeuvre française, qui se répercutait sur le prix du liège récolté, le liège provençal ne put plus faire face à la concurrence étrangère venant d'Espagne, du Portugal, du Magreb.

S'en est suivi alors un abandon progressif de l'exploitation subéricole, laissant peu à peu le maquis se développer avec pour conséquence directe l'apparition et le développement d'incendies gigantesques comme ceux de 1989 et 1990 ou encore en 2003 dans le Massif des Maures.

Source Institut Méditerranéen du Liège



## Bon à Savoir!

C'est à partir du XVIIe siècle, période à laquelle l'industrie du verre fit un bond en avant (découverte de l'utilisation de bouteilles en verre pour la fabrication des vins mousseux par le moine bénédictin Dom Pérignon), que l'industrie du liège connue sa première véritable envolée. En effet, le bouchon de liège s'est alors révélé être le meilleur produit existant pour la conservation des vin.

1 - **Lamey A**, *Le chêne liège : sa culture et son exploitation*, Paris - Nancy, Berger - Levrault & Cie - 1893

# L'HISTOIRE D'UNE RECONSTRUCTION D'UNE FILIÈRE

## Un renouveau qui a oublié les bonnes pratiques

A partir des années 1980, le marché du liège s'est à nouveau mis à frémir. La hausse de la demande mondiale en liège a amené les industriels à se tourner de nouveau vers le liège français, notamment celui du Var. Des leveurs plus ou moins improvisés purent alors profiter de la relative ignorance des propriétaires de suberaies et de l'absence de législation concernant le chêne-liège. Des équipes de leveurs, souvent composées de main d'oeuvre non qualifiées, ont été utilisées pour lever le liège, et ont abîmé la couche-mère de l'arbre.

## Diam, le bouchonnier qui aide les propriétaires de suberaies

Face aux pratiques peu scrupuleuses de certains leveurs et afin de préserver l'écorce de l'arbre, **Diam Bouchage, entreprise française, leader du bouchage en France**, propose depuis 3 ans aux propriétaires des suberaies varoises de les aider financièrement pour entretenir leurs parcelles. Avec l'aide de l'**ASL** (Association Syndicale Libre de Suberaies Varoises), les parcelles sont nettoyées et les lièges levés avec les gestes traditionnels, sans abîmer l'arbre. L'écorce est ensuite envoyée au bouillage puis transformée en bouchons par Diam Bouchage en France.



## Une formation et 2 emplois créés

Grâce à l'ASL et le Centre Forestier de PACA, une formation de leveurs de liège a été mise en place pour s'assurer de l'entretien de la forêt.

## Bon à Savoir!

C'est grâce à la production de bouchons que le chêne liège existe toujours! En effet, la fabrication de bouchons représente 70% de la valeur économique du liège issue d'une suberaie : c'est donc un facteur essentiel dans le maintien et le développement de ce type d'exploitation forestière.

## Estandon Vignerons a fait le choix du liège de Provence

Diam a rapidement proposé à **Estandon Vignerons, union de coopératives et entreprise leader vitivinicole de Provence**, d'aider la filière à se reconstruire en choisissant de boucher ses vins avec des bouchons fabriqués à partir des lièges de Provence.

Si le coût est certes plus onéreux que l'achat d'un bouchon issu d'un liège portugais ou espagnol, Estandon Vignerons, très proche du tissu économique local et durable, a décidé en 2015 de boucher 800 000 bouteilles avec ces bouchons Liège de Provence. En 2016, ce sont **1 500 000** bouteilles qui ont été bouchées avec ces bouchons.



# LES PERSPECTIVES D'AVENIR DE LA FILIÈRE DU LIEGE

**Un marché principalement tenu par le Portugal et l'Espagne**

**300 000 tonnes** de liège sont produites chaque année mondialement.

**52%** de la production mondiale provient du Portugal et 30% d'Espagne.

Avec 4000 tonnes produites chaque année, la France est le 7ème marché sur 7 après le Portugal, l'Espagne, le Maroc, l'Italie, l'Algérie, la Tunisie.

## **Le fort potentiel de la Provence**

Avec environ **45 000 hectares** de forêt de chêne liège sur les 65 000 hectares recensés en France, la Provence représente **la région à plus fort potentiel**.

A court terme, environ 15 000 hectares pourraient être exploités.

Aujourd'hui, la production est de 300 tonnes/an achetée tout ou partie par Diam (représente 0,01% de ses achats) et son potentiel à court terme serait de 2500 à 3000 tonnes.

## **Le Var, département le plus boisé de France**

58,3% de la surface du département est recouvert de forêts et 80% de ces dernières appartiennent à des propriétaires privés qui doivent les entretenir.

## **Le rôle primordiale de l'ASL Suberaie Varoise**

Créée en 1991, suite aux gros incendies de 1989 et 1990, l'Association du Syndicat Libre Suberaie varoise a pour vocation d'inciter les propriétaires forestiers à rénover, gérer et entretenir leurs forêts. Elle rassemble aujourd'hui 102 propriétaires forestiers.

Avec l'aide du Centre Forestier de la Région PACA, elle propose des formations de leveurs de liège et 2 emplois ont déjà été créés.



## **Rassembler l'offre et la demande**

Les suberaies varoises ne survivront que si des producteurs de vin sont prêts à acheter des bouchons fabriqués à partir du liège de Provence.

**Diam Bouchage** et **Estandon Vignerons** s'engagent pour faire revivre cette économie durable et source d'emplois.

**74% des  
bouteilles de vin  
sont bouchées  
avec du liège!**

# LA LEVÉE DE LIÈGE, GESTE ANCESTRAL ET ARTISANAL

## Un geste très délicat

La récolte reste très artisanale qui ne peut être effectuée que par l'homme «les leveurs de liège» ayant une grande expérience du geste. Elle s'effectue avec des outils rudimentaires, comme la hâche. Cette opération est très délicate et s'effectue au moment de la phase active de croissance pour ne pas blesser l'arbre. Le risque étant de blesser la couche mère en frappant jusqu'au bois et ainsi de sélectionner les vaisseaux conducteurs de sève, ce qui pourrait aller jusqu'à tuer l'arbre.



## Une récolte tous les 9 ans minimum

Le liège se récolte à la fin du printemps et pendant toute la période estivale, tous les 9 ans minimum lorsque l'arbre est adulte, c'est à dire qu'il a atteint l'âge de 25 ans. La durée de vie moyenne d'un chêne liège est de l'ordre de 150 ans, soit environ 12 à 15 levées par arbre.



## Uniquement du «liège femelle» pour les bouchons

Le 1er écorçage, effectué à 25 ans, est d'une structure très irrégulière et d'une dureté qui le rend difficile à travailler : on l'appelle le «**liège mâle**». Il sera utilisé à d'autres fins que les bouchons (sols, isolations...). Lors du 2ème écorçage, le matériau obtenu est plus régulier, moins dur mais toujours impropre à la fabrication de bouchons : on l'appelle le «**liège de première reproduction**». Ce n'est qu'au 3ème écorçage et aux suivants que l'on obtient un liège aux propriétés adaptées à la production de bouchons de qualité : on l'appelle «**le liège femelle**».

## Bon à Savoir!

On ne coupe pas l'arbre pour récolter le liège! On prélève l'écorce directement sur le tronc. Ce mode de prélèvement n'abîme pas l'arbre car le liège se régénère naturellement.

# LE LIÈGE ET L'ENVIRONNEMENT

## Naturel et renouvelable

Le liège est un matériau naturel et renouvelable. C'est le champion de la protection de l'environnement. L'usine de production du liège, c'est seulement une forêt entretenue, protégée, exploitée durablement. Car le liège est généré uniquement par la photosynthèse.

Mais il a également d'autres avantages notables pour l'environnement...

## Protecteur de la Biodiversité

Les suberaies des régions au climat méditerranéen sont particulièrement riches en faune et flore et constituent de véritables refuges de la biodiversité. Il existe dans le bassin méditerranéen entre 15 000 et 25 000 espèces de plantes. Parmi elles, plus de la moitié ne se trouvent qu'en Méditerranée et sont devenues des espèces endémiques de la région.

Une forêt de chênes-lièges abrite un éco-système de 117 espèces animales et végétales dont plusieurs espèces sont en voie d'extinction.

## Très gourmand de CO2

Le réchauffement de notre planète est principalement due aux émissions à gaz à effet de serre tel que le CO2.

Le chêne-liège est un véritable puit de carbone : en effet, un chêne-liège exploité absorbe 2,5 à 4 fois plus de CO2 qu'un arbre non exploité.

Ainsi, chaque année, 14 millions de tonnes de CO2 sont absorbées par 2,2 millions d'hectares de chêne liège.

En proportion, les émissions annuelles de CO2 produites par une automobile sont absorbées par une forêt de de chêne-liège de 1,5 hectares.

Source Planète Liège

## Bon à Savoir!

Le liège en France se situe dans les Landes, les Pyrénées-Orientales, le Var et en Corse. Le Var représente le département le plus boisé de France (58,3%) et possède le plus grand potentiel subéricole. Toutefois, 80% de la forêt varoise appartient à des propriétaires privées.



## Bon à Savoir!

Le chêne-liège est le seul arbre qui résiste aux feux de forêt!

Comme tous les végétaux, le chêne-liège subit les assauts des flammes et ses feuilles se consomment. Cependant, son écorce épaisse et peu combustible, arrête la progression de l'incendie et protège l'assise génératrice de l'arbre. Environ 20 mois après un incendie, le chêne liège a retrouvé toute sa couronne végétale.

# ESTANDON VIGNERONS, DE LA VIGNE AU VIN

## Un respect de la terre et de la vigne

Avec ses **300 viticulteurs** et son exigence en matière de qualité, Estandon Vignerons s'efforce de conjuguer au quotidien une vision ambitieuse de la viticulture et un respect de la terre et des hommes qui font l'authenticité de ses vins. Chaque jour, l'entreprise s'engage dans une relation constante et durable avec ses viticulteurs et vignerons adhérents qui cultivent **2000 hectares de vignes provençales**.

Cette relation solide et durable, a permis de mettre en place d'ambitieux projets responsabilisant l'ensemble de la filière. Le label **Agriconfiance®**, obtenu depuis 2007, qui certifie la maîtrise de la qualité de la production viticole dans le respect de l'environnement, des consommateurs et des citoyens, en est le meilleur exemple.



## Les vins Estandon, l'expression de la Provence...

Travail d'orfèvre et de chef d'orchestre à la fois, la sélection et l'assemblage des cuvées représentent des étapes sensibles et décisives dans l'élaboration des vins car elles permettent d'exprimer toute la subtilité des terroirs.



**Des bouchons en liège de Provence pour** conserver les arômes de ses vins avec des bouchons confectionnés à partir du liège de Provence, tel était le challenge désiré par Estandon Vignerons. C'est aujourd'hui le cas avec des 1 500 000 bouteilles de la gamme d'Estandon qui possèdent tous\* aujourd'hui des bouchons en liège de Provence. De même, les coopératives, adhérentes d'Estandon Vignerons ont désormais la possibilité de boucher leurs cuvées avec ces fameux bouchons 100% made in France.

\*Excepté Estandon Légende

# ESTANDON VIGNERONS, COOPÉRATIF & ENGAGÉ

Estandon Vignerons est la signature d'une viticulture reposant sur des fondements essentiels : **la place centrale de l'humain**, une production responsable où le vin et la terre sont travaillés dans le respect de l'environnement, tout en ayant une exigence de qualité la plus absolue.

## Une démarche qualité complète

Estandon assure une **traçabilité et une qualité de production certifiées IFS** (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009.

L'évaluation **AFAQ 26000 (Développement Durable)** assure également l'engagement confirmé d'Estandon dans ses responsabilités sociétales, environnementales et économiques.



Portée disponible sur demande à [certification@eurofins.com](mailto:certification@eurofins.com)



Notre responsabilité  
sociétale grandit avec  
AFAQ 26000



## L'enchantement...

Au sein même de l'entreprise, des projets de **managements innovants** sont actuellement en cours d'intégration.

L'enchantement du client ne doit pas être obtenu au détriment des conditions de travail des salariés, ni des vignerons.

Au contraire, ces derniers ne pourront délivrer le meilleur d'eux que s'ils sont **enthousiastes, respectés et écoutés**.



# ESTANDON VIGNERONS, COOPÉRATIF & ENGAGÉ

Les valeurs de performance et de responsabilité se fédèrent pour générer de nouveaux projets :

## Soutenir le leadership des rosés de Provence

Avec d'autres partenaires de la Provence Verte, Estandon Vignerons a créé, en 2014, le « **Cluster Provence Rosé** », un groupement d'entreprises de la filière vitivinicole du territoire, situées en amont et en aval de la production viticole. Ce regroupement permet de partager les compétences et les connaissances de la filière vitivinicole dans l'objectif de maintenir **le leadership des rosés de Provence**.

Des actions de coopérations inter-entreprises sont actuellement mises en œuvre avec plusieurs projets qui répondent aux besoins des membres et des viticulteurs.



## Promouvoir la qualité des produits des caves coopératives

Avec onze caves coopératives des autres régions viticoles, Estandon Vignerons a créé le club « **Marques & Coop** » afin de promouvoir leurs plus belles cuvées. Convaincues que leurs marques sont synonymes de **qualité, créativité et originalité**, ces caves sont animées par une volonté de progression continue. En effet, proposer du « super premium » implique une remise en question permanente dont elles ont totalement conscience. Dans ce cadre, Estandon met en avant ses cuvées **Estandon Légende**.



## Soutenir la réinsertion sociale et professionnelle du bassin économique local

Depuis près de deux ans, Estandon Vignerons soutient l'association humanitaire brignolaise, **Vivre Ensemble en Provence**, qui vient en aide aux personnes sans activité et à faibles ressources. Ses bénévoles et son personnel mènent des actions éco-responsables au sein de ses braderies et de ses épicerie solidaires, auprès de centaines de bénéficiaires chaque année.



## Mécèner la communication d'une jeune SCOP

Parce qu'une entreprise qui démarre n'a pas forcément le budget pour communiquer, Estandon Vignerons a souhaité soutenir la jeune entreprise **Pause Déjeuner**, une SCOP\* qui propose des prestations de traiteur réalisées avec des produits locaux et de saison, en lui donnant accès aux compétences d'une agence de communication.

\*Société Coopérative et Participative

# DIAM BOUCHAGE, DU LIÈGE AU BOUCHON

## Leader du bouchage

Entreprise française située dans les Pyrénées Orientales, Diam Bouchage est une filiale d'Oeneo, un groupe au service du monde du vin à travers 2 métiers : la tonnellerie (Seguin Moreau) et le bouchage. Diam Bouchage produit et commercialise des bouchons en liège technologiques pour vins tranquilles, effervescents et spiritueux.

Partenaire des vignerons dans le monde entier, l'entreprise possède 2 sites industriels majeurs (San Vicente de Alcantara (Espagne) et Céret (Pyrénées Orientales)), implantés au cœur des régions productrices de liège, et plusieurs centres de finition proches des principales régions viticoles pour répondre rapidement aux besoins des clients.

**Avec près de 15 000 tonnes d'écorce brut utilisée par an, Diam Bouchage est un acteur majeur du marché mondial du liège.**

## La Fabrication du bouchon

Les planches de liège sont stockées à l'air libre pendant une durée de 6 à 12 mois. Le liège brut est lavé à l'eau bouillante puis broyé. Les grains obtenus sont tamisés par densimétrie pour éliminer les composés ligneux et les corps étrangers (cailloux, insectes...). C'est seulement **la fleur de liège**, la partie la plus noble, qui est conservée (la subérine). Elle est ensuite mélangée à des microsphères qui vont gonfler au moment de la cuisson du bouchon et se loger entre les particules de liège. On obtient alors une parfaite homogénéité de la structure du bouchon et ainsi la maîtrise des échanges gazeux entre le vin et l'oxygène.

Le mélange fleur de liège/microsphères est complété par un liant apte au contact alimentaire avant d'être moulé puis cuit à la vapeur. Les bouchons sont ensuite usinés aux dimensions souhaitées puis satinés avec un mélange à base de silicone et de paraffine.



# DIAM BOUCHAGE, INNOVANT ET ENGAGÉ

Diam Bouchage connaît depuis 2005, date de lancement du bouchon Diam (et 2006, date de lancement du bouchon Mytik), un succès retentissant.

La société a révolutionné le marché du liège en proposant des produits entièrement sécurisés grâce au **procédé Diamant, méthode brevetée permettant de purifier le liège, permettant d'enlever le goût de bouchon.**

Pour faire face à la demande croissante des marchés (73% des ventes vont à l'exportation : Italie, USA, Argentine, Espagne...), Diam a dû accroître la capacité de traitement du liège.

De tous les sites envisagés dans le monde, l'entreprise a choisi Céret, près de son siège social des Pyrénées Orientales. Ce nouvel outil technologique, opérationnel depuis septembre 2015, a généré la création d'une trentaine d'emplois, sans compter les emplois industriels chez les sous-traitants constructeurs de cette nouvelle unité de traitement.

**DIAM Bouchage à Céret est ainsi l'unique entreprise française qui fabrique des bouchons en liège en partant de la matière première.**

Parallèlement, l'entreprise est devenue le premier acheteur des subéraies Françaises du Var et du Roussillon, permettant à celles-ci d'être entretenue et de mener des politiques de reforestation.



# CHIFFRES CLES

## DIAM

Plus d'un milliard de bouchons vendus chaque année dans le monde

Croissance de +18% sur l'exercice 2015

350 collaborateurs en France, Espagne, Italie, Chili, USA

10 000 clients présents dans 55 pays

## ESTANDON

20 millions de bouteilles (équ.75 cl) par an (dont 65% en AOC)

Classée 27ème parmi les plus grosses entreprises du Var

Représente 10% de la production totale des vins de Provence

Présent dans 40 pays

120 salariés dans le groupe

300 viticulteurs de 8 caves coopératives , 8 caves particulières



# CONTACTS PRESSE

## ESTANDON

Servane Grisot, attachée de presse  
servanegrison@gmail.com - 06 23 40 41 15  
Gaëtan Hawadier, directeur marketing  
ghawadier@estandon-vignerons.fr  
06 29 40 78 58

## DIAM BOUCHAGE

Elise Noirault, chef de produit/chargée d'études  
noirault@diam-bouchage.com - 06 18 02 34 98

UN  
ESTANDON  
NE VIENT  
JAMAIS SEUL

