

Le liège et le vin en Tunisie

Mohamed Lahbib Ben Jamâa¹
Mohamed Nouiui²

¹Chargé de recherches
Institut National de Recherche en Génie Rural Eaux et Forêts
BP n°10
2080 ARIANA (Tunisie)
benjamaa.lahbib@iresa.agrinet.tn



²Sous-Directeur à la Régie d'Exploitation des Forêts (REF)

Le chêne-liège en Tunisie

L'aire du chêne liège en Tunisie est localisée dans le Nord-Ouest du pays et se trouve comprise en 40 Gr 48 (frontière Tuniso-Algérienne) et 41 Gr de latitude Nord. Elle s'étage entre le niveau de la mer jusqu'à 1200 mètres d'altitude avec une pluviométrie allant de 700 à 1500 mm par an. Les limites de cette aire coïncident presque exactement avec les formations de grès numidiens qui, en se décomposant donnent des terres froides qui sont très peu favorables à des cultures céréalières ou arboricoles. Avec plus de 90 000 ha (Selmi, 2006), les forêts de chêne-liège sont les peuplements les plus répandus en Tunisie.

En Tunisie, les forêts de chêne-liège sont toutes d'origine naturelle et leur première mise en valeur par démasclage des arbres de chêne-liège remonte en 1884 (Mejbri, 2005) ; ce qui fait que les premières récoltes de liège de reproduction avaient eu lieu en 1896 (12 ans plus tard). Des règlements de récolte de liège avaient été ensuite établis sur la base d'une rotation de 12 ans. Ils sont basés sur la méthode du jardinage ou des coupons réglés. A vrai dire il s'agit seulement d'une simple réglementation qui était conçue pour la seule opération de déliègeage. Aucune coupe de régénération ou d'éclaircie n'avait été appliquée dans les peuplements de chêne-liège alors que l'état d'équilibre de la Forêt est devenu instable du fait que plus de la moitié des arbres est arrivée à un âge déclinant et que son rajeunissement n'avait pas été entamé.

La suberaie tunisienne, ayant un étendu relativement faible et étant plus à caractère de protection que de production, ses ressources forestières sont de ce fait réduites. En plus de la production du bois (50 000 m³/an), les souches de bruyères (*Erica arborea*) (700-800 tonnes /an) pour la production des pipes, le myrte (*Murtus communis*) pour la production de l'huile essentielle et le pâturage, c'est l'écorce produite par le chêne-liège qui constitue la production principale de cet arbre. L'exploitation de la première couche fournit du liège crevassé appelé «liège mâle». Cette opération s'appelle la mise en valeur de l'arbre qui, une fois réalisée, lui permettra d'avoir la possibilité de former dans une période de 12 ans, au lieu et à la place du liège mâle, une deuxième couche plus fine, plus souple que la précédente, appelée «liège de reproduction» ou «liège femelle» et qui sera détachée de l'arbre (c'est la récolte de liège). La hauteur de déliègeage est égale à 2 fois la circonférence de l'arbre à 1,30 m.

Toute la production Tunisienne (8 à 10.000 tonnes/an) est vendue par adjudication publique aux industriels Tunisiens qui transforment et commercialisent la totalité de cette matière première.

Production et transformation du liège

Le liège est récolté exclusivement par la REF et était vendu en totalité jusqu'en 1990 à la Société Nationale du Liège (SNL). Depuis, deux autres sociétés (Bouchonneries Tunisiennes et Liège

Aggloméré) participent aux adjudications annuelles organisées par la REF suite à la libéralisation de ce produit. Puis en 1996, une quatrième société FLT (Fabrique de liège de Tabarka) participe à ces adjudications, ensuite en 1999 une cinquième société STIB (Société Tunisienne de l'Industrie de Bouchons), en 2005, une sixième société CORTEX et enfin une septième et dernière société dénommée Société LE KHEFFEF.

La production du liège se répartit en trois classes (moyenne 1990-2007) :

- Liège de reproduction en plaques : 84 %
- Liège mâle en plaques : 05 %
- Liège en morceaux : 11 %

L'évolution de la production de liège est présentée dans le tableau 1.

Tableau 1. La production de liège en Tunisie.

Produit	Unité	Moyenne 1956/1969	Moyenne 1971/1980	Moyenne 1981/1990	Moyenne 1991/2000	Moyenne 2001/2007
Liège	Quintal	91 650	87 000	90 600	87 200	70 000

(Source : REF – Régie d'Exploitation des Forêts)

Les variations de production de liège sont dues principalement à la dégradation, au vieillissement et à l'état sanitaire de la suberaie et à la non-application intégrale des plans d'aménagement. Les aléas climatiques et la sécheresse agissent souvent sur l'opération de la récolte. La transformation du liège brut est assurée par les sept sociétés susmentionnées qui fabriquent des bouchons, des agglomérés noirs et blancs et du liège en planche en majeure partie destinés à l'exportation. Le marché s'est sensiblement amélioré, mais des contraintes subsistent au niveau des structures industrielles et de l'approvisionnement en liège brut. La valeur des exportations de liège est passée de 200.000 DT en 1982 à 11 Millions de DT en 2005 (Source INS Tunisie).

Depuis 1965 et jusqu'en 1990, la SNL tenait le monopole de l'achat de la matière première. Les autres sociétés achetaient le liège brut à la première, dans les mesures du 1/3 de la production nationale, et procédaient à sa transformation.

A compter de 1991, conformément à la nouvelle législation, l'administration forestière vend toute la production nationale de liège par voie d'adjudication publique.

La Société Nouvelle du Liège (SNL)

L'ex-SNL « Société Nationale du Liège » a été créée en 1962. Elle est spécialisée dans la fabrication et la commercialisation du liège. Ses articles en liège sont sous formes de bouchons, disques et grains. Le capital social de la SNL est détenu actuellement par des étrangers à raison de 96 % (Groupe AMORIM IRMAOS SGPS – Portugal) et elle évolue sur le plan productif et économique. Elle a gardé le même Sigle, mais l'appellation est devenue « Société Nouvelle du Liège ». La SNL emploie plus de 100 personnes et produit entre 25 et 30 millions de bouchons par an. La société est installée à Tabarka, centre de production de liège pour la Tunisie et l'Algérie.

La SNL dispose de quatre unités de production :

- L'unité de préparation,
- L'unité de fabrication de bouchons,

- L'unité de fabrication de
- L'unité de granulé de liège

La Société "Le Liège Aggloméré"

Créée en 1972, elle dispose de quatre unités de production, situées à Megrine Tunis :

- L'unité d'agglomérés blancs,
- L'unité de fabrication des semelles et des blocs en liège pour l'industrie de la chaussure,
- L'unité de fabrication des disques en liège,
- L'unité de granulé de liège pour la fabrication des joints moteurs.

La Bouchonnerie Tunisienne

Créée en 1948, elle dispose de deux unités de production, situées à Megrine Tunis :

- L'unité de fabrication de bouchons de liège,
- L'unité d'exploitation de souche de bruyère et de fabrication des pipes (P.m).

La Fabrique de Liège de Tabarka

Créée en 1996, implantée au départ à Tunis, puis reprise par le groupe AMORIM, actuellement son siège social est à Tabarka :

- Bouchons,
- Plaquettes de disque,
- Granulé de liège.

La Société Tunisienne de l'industrie de bouchons

Créée en 1999, à l'initiative de l'UCCV, implantée dans la région de Kelibia au Cap Bon :

- Bouchons,
- Granulé de liège.

La Société CORTEX

Créée en 2005, implantée à Mhamdia, Tunis :

- Bouchons,
- Plaquettes de disque,
- Granulé de liège.

La Société LE KHEFFEF

Créée en 2007, implantée à Oued Ellil, Tunis :

- Bouchons,
- Granulé de liège.

La production de l'industrie du liège en Tunisie est comme suit :

- Bouchons naturel et aggloméré (unités) : 90 millions
- Agglomérés blancs avec ou sans liant (tonnes) : 1200
- Disques et cubes (unités) : 1 milliard
- Flotteurs (unités) : insignifiant

Le chiffre d'affaires réalisé à l'exportation est de l'ordre de 11 MD, il est basé sur les produits principaux à savoir : les bouchons, les disques, l'aggloméré et le granulé de liège. Le chiffre d'affaires local s'améliore d'année en année et ce depuis 1979.

Le secteur de vins en Tunisie

Selon l'Office International de la Vigne et du Vin (O.I.V), le vin est le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais foulés ou non ou de moût de raisins. Il existe un nombre important (environ 450) de variétés de raisins de vin appelées « Cépages » qui produisent du vin, toutefois une quinzaine de cépages seulement est capable de produire d'excellents vins.

En Tunisie, les cépages les plus connus sont :

- * Carignan, cinsault et alicante- bouschet, pour la préparation des vins rouges.
- * Clairette, muscat, beldi, merseguera et pedro jimenez pour les vins blancs.
- * Les rosés, issus d'alicante- grenade, sont parmi les meilleures d'Afrique du Nord.

La préparation du vin est une activité très ancienne en Tunisie, elle a été introduite par les Phéniciens, puis sa production s'est développée à l'époque carthaginoise, et sa fabrication a connu un essor durant la période coloniale ou la production a dépassé le million hl/an.

En 2004, la production moyenne de vins en Tunisie est évaluée à 330.000 hl. Elle est assurée par 17 unités regroupées essentiellement au Nord Est du pays. Les exportations ont été de 118.000 hl pour une valeur de 10.8 millions de dinars.

Les superficies consacrées aux raisins de vins sont de 18.000 ha. La filière vin procure 1,5 millions de journées de travail/ an.

La fabrication de vins est une activité saisonnière, le conditionnement se fait durant toute l'année.

Principales entreprises productrices de vin

Selon la Banque de données de l'API (Agence de Promotion de l'Industrie), la branche compte 17 unités (Tableau 2).

Tableau 2. Les sociétés de production de vin en Tunisie.

Raison sociale	Localisation	Activité	Emplois	Régime	Participation étrangère
SICOB	Tunis	Vin de raisin frais	56	ATE	-
Coop. viticole Tunis Nahli	Tunis Nahli	Vin de raisin frais	15	ATE	-
UCCV	Mornag	Vin de raisin frais	400	ATE	-
G ^{de} distillerie de la Soukra	La Soukra	Vin de raisin frais	28	ATE	-
Tardi	Megrine	Vin de raisin frais	31	ATE	-
CSA	M'ghira Ben Arous	Vin de raisin frais	32	ATE	-
Les domaines de St Augustin	Grombalia	Vin de raisin frais	210	ATE	France
Ceptunes	Grombalia	Vin de raisin frais	36	TE	Suisse
Entreprise Atrous	Grombalia	Vin de raisin frais	24	ATE	-
Domaine Neferis	Grombalia	Vin de raisin frais	93	ATE	Italie
Coop. viticole de Samméche	Grombalia	Vin de raisin frais	60	ATE	-
Domaine Hannon	Bou Argoub	Vin de raisin frais	100	TE	-
Domaine Atlas	Bou Argoub	Vin de raisin frais	200	TE	Autriche
Coop. viticole Bou Argoub	Bou Argoub	Vin de raisin frais	116	ATE	-
Coop. viticole de Takelsa	Takelsa	Vin de raisin frais	95	ATE	-
Coop. viticole de Ghezala	Ghezala	Vin de raisin frais	25	ATE	-
Coop. viticole de Kélibia	Kélibia	Vin de raisin frais	10	ATE	-

ATE : Autre que Totalement Exportatrice

(Source BDI/API, mars 2005)

TE : Totalement Exportatrice

La branche compte 9 coopératives et 3 unités totalement exportatrices dont 2 à participation étrangère. Toutes les sociétés produisent du Vin de raisin frais.

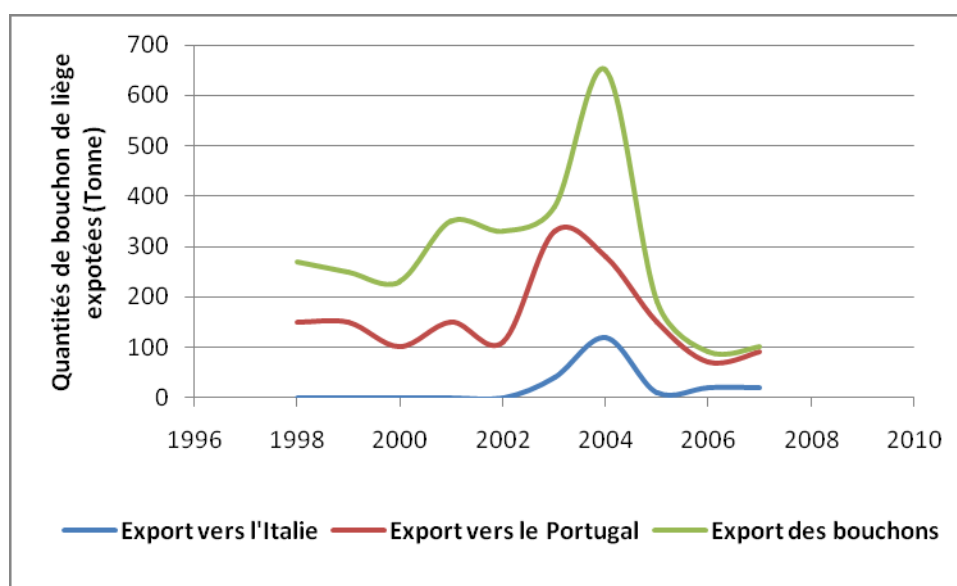
Il existe en Tunisie plus de 200 marques commerciales de vins, dont certaines sont issues de zones d'appellation d'origine contrôlée (A.O.C) et qui sont au nombre de sept à savoir :

- Mornag
- Grand cru de Mornag
- Sidi Salem
- Kélibia
- Coteaux de Thibar
- Coteaux d'Utique
- Coteaux de Tebourba.

Les prix sont taxés et fixés par l'Etat. Les produits d'A.O.C et de qualités supérieures se distinguent sur le marché.

Relations Vin-bouchon de liège

Depuis plusieurs décennies, les bouteilles de vin sont bouchonnées par des bouchons naturels de liège. Toutefois, ces dernières années, nous avons noté l'apparition de nouveaux produits de bouchonnage, comme le bouchon synthétique, qui concurrence sérieusement le bouchon de liège (Figure 1).



(Source : INS ; Makhlouf, 2008)

Figure 1. Evolution des exportations des bouchons de liège naturel.

L'exportation des bouchons de liège naturel a subi un accroissement considérable à partir de l'année 2001, suite à la formation des groupements et l'établissement de partenariats avec des industriels étrangers, plus particulièrement portugais et italiens (Figure 1). Toutefois, à partir de 2005, l'exportation des bouchons de liège naturel a connu une chute importante, due à l'apparition de nouveaux substitut et l'entrée des sociétés tunisiennes au marché local (Makhlouf, 2008).

Le tableau 3, renferme les quantités des bouchons synthétiques utilisées par les principales sociétés de production de Vins, durant ces dernières années.

Tableau 3. Importance du bouchon de liège dans le vin de Tunisie (moyenne annuelle).

Société	Emplois	Bouchon de liège		Bouchon synthétique	
		Nombre	Pourcentage	Nombre	Pourcentage
UCCV (Union Centrale des Coopératives de Vins)	400	13 486 000	72,7	5 065 000	27,3
Les Domaines de St Augustin	210	1 000 000	100	0	0
Domaine Atlas	200	125 000	50	125 000	50
Domaine Hannon	100	500 000	100	0	0
Coop. viticole de Bou Argoub	116	5 500 000	100	0	0
Coop. viticole de Tekelsa*	95	250 000	100	0	0
Domaine Neferis	93	150 000	25	450 000	75
Moyenne	-	21 011	79	5 640	21

* jusqu'à 2005.

Le bouchon synthétique qui a fait son apparition en Tunisie à partir de l'année 2006, pour bouchonner uniquement le vin rouge, a connu une progression (Tableau 3). En effet, plus que 21 % de la part du marché est détenue actuellement par le bouchon synthétique, ceci sans tenir compte des sociétés productrices de vin non enquêtées. L'utilisation des bouchons en liège naturel commence à diminuer d'une façon remarquable et ne devra concerner que les vins de qualité supérieure et ceux devant vieillir. Au niveau de l'UCCV (la plus importante firme en Tunisie) la part du bouchon synthétique est très élevée, elle est entre 26 et 30 % de sa production totale (Tableau 4).

Tableau 4. Evolution des quantités du bouchon synthétique utilisé par l'UCCV.

Année	Dimension	Quantité (×1000)	Pourcentage par rapport à la quantité totale
2006	43×22	1 696	30
2007	43×22	1 912	26,24
	37×22	400	
2008*	43×22	528	100
	38×22	528	
Total	-	5 064	

* seulement pour le mois de janvier.

(Source : UCCV, 2008)

Cette concurrence est renforcée par les prix bas des bouchons synthétiques (0,118 DT), contre (0,131 DT) pour le bouchon de liège naturel de deuxième choix (Tableau 5). Par conséquent, durant les trois dernières années, les bouchons de liège ont été entièrement remplacés par les bouchons synthétiques.

Tableau 5. Evolution des prix des différentes catégories des bouchons (en DT).

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Bouchons importés							
Colmaté 38×23	0,036	0,037	0,037	0,037	-	-	-
Aggloméré 38×23	0,036	-	0,024	-	-	-	-
1+1 A 40×23,5	-	-	-	0,131	0,131	-	-
1+1 B 40×23,5	-	-	-	0,117	0,117	0,117	-
Synthétique	-	-	-	-	0,118	0,118	0,118
Bouchons locaux							
Colmaté 38×23	-	-	-	-	0,035	0,039	0,040
1 ^{er} choix A 20×24	-	-	-	-	0,140	0,156	0,160
2 ^{ème} choix A 40×24	-	-	-	-	0,100	0,112	0,115
1 ^{er} choix A 49×24	-	-	-	-	0,300	0,336	-

(Source : UCCV, 2008 ; Makhoulf, 2008)

Comme autres conséquences des prix bas, la demande en bouchon colmatés accroît progressivement devant une diminution de l'utilisation des bouchons naturels, qui est passé de 1,6 tonne en 2005 à 0,75 tonnes en 2007 (Makhoulf, 2008). En effet, le prix de bouchon de liège naturel est de l'ordre de 0,336 DT contre 0,039 DT pour le bouchon de liège colmaté (Tableau 5).

Cependant, quelques sociétés (comme le Domaine St Augustin, ou Hannon) continuent à utiliser à 100% le bouchon de liège, car elles sont convaincues que le « Vin » ne doit être bouchonné que par le liège. Pour eux, le liège, qui a été utilisé depuis des centaines d'années, et jusqu'à aujourd'hui, continue à véhiculer une image de tradition, d'élégance, et une certaine idée du terroir. Le liège « matériau naturel », allie des propriétés extraordinaires : faible densité, compressibilité, élasticité, imperméabilité, imputrescibilité... Les matériaux synthétiques qui le concurrencent ne l'égalent pas pour nombre d'usages : moins dense, moins élastique, dure à l'extraction.

Certains consommateurs ont montré certaines réticences arguant le fait que le goût est dénaturé par ce genre de bouchons synthétiques (Source UCCV).

Avenir du bouchon de liège

Depuis plusieurs décennies, le vin de qualité était lié au bouchon de liège. Le liège valorise aussi la bouteille de vin ; il est considéré comme un signe de qualité et quoi qu'il arrive, il est indissociable des vins de haute gamme.

A ce jour, aucun produit de substitution ne réunit l'ensemble de qualités organoleptiques du liège qui est un produit 100 % naturel et biodégradable.

Pour face à la concurrence des bouchons synthétiques et pour que le bouchon de liège conserve sa place avec le vin de qualité, la responsabilité revient à l'Etat tunisien et aux industriels qui contrôle la transformation.

Responsabilité de l'Etat tunisien

Promotion du secteur liège : Afin de valoriser la suberaie et le secteur liège en Tunisie, un certain nombre de mesures ont été adoptées. En plus des moyens mis en œuvre (financement intégral des plans d'aménagement de la suberaie) et l'extension des superficies de la suberaie (réintégration du chêne-liège dans les divers périmètres de reforestation situés dans l'aire naturelle du chêne-liège), des mesures d'accompagnement ont mis en œuvre pour :

- Améliorer la quantité de liège récolté annuellement par l'application généralisée du coefficient de déliègeage 2,5. En plus, œuvrer à la récupération mécanique du liège de fûts et des branches des arbres à exploiter à l'occasion des coupes d'éclaircie et des coupes de régénération de la suberaie.
- Améliorer la qualité de liège, par la formation des ouvriers déliègeurs, l'amélioration de l'outillage de récolte de liège et la récolte du liège à travers des entreprises spécialisées.

Pour cela, des sessions de formation sur les techniques durables de récolte du liège ont eu lieu en Tunisie dans le cadre d'un programme de coopération entre la Direction Générale des Forêts (DGF) et l'Instituto de la Madera, el Corcho y el Carbón Vegetal (IPROCOR, Espagne). Le cours a été l'occasion de présenter, pour la première fois, un modèle de hache adaptée aux besoins locaux. La hache a été testée par des ouvriers et le personnel technique de la DGF avec des résultats positifs. Par ailleurs, pour la première fois dans le pays un groupe local organise l'exploitation autonome du liège (GFIC, Groupement Forestier d'Intérêt Collectif), dont les ouvriers formés garantissent le succès de cette initiative

Développement du secteur vin : pour développer cette activité, l'Etat a mis en place une stratégie qui repose sur plusieurs recommandations.

- Renouveler les plantations de raisin de cuve et prévoir des zones de production dans le cadre de Partenariat International.
- Augmenter les rendements à l'hectare de 2,8 T/ha à 4,5 T/ha (1500 ha et 3000 ha).
- Atteindre une production de vin de 600 000 hl/an d'ici l'an 2007.
- Atteindre un volume d'exportation de 235 000 hl/an de vin à l'an 2007.
- Encourager la création de Partenariat International et les investissements dans le secteur.

En plus de ces mesures, l'intérêt a été orienté vers l'amélioration de la compétitivité des vins tunisiens au niveau de la qualité, de l'emballage, du label et des vins à appellation d'origine contrôlée (A.O.C). Ce qui revient à utiliser le bouchon de liège, seule garantie d'un bon vin pour véhiculer une image de tradition, d'élégance, et une certaine idée du terroir.

Responsabilité des industriels du liège

Le secteur liège tunisien est passé sous le contrôle des groupes étrangers, plus précisément le groupe Portugais (AMORIM) et le groupe italien (MOLINAS), qui ont profité des coûts faibles du liège brut. Ces « groupes » ont une grande influence sur l'état de transformation du liège brut, dont une grande partie est exportée comme matière première. Ils ont également réussi à réduire la concurrence et maintenir par conséquent les prix de la production à leur niveau le plus bas. Leur principal objectif est d'accroître leur contrôle et de tirer le maximum de bénéfices (Makhlouf, 2008).

La responsabilité de ces industriels est notée à deux niveaux, l'amélioration des techniques de productions du bouchon de liège et la le maintien des prix bas de production.

Amélioration de la qualité des bouchons : ces groupes doivent s'investir d'avantage pour produire des bouchons de meilleure qualité et ceci à travers, le développement de la technologie et l'adoption d'une stratégie de traçabilité.

Baisse des prix des bouchons : puisque les coûts du liège brut sont faibles, et même les coûts de sa transformation (main d'œuvre) est elle aussi faible, ces industriels doivent assurer la production de bouchon à bas prix, surtout que le recourt au bouchon synthétique est du principalement à son bas prix.

Références bibliographiques

- AFP - PARIS, 10 sept 2004 - L'usage du bouchon de liège pour fermer le récipient de vin remonte aux amphores grecques, puis romaines, quatre ou cinq siècles avant Jésus-Christ.
- API., 2005. Préparation et conditionnement de vins : 53 p.
- Bark Botte. Numéro du 10 SEPTEMBRE 2001 : 4 p.
- Ben M'hamed M. et Abid H., 2000. La situation et les perspectives du secteur liège en Tunisie. Vivexpo 2000 (Juin).
- Cardinal F., 2006. L'inquiétant déclin du bouchon de liège. La Presse (Le mercredi 20 décembre 2006)
- Fraval A. & Villemant. C., 2002. Les insectes ennemis du liège Insectes 30 n° 125 (2) : 6 p.
- Makhoulf M., 2008. Les stratégies des industries de liège face à la globalisation des marchés du liège. PFE_ESA Mograne : 39 p.
- Mejbri N., 2005. Histoire de l'exploitation forestière en Kroumirie durant la période coloniale. Mémoire de Mastère. Univ. De Manouba (Tunis) : 131 p.
- Selmi K., 2006. Utilisation des données et résultats de l'inventaire forestier national pour la gestion des forêts de chêne-liège en Tunisie. Annales de l'INRGREF, N° Spécial 9 (1) : 21-30.
- WWF Cork oak landscapes programme
- WWF Mediterranean Programme, 2006. Cork land newsVOL I N° 7 : 6 p.