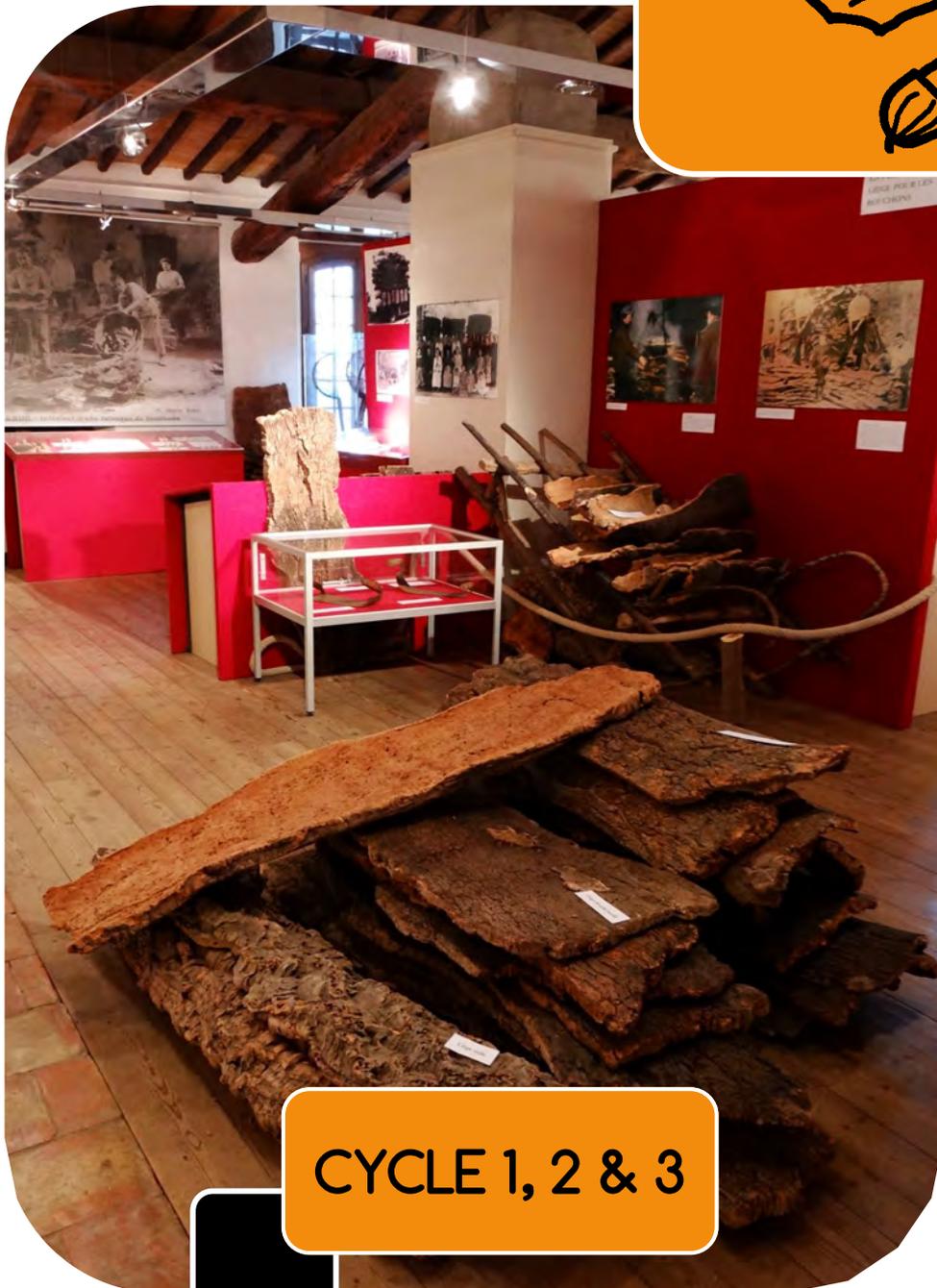


Support de L'EXPOSITION SUR LE CHÊNE-LIÈGE



CYCLE 1, 2 & 3



Botanique et milieu

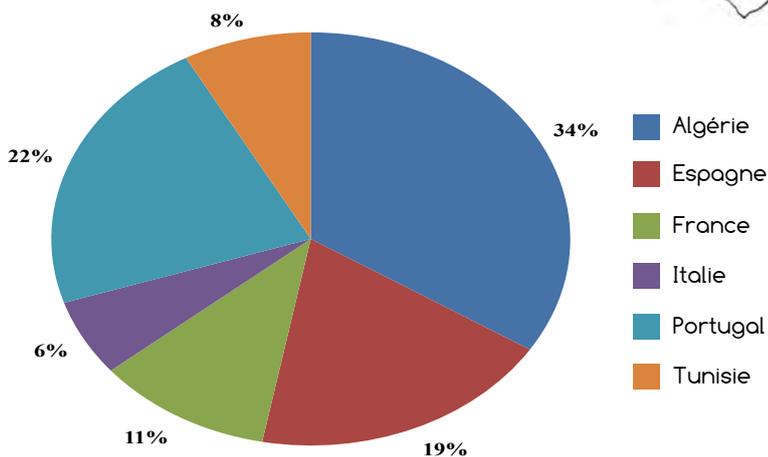
Le chêne-liège est un arbre à feuille persistante ; il possède des fleurs, des feuilles et des glands.

Il peut vivre 150 à 200 ans et atteindre 20 à 25 m de haut. On appelle suberaie, une forêt de chêne-liège.

C'est un arbre exigeant et rare, qui aime un climat tempéré (chaud et humide) et déteste le gel. De plus, il a besoin d'un certain type de sol (siliceux), c'est pourquoi il ne pousse que dans quelques régions du monde.



En France, les zones de production se situent en Corse, dans le Var, dans les Pyrénées-Orientales et en Aquitaine.



Superficies estimées des forêts de chênes lièges dans le monde



Dans le Var, on les trouve dans le massif des Maures et de l'Estérel.



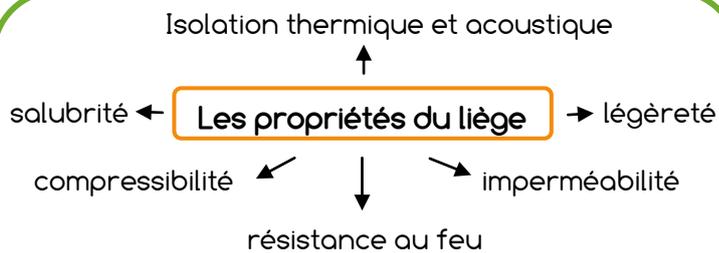
Le liège



Le chêne-liège est protégé par une écorce qu'on appelle liège. C'est cette dernière que l'on utilise pour fabriquer des bouchons. Le chêne-liège est le seul arbre au monde dont on peut retirer l'écorce sans le blesser ni le tuer.

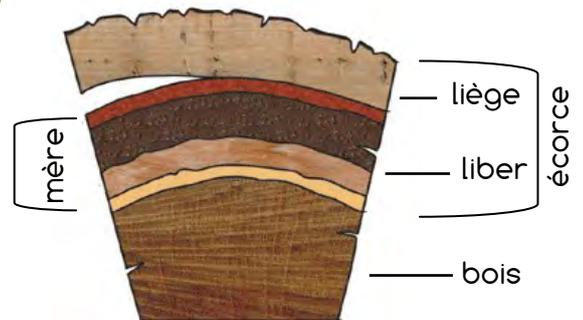


Le liège possède de nombreuses qualités :



Le chêne-liège est le seul arbre qui ne brûle pas lors d'un incendie. Il ne s'enflamme pas.

Les différentes couches de l'arbre



De l'extérieur vers l'intérieur : le liège, le liber qui est la couche vivante de l'arbre produisant le liège, puis dessous le bois.

Le liège mâle et le liège femelle

Sur un même arbre on peut observer au cours de sa vie deux types de liège :

Le **liège mâle** est l'écorce qui pousse de façon naturelle sur l'arbre. Hétérogène et crevassée, elle est de faible valeur marchande et ne peut être utilisée que pour le broyage.

Par l'opération de **démasclage**, on enlève le liège mâle sur une partie du tronc (quand l'arbre atteint 20 à 25 ans, soit environ 70 cm de circonférence).

La **mère** (liber) dénudée produit alors une nouvelle couche de liège aux qualités améliorées : homogénéité, souplesse. Elle est appelée **liège femelle**.



Le levage du liège

La **levée** est l'opération qui consiste à séparer le liège femelle du chêne-liège. Le terme « démasclage » est réservé à la récolte du liège mâle.

L'outil

L'opération de levée est réalisée par un **leveur**. Il est équipé d'une hache appelée **picoussin**.



La levée

Organisées en équipes, les **leveurs** commencent très tôt le matin, vers 5h ou 6h, avant que la chaleur ne rende le travail encore plus pénible.

On procède généralement de la façon suivante :

On délimite, par une saillie horizontale, la **couronne**.



Ensuite, le **leveur** effectue des fentes verticales qui servent à délimiter les futures planches.



Il continue en décollant la planche grâce au manche de sa hache dont la forme en biseau facilite l'introduction entre la mère et le liège.



S'aidant d'une main pour tirer la planche, il achève jusqu'au pied le décolllement du liège.



La préparation du liège pour les bouchons

Le stockage en parc

Après l'écorçage, le liège a besoin d'être entreposé pendant au moins 1 an à l'air libre, l'action du soleil, de la pluie, du vent... permettront au liège de sécher.

Par la suite, différentes phases sont nécessaires pour la préparation du liège :

Le bouillage

Les planches sont plongées dans un chaudron d'eau bouillante pour ramollir et nettoyer le liège.

Le raclage

Il consiste à racler la croûte externe du liège trop dure pour être utilisée.

Dans les Maures, on se sert d'un « breiadouiro » (*outil à faire briller en provençal*).

Cette opération a peu à peu disparu avec la mécanisation puis la modernisation des machines.

Le visage et le classement

Le liège ainsi préparé va servir à faire des bouchons, mais une dernière étape est déterminante, il faut le trier en fonction de sa qualité.

Le visage est une opération très délicate. Le viseur doit tirer le meilleur parti de chaque planche de liège. Il classe sur son appréciation les lièges selon leur épaisseur et leur aspect.

Un bouchon standard mesure 24 mm. Donc, en tenant compte de la marge nécessaire pour sa fabrication, l'épaisseur de la planche de liège doit mesurer environ 3 cm.

Les lièges sont généralement classés en 4 catégories.

CATEGORIE	EPAISSEUR
Lièges épais	31 mm et plus
Lièges ordinaires	26 à 30 mm
Lièges bâtards	23 à 25 mm
Lièges minces	moins de 22 mm



Les principaux défauts du liège :

Le liège vert

Cela est dû à la pénétration de l'eau dans le tissu subéreux. Le liège vert est classé en rebut.

Le liège marbré ou tacheté

Des taches noirâtres apparaissent juste après le bouillage. Ce défaut a l'inconvénient de donner un mauvais goût au vin qu'il bouche.

Le liège doublé

Ce défaut est dû à un arrêt de croissance du liège (sécheresse, incendie...). Les bouchons présenteront des défauts d'étanchéité.

Trou de fourmi

Ce défaut est plus ou moins gênant selon son emplacement.

Les étapes de fabrication de bouchons

Maintenant que nous disposons de bons morceaux de liège, on peut tailler des bouchons. Nous parlons ici de fabrication manuelle. De nos jours, les bouchons sont fabriqués avec des machines.

Quelques siècles en arrière, la fabrication se déroulait de la manière suivante :

1- Le triage en bandes

On découpe des bandes dans le travers de la planche.

2- La coupe des rectangles

On taille des rectangles dans les bandes.

3- La tourne des bouchons

Avec un couteau spécial, on taille des bouchons cylindriques. Il existe, maintenant une machine « la tubeuse » qui les façonne.

4- Le triage

Les bouchons sont triés à la main afin d'obtenir des lots de même qualité.

5- Le lavage et stérilisation

Les bouchons sortent souvent maculés de ces différentes étapes. Ils doivent être lavés et stérilisés.

6- Le paraffinage

Le paraffinage n'est pas systématique. Il facilite le débouchage et améliore l'étanchéité du bouchon.

7- Le marquage

Il est réalisé à l'aide de tampons sur les bouts du bouchon ou sur le roule.

8- L'emballage



Les différents types de bouchons.

Il existe une multitude de bouchons, dont la forme correspond à une fonction.

Les types de bouchons (liège naturel, bouchon colmaté, avec du plastique...) correspondent à la qualité du vin et à la durée de conservation en bouteille.

Le liège servait pour d'autres usages que le bouchage.

Il était utilisé pour les **flotteurs** des filets de pêche.



On s'en servait également pour les **chaussures** d'hiver en superposant des semelles de liège, afin de se protéger de l'humidité et du froid.



Semelles en liège XIII^e siècle



Semelles de liège aujourd'hui

Il rentrait dans la composition de **recettes médicinales**.

Se substituant à la terre cuite, plus facile à travailler que le bois, le liège a pu servir de **réceptif**, à l'exemple des **couasses** que l'on retrouve aujourd'hui.



La **ruche** traditionnelle utilisée dans la région des Maures est faite en liège.



En 1892, un américain découvrit la possibilité de fabriquer l'aggloméré de liège, ce qui permit alors d'utiliser les copeaux de liège de l'industrie bouchonnière pour la fabrication de nombreux objets de notre vie quotidienne et d'objets décoratifs.

Aujourd'hui, le liège inspire les designers.



Le liège est efficace dans l'isolation phonique et thermique grâce à son élasticité, sa longévité, son étanchéité, sa résistance aux insectes et aux rongeurs. Il se présente en vrac ou sous forme de dalle de plusieurs épaisseurs que vous pouvez mettre sur les murs comme sur le plancher.



Pour aller plus loin :

- Animation « L'arbre à bouchon » (page 26 du guide des activités jeune public).
- www.institutduliège.com
- Suberaievaroise.com

