
FLASH INFO... FLASH INFO... FLASH INFO... FLASH INFO... FLASH INFO...

**WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2022
LES PROFESSIONNELS DU LIÈGE RECYCLENT LES BOUCHONS DU SALON !**

Lors du salon Wine Paris & Vinexpo Paris 2022 (du 14 au 16 février 2022 – Paris Expo – Porte de Versailles), les exposants pourront profiter des 600 urnes mises à disposition par les Professionnels du Liège afin d’y déposer leurs bouchons en liège.

Avec 60 millions de bouchons récoltés chaque année, la France est championne du monde du recyclage du liège. Toute la filière Liège s’attache à donner à ce matériau naturel, utilisé depuis plus de 2 500 ans par l’Homme, de multiples secondes vies, sa valorisation permettant le financement d’actions sociales et environnementales.

Wine Paris & Vinexpo Paris réunira plus de 2 800 exposants, 20 000 visiteurs du monde entier et un vaste programme de conférences et masterclasses. Durant trois jours, les exposants présenteront leur dernier millésime, leurs produits phares et leurs raretés comme autant de nectars à partager avec les connaisseurs du monde entier. Au total ce seront 32 pays qui seront représentés pour fêter le rassemblement de la communauté des vins et spiritueux au sein de la capitale française. L’événement tant attendu dans son format physique par l’industrie mondiale des vins et des spiritueux permettra également aux professionnels de découvrir une programmation riche, nourrie par une offre de plus de 100 rendez-vous aux thématiques et aux formats variés.

600 urnes de collecte pour un événement toujours plus éco-responsable

Afin de sensibiliser les exposants et visiteurs, les Professionnels du Liège mettent à disposition 600 urnes « Liège Box » pour permettre une collecte et un recyclage des bouchons débouchés durant l’événement.

Le liège est en effet le matériau circulaire par excellence. Une fois collecté, le bouchon est broyé pour être revalorisé. Il est alors utilisé pour des plaques d’isolation phonique ou thermique, des sous-couches de parquet ou encore pour des objets de décoration.

Les bouchons récupérés sont valorisés à la tonne par la filière liège française qui les vend à un de ses adhérents. L’intégralité de l’argent récolté est réutilisée pour financer des actions humanitaires ou caritatives et des actions de développement durable (comme la plantation de chênes lièges en France).

Plus de 600 000 € ont ainsi été redistribués à des associations partenaires pour des actions sociales & écologiques et plus de 6 500 chênes lièges plantés en France.



« Nous sommes fiers d’être le partenaire du salon Wine Paris & Vinexpo Paris 2022 pour sensibiliser les exposants et visiteurs à la récolte des bouchons en liège. Leur recyclage est un geste simple mais tellement bénéfique, il faut que les professionnels comme le grand public acquièrent ce réflexe du tri des bouchons de liège. » Nicolas Mensor, Président de la Fédération Française du Liège.

La France, championne du monde du recyclage de bouchons en liège

Avec plus de 2 000 points de collecte (particuliers, associations, cavistes, grandes surfaces, restaurants ou encore producteurs de vins et spiritueux) participant à ce recyclage et permettant chaque année de récupérer plus de 60 millions de bouchons, la France occupe la première place du recyclage mondial de bouchons de liège.

Les Professionnels du Liège n'entendent d'ailleurs pas s'arrêter là : elle a lancé à l'été 2021 la marque collective « Liège recyclable ». Prenant la forme d'un logotype utilisable gratuitement par les producteurs et soumis au respect d'un cahier des charges strict, ce dispositif unique au monde permet au consommateur de savoir avant d'acheter une bouteille si celle-ci est bouchée avec un bouchon en liège et d'en connaître les modalités de collecte. Ce dispositif vise à tripler le nombre de points de collecte de bouchons en liège en France.

Le grand public peut retrouver l'ensemble des points de collecte sur le site :

<https://recyclage.planeteliege.com/>

Le liège, un matériau vertueux et fascinant

Professionnels et grand public privilégient le bouchon en liège pour protéger les vins et les spiritueux. Objet d'innovations constantes, le bouchon liège 100 % biosourcé et 100 % recyclable, protège chaque année plus de 2,3 milliards de bouteilles en France, et plus de 13 milliards dans le monde.

Il est issu d'un arbre fascinant, le chêne-liège, qui joue à la fois le rôle de séquestrateur de carbone, et de rempart contre les incendies dans les régions arides du sud de l'Europe. Les suberaies sont également un réservoir de biodiversité. L'arbre, lui, n'est jamais coupé pour produire des bouchons, mais il est écorcé selon un processus ancestral permettant la régénération de l'écorce du chêne-liège.

CONTACTS PRESSE :

AGENCE RUMEUR PUBLIQUE

Jérôme Saczewski : 06 09 93 03 44 - Laurence Bachelot : 06 84 05 97 54

Antoine Bolcato : 07 77 14 61 97 - Charlène Brisset : 06 46 54 89 36

liege@rumeurpublique.fr

A propos des Professionnels du Liège

Les Professionnels du Liège regroupent la Fédération Française du Liège (FFL) et l'Association Portugaise du Liège (APCOR).



La FFL est l'association patronale regroupant les syndicats professionnels : Chambre Syndicale des Bouchonniers pour Vins Tranquilles et Syndicat des Bouchonniers en Champagne. Elle accompagne le développement de la filière en France par l'étude, la recherche et la diffusion de l'information. Elle est membre fondateur de la Confédération Européenne du Liège.



L'Association Portugaise du Liège (APCOR) regroupe plus de 250 membres, représentant 80% de la production de liège au Portugal et 85% des exportations liées au liège. Elle a pour mission de promouvoir et valoriser le liège par l'étude, la recherche et l'information, pour garantir la pérennité de ce matériau d'excellence. Elle est membre fondateur de la Confédération Européenne du Liège.



FÉDÉRATION
FRANÇAISE DU LIÈGE
planeteliege.com

COMPETE
2020

PORTUGAL
2020

