

Le cahier des charges bouchons pour raisonner ses achats

**Bien acheter ses bouchons, c'est prendre un minimum de garanties par rapport à son fournisseur.
Pour cela, mieux vaut s'affranchir d'un certain nombre de règles grâce au cahier des charges.**

Le cahier des charges bouchons a pour objectif de contractualiser les relations entre le client et ses fournisseurs en établissant les spécifications d'ordre technique auxquelles doivent répondre les bouchons, ainsi que les modalités de commande et de livraison correspondantes.

Appliqué aux produits faisant l'objet d'une procédure de commande, il permet de déterminer le Niveau de Qualité Acceptable (NQA) des différents lots sur la base d'une méthodologie d'échantillonnage et de contrôles analytiques conjointement définis.

De fait, il se réfère aux documents normatifs disponibles.

Le cahier des charges sert également de document de référence aux éventuels litiges entre clients et fournisseurs.

Les points clés

Un bouchon de qualité ne suffit pas à assurer un bon bouchage. C'est pourquoi, dans la pratique, il convient d'informer le fournisseur du type de vin embouteillé, des conditions de mise en bouteilles, des conditions de stockage du vin après la mise en bouteilles et du circuit de distribution.

Le contenu du cahier des charges bouchons et son importance peuvent varier fortement selon le niveau d'exigences formulé vis-à-vis du fournisseur, mais on y retrouve une trame centrale commune articulée autour de plusieurs éléments : le champ d'application, les caractéristiques du produit, la méthodologie de contrôle, les spécifications techniques et enfin les modalités de commande et de livraison.

Le champ d'application

Le cahier des charges définit les fonctions d'usage principales du bouchon : assurer l'obturation de bouteilles durant toute la durée de vie du vin en bouteilles et ne pas lui communiquer de mauvais goûts.

Son champ d'application précise également les limites en dehors desquelles le produit ne saurait donner satisfaction.

Les caractéristiques du produit

Les caractéristiques du produit constituent l'ensemble des critères permettant de décrire le bouchon :

- type : liège naturel, liège colmaté, etc. ;
- qualité : selon choix visuel ;
- dimensions : diamètre (mm), longueur (mm), ovalisation (mm) ;
- marquage du roule et des extrémités : feu ou encre ;
- traçabilité avec l'identification précise du bouchon par le marquage du sigle du bouchonnier voire du numéro de lot ;
- traitement de surface : silicone, paraffine, traitement mixte ;
- alimentarité : les bouchons doivent être conformes aux législations françaises et européennes en vigueur, relatives aux matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Le fournisseur doit fournir un certificat d'alimentarité des différents produits utilisés.

La méthodologie de contrôle et les spécifications techniques

La qualité de l'échantillonnage sur lequel il sera procédé aux analyses revêt une importance primordiale.

Aussi, il convient d'y accorder toute la rigueur nécessaire en se rappelant que les règles d'échantillonnage font l'objet de référentiels stricts et que, faute de s'y conformer, la validité des résultats d'analyses serait susceptible d'être remise en cause.

Un plan de contrôle complet comprend 2 phases :

- le contrôle à l'achat sur bouchons bruts non revêtus : les tests réalisés permettent la sélection des bouchons les plus adaptés à l'usage prévu parmi les différents lots proposés par les fournisseurs ;
- le contrôle à la réception de la livraison sur bouchons revêtus et marqués : il permet de contrôler si les caractéristiques des bouchons livrés correspondent bien aux spécifications initialement commandées et de vérifier la qualité des opérations de marquage et de traitement de surface.

Point particulier : le choix visuel

La description de l'aspect visuel du bouchon, pour être exhaustive, comprend une comparaison des lots proposés à un lot Témoin défini avec son fournisseur.

Il convient de compléter ce choix visuel indicatif en répertoriant les éventuels défauts que l'on classe en 3 catégories :

- défauts critiques qui influent directement sur la qualité du bouchage ;
- défauts majeurs qui peuvent entraîner dans le temps une diminution de la capacité d'obturation ;
- défauts mineurs qui jouent essentiellement sur la qualité de la présentation sans incidences sur l'aptitude au bouchage.

Les principales spécifications techniques sont régies par des normes. Toutefois, il convient de s'en servir comme base de travail et non pas comme référence et ainsi établir au travers du cahier des charges ses propres exigences.

Pour chaque paramètre, il convient de fixer par le biais des NQA par exemple, les tolérances d'acceptation et de rejet du lot commandé.

L'ensemble des fonctions attendues pour les obturateurs sera donc étudié individuellement :

- aptitude à l'obturation : dimensions, humidité, reprise dimensionnelle après compression, capillarité, étanchéité au liquide, absorption, etc. ;
- aptitude au débouchage : force d'extraction ;
- neutralité organoleptique : examen sensoriel, sniffing ;
- absence de défauts : poussières, résidus de peroxydes.

La recherche et le dosage des haloanisoles dont le TCA qui confère au vin le fameux "goût de bouchon" revêtent une importance primordiale.

Des analyses par chromatographie en phase gazeuse couplée à la spectrométrie de masse permettent de déterminer précisément les quantités de chaque molécule présentes dans les bouchons ou susceptibles d'être relarguées.

C'est pourquoi, il est impératif de préciser la méthode analytique utilisée ainsi que le seuil admis au sein du cahier des charges.

Dans tous les cas, des analyses pratiquées sur chaque lot livré devront être mises en œuvre de préférence par un laboratoire accrédité Cofrac.

Les résultats analytiques fournis devront être systématiquement accompagnés d'avis et interprétation afin de confirmer le bon usage des obturateurs commandés.

Les modalités de commande et de livraison

La commande reprend les modalités définies dans le paragraphe "caractéristiques du produit".

De plus, on y trouve :

- la quantité commandée ;
- le délai de fabrication ;
- le délai de livraison qui doit permettre des contrôles analytiques par un laboratoire extérieur, l'établissement de la conformité du lot aux exigences définies, la reprise du lot si une non-conformité est décelée et la fourniture en lieu et heure pour la mise en bouteilles ;
- le conditionnement en particulier exempt de condensation. A ce titre, la vérification de l'intégrité des poches à réception est indispensable ;
- le transport : les cartons doivent être livrés dans un container exempt d'odeurs, de préférence sur palette plastique.

Le cahier des charges un outil de travail indispensable

La trame précitée peut être modifiée et adaptée à la situation de l'entreprise.

Le cahier des charges type est disponible sur demande auprès de la Cellule Qualité bouchage de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

D'autre part, les viticulteurs peuvent bénéficier d'une aide à la rédaction d'un cahier des charges propre à l'exploitation.

L'important reste de baser la relation d'achat de fournitures sur des critères clairement exprimés et reconnus par les 2 parties.

***Catherine Chassagnou
Responsable de la Cellule Qualité bouchage
Service Vigne & Vin
Chambre d'Agriculture de la Gironde***

