

## L'observatoire TCA des tonneliers

Suite à l'information parue jeudi dernier dans ces colonnes indiquant que des barriques pouvaient être contaminées par des TCA (trichloroanisole), la Fédération nationale des tonneliers a fourni des chiffres. « Les cas suspects représentent 0,04 % de la production moyenne sur les trois dernières années, et les cas avérés moins de 0,03 %. Soit moins de 100 fûts sur une production française d'environ 500 000 fûts. » La fédération, regroupant 43 adhérents, possède une commission technique travaillant sur les contaminants depuis 2002. Et depuis trois ans, un observatoire TCA recense confidentiellement les données auprès des adhérents.

« Les chiffres sont stables et nous travaillons avec des laboratoires pour mieux détecter et prévenir ce risque », indique-t-on. L'origine des TCA, un sujet technique complexe, n'est pas bien connue. Dans le monde du liège, ces contaminants sont responsables du goût de bouchon (vin au goût de moisi).