



20 anni
d'innovazione



CARTELLA STAMPA

■ INDICE

<i>Editoriale</i>	p.3
Azienda	
<i>Diam Bouchage in cifre</i>	p.4
<i>Un'azienda al servizio del vino</i>	p.5
Ricerca e Sviluppo	
<i>Il tappo senza « gusto di tappo »</i>	p.6
<i>Importanti aree di ricerca</i>	p.7
<i>Le date chiave</i>	p.8
<i>Il controllo del trasferimento di ossigeno</i>	p.10
<i>Prodotti sempre più naturali</i>	p.11
Prodotti	
<i>A ciascun vino il suo Diam</i>	p.12
<i>Le garanzie Diam Bouchage</i>	p.13
Responsabilità sociale (RSI)	
<i>Un impegno sostenibile</i>	p.14
<i>Le date chiave</i>	p.16



“

Un tempo i viticoltori erano diffidenti al momento dell'acquisto dei tappi di sughero. E a ragione! All'apertura della bottiglia, infatti, non era raro riscontrare uno spiacevole sapore di tappo, una sgradita risalita capillare, una precoce ossidazione o addirittura una fastidiosa variazione del profilo sensoriale del vino da una bottiglia all'altra... Fortunatamente, è proprio in questo contesto di esigenza tecnologica che nel 2003 è stata sviluppata la soluzione di tappatura DIAM. Ideato a Céret, progettato in collaborazione con il centro di ricerca nazionale del CEA, il tappo di sughero Diam, pulito con CO₂ supercritica, risolve sia il problema della neutralità organolettica sia quello della resistenza meccanica del tappo all'interno del collo della bottiglia.

Il nostro processo «Diamant®» ha permesso di liberare il sughero, materiale nobile e naturale, da tutte le molecole responsabili delle deviazioni sensoriali del vino. Molecole che possono essere percepite sia al naso che in bocca, la più temuta delle quali, il tricloroanisolo, causa il «sapore di tappo». Inoltre, dopo la frantumazione della corteccia, questo processo innovativo prevede una selezione del sughero per via densimetrica e granulometrica che garantisce una perfetta omogeneità riproducibile all'infinito. Il valore aggiunto di questa innovazione tecnologica è che ci permette di produrre diverse

ricette di tappi a seconda dei profili sensoriali richiesti dai viticoltori.

Il tappo di sughero, un tempo oggetto insignificante, è diventato uno strumento enologico.



Il vino respira quando è conservato in bottiglia. La sua composizione consuma ossigeno. Ossigeno proveniente dalle cellule alveolari del sughero e che, con il passare del tempo, attraverserà la struttura del tappo per finire nello spazio di testa della bottiglia. Proponendo tappi di sughero di cui possiamo dosare il contenuto di ossigeno, diamo al viticoltore la possibilità di affinare la sua creazione fino all'ultimo dettaglio. La sua scelta della ricetta del tappo è un'anticipazione dell'incontro che avrà con il suo vino. È una scelta importante da compiere, che preserverà e valorizzerà i suoi anni di paziente lavoro e cura. Un autentico atto enologico, che è parte integrante della sua firma. DIAM, da 20 anni, lavora in questa direzione.

Dominique Tourneix

*Amministratore Delegato di Diam Bouchage
Cavaliere della Legion d'Onore*

”

■ DIAM BOUCHAGE IN CIFRE 2023 / 2024



2

miliardi di
tappi
venduti all'anno

75%
vini fermi

18%
vini spumanti

7%
alcolici

3



unità industriali
e numerosi centri
di finitura in tutto
il mondo

652

dipendenti in tutto il
mondo di cui 215 in Francia

+di
16 000
clienti

in
85
paesi



212

milioni di €
di fatturato

80% delle vendite
l'esportazione

Dati 2023 / 2024

■ UN'AZIENDA AL SERVIZIO DEL VINO



Un attore chiave e *impegnato*

Leader mondiale nella produzione di tappi di sughero tecnologici, Diam Bouchage progetta, produce e commercializza soluzioni di chiusura per vini fermi, vini spumanti e alcolici. Azienda francese con sede nei Pirenei Orientali, i suoi tappi Diam, Origine by Diam, Mytik Diam e Setop Diam si vendono in tutto il mondo attraverso una rete di oltre cento distributori di fiducia. Dall'inizio degli anni 2000, questa azienda affianca i suoi clienti offrendo loro tappi tecnicamente impeccabili per valorizzare la loro creatività.

Il tappo deve garantire la corretta evoluzione del vino in bottiglia durante tutto il periodo del suo invecchiamento, nel rispetto del profilo aromatico che si desidera ottenere. Per questo motivo, i team della Diam Bouchage lavorano ogni giorno per garantire la qualità dei prodotti delle sue gamme in termini di performance meccaniche,

neutralità sensoriale e controllo dell'ossigeno.

“

*Più che un semplice
otturatore, il tappo è
l'ultimo atto enologico
del viticoltore* ”

L'impegno del produttore di tappi si riflette anche nella sua collaborazione con tutti i partner nazionali e internazionali: università di ricerca enologica, cluster dell'industria del settore vitivinicolo, professionisti della filiera del sughero, gruppi imprenditoriali locali. Diam Bouchage è particolarmente attento allo scambio di idee, all'innovazione e alla collaborazione con tutti gli operatori del settore al fine di promuovere un'economia sostenibile e responsabile.

FILIALE DEL GRUPPO



OENEO

In un mercato fortemente esigente, la qualità, l'innovazione e la tradizione sono spesso gli argomenti che fanno la differenza. Dalla viticoltura all'imbottigliamento, è raro trovare un gruppo in grado di affiancare i propri clienti durante tutto il processo di vinificazione.

Comunità unica di esperti visionari, il Gruppo OENEO offre ai diversi operatori del settore vitivinicolo strumenti innovativi, consulenze personalizzate e percorsi performanti e sicuri per lo sviluppo, l'invecchiamento (l'affinamento in bottiglia), la conservazione e la valorizzazione dei loro vini e alcolici.

www.oeneo.com

■ IL TAPPO SENZA « GUSTO DI TAPPO »



L'inventore della pulizia del sughero con *CO₂ supercritica*

Nel 2003, Diam Bouchage ha investito in una tecnologia rivoluzionaria e brevettata: il processo Diamant®. Sfruttando le proprietà della CO₂ supercritica per estrarre i composti volatili dal sughero, questo processo di pulizia elimina le molecole potenzialmente responsabili delle deviazioni sensoriali che possono compromettere il vino imbottigliato, in particolare il famoso «gusto di tappo».

La pulizia con CO₂ supercritica era già conosciuta per altre applicazioni industriali come la decaffeinizzazione o l'estrazione della nicotina dal tabacco.

Sono stati necessari 7 anni di ricerche per applicarla al

sughero, dando vita ai tappi senza gusto di tappo.

“
Dal 2004, il processo Diamant® viene applicato a tutti i prodotti proposti dall'azienda e non ha mai fallito!
”

Tutti i tappi Diam, Mytik Diam e Setop Diam sono garantiti singolarmente senza tricloroanisolo (TCA rilasciabile < 0,3 ng/l) e offrono una neutralità organolettica senza pari.

Il continuo miglioramento del processo Diamant® durante gli ultimi 20 anni permette di

garantire un bassissimo consumo annuo di anidride carbonica e un'efficienza della pulizia ancora ineguagliata.



Come funziona ?

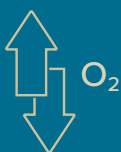
In condizioni specifiche di temperatura e pressione, la CO₂ raggiunge uno stato intermedio tra liquido e gassoso.

Questa condizione, chiamato anche « supercritica », possiede al contempo proprietà penetranti e drenanti che consentono di arrivare al cuore della materia e di estrarne le molecole indesiderate.

■ IMPORTANTI AREE DI RICERCA

Un'azienda decisamente orientata verso *l'innovazione*

Fin dalla sua creazione, Diam Bouchage dedica ogni anno notevoli risorse umane e finanziarie alla ricerca e allo sviluppo. Con un laboratorio di oltre 300 m² e un Polo enologico interno, l'azienda collabora con le principali università di tutto il mondo per i suoi progetti di ricerca e per lo sviluppo di nuovi prodotti. Oltre al continuo miglioramento delle performance economiche e ambientali dei processi di produzione, da diversi anni l'azienda si è concentrata su 3 aree chiave di ricerca per raccogliere le sfide del futuro nel settore vitivinicolo.



Gestione degli scambi gassosi

Le gamme Diam e Mytik Diam offrono ai viticoltori una gestione dell'ossigeno accurata per l'invecchiamento del loro vino. Il reparto R&S dell'azienda lavora ogni giorno per ampliare il ventaglio di possibilità, con l'obiettivo di fornire una permeabilità su misura.



Materie prime naturali

Con un'attenzione sempre più grande al rispetto dell'ambiente, viene studiato un utilizzo di materie prime innovative e di origine biologica, in un'ottica di miglioramento continuo e di sviluppo sostenibile.



Estetica dei tappi

Parte integrante del packaging di una bottiglia di vino, il tappo deve essere al contempo performante ed esteticamente bello. In Diam Bouchage sono allo studio innovazioni anche per quanto riguarda il packaging e la marcatura, sempre più accurati.

20

Brevetti

in 20 anni di cui
17 ancora attivi

20

persone
nel reparto
R&S di cui

10

in sede



30

studi di ricerche
in corso in tutto
il mondo

300 m²

di laboratorio
dedicati alla R&S



10

nazionalità
diverse per
i laboratori
partner



LE DATE CHIAVE

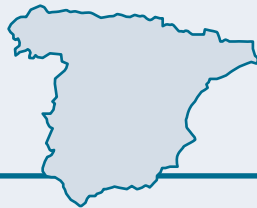
2004

- Nascita del tappo Diam (Premio innovazione Vinatech Sifel). Dopo la costruzione del 1° impianto Diamant® per il trattamento della CO₂ supercritica nel 2003



2010

- Costruzione della 2ª unità di trattamento Diamant® in Spagna



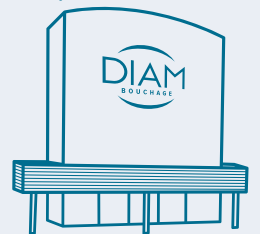
2013

- Lancio del tappo Diam 30 per i vini di lungo invecchiamento



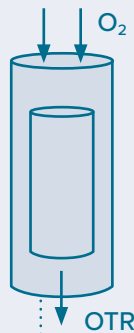
2015

- Costruzione della 3ª unità di trattamento Diamant® in Francia



2012

1 miliardo
di tappi all'anno



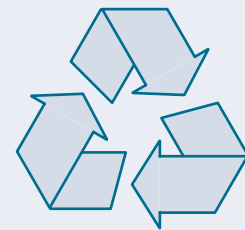
2005

- Nasce il primo tappo Mytik Diam per i vini spumanti



2011

- Invenzione del primo «permeometro» manometrico di ricerca per sviluppare nuove permeabilità



2014

- Deposito di Brevetto per il riciclo di Diamant Oléoactif® da parte dell'industria cosmetica

2016

- Sviluppo della gamma «grandi formati» per bottiglie da 3L e oltre



2020

- La gamma Origine si amplia con il lancio di Origine Diam 5



2023

- La gamma Setop Diam per gli alcolici lancia il concept «Setop Element»
- Creazione di una nuova permeabilità per Diam 10 e Diam 30



2018

2 miliardi
de bouchons par an



2017

- Creazione della divisione enologica R&S e avvio di numerosi studi internazionali
- Lancio della nostra gamma di origine biologica Origine by Diam (premio Innovazione Simei e SITEVI)



2021

- Un nuovo tappo arricchisce la gamma dei vini spumanti: Mytik Diam 10



2024

- 20 anni di esistenza e sempre senza gusto di tappo!

20 ANNI
SENZA GUSTO
DI TAPPO

■ IL CONTROLLO DEL TRASFERIMENTO DI OSSIGENO



Diam e ossigeno, una ventata *d'innovazione*

Per Diam Bouchage, il trasferimento di ossigeno è il cuore dell'enologia moderna. In collaborazione con i principali centri mondiali di ricerca enologica, Diam Bouchage conduce da anni studi per capire meglio il fabbisogno di ossigeno dei vari vini, in particolare in base al vitigno, alla maturità dell'uva o alle dosi di SO₂ inizialmente aggiunte.

Questi studi le consentono di continuare a sviluppare permeabilità diverse, differenziate e controllate, al fine di ottimizzare l'invecchiamento di un vino e permettere al viticoltore di rivelarne il potenziale aromatico.

L'azienda offre già ai suoi clienti la possibilità di selezionare i tappi in funzione dei vari livelli di permeabilità e delle diverse durate della garanzia meccanica. A seconda che il vino venga bevuto entro 6 mesi o dopo 30 anni, a seconda che sia rosso, rosato o bianco, a seconda che sia più o meno sensibile all'ossidazione, fornisce ai suoi clienti numerose informazioni per aiutarli a compiere la loro scelta.

Nel 2021, Diam Bouchage lancia un nuovo tappo, Mytik Diam 10, per i vini spumanti da invecchiamento con una quantità di O₂ rilasciata - denominata OIR - molto inferiore rispetto a quella dei tappi tradizionali, e un OTR molto basso e questo in modo omogeneo da un tappo all'altro.

Nel 2023, tocca alla gamma Diam per i vini fermi di arricchirsi di una nuova permeabilità più aperta per i suoi tappi dedicati ai vini di lungo invecchiamento, Diam 10 e Diam 30. Questa nuova permeabilità consente un'apertura aromatica del vino più rapida, garantendo anche un invecchiamento (ou affinamento in bottiglia) controllato nel tempo.



Qual è la differenza tra OIR e OTR ?

L'**OIR** (Oxygen Initial Release) corrisponde al rilascio dell'ossigeno contenuto nelle cellule del sughero nella bottiglia. Viene calcolato sui primi 6 mesi successivi all'imbottigliamento ed è espresso in mg.

L'**OTR** è invece un flusso espresso in mg/anno. Corrisponde alla cinetica di trasferimento dell'ossigeno attraverso il tappo una volta completato l'OIR.

La permeabilità del tappo tiene conto di questi due elementi.

■ PRODOTTI SEMPRE PIÙ NATURALI



Una gamma *di origine biologica*

Nel 2017, Diam Bouchage ha lanciato una nuova importante innovazione tecnologica: la gamma Origine by Diam. Questa esclusiva formulazione offre al mondo del vino una soluzione di chiusura sempre più naturale.

“

Questo tappo riconcilia scienza e natura, integrando nel sughero un'emulsione di cera d'api e un legante a base di polioli al 100% vegetali.

”

Il tutto mantenendo intatta la rinomata affidabilità dei tappi Diam in termini di sicurezza, omogeneità e controllo dell'ossigeno. I tappi della gamma Origine sono etichettati OK Biobased® 4 stelle, un marchio di TÜV Austria che garantisce, sulla base di analisi, l'origine organica del carbonio contenuto nei prodotti. Si tratta del massimo livello di questa certificazione assegnata per un tasso di carbonio, fissato dalla fotosintesi, contenuto nel tappo compreso tra l'80% e il 100%.

Attualmente disponibile nelle versioni Diam 5 Origine, Diam 10 Origine e Diam 30 Origine, la gamma sarà prossimamente estesa ad altri tappi.



Un tappo che *recupera* i materiali

Nel 2023, l'azienda propone al mercato degli alcolici un nuovo concept top di gamma, interamente eco-progettato, denominato «Setop Element». Viene sviluppato sulla base di due aree di ricerca chiave il design e la naturalità.

“

La testa viene realizzata utilizzando materiali che solitamente sono considerati scarti naturali della produzione di alcolici.

”

È una vera e propria innovazione tecnologica, estetica e ambientale. I materiali utilizzati per la testa del tappo sono forniti dagli stessi distillatori che, in questo modo, recuperano del materiale che generalmente viene scartato al termine del processo di produzione. Questa filosofia di economia circolare è all'origine stessa del progetto Element. E le possibilità sono infinite! Trucioli di legno, residui di lavorazione del whisky, vinacce di mela, lavanda, bucce d'arancia... I team Diam Bouchage lavorano in partnership con ciascun cliente al fine di sviluppare un concept specifico.

Ogni tappo è unico, e lo stesso vale per ogni bottiglia, cosicché, all'apertura della bottiglia, il consumatore finale possa vivere un'esperienza completa direttamente collegata all'identità del prodotto che andrà a degustare.

■ A CIASCUN VINO IL SUO DIAM



Vini *fermi*

Diam : Grazie a una gamma di prodotti che va dal Diam 2 al Diam 30, il viticoltore ha a disposizione una varietà di tappi da cui può scegliere quello con le caratteristiche più adatte al profilo aromatico del suo vino. Ogni tappo Diam presenta caratteristiche meccaniche e livelli di permeabilità diversi.

Diam Origine : 3 tappi della gamma Diam (5, 10 e 30) sono disponibili nella versione Origine, la cui formulazione contiene un'emulsione di cera d'api e un legante a base di polioili 100% vegetali. Questa gamma di origine biologica ed eco-progettata, rispettosa della biodiversità, esiste già per i nostri tappi a T e sarà presto estesa ad altri prodotti.



Vini *spumanti*

Mytik Diam : Oltre all'assenza di deviazioni sensoriali, il tappo Mytik Diam offre al viticoltore una memoria meccanica esemplare e l'assenza di difetti tecnici. Niente più lenticelle, indurimento del sughero, rottura o distacco delle rondelle, non ritorno elastico... Con 2 diversi livelli di permeabilità, i tappi Mytik Diam sono anche apprezzati per la loro capacità di preservare la purezza e la freschezza dei vostri vini, grazie a un apporto di ossigeno perfettamente gestito.



Alcolici

Setop Diam : Il tappo a T Setop Diam è parte integrante del packaging e contribuisce alla storia che le case di liquori desiderano raccontare scegliendo la forma, il materiale o il colore del tappo. Frutto di uno studio personalizzato, viene realizzato su misura per adattarsi alle particolarità di ogni collo di bottiglia, per garantire un comfort e una perfetta resistenza alle aperture successive.



LE GARANZIE DIAM BOUCHAGE

Inflessibile sulle sue *garanzie*

Diam Bouchage propone tappi di sughero che offrono, al contempo, una perfetta omogeneità da una bottiglia all'altra e un perfetto controllo dei differenti livelli di permeabilità. Inoltre, grazie al processo Diamant®, garantiscono un'incomparabile neutralità sensoriale. Con più di 20 miliardi di bottiglie tappate negli ultimi 20 anni, l'azienda è sempre Inflessibile sulla sua Garanzia.



Sicurezza

L'esclusivo processo Diamant® di «dearomatizzazione» del sughero non ha mai fallito. I tappi Diam, Mytik Diam e Setop Diam offrono una sicurezza sensoriale senza pari. Liberati dalle sostanze volatili e dalle molecole che causano le deviazioni organolettiche, i tappi sono garantiti singolarmente e senza TCA rilasciabile ($\leq 0,3$ ng/l).



Omogeneità

Per ogni prodotto delle gamme proposte da Diam Bouchage, il processo di fabbricazione mediante stampaggio, anch'esso brevettato, assicura le stesse caratteristiche fisiche per tutti i tappi, a seconda della ricetta scelta. Garantisce una perfetta regolarità sulla linea di imbottigliamento e un invecchiamento omogeneo in bottiglia.



Adattabilità

I tappi delle gamme per vini fermi e spumanti, disponibili in vari livelli di permeabilità e periodi di garanzia meccanica, consentono di controllare i trasferimenti di ossigeno e la loro consistenza per tutta la durata di vita in bottiglia. La gamma Setop Diam offre una scelta di forme, materiali e finiture.



UN IMPEGNO SOSTENIBILE



Per un impatto positivo sulla *società* e sull' *ambiente*

Dal 2009 Diam Bouchage ha adottato una politica ambientale totalmente integrata in tutti i suoi siti industriali, oggi tutti certificati ISO 14001. Il suo approccio, sia ambientale che sociale, si costruisce ogni giorno grazie alla convinzione e alle azioni dei suoi dipendenti attraverso numerosi progetti sostenuti dalla governance del Gruppo Oeneo. Per la Direzione, il successo di questo approccio dipende dal benessere dei dipendenti, da un rapporto costruttivo con il territorio e dallo sviluppo di una cultura imprenditoriale che favorisca l'innovazione.

“

A testimonianza del suo impegno etico e sostenibile, all'azienda è stata riconosciuta, per il 2022 e il 2023, la medaglia d'oro EcoVadis, uno degli organismi di valutazione della RSI più esigenti a livello internazionale.

”

Un'ambiziosa *traiettoria* di carbonio

Diam Bouchage è stato il primo produttore di tappi a intraprendere, nel 2007, una valutazione delle proprie emissioni di gas a effetto serra. A metà del 2021, si è impegnata in un'ambiziosa traiettoria di carbonio che prevede una riduzione della sua impronta di carbonio del 15% entro il 2025. Questo obiettivo rientra nella traiettoria W2DS (Well below 2 degrees) dell'approccio internazionale SBTi. L'impronta di carbonio di Diam Bouchage per il 2022 si attesta a 67.720 tonnellate di CO₂. Nonostante una significativa crescita della produzione, l'azienda registra un calo del 2% rispetto al 2019.

Lo sapevate ?

Ogni 2 anni Diam Bouchage realizza l'analisi del ciclo di vita (ACV) dei suoi prodotti per calcolare l'impronta di carbonio di un sughero, dalla materia prima alla fine del ciclo di vita.

Si stima che il tappo Diam rappresenti, in media, soltanto il 2% dell'impatto di carbonio della produzione di una bottiglia di vino (75 cl).

■ FOCUS SULLE AZIONI DEL 2023

Nel 2023, Diam Bouchage ha preso numerosi impegni che non solo avranno un forte impatto sulla sua impronta di carbonio nei prossimi anni, ma che rappresentano anche un vero e proprio cambiamento nella cultura dell'azienda.



Accogliere e incoraggiare la diversità

In seguito alla stesura di una carta Uguaglianza e Diversità alla fine del 2022, sono stati formati tutti i dirigenti dell'azienda. È stato inoltre distribuito materiale informativo per aggiornare i dipendenti sui loro diritti e fornire loro gli strumenti necessari per prevenire o affrontare eventuali situazioni problematiche.



Garantire la sicurezza sul lavoro

Oltre ai continui investimenti per limitare le situazioni di rischio, ridurre la fatica e migliorare le condizioni di lavoro, Diam Bouchage ha sviluppato tra i suoi dipendenti una vera e propria «Cultura della Sicurezza», sensibilizzando i team all'identificazione dei rischi e ai riflessi sulla sicurezza.



Facilitare il dialogo e la formazione

In aggiunta a un approccio di tutoraggio, sono stati organizzati numerosi incontri e workshop partecipativi per sensibilizzare e formare i dipendenti su diverse tematiche: riduzione dei rifiuti, "la fresque du climat", ma anche argomenti più tecnici come «Tappi e permeabilità» e «La finanza per tutti» ecc.



Accelerare la transizione energetica

Dopo numerosi investimenti per ridurre il proprio consumo energetico, l'azienda ha avviato diversi progetti per l'installazione di pannelli fotovoltaici. Durante l'estate del 2024 è stata installata una schermatura a pannelli solari sull'intero parcheggio della sede francese, mentre alla fine dell'anno sarà avviato un importante progetto di parco a pannelli solari in Spagna.



Ridurre le emissioni di GES legate al trasporto merci

Nel 2023 il produttore di tappi ha aderito al dispositivo FRET21 che si basa sulla riduzione delle distanze percorse, sull'ottimizzazione dei volumi di carico e sulla scelta di mezzi di trasporto meno inquinanti. L'obiettivo di Diam Bouchage è quello di ridurre di almeno il 5% le sue emissioni di GES legate al trasporto merci nei prossimi tre anni.



Proteggere, rivitalizzare e valorizzare la foresta

Le foreste di querce da sughero oggi sono ecosistemi particolarmente fragili. Al fine di preservare nel tempo la sua materia prima, Diam Bouchage è impegnata in una vera e propria politica di acquisti responsabili e di sostegno ai professionisti del settore forestale per proteggere, rivitalizzare e valorizzare il sughero: decespugliamento, piantumazione, certificazione basse emissioni di carbonio, ecc.

Il sughero francese



L'azienda offre ai suoi clienti tappi di sughero provenienti da Roussillon, Provenza e Corsica. Dal 2018, più di 40 milioni di tappi Diam, Origine by Diam o Mytik Diam in sughero francese sono stati venduti presso i Vignerons Engagés. L'associazione tra materiale regionale e garanzia Diam offre un prodotto particolarmente pregiato, apprezzato non solo dai viticoltori ma anche dai consumatori finali.



LE DATE CHIAVE



2010

- Formalizzazione della nostra politica ambientale nel quadro della nostra politica QSAES

2013

- Partnership per il sughero della Provenza con l'ASL Suberaies varoises

2016

- Realizzazione della prima analisi del ciclo di vita dei nostri principali tappi



2007

- Realizzazione del nostro primo Bilancio del Carbonio



2012

- Primo tappo di sughero proveniente dalle foreste dei Pirenei Orientali in partnership con l'IML: nasce la gamma Liège de France!

ecovadis

2014

- Impegno nell'approccio RSI Ecovadis
- Opzione FSC disponibile per tutti i nostri tappi
- Deposito di Brevetto per il riciclo di Diamant Oléoactif® da parte dell'industria cosmetica

2020

- Rivalizzazione delle sugherete francesi: 5.934 querce da sughero piantate nel cuore del massiccio del Maures



2018

10 milioni
di tappi di sughero
francese venduti



2017

- Lancio della nostra gamma di origine biologica Origine by Diam (premio Innovazione al Sime/SITEVI)
- Partnership per il sughero corso in collaborazione con Silvacoop

2022

- Assegnata la medaglia d'oro Ecovadis
- Adesione al dispositivo FRET21 per la riduzione delle emissioni di GES legate al trasporto merci



2023

100 milioni
di tappi
Diam Origine venduti



2021

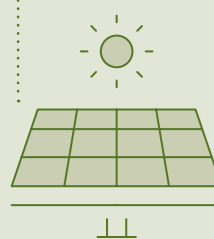
- Formalizzazione della nostra traiettoria di carbonio nel quadro della traiettoria «Well below 2 degrees».

2023

- Certificazione ISO14001 per tutti i nostri siti di produzione (Francia 2021 / Spagna 2021 / Portogallo 2023)

2024

- Realizzazione di una grande centrale fotovoltaica in Spagna



WE CARE ABOUT

Contatti stampa



Anaïs Le Chaffotec
Servizio Marketing
+33 4 68 87 54 36
lechaffotec@diam-bouchage.com



France Auger
Servizio Marketing
+33 4 68 87 51 36
auger@diam-bouchage.com

Rimanete sintonizzati!

Per maggiori dettagli,
accedi alla versione
digitale della nostra
cartella stampa con un
solo clic e scarica tutti i
documenti disponibili!

diamcork-presskit.com



3 Rue des Salines,
66400 Céret
04 68 87 20 20
www.diam-cork.com

