



20 ans *d'innovation*



DOSSIER DE PRESSE

■ SOMMAIRE

Édito.....	p.3
Entreprise	
<i>Diam Bouchage en chiffres</i>	p.4
<i>Une entreprise au service du vin</i>	p.5
Recherche et développement	
<i>Le bouchon « sans goût de bouchon »</i>	p.6
<i>Des axes de recherches forts</i>	p.7
<i>Les dates clés</i>	p.8
<i>La maîtrise des transferts d'oxygène</i>	p.10
<i>Des produits toujours plus naturels</i>	p.11
Produits	
<i>À chaque vin son Diam</i>	p.12
<i>Les garanties Diam Bouchage</i>	p.13
Responsabilité sociétale (RSE)	
<i>Un engagement durable</i>	p.14
<i>Les dates clés</i>	p.16

■ ÉDITO

“

Autrefois, le vigneron se méfiait lorsqu'il achetait des bouchons... Et pour cause ! Il n'était pas rare de déplorer, à l'ouverture de la bouteille, un regrettable goût de bouchon, des remontées capillaires malvenues, une oxydation prématurée ou même une malencontreuse variation du profil sensoriel du vin d'une bouteille à l'autre... Fort heureusement, c'est dans ce contexte de besoin technologique, qu'est développée en 2003 la solution de bouchage DIAM. Imaginée à Céret, conçue en partenariat avec le centre de recherche national du CEA, le bouchon Diam en liège nettoyé par CO₂ supercritique solutionne à la fois les enjeux de neutralité organoleptique et répond également à la problématique de la tenue mécanique du liège à l'intérieur du col de la bouteille.

Notre process « Diamant® » a permis de débarrasser cette matière noble et naturelle qu'est le liège, de toutes les molécules qui sont à l'origine des déviations sensorielles du vin. Molécules perceptibles aussi bien au nez qu'en bouche, dont la plus redoutée, le trichloroanisole occasionne le « goût de bouchon ». Par ailleurs, ce procédé innovant intègre après le broyage des écorces, une sélection du liège par voie densimétrique et granulométrique qui garantit une homogénéité parfaite et reproductible à l'infini. La plus-value de cette innovation technologique est

qu'elle nous permet de réaliser différentes recettes de bouchons en fonction des profils sensoriels désirés par les vignerons.

Le bouchon, autrefois objet anodin, s'est fait outil œnologique.

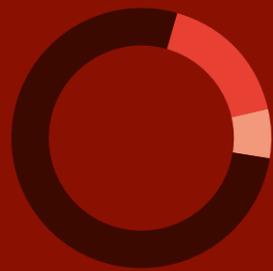


Le vin respire lorsqu'il est gardé en bouteille. Sa constitution consomme de l'oxygène. Oxygène provenant des cellules alvéolaires du liège, ou qui traversera dans le temps la structure du bouchon pour se retrouver dans l'espace de tête de la bouteille. En proposant des obturateurs en liège dont nous savons moduler l'apport en oxygène, nous offrons au vigneron la possibilité d'affiner jusqu'au bout sa création. Son choix de la recette du bouchon augure le rendez-vous qu'il aura avec son vin. Un choix important, à réfléchir, qui va préserver et bonifier ses années de travail et de garde patiente. Un acte œnologique authentique, qui participe de sa signature. DIAM, depuis 20 ans, œuvre en ce sens.

Dominique Tourneix
Directeur Général de Diam Bouchage
Chevalier de la Légion d'Honneur

”

■ DIAM BOUCHAGE EN CHIFFRES



2
milliards
de *bouchons*
vendus par an

75%
vins tranquilles
18%
vins effervescents
7%
spiritueux

3 
unités industrielles
et plusieurs centres
de finitions dans le
monde

652
collaborateurs dans le
monde dont 215 en France

+de
16 000
clients

212 
millions d'€
de chiffre d'affaires

dans
85 
pays

80% 
des ventes
à l'export

Données 2023 / 2024

■ UNE ENTREPRISE AU SERVICE DU VIN



Un acteur incontournable et engagé

Leader mondial des bouchons technologiques en liège, Diam Bouchage conçoit, produit et commercialise des solutions de bouchage pour vins tranquilles, effervescents et spiritueux. Entreprise française, située dans les Pyrénées-Orientales, ses bouchons Diam, Origine by Diam, Mytik Diam et Setop Diam sont vendus dans le monde entier via un réseau de plus d'une centaine de distributeurs de confiance. Depuis le début des années 2000, elle accompagne ses clients en leur proposant des bouchons techniquement irréprochables au service de leur créativité.

Il doit permettre de préserver la bonne évolution du vin en bouteille, tout au long de sa garde, en respectant le profil aromatique qu'on a souhaité lui donner. C'est pourquoi les équipes de Diam Bouchage travaillent chaque jour à la qualité des produits de ses gammes en termes de

performances mécaniques, neutralité sensorielle et maîtrise de l'oxygène.

“
Plus qu'un simple obturateur, le bouchon est le dernier acte œnologique du vigneron
”

L'engagement du bouchonnier se traduit également par son investissement auprès de tous ses partenaires nationaux et internationaux : universités de recherches en œnologie, clusters d'entreprise du secteur vitivinicole, professionnels de la filière liège, groupement d'entreprises locales. Diam Bouchage est particulièrement attaché à pouvoir échanger, innover et agir avec tous les acteurs du secteur pour une économie durable et responsable.

FILIALE DU GROUPE


OENEO

Dans un marché soumis à de multiples exigences, la qualité, l'innovation et la tradition sont souvent les arguments qui font la différence. De la viticulture à la mise en bouteille, il est rare de trouver un groupe qui puisse accompagner ses clients sur l'ensemble de la chaîne d'élaboration du vin.

Unique communauté d'experts visionnaires, le groupe OENEO offre aux différents acteurs de la filière viticole des instruments innovants, des conseils personnalisés et des itinéraires performants et sécurisés pour élaborer, élever, préserver et magnifier les vins et les spiritueux qu'ils désirent.

www.oeneo.com

LE BOUCHON « SANS GOÛT DE BOUCHON »



L'inventeur du nettoyage du liège au CO₂ supercritique

En 2003, Diam Bouchage investit dans une technologie révolutionnaire et brevetée : le procédé Diamant®. Exploitant les propriétés du CO₂ supercritique pour extraire les composés volatils du liège, ce processus de nettoyage éradique les molécules potentiellement responsables de déviations sensorielles pouvant affecter le vin en bouteille, notamment le fameux « goût de bouchon ».

Le nettoyage au CO₂ supercritique était déjà connu pour d'autres applications industrielles comme la décaféination ou l'extraction de la nicotine du tabac.

Il aura fallu 7 ans de recherches pour l'appliquer au liège et

donner naissance aux bouchons sans goût de bouchon.

“ Depuis 2004, le procédé Diamant® est appliqué à l'ensemble des produits proposés par l'entreprise et n'a jamais fait défaut ! ”

Tous les bouchons Diam, Mytik Diam et Setop Diam sont garantis à l'unité sans trichloroanisole (TCA relargable ≤ 0,3 ng/l) et offrent une neutralité organoleptique inégalée.

L'amélioration continue du processus DIAMANT depuis plus de 20 ans permet d'assurer une très faible consommation

annuelle de dioxyde de carbone et une efficacité du nettoyage toujours inégalée.



Comment ça marche ?

Le CO₂ dans des conditions particulières de température et de pression, atteint un état intermédiaire entre liquide et gazeux.

Cet état, aussi appelé « supercritique », possède ainsi des propriétés à la fois pénétrantes et drainantes qui permettent d'entrer au cœur de la matière et d'en extraire les molécules indésirables.

DES AXES DE RECHERCHES FORTS

Une entreprise résolument tournée vers l'innovation

Depuis sa création, Diam Bouchage consacre chaque année d'importants moyens humains et financiers à la recherche et au développement. Dotée d'un laboratoire de plus de 300m² et d'un Pôle CEnologique interne, l'entreprise collabore avec les plus grandes universités à travers le monde pour ses projets d'études et le développement de nouveaux produits. Au-delà de l'amélioration continue sur les performances économiques et environnementales des processus de fabrication, l'entreprise a depuis plusieurs années défini 3 axes de recherches forts pour répondre aux enjeux de demain du secteur vitivinicole.



Gestion des échanges gazeux

Les gammes Diam et Mytik Diam offrent aux vignerons une gestion de l'oxygène précise pour le vieillissement de leur vin. Le service R&D de l'entreprise travaille chaque jour à étendre le champ de possibles avec comme objectif de proposer une perméabilité sur-mesure.



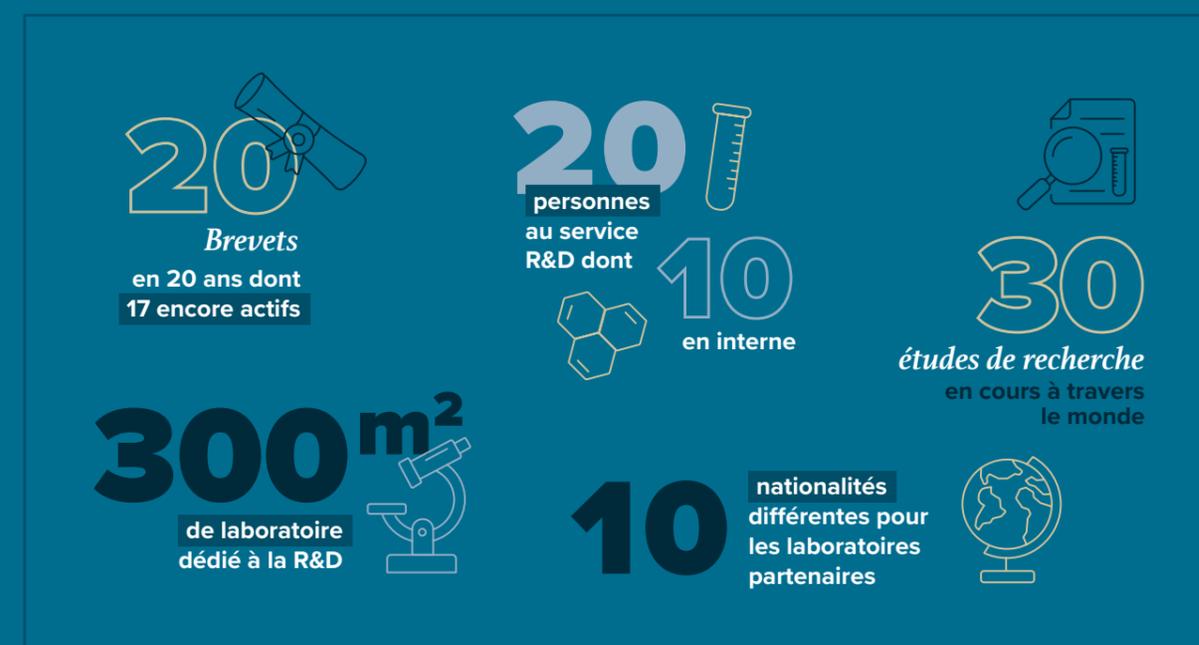
Naturalité des matières premières

Dans un souci toujours plus prononcé du respect de l'environnement, l'utilisation de nouvelles matières premières innovantes et biosourcées, est étudiée dans le cadre d'une amélioration continue et du développement durable.



Esthétiques des bouchons

Partie intégrante du packaging d'une bouteille de vin, le bouchon doit être à la fois performant et esthétiquement beau. Des recherches d'innovation en termes d'habillage et de marquage toujours plus précis sont également à l'étude chez Diam Bouchage.



■ LES DATES CLÉS

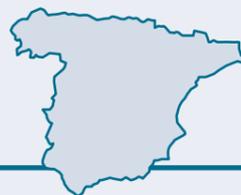
2004

- Naissance du bouchon Diam (Prix innovation Vinitech Sifel). Après la construction de la 1^{ère} usine Diamant® de traitement au CO₂ supercritique en 2003.



2010

- Construction de la 2^{ème} unité de traitement Diamant en Espagne



2013

- Lancement du bouchon Diam 30 pour les vins de longue garde



2015

- Construction de la 3^{ème} unité de traitement Diamant® en France



2016

- Développement de la gamme « grands formats » pour des flacons de 3L et plus



2020

- La gamme Origine s'agrandit avec le lancement de Origine Diam 5



2023

- La gamme Setop Diam pour spiritueux lance le concept « Setop Element »
- Création d'une nouvelle perméabilité pour Diam 10 et Diam 30

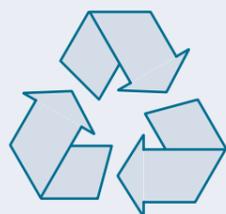
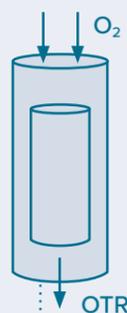


2012

1 milliard de bouchons par an

2018

2 milliards de bouchons par an



2005

- Le premier bouchon Mytik Diam pour vins effervescents voit le jour

2011

- Invention du premier « perméamètre » manométrique de recherche pour développer de nouvelles perméabilités

2014

- Dépôt de Brevet pour le recyclage de Diamant Oléoactif® par l'industrie cosmétique

2017

- Création du pôle CEnologique R&D et démarrage d'un grand nombre d'études internationales
- Lancement de notre gamme biosourcée Origine by Diam (prix Innovation Simeï et SITEVI)



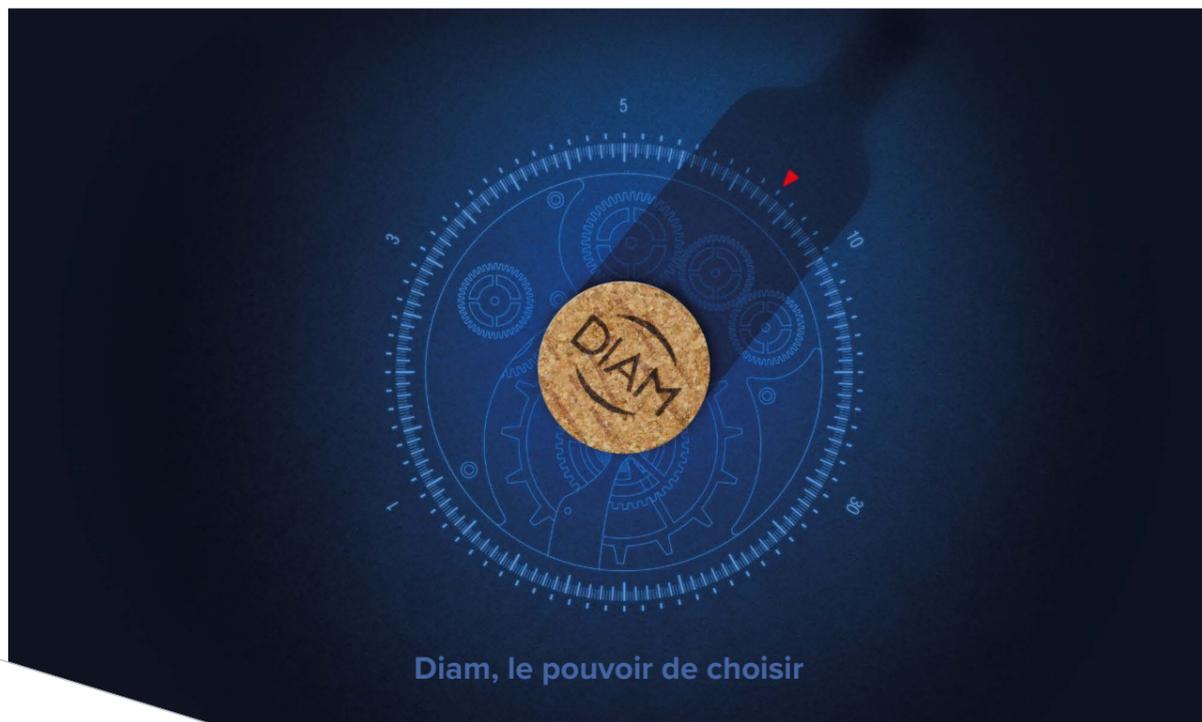
2021

- Un nouveau bouchon étoffe la gamme des vins effervescents : Mytik Diam 10

2024

- 20 ans d'existence et toujours pas de goût de bouchon !

■ LA MAÎTRISE DES TRANSFERTS D'OXYGÈNE



Diam & oxygène, un souffle *d'innovation*

Pour Diam Bouchage les transferts d'oxygène sont au cœur de l'œnologie moderne. Associée aux travaux des principaux centres mondiaux de recherche en œnologie, Diam Bouchage mène depuis de nombreuses années des études afin de mieux comprendre les besoins en oxygène des différents vins notamment en fonction du cépage, de la maturité du raisin, ou des doses en SO₂ initialement ajoutées.

Ces travaux leur permettent de continuer à développer différentes perméabilités, différenciées et maîtrisées, afin d'optimiser le vieillissement d'un vin et permettre au vigneron d'en révéler le potentiel aromatique.

L'entreprise propose d'ores et déjà à ses clients de sélectionner ses bouchons selon différents niveaux de perméabilité et différentes durées de garantie mécanique. Selon que le vin soit bu dans les 6 mois ou après 30 ans, selon qu'il soit rouge, rosé ou blanc, selon qu'il soit plus ou moins sensible à l'oxydation, elle met à la disposition de ses clients de nombreuses données pour leur permettre de faire leur choix.

En 2021, Diam Bouchage lance un nouveau bouchon, Mytik Diam 10, pour les vins effervescents de garde avec une quantité d'O₂ désorbée - appelé OIR - bien moins importante que celle des bouchons

traditionnels ainsi qu'un OTR très faible et cela de manière homogène d'un bouchon à l'autre.

En 2023, c'est au tour de sa gamme Diam pour vins tranquilles de s'enrichir d'une nouvelle perméabilité plus ouverte pour ses bouchons dédiés aux vins de longue garde, Diam 10 et Diam 30. Cette nouvelle perméabilité favorise une ouverture aromatique du vin plus rapide tout en garantissant un vieillissement maîtrisé dans le temps.

Quelle différence entre OIR et OTR ?

L'**OIR** ou Oxygène Initial Release correspond au relargage de l'oxygène contenu dans les cellules de liège dans la bouteille. Il se calcule sur les 6 premiers mois suivant la mise en bouteille et s'exprime en mg.

L'**OTR** quant à lui est un flux qui s'exprime en mg/an. Il correspond à une cinétique de transfert d'oxygène à travers le bouchon une fois l'OIR achevé.

La perméabilité du bouchon prend en compte ces deux données.



■ DES PRODUITS TOUJOURS PLUS NATURELS



Une gamme *biosourcée*

En 2017, Diam Bouchage lançait une nouvelle avancée technologique majeure : la gamme Origine by Diam®. Cette formulation inédite offre au monde du vin une solution de bouchage toujours plus naturelle.

“

Ce bouchon réconcilie science et nature, en intégrant au liège une émulsion de cire d'abeilles et un liant composé de polyols 100% végétaux. ”

Le tout en maintenant intacte la fiabilité reconnue des bouchons Diam® en termes de sécurité, homogénéité et contrôle de l'oxygène. Les bouchons de la gamme Origine sont labellisés OK Biobased® 4 étoiles, un label de TÜV Austria qui garantit, sur la base d'analyses, l'origine organique du carbone contenu dans les produits. C'est le plus haut niveau de cette certification attribué pour un taux de carbone, fixé par photosynthèse, contenu dans le bouchon de 80% à 100%.

Aujourd'hui disponible en version Diam 5 Origine, Diam 10 Origine et Diam 30 Origine, la gamme sera prochainement étendue à d'autres bouchons.



Un bouchon qui *surcycle* les matériaux

En 2023, l'entreprise propose au marché des spiritueux un nouveau concept haut de gamme entièrement éco-conçu, baptisé « Setop Element ». Il est développé sur la base de deux axes de recherches forts pour le bouchonnier français : le design et la naturalité.

“

La tête est fabriquée à partir de matériaux habituellement considérés comme résidus naturels de la fabrication de spiritueux. ”

C'est une véritable avancée technologique, esthétique et environnementale. Les matériaux utilisés sont fournis par les distillateurs eux-mêmes, qui surcyclent ainsi une matière habituellement jetée à la fin de leur process de fabrication. Cette philosophie d'économie circulaire est à l'origine même du projet Element. Et les possibilités sont infinies ! Brisure de bois, drêche de whisky, marc de pomme, lavande, écorce d'orange... Les équipes de Diam Bouchage travaillent en partenariat avec chaque client afin de développer un concept spécifique.

Chaque bouchon est unique et chaque bouteille l'est donc aussi pour offrir au consommateur final une expérience sensorielle complète à l'ouverture de la bouteille, directement liée à l'identité du produit qu'il va déguster.

■ À CHAQUE VIN SON DIAM



Vins tranquilles

Diam : Grâce à une gamme de produits, allant de Diam 2 à Diam 30, le vigneron dispose d'une palette de bouchons où il peut choisir celui dont les caractéristiques conviendront le mieux au profil aromatique de son vin. Chaque bouchon Diam se définit par des caractéristiques mécaniques et des niveaux de perméabilité différents.

Diam Origine : 3 bouchons de la gamme Diam (5, 10 et 30) existent en version Origine dont la formulation intègre une émulsion de cire d'abeilles et un liant composé de polyols 100% végétaux. Cette gamme bio-sourcée, éco-conçue, et engagée pour la biodiversité existe d'ores et déjà pour nos bouchons à tête et sera prochainement élargie à d'autres produits.

Vins effervescents

Mytik Diam : En plus de l'absence de déviation sensorielle, le bouchon Mytik Diam propose au vigneron une mémoire mécanique exemplaire et l'absence de défauts techniques. Finis les veines sèches, le durcissement du liège, l'éclatement ou décollement des rondelles, les phénomènes de chevillage... Avec 2 niveaux de perméabilités différents, les bouchons Mytik Diam sont également plébiscités pour leur aptitude à préserver la pureté et la fraîcheur de vos vins, grâce à des apports en oxygène parfaitement maîtrisés.

Spiritueux

Setop Diam : Le bouchon à tête Setop Diam fait partie intégrante du packaging et contribue à l'histoire que les maisons de spiritueux souhaitent raconter par le choix de la forme, de la matière ou de la couleur du bouchon. Fruit d'une étude personnalisée, il est fait sur mesure pour s'adapter aux particularités de chaque col de bouteille pour un confort et une parfaite résistance aux ouvertures successives.

■ LES GARANTIES DIAM BOUCHAGE

Inflexible sur ses *garanties*

Diam Bouchage propose des bouchons en liège qui offrent à la fois une parfaite homogénéité d'une bouteille à l'autre et une maîtrise de différents niveaux de perméabilité. Ils assurent aussi, grâce au procédé DIAMANT®, une neutralité sensorielle incomparable. Avec plus de 20 milliards de bouteille bouchées sur les 20 dernières années, l'entreprise reste Inflexible sur sa garantie.



Sécurité

Le procédé DIAMANT® exclusif de « désaromatisation » du liège n'a jamais fait défaut. Les bouchons Diam, Mytik Diam et Setop Diam offrent une sécurité sensorielle inégalée. Libérés des composés volatils et des molécules à risque de déviations organoleptiques, ils sont garantis à l'unité sans TCA relargable ($\leq 0,3$ ng/l)



Homogénéité

Pour chaque produit des gammes proposées par Diam Bouchage, le procédé de fabrication par moulage, lui aussi breveté, assure les mêmes caractéristiques physiques à tous les bouchons, en fonction de la recette choisie. Il garantit une parfaite régularité sur la chaîne d'embouteillage et un vieillissement en bouteille homogène.



Adaptabilité

Les bouchons des gammes de vins tranquilles et effervescents, déclinés en différents niveaux de perméabilité et durées de garantie mécanique, permettent de maîtriser les transferts d'oxygène et leur constance tout au long de la vie en bouteille. La gamme Setop Diam permet un choix de forme, de matière et de finition.



■ UN ENGAGEMENT DURABLE



Pour un impact positif sur la *société* et *l'environnement*

Diam Bouchage a mis en place dès 2009 une politique environnementale, parfaitement intégrée sur l'ensemble de ses sites industriels – tous certifiés ISO 14001 aujourd'hui. Sa démarche à la fois environnementale et sociétale, se construit chaque jour grâce à la conviction et les actions de ses collaborateurs à travers de nombreux projets soutenus par la gouvernance du groupe Oeneo. Pour la direction, la réussite de cette démarche passe par le bien-être des employés, par un ancrage relationnel constructif avec les territoires locaux et par le développement d'une culture d'entreprendre propice à l'innovation.

“
 Reflet de son engagement éthique et durable, l'entreprise a ainsi reçu en 2022 et 2023 la médaille d'or EcoVadis, l'un des organismes de notation RSE les plus exigeants au niveau international.
 ”

Une *trajectoire* carbone ambitieuse

Diam Bouchage a été le premier bouchonnier à entreprendre dès 2007 une démarche d'évaluation de ses émissions de gaz à effet de serre. Elle s'est engagée mi-2021 dans une trajectoire carbone ambitieuse qui implique une diminution de 15% de son empreinte carbone d'ici 2025. Cet objectif s'inscrit dans le cadre de la trajectoire W2DS (Well below 2 degrees) de la démarche internationale SBTi. L'empreinte carbone de Diam Bouchage s'élève, pour 2022, à 67 720 tonnes CO₂e. Malgré une importante croissance de la production, l'entreprise affiche ainsi une baisse de 2% par rapport à 2019.

Le saviez-vous ?

Tous les 2 ans, Diam Bouchage réalise l'analyse de cycle de vie (ACV) de ses produits pour calculer l'empreinte carbone rapporté à un bouchon, de la matière première à la fin de vie.

On estime que le bouchon Diam représente en moyenne seulement 2% de l'impact carbone de la production d'une bouteille de vin (75 cl).

■ ZOOM SUR LES ACTIONS 2023

En 2023, Diam Bouchage a pris de nombreux engagements qui non seulement pèseront fortement sur son empreinte carbone dans les années à venir mais relèvent également d'un véritable changement de culture d'entreprise.



Accueillir et favoriser la diversité

Suite à la rédaction d'une charte Egalité – Diversité fin 2022, l'ensemble des managers de l'entreprise a été formé. Des supports d'information ont également été diffusés pour informer les collaborateurs de leurs droits et leur fournir les outils pour prévenir des situations problématiques ou savoir y faire face.



Garantir un travail en sécurité

Au-delà des investissements réguliers pour limiter les situations à risque, baisser la pénibilité et améliorer les conditions de travail, Diam Bouchage fédère ses collaborateurs autour d'une véritable « Culture Sécurité » en sensibilisant les équipes à l'identification des risques et aux réflexes de sécurité.



Faciliter le dialogue et la formation

En complément d'une démarche de tutorat, un important dispositif de rencontres et ateliers participatifs a été déployé pour sensibiliser et former les collaborateurs sur divers sujets : réduction des déchets, Fresque du Climat mais aussi des thèmes plus techniques « Bouchons et perméabilité », « La Finance pour tous » etc...



Accélérer la transition énergétique

Après de nombreux investissements pour réduire sa consommation d'énergie, l'entreprise a démarré plusieurs projets d'installation de panneaux photovoltaïques. L'implantation d'ombrières solaires sera ainsi réalisée dans les prochains mois sur l'ensemble du parking de son site français et un important projet de ferme solaire en Espagne est en cours de validation.



Diminuer les émissions de GES liées au fret

Le bouchonnier s'est engagé en 2023 auprès du dispositif FRET21 basé sur la diminution des distances parcourues, l'optimisation des taux de chargement et le choix de moyens de transport moins émissifs. L'objectif de Diam Bouchage est de réduire d'au moins 5% ses émissions de GES liées au fret sur les trois prochaines années.



Protéger, revitaliser et valoriser la forêt

Les forêts de chênes-lièges sont aujourd'hui des écosystèmes particulièrement fragiles. Afin de préserver durablement sa matière première, Diam Bouchage est engagé dans une véritable politique d'achats responsables et d'accompagnement des professionnels forestiers pour protéger, revitaliser et valoriser le liège : débroussaillage, plantations, labellisation bas carbone, etc...

Le liège de France



L'entreprise propose à ses clients des bouchons en liège du Roussillon, de Provence et de Corse. Depuis 2018, plus de 40 millions de bouchons Diam, Origine by Diam ou Mytik Diam, en liège français ont été vendus auprès de vignerons engagés. L'association d'un matériau régional et de la garantie Diam offre un produit particulièrement haut de gamme, valorisé non seulement par les viticulteurs mais aussi par les consommateurs finaux.



■ LES DATES CLÉS



Contact *presse*



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



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

Restez connectés !

Pour plus de détails,
accédez à la version
digitalisée de notre dossier
de presse en un clic et
téléchargez-y tous les
documents disponibles !

diamcork-presskit.com



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

