



Diam Bouchage investe 3,6 milioni di euro in un nuovo sistema di confezionamento basato sull'AI nel suo stabilimento di Céret (66)

Comunicato stampa – 23 aprile 2026

Diam Bouchage, secondo produttore mondiale di tappi di sughero, ha deciso di ammodernare le proprie linee di confezionamento nell'ambito del piano di rinnovamento industriale previsto per il 2030, con l'obiettivo di rafforzare la competitività del proprio stabilimento francese puntando sulla qualità, sulla reattività e su migliori condizioni di lavoro.

Questo progetto, apprezzato e lodato dal Ministro dell'Industria Sébastien Martin, integra l'intelligenza artificiale nei processi operativi e dimostra ancora una volta la capacità di Diam Bouchage di investire massicciamente in tecnologie all'avanguardia per promuovere il proprio know-how francese in oltre 80 paesi.

Il 23 aprile, l'azienda di Céret ha presentato la sua nuova linea di confezionamento automatizzata alla presenza di Pierre Regnault de la Mothe, Prefetto dei Pirenei Orientali, e di Hermeline Malherbe, Presidente del Dipartimento.

Dal controllo visivo all'automazione robotizzata: Diam Bouchage innova per la soddisfazione del cliente e per il miglioramento delle condizioni di lavoro

Da gennaio 2026, 3 nuove linee di confezionamento automatizzate sostituiscono le precedenti linee manuali. Fino ad allora, un operatore controllava visivamente 45.000 tappi all'ora. Quindi venivano preparati lotti da 10.000 tappi e un secondo operatore chiudeva manualmente i sacchetti e le scatole di cartone, per poi sistemarli sui pallet.

Grazie alle 3 nuove linee di confezionamento automatizzate, i tappi vengono ora convogliati in una macchina di controllo ottico che, sfruttando l'intelligenza artificiale, ne verifica la qualità e la conformità. I lotti vengono poi gestiti direttamente dalla nuova confezionatrice e un robot chiude i cartoni e li posiziona su un pallet in modo autonomo.



Questo nuovo impianto industriale offre 3 vantaggi significativi per Diam Bouchage:

- **Miglioramento delle competenze degli operatori:** il controllo visivo era difficile e faticoso, e a ciò si aggiungeva lo sforzo fisico di trasportare sacchi di tappi di oltre 10 kg. Diam Bouchage ha affiancato i propri collaboratori nella trasformazione della loro mansione, affinché diventassero operatori specializzati di questa nuova macchina.

Tre dipendenti sono stati appena assunti a tempo indeterminato per supportare la gestione di queste nuove attrezzature. Con questo investimento, lo stabilimento di Céret compie un passo decisivo verso la robotizzazione e la trasformazione delle professioni legate alla manutenzione.

- **Significativo miglioramento della qualità:** grazie all'intelligenza artificiale, questo impianto esclude il rischio di corpi estranei, rafforzando al contempo gli elevati standard di sicurezza

alimentare previsti dalla certificazione FSSC 22000¹. Questo progresso consolida il posizionamento premium di Diam nel settore dei tappi tecnologici, al fianco delle più prestigiose tenute vitivinicole del mondo.

- **Maggiore reattività:** in un mercato che opera sempre più con una logica "just-in-time", il nuovo impianto di imballaggio permette di confezionare fino a 3 milioni di tappi al giorno.

Un investimento di rilievo in linea con la forte presenza industriale francese di Diam Bouchage

L'investimento per realizzare questa nuova area di confezionamento ammonta a **3,6 milioni di euro**:

" Confezioniamo circa 500 milioni di tappi all'anno nel nostro stabilimento di Céret, destinati a tutto il mondo. Era importante avvalersi prevalentemente di fornitori di impianti francesi per accompagnarci nell'automazione del nostro sistema di confezionamento. I team sono orgogliosi di partecipare alla trasformazione dello stabilimento per affrontare le sfide attuali e future. " spiega François Garcia, Direttore dello stabilimento Diam Bouchage di Céret.

"In continuità con questo progetto e in linea con i nostri obiettivi per il 2030, è previsto il lancio di 4 nuovi prodotti nei prossimi 12 mesi nel sito di Céret. Ciò conferma l'impegno del Gruppo per la propria impronta industriale francese, occitana e catalana. " precisa Eric Feunteun, Direttore Generale di Diam Bouchage.

A proposito di Diam Bouchage

Divisione Tappi del gruppo francese Oeneo, Diam Bouchage è il leader mondiale dei tappi tecnologici in sughero. Inventore del tappo "senza gusto di tappo" Diam Bouchage ha creato il processo Diamant® 20 anni fa, utilizzando le proprietà della CO2 supercritica per estrarre i composti volatili dal sughero e offrire così a tutti i tappi Diam una neutralità organolettica senza pari. Con sede a Céret, nei Pirenei Orientali (66), l'azienda è diretta da Éric Feunteun e conta 653 dipendenti distribuiti su 3 siti di produzione: Céret in Francia, San Vicente de Alcantara in Spagna e Fiaes in Portogallo. Progetta, produce e commercializza soluzioni di tappatura per vini fermi, spumanti e liquori, vendute in tutto il mondo attraverso una rete di oltre cento distributori. Diam Bouchage realizza un fatturato di 222,5 milioni di € al 31 marzo 2025 e produce 2 miliardi di tappi all'anno.

Contatto stampa

Agence la Cerise – Chloé Torz-Dupuis & Bérénice Laconte - lacerise@agencelacerise.com - 06 12 28 31 55 / 07 59 50 78 59
Diam Bouchage – France Auger – auger@diambouchage.com – 06 35 07 08 92

¹ La certificazione FSSC 22000, basata sulla norma ISO 22000, combina i requisiti condivisi da distributori e produttori in materia di sicurezza alimentare.