

# À Céret, Diam bouchage produit 3 millions de bouchons par jour

Le producteur de bouchons Diam Bouchage a investi, en 2015, dans une unité flambant-neuve de CO<sub>2</sub> supercritique sur son site de Céret. 30 M € pour réaliser ici ce qui fait la marque de fabrique des bouchons Diam : la suppression de nombreuses molécules, dont le TCA, responsable du fameux goût de bouchon. Visite guidée.



## Un quatrième état "visqueux"

"C'est ce que j'appelle un état visqueux, à la fois liquide et gazeux" précise le directeur Recherche & Développement de Diam Bouchage, Christophe Loisel. Que vient donc faire un état "visqueux" dans la conception de bouchons en liège ? C'est là toute l'histoire du procédé Diam. Le scientifique nous fait sentir trois verres remplis de liquides variant du doré au brun. Dans le premier, il s'agit d'extrait brut de liège. L'odeur incite immédiatement à un geste de recul, en répulsion. Dans le deuxième, le liège est traité à la vapeur d'eau. L'odeur est moins concentrée mais tout de même présente. Dans le troisième, on a beau renifler encore et encore, rien. Pas d'odeur. Enlever le goût dit "de bouchon", provoqué par le TCA, le trichloroisole, c'était l'obsession de l'en-

treprise, et c'est chose faite depuis une dizaine d'années, grâce à un procédé breveté, utilisant le CO<sub>2</sub> supercritique. "Nous achetons des chutes de liège sur le bassin méditerranéen, explique Christophe Loisel. On enlève la partie boisée, la lignine, et on récupère le cœur du liège, c'est la partie noble : la subérine. C'est une molécule très élastique. On le broie pour en faire un granulé, dont on remplit nos autoclaves. On fait entrer le CO<sub>2</sub> supercritique, qui, comme un gaz, se diffuse bien, et comme un liquide, nettoie."

Le CO<sub>2</sub> gazeux est comprimé à 100 bars et chauffé à 50°C. "Il emporte toutes les molécules aromatiques du liège", c'est à dire le TCA mais aussi, en tout, 150 molécules qui pourraient avoir une incidence sur le vin. Un procédé déjà bien connu dans la parfumerie ou le café décaféiné, mais, avant Diam, jamais utilisé pour les bouchons. Et qui a fait le succès de l'entreprise, qui totalise, sur son bilan 2015-2016, un chiffre d'affaires de 109 M €. Le groupe, qui broyait et nettoyait jusqu'ici la totalité de son liège au CO<sub>2</sub> supercritique sur son autre site, en Espagne, a donc augmenté sa capacité de production en créant cette unité à Céret.

## 180 salariés

L'usine a ainsi pu embaucher, en tout, une vingtaine de personnes supplémentaires. Ce sont désormais 180 salariés qui travaillent sur ce site de 60 000 m<sup>2</sup>, à la production de bouchons de vins effervescents et spiritueux et à la finition de bouchons de vins tranquilles produits sur le site espagnol du groupe. Pas moins de 3 millions de bouchons sortent par jour de l'usine céretane... Pour une production totale de 1,3 milliards de bouchons entre les deux sites de pro-

duction, quand 18 milliards de bouteilles sont vendues dans le monde chaque année ! Diam exporte dans plus de 42 pays, "dans tous les pays où il y a du vin, des spiritueux ou de la bière en fait" sourit Elise Noirault. "C'est un peu comme les frigidaires, le nom de la marque est devenu dans l'esprit des gens celui du produit... Diam est devenu un produit à part entière, à côté des bouchons en liège naturel, à vis, en verre, etc." explique Christophe Loisel.

## Bientôt des bouchons connectés ?

Pour autant, l'entreprise se veut pas s'endormir sur ses lauriers. Elle consacre environ 2 % de son chiffre d'affaires à la R&D pure. "Huit personnes travaillent dans ce service, pour certaines venant de secteurs très différents. Car trois grands axes guident leurs travaux : le premier c'est la perméabilité. Le deuxième c'est d'obtenir des produits biosourcés : il y a des ingrédients pétrosourcés (un liant et des microsphères sont utilisés, NDLR). Le troisième, c'est un éventuel lien avec les technologies digitales. On travaille avec le CEA." Demain, des bouchons connectés ? "C'est une idée. Mais à condition que le bouchon apporte des informations qui ne puissent pas être apportées par l'étiquetage ou la capsule."

Fanny Linares

## Du bouchage à la tonnellerie, un mastodonte du secteur

Diam bouchage constitue, avec la société Piedade, le pool "bouchage" du groupe Ceneo. Une seconde branche, axée sur l'élevage, regroupe les œnologues-conseils de Vivelys et le fabricant de tonneaux Seguin Moreau. Ceneo a engrangé, en 2015-2016, un chiffre d'affaires total de 213 M €.

## Des produits "adaptés aussi aux petits domaines"

Diam Bouchage a beau réaliser un chiffre d'affaires de 109 M €, l'entreprise travaille aussi pour les petits clients. "La semaine dernière, je suis allée livrer 1 000 bouchons pour les 1 000 premières bouteilles d'un nouveau viticulteur dans la région" explique Elise Noirault. Avec pour marque de fabrique une personnalisation des produits.

