



ŒNOFUTUR :

ECO-ŒNOLOGIE: INNOVATION ET DURABILITÉ

16 AVRIL 2026



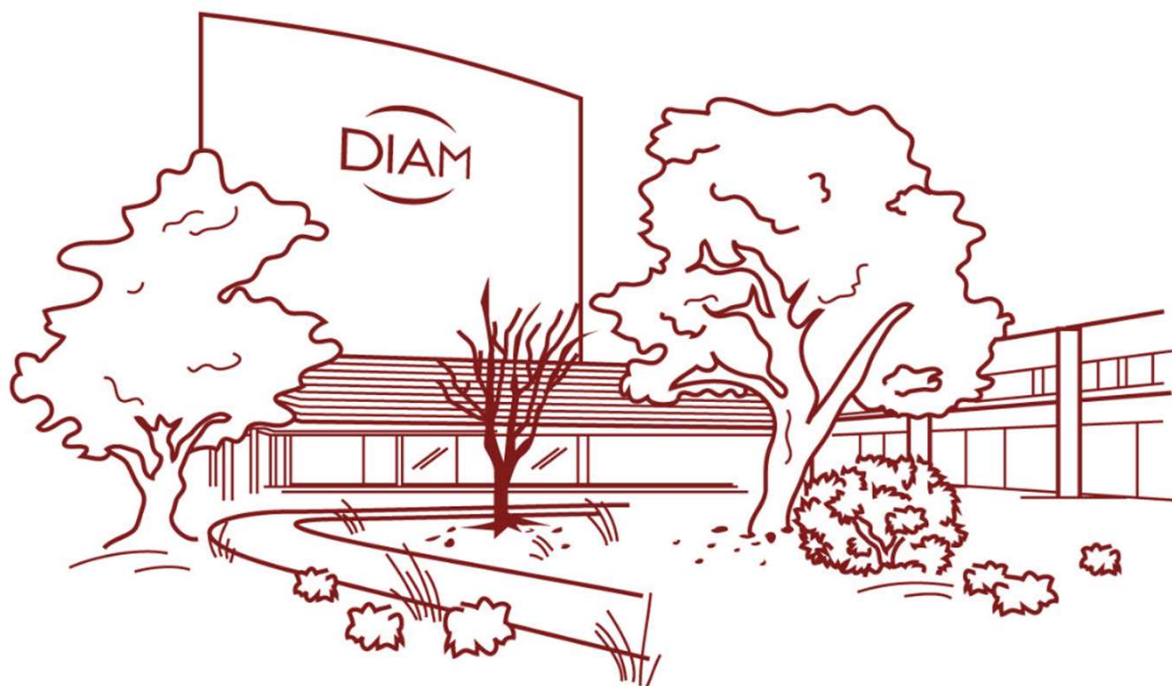
LA RSE CHEZ DIAM

Stratégie & Résultats

Caroline Forgues – Responsable RSE



Diam Bouchage en quelques chiffres



222
M€



16.000
clients



85
pays



3
unités de
production


OENEO

WE CARE ABOUT YOUR WINE

CA 24-25 : 305 M€

DIAM
BOUCHAGE

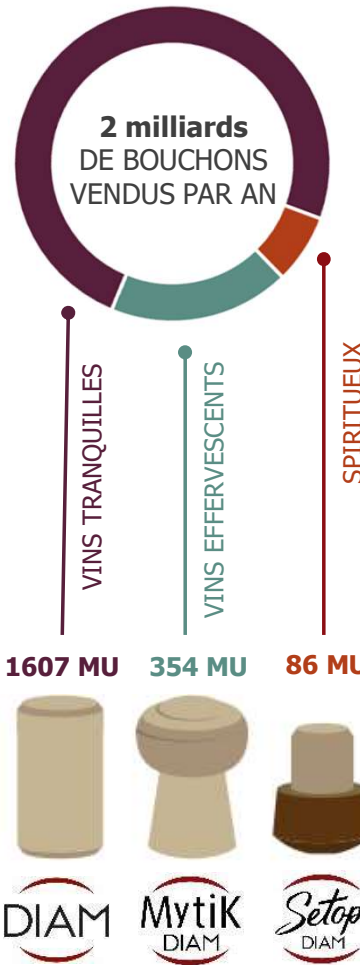
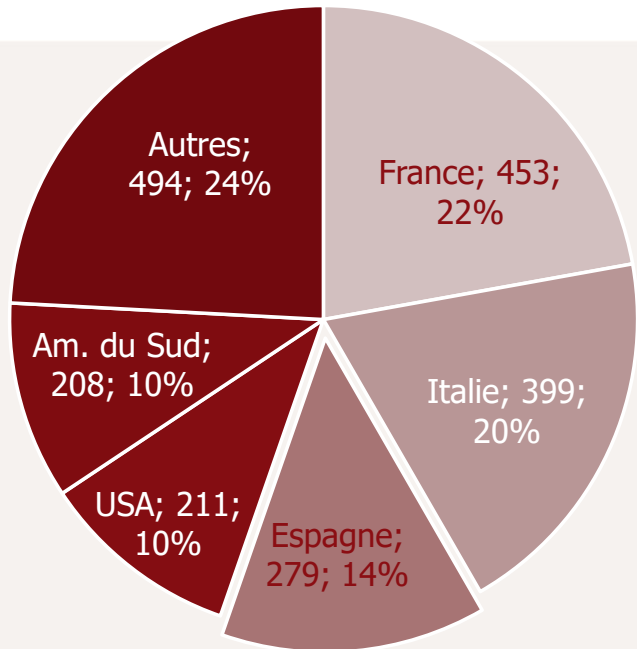



vivelys
WINE BY DESIGN


BOISÉ

DIAM
BOUCHAGE

Diam Bouchage en quelques chiffres





SÉCURITÉ

Les bouchons Diam apportent une neutralité sensorielle inégalée grâce au procédé Diamant®.

HOMOGENÉITÉ

Grâce au mode de fabrication, tous les bouchons disposent des mêmes caractéristiques et propriétés.

ADAPTABILITÉ

La « recette » Diam s'adapte aux souhaits du vinificateur, notamment en termes de perméabilité.

Un bouchon technologique de précision



Homogénéiser
la structure
grâce à la
granulation du
liège

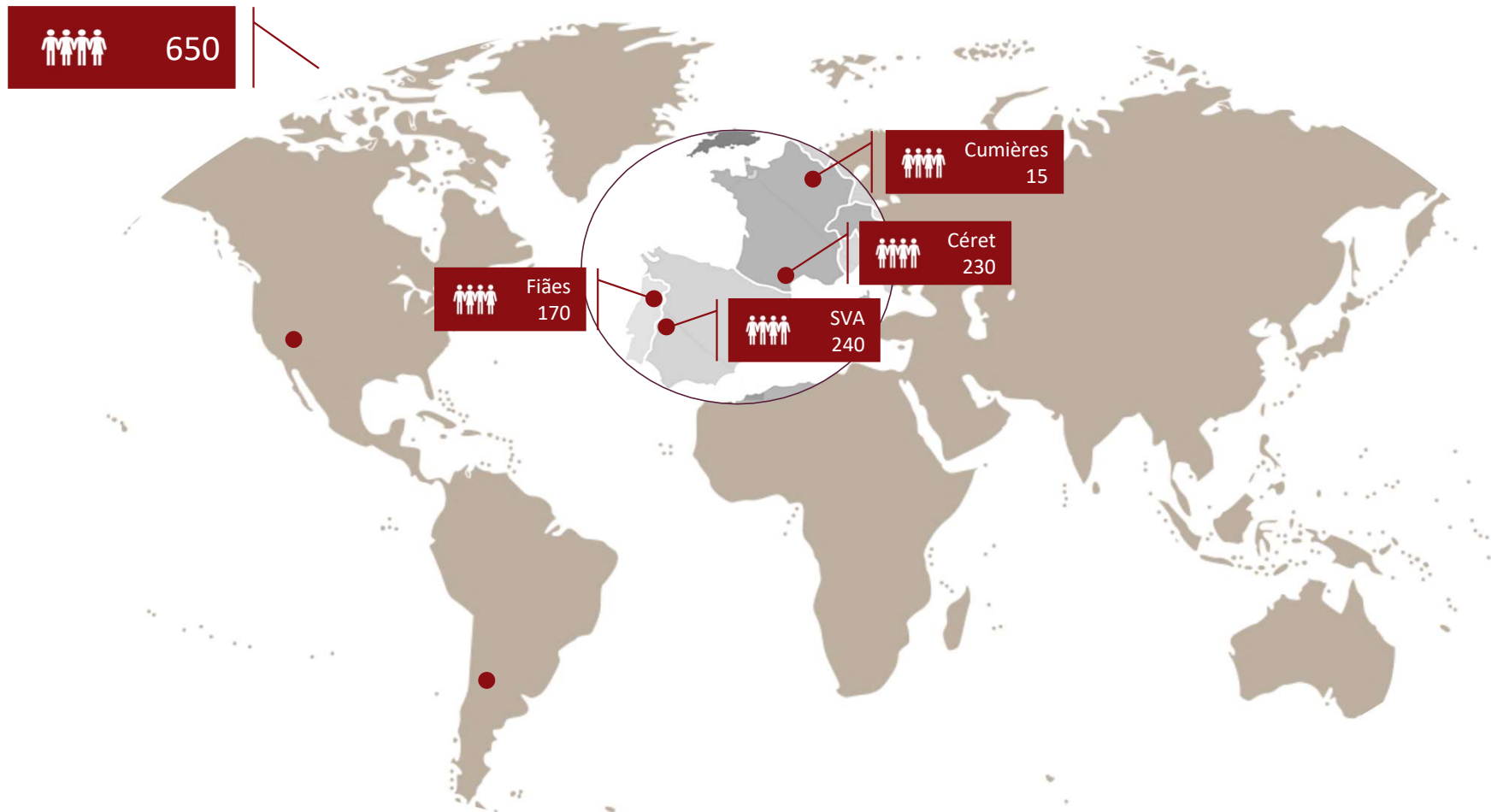


Garantir la
sécurité
sensorielle grâce
au procédé
DIAMANT®

DIAMANT® une
invention Diam
Bouchage, brevetée
en 2004 pour
l'extraction du TCA
au CO2 SC



Implantations



Notre **stratégie RSE**
au service de notre
raison d'être



DIAM[®]
BOUCHAGE



Notre raison d'être



Passionnés de l'art et de la culture du vin,
conscients de l'urgence des défis environnementaux et
sociétaux,
convaincus que l'innovation éclairée
doit servir le bien commun,
nous voulons utiliser nos savoir-faire et forces vives au service
du développement durable du secteur vitivinicole.

Nous innovons pour perpétuer
la grande histoire du vin.



Culture & Savoir-faire

Favoriser une culture
ouverte et développer
nos talents.



Ressources & Environnement

Préserver les ressources
et minimiser notre
impact.



Produits & Services

Innover pour une
vitiviniculture saine
et durable au service
des consommateurs.



Culture & Savoir-faire

Favoriser une culture ouverte et développer nos talents.

1

SÉCURISER L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



2

DÉVELOPPER NOS SALARIÉS DANS UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL POSITIF



3

FAVORISER UNE CULTURE D'ENTREPRISE INCLUSIVE, OUVERTE ET CONTRIBUTIVE

1 SANTE-SECURITE

Vers une culture de sécurité

Un projet engagé depuis 2022 :
Formations, visites sécurité, accueils,
...

Jusqu'à la certification en 2025



→ Une réduction significative des accidents de travail





2 FORMATION

À nos métiers et au delà

Développer une culture commune :

- Œnologie
- Fresque du climat / Enjeux environnementaux
- Égalité-Diversité
- Cybersécurité
- Intelligence artificielle

CHARTRE ÉGALITÉ-DIVERSITÉ

La diversité de chacun fait la richesse de tous

Oeneo est un groupe d'entreprises implantées internationalement, composé de femmes et d'hommes de cultures, de langues, de parcours diversifiés. Notre culture se nourrit d'éthique professionnelle, de solidarité, de tolérance et de nos différences.

La diversité des profils fait la force de nos entreprises, et nous plaçons les principes d'égalité et de diversité au cœur de nos engagements sociaux et d'entreprise.

Cette Charte affirme nos valeurs autour de cinq principes qui constituent le socle sur lequel nous déploierons nos actions dans les prochaines années.

Cette politique volontariste implique de rendre incontournables l'égalité et la diversité dans le dialogue social, et s'appuie sur la mobilisation de toutes et tous.

Au sein de chacune de nos entreprises, les directions des Ressources Humaines et les Référents Égalité-Diversité seront les partenaires de ce dispositif pour définir nos objectifs et accompagner nos plans d'actions.

Nous comptons également sur vous, collaboratrices et collaborateurs du groupe Oeneo, pour nous aider à porter, ensemble, les principes d'égalité et de diversité."

JANVIER 2023 | À BORDEAUX



KARINE HERREWYN
Directrice générale
Vivelys

MAGDELEINE ALLAUPE
Directrice générale
Seguin Moreau

DOMINIQUE TOURNEIX
Directeur général
Diam Boudage
Directeur général
Oeneo

NOS CINQ ENGAGEMENTS

1. Développer une culture d'entreprise ouverte aux différences, où la diversité est considérée comme un atout.

2. Assurer l'égalité d'accès à l'emploi et diversifier les profils dans nos entreprises.

3. Garantir à tous nos collaborateurs une égalité de traitement à chaque étape de leur parcours professionnel.

4. Concilier vie professionnelle et vie personnelle.

5. Mettre en place une tolérance zéro à la discrimination et au harcèlement.



3 EGALITE-DIVERSITE

Une culture d'entreprise inclusive, ouverte et contributive



La **diversité** de chacun fait la **richesse** de tous

EGALITE-DIVERSITE

Une culture d'entreprise inclusive,
ouverte et contributive

Livrets & Protocole



Sensibilisation & Formation



La **diversité** de chacun
fait la **richesse** de tous

Partenariats

DuoDay

nQT
POUR L'ÉGALITÉ VERS L'EMPLOI

RUN
MY UPVD
TOUS UNIS POUR UN MÊME DÉFI

CHIFFRES CLES

91%

CONTRATS A DUREE
INDETERMINEE

31%

POSTES DE CADRES POURVUS
PAR DES FEMMES
(23 % dans l'effectif global)

96%

PART DE L'EFFECTIF AYANT
SUIVI AU MOINS UNE
FORMATION DANS L'ANNEE

2%

DES EFFECTIFS BENEFICIENT
D'UNE RECONNAISSANCE
RQTH

2025 

ACCORD EGALITE
FEMMES-HOMMES

13

HEURES DE FORMATION EN
MOYENNE PAR
COLLABORATEUR

11

TAUX DE FREQUENCE DES
ACCIDENTS DU TRAVAIL

83 sur 100

INDEX D'EGALITE
PROFESSIONNELLE
FEMMES-HOMMES - 2026

393k€

MONTANT DEDIEE
A LA FORMATION



Ressources & Environnement

Préserver les ressources
et minimiser notre
impact.

1

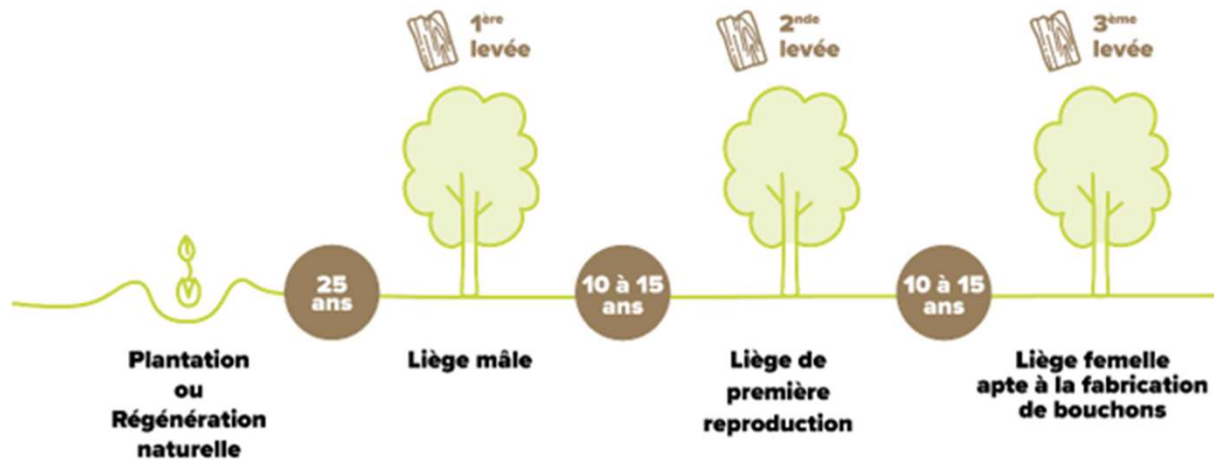
S'ENGAGER POUR LA PÉRENNITÉ
DE NOTRE RESSOURCE

2

MINIMISER
NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

1

Le liège *Un matériau naturel et renouvelable*

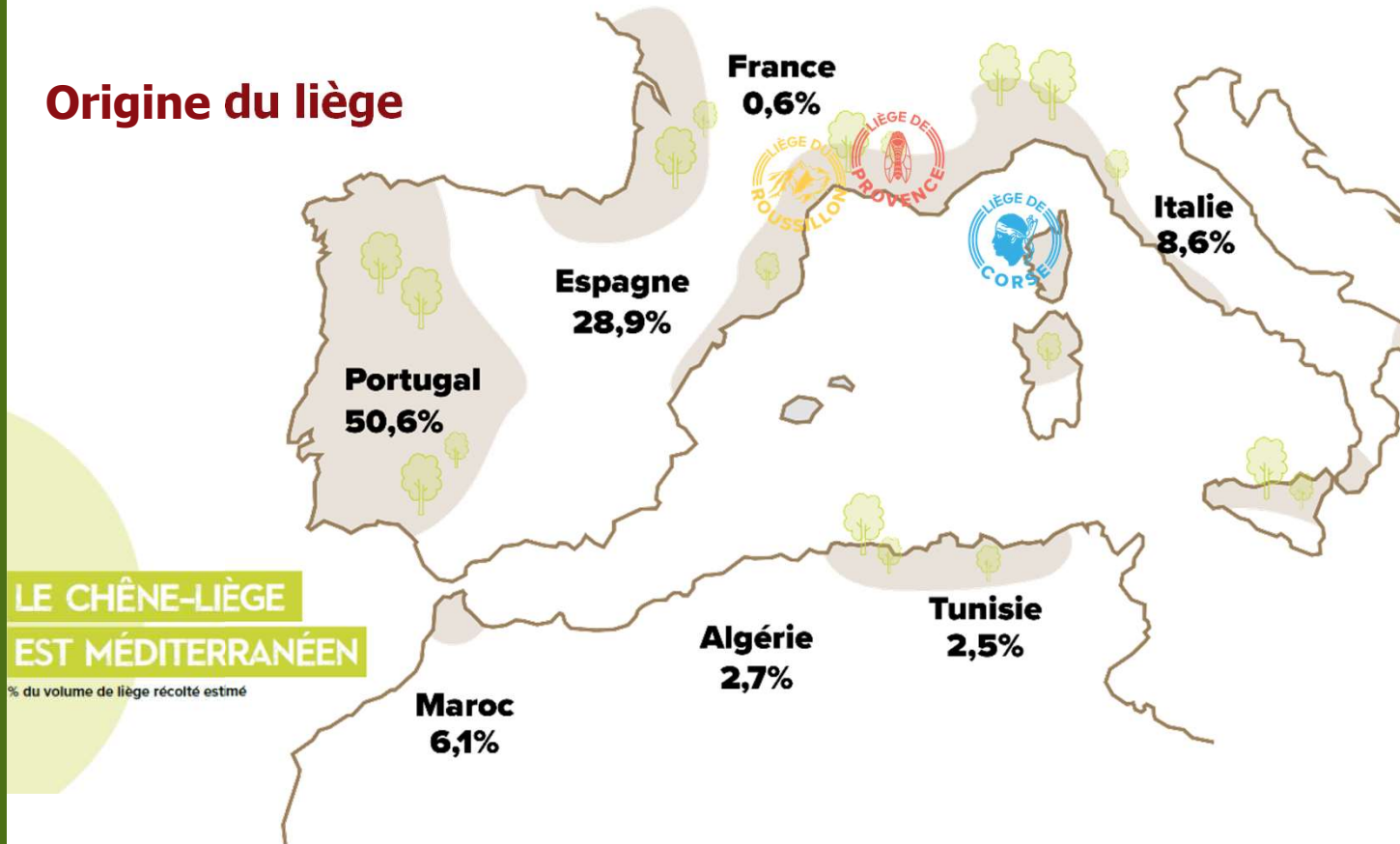


1

Soutenir la suberaie française

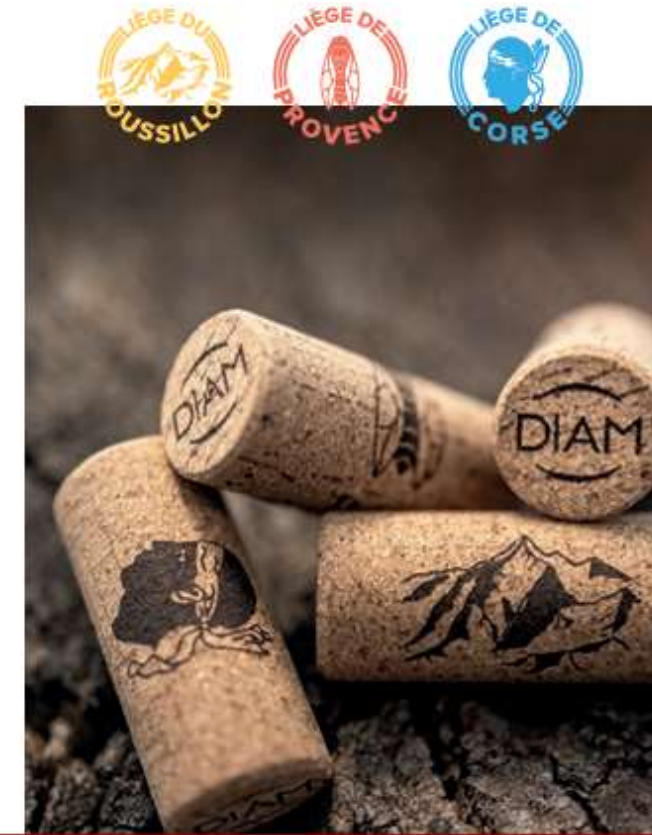
en valorisant le liège de région

Origine du liège



LE CHÊNE-LIÈGE
EST MÉDITERRANÉEN

% du volume de liège récolté estimé



1

Renouveler la suberaie

Nos plantations expérimentales

"Alpalante"
Estremadura



"Mas Valette"
Pyrénées Orientales



Depuis 2023, DIAM a investi dans des parcelles expérimentales en Espagne et en France pour tester et valider une nouvelle culture de chêne-liège, avec un appui ponctuel d'eau en goutte à goutte pour une croissance continue de l'arbre.

Le temps de récolte du liège est raccourci, ce qui favorisera les plantations, et la capacité de séquestration de carbone est améliorée.

Joaquin HERREROS
Directeur Gestion Forestière
et Relations Institutionnelles



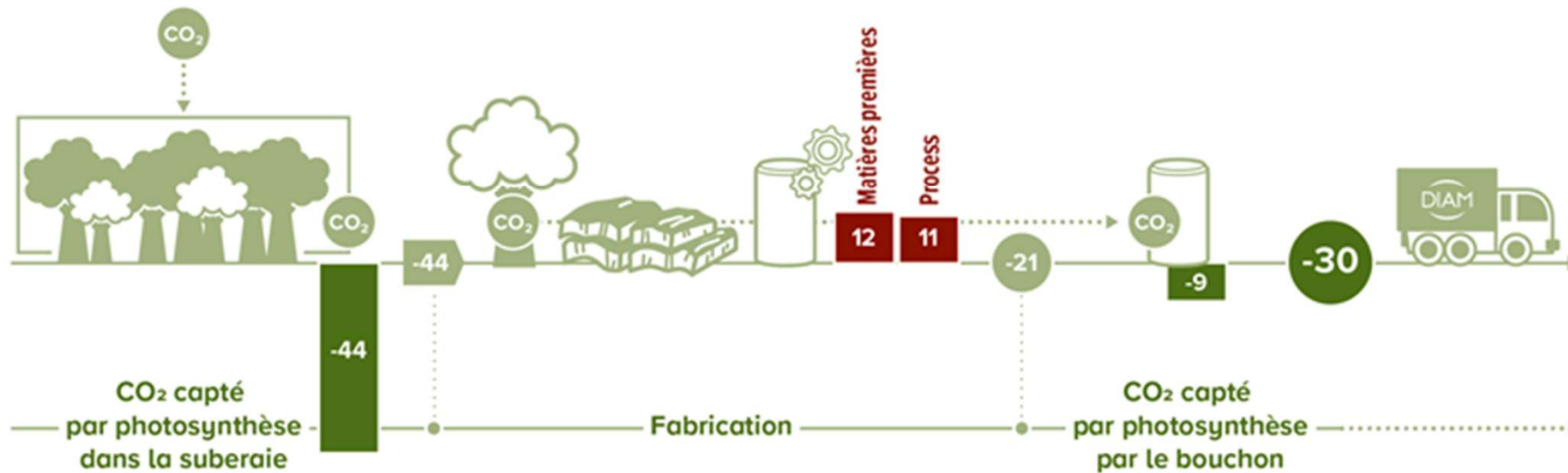
1

Evaluer

*l'empreinte carbone de nos produits
selon le référentiel ISO 14067*

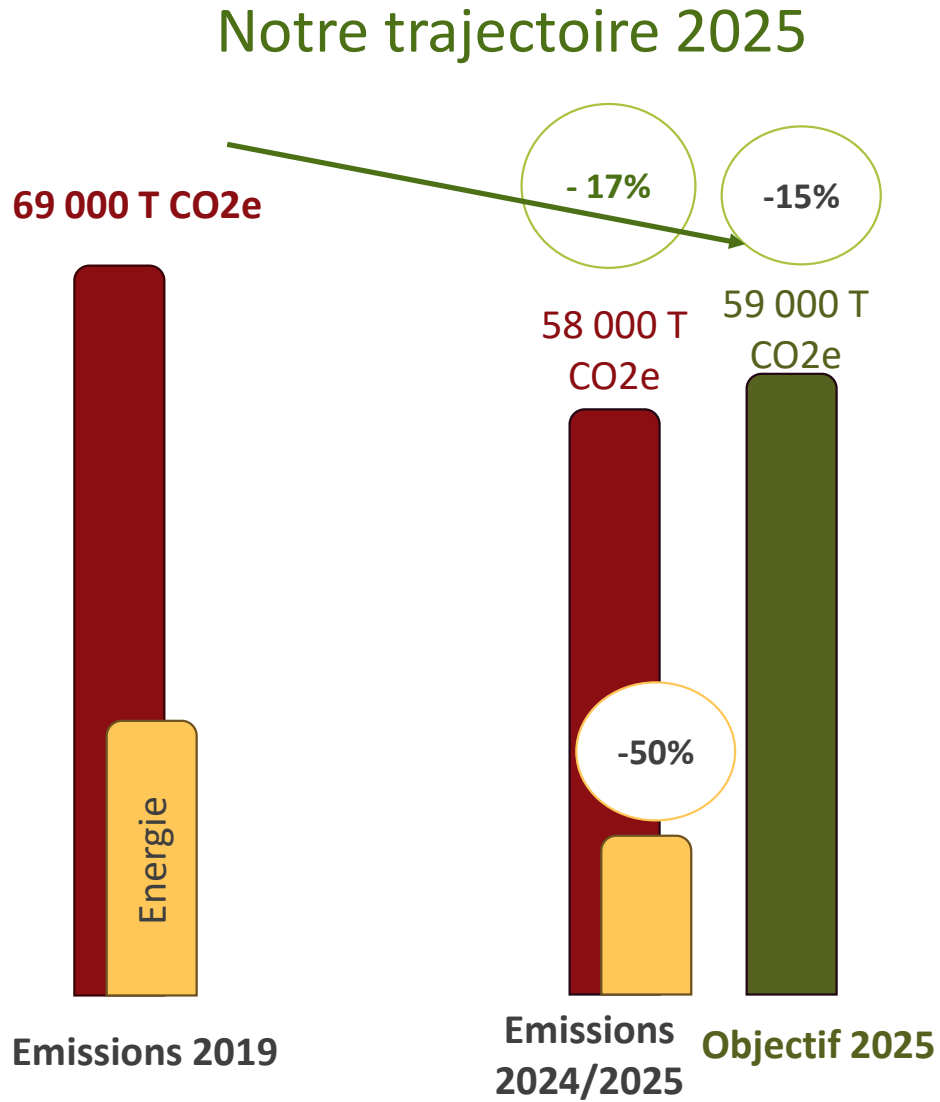


Impact carbone DIAM5 – kg CO₂e/1000



2 Réduire

nos émissions de gaz à effet serre



2 Réduire

nos émissions de gaz à effet serre

69 000 T CO₂e



Emissions 2019

58 000 T CO₂e



Emissions 2024/2025

Notre trajectoire 2030

-33%

39 000 T CO₂e



Objectif 2030



2 En action sur nos sites

Consommer moins d'énergie

Récupération de chaleur sur les unités de nettoyage du liège.

Réduction de la consommation électrique par des installations dernières générations (compresseurs, mouleuses etc...)

En 5 ans :

- **8%** Electricité

- **70%** Gaz

Produire de l'énergie de source renouvelable

Valorisation sous forme de chaleur des poussières de liège issus de nos procédés

40%

De nos consommations proviennent de la biomasse

Construction de centrales solaires sur l'ensemble de nos sites

30%

De notre électricité autoproduite en **2030**



2 **En action** sur nos sites

Réduire la gâche

Amélioration continue des process de production pour réduire les pertes matières.

Investissement dans des outils de pilotage pour optimiser nos consommations.

Réduire les émissions de nos flux routiers

Engagement 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.



2

En action

par la participation

CHALLENGE PLANÈTE DIAM EN CHIFFRES



CHALLENGE TERMINÉ

172
Inscrits

222
idées

1700
votes

100 participants
au quiz

Idées publiées par pays



👏 Merci pour votre engagement !

Merci à toutes et tous pour votre implication dans le challenge Planète Diam.

Grâce à votre créativité et à votre mobilisation, vous avez activement contribué à imaginer des solutions concrètes pour réduire l'impact environnemental de notre entreprise.

Un vrai succès collectif 🙌



Produits & Services

Innover pour une
vitiviniculture saine
et durable au service
des consommateurs.

1

**INNOVER
VERS LA DURABILITE
DANS UNE DÉMARCHÉ D'ÉCO-CONCEPTION**



2

**INNOVER
POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX
ENVIRONNEMENTAUX DE LA
VITIVICULTURE**



Diam Bouchage : 3 axes de recherche forts au service de votre vin



Naturalité & circularité
des matières premières



Esthétiques
des bouchons



Gestion
des échanges gazeux



1 **Innover** vers la durabilité

« **SETOP Element** »

La **circularity** au service de

l'esthétique

dans le domaine des spiritueux

1 Innover vers la durabilité



Liant végétal

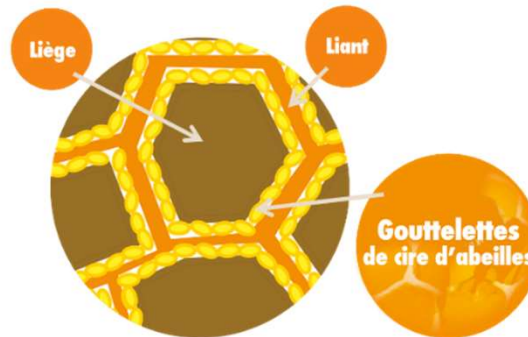
Polyols 100% végétaux

Sans allergène

Garantie sans OGM

Propriétés mécaniques contrôlées

Neutralité sensorielle



Emulsion de cire d'abeille

Une cire d'abeille 100% naturelle (CE)

Travaillée en émulsion pour une
parfaite homogénéité

Stable et hydrophobe pour un
vieillessement du bouchon maîtrisé

Neutralité sensorielle



2 **La connaissance** pour comprendre et anticiper les conséquences du changement climatique



Alexandre PONS
Chercheur détaché
à l'Institut des sciences
de la vigne et du
vin (Université de
Bordeaux), OENEO



Le changement climatique influence la composition des raisins donc le profil aromatique et la capacité de conservation des vins. La connaissance des marqueurs moléculaires permet d'identifier les solutions d'adaptation.

Mise en application sur deux appellations :

Vins rouges de Bordeaux (ISVV) : Effets des stress hydrique et thermique sur la composition et le potentiel de garde des vins. Applications à l'étude de l'impact des pratiques culturales et de l'encépagement

Vins blancs de Chardonnay de Bourgogne (BIVB) : potentiel de garde en fonction de la date de vendanges. Développement d'outils pour identifier la date optimale

2 La gestion de l'oxygène pour répondre aux enjeux environnementaux de la vitiviniculture



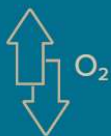
Gérer l'impact de la **surmaturité des raisins** due au changement climatique en conservant la fraîcheur aromatique des vins

Protéger le vin avec la **juste quantité de sulfites** à l'embouteillage



Le pôle Œnologique de notre R&D

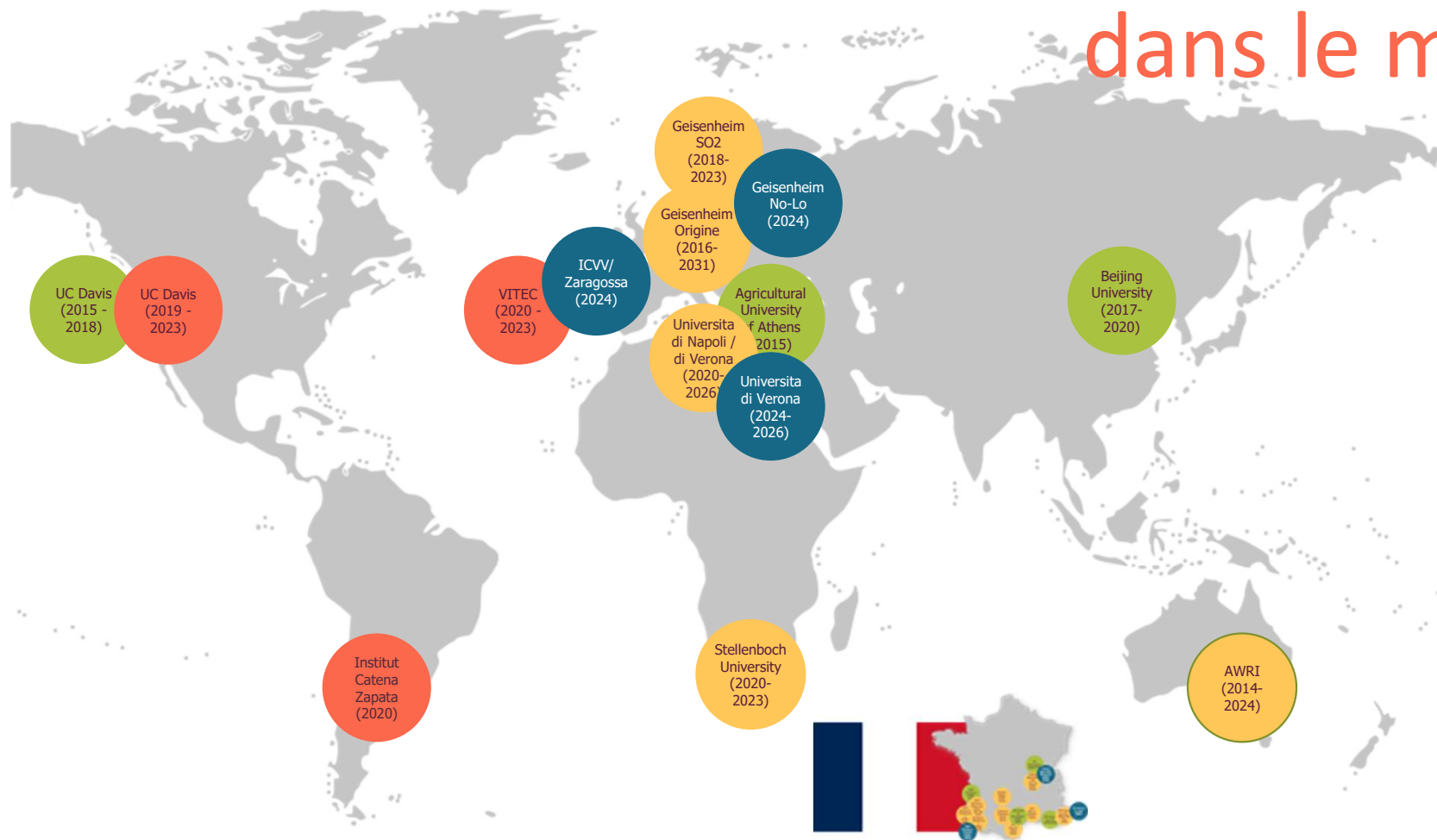
au service de la compréhension des échanges gazeux et de leur application



Gestion
des échanges gazeux

en partenariat avec les principaux centres de recherche

dans le monde



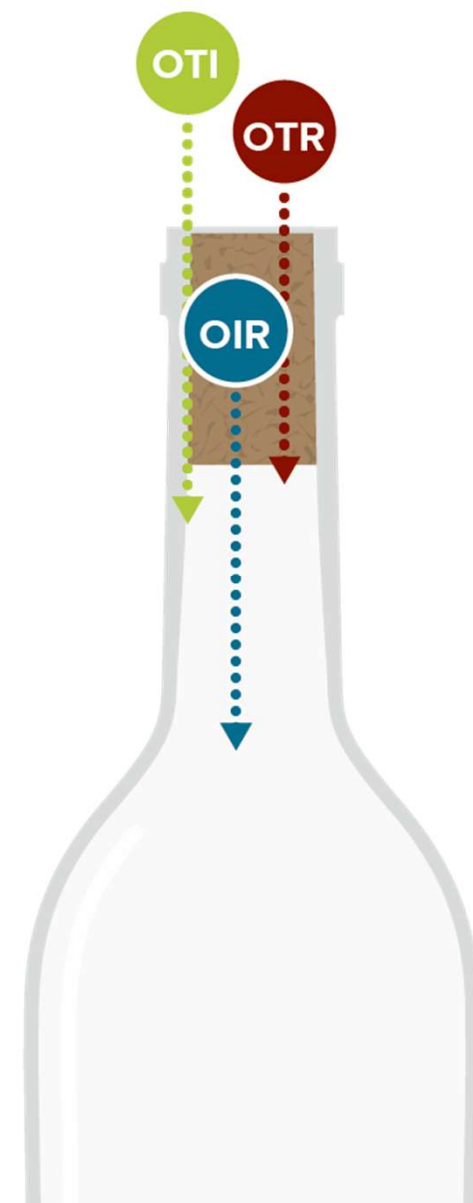
La perméabilité c'est quoi ?

- 1 RELARGAGE**
de l'oxygène contenu dans les cellules de liège dans la bouteille.
- 2 TRANSFERT**
d'oxygène à travers le bouchon.
- 3 INTERFACE**
Passage d'oxygène entre le bouchon et le verre. Phénomène qui s'amplifie lorsque le bouchon se fatigue.

**OIR =
Oxygen
Initial
Release**

**OTR =
Oxygen
Transfer
Rate**

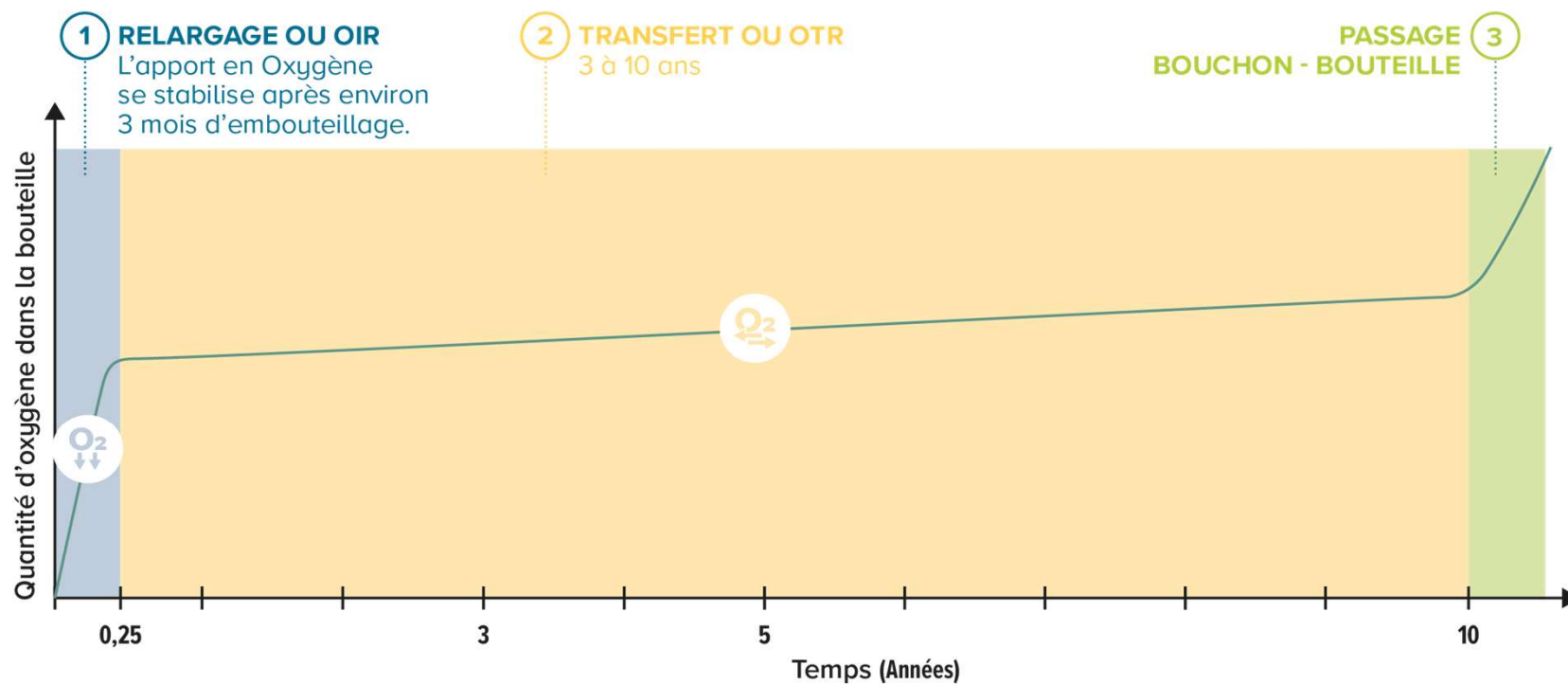
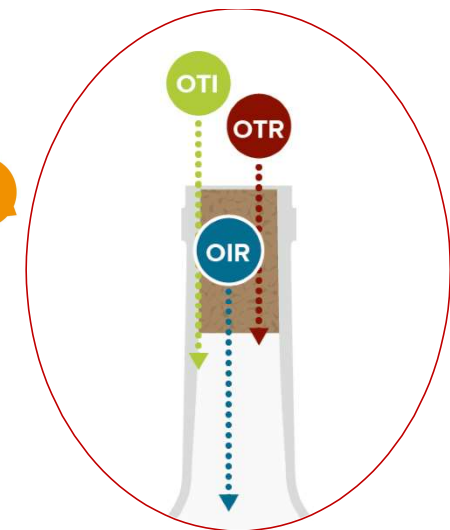
**OTI =
Oxygen
Transfer
Interfac
e**



La perméabilité du bouchon c'est quoi ?

1mg d'oxygène fait réagir 4mg de SO2 libre.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Maitriser l'oxygène pour avoir le choix





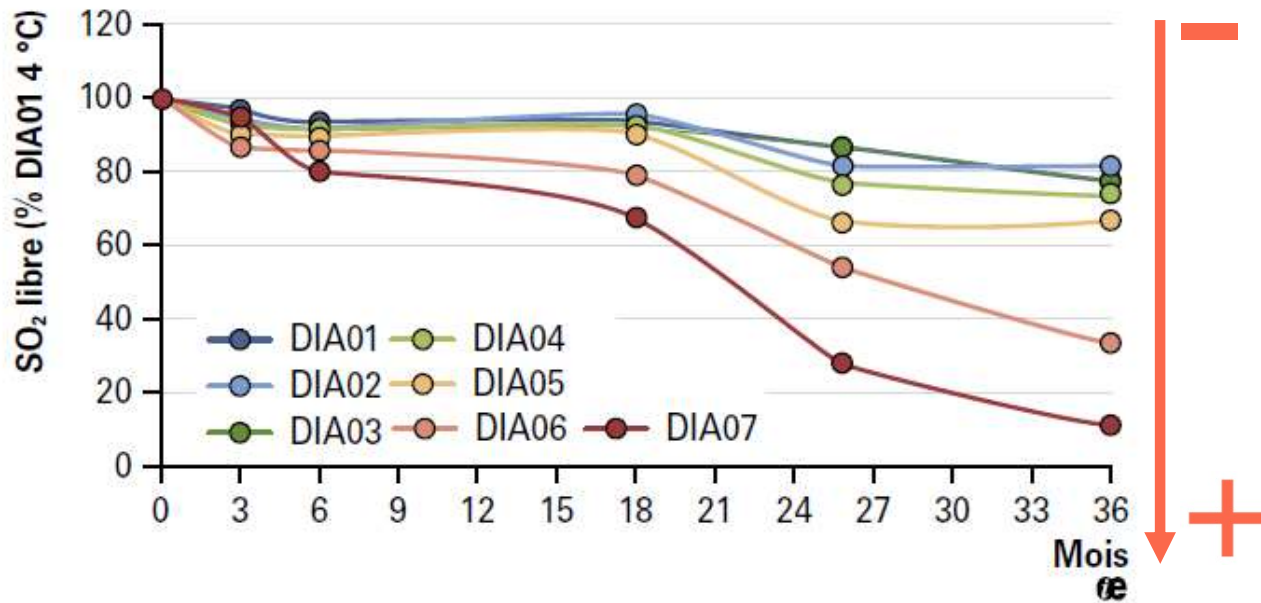
	 RETOUR ÉLASTIQUE (N/cm ²)	 PERMÉABILITÉ	 OIR 1 - 6 MOIS (mg)	 OTR OTR + 6 MOIS (mg/an)
DIAM 30	≥ 3,2	Très faible	0,8	0,3
DIAM 10	> 2,8			
DIAM 30 [*]	≥ 3,2	Faible	1,1	0,3
DIAM 10 [*]	> 2,8			
DIAM 5 [*]	> 2,5			
DIAM 3 [*]	> 2,2	Moyenne	1,6	0,6
DIAM 5	> 2,5	Faible	1,3	0,4
DIAM 3	> 2,2			
DIAM 2	> 1,6			
		Moyenne	1,6	0,6

Illustration sur les vins rosés

■ Figure 1: Évolution du SO₂ libre au cours de la conservation.

Les résultats sont exprimés en pourcentage de la concentration de l'échantillon comparé à la concentration de l'échantillon correspondant DIA01 4 °C au même temps.



Après 36 mois de garde, le panel de dégustateurs perçoit les vins bouchés avec les obturateurs les plus étanches comme étant **plus fruités**, plus acides et ayant conservé **une plus grande intensité aromatique**.

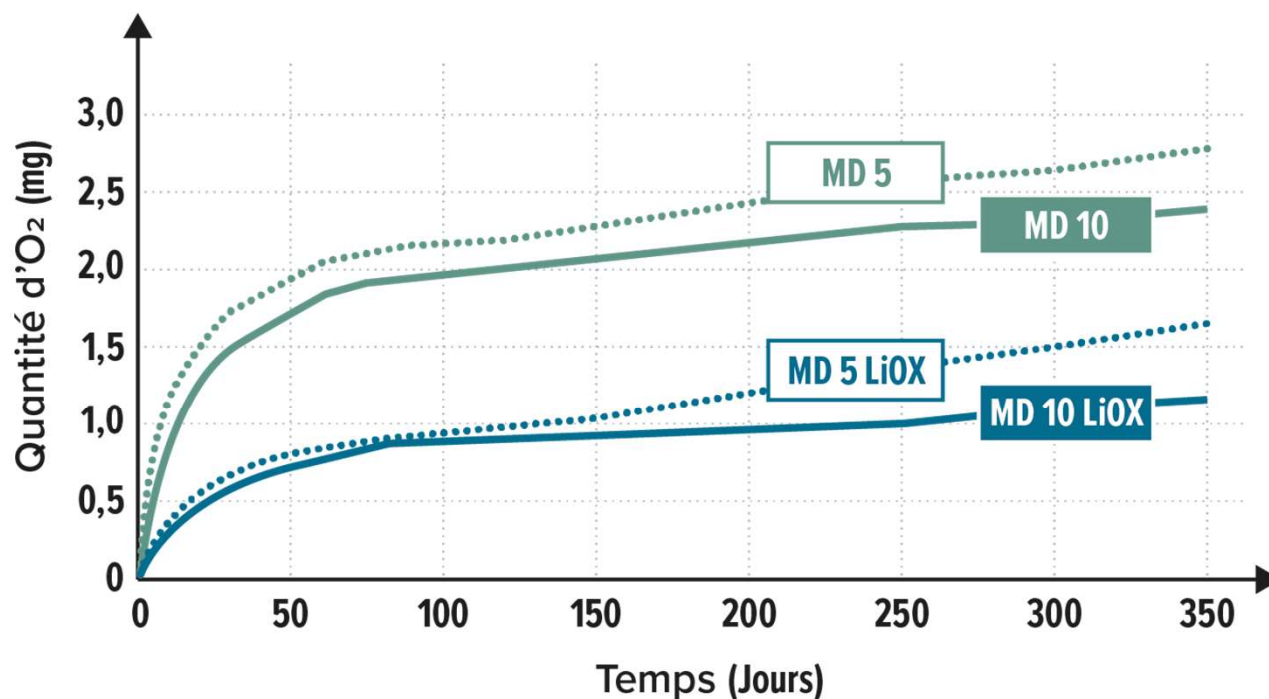
Application aux vins effervescents

LiOX
BY DIAM

préserver la
fraicheur et
la précision
aromatique
de vos vins !



LiOX agit au niveau de l'OIR



	O_2 ↓	O_2 ↔	CO_2 ↘
	OIR (mg)	OTR (mg/an)	PERTE EN CO_2
		LiOX	
MytiK 10 DIAM	2,1	< 1,1	0,4
MytiK 5 DIAM	2,4	< 1,2	0,7
			Très faible
			Faible

Une durée de **conservation rallongée de 2 ans**

Une même durée de conservation pour des **champagnes sans sulfites**

LA RSE CHEZ DIAM

Ecouter

Accompagner

Anticiper

...

Préparer l'avenir !



Merci de votre
attention

16 avril 2026

