



Diam Bouchage invierte 3,6 millones de euros en un nuevo sistema de envasado controlado por la IA en su planta industrial de Céret (66)

Comunicado de prensa – 23 de abril de 2026

Diam Bouchage, segundo fabricante mundial de tapones de corcho, moderniza sus líneas de envasado en el marco de su plan de modernización industrial Horizonte 2030 con el objetivo de reforzar la competitividad de su planta industrial francesa mediante la calidad, la capacidad de respuesta y unas mejores condiciones de trabajo.

Este proyecto, destacado y elogiado por el ministro de Industria, Sébastien Martin, incorpora la inteligencia artificial en su proceso de funcionamiento y demuestra una vez más la capacidad de Diam Bouchage para invertir masivamente en tecnologías punta y difundir su saber hacer francés a más de 80 países.

El 23 de abril, la empresa de Céret presentó su nueva línea de envasado automatizada en presencia de Pierre Regnault de la Mothe, prefecto de Pirineos Orientales, y de Hermeline Malherbe, presidenta del departamento.

Del control visual a la automatización robotizada: Diam Bouchage innova para aumentar la satisfacción del cliente y mejorar las condiciones de trabajo

Desde enero de 2026, **3 nuevas líneas de envasado automatizadas** sustituyen a las antiguas líneas manuales. Hasta entonces, un operador controlaba visualmente 45 000 tapones por hora. Se formaban lotes de 10 000 tapones y un segundo operador cerraba las bolsas y las cajas manualmente y las colocaba en palets.

Gracias a estas líneas, los tapones se vierten a una **máquina de control óptico, que funciona mediante inteligencia artificial, para verificar su calidad y su conformidad**. A continuación, los lotes se procesan directamente en la nueva ensacadora y un **robot cierra las cajas y las coloca en un palé de forma autónoma**.



Esta nueva herramienta industrial ofrece 3 avances significativos para Diam Bouchage:

- **Mejora de las competencias para los operadores:** el control visual resultaba difícil y agotador, y a esto se añadía el esfuerzo físico que suponía cargar con sacos de tapones de más de 10 kg. Diam Bouchage ha acompañado a sus empleados en la adaptación a sus nuevos puestos de trabajo para que se conviertan en los operadores de esta nueva máquina. Tres nuevos empleados con contrato indefinido ayudarán a controlar estos nuevos equipos. Con esta inversión, la planta de Céret da un paso importante en la robotización y la transformación de los oficios de mantenimiento.
- **Mejora significativa de la calidad:** gracias a la inteligencia artificial, este equipo impide la entrada de intrusos y refuerza al mismo tiempo las elevadas exigencias de seguridad alimentaria que

establece la certificación FSSC 22000¹. Este avance refuerza el posicionamiento de gama alta de Diam en el sector de los tapones tecnológicos, colaborando con las mejores bodegas del mundo.

- **Incremento de la capacidad de respuesta:** en un mercado que funciona cada vez más a flujo tendido la nueva herramienta de envasado permite envasar hasta 3 millones de tapones diarios.

Una importante inversión en consonancia con el arraigo industrial francés de Diam Bouchage

La inversión para dotarse de esta nueva área de envasado se eleva a **3,6 millones de euros**:

«Envasamos cerca de 500 millones de tapones al año en nuestra fábrica de Céret para todo el mundo. Era importante recurrir a una mayoría de fabricantes franceses de equipos para que nos acompañasen en la automatización de nuestra herramienta de envasado. Los equipos están orgullosos de participar en la transformación de la fábrica para afrontar los desafíos actuales y futuros», explica François Garcia, director de la fábrica de Diam Bouchage de Céret.

«Siguiendo con la línea de este proyecto, y en consonancia con nuestros objetivos Horizonte 2030, en la planta de Céret está previsto lanzar 4 nuevos productos en los próximos 12 meses. Esto confirma el compromiso del grupo con su presencia industrial en Francia, Occitania y Cataluña», indica Eric Feunteun, director general de Diam Bouchage.

Acerca de Diam Bouchage

Diam Bouchage, división de taponado del grupo francés Oeneo, es el líder tecnológico de los tapones de corcho. Inventor del tapón «sin sabor a tapón», Diam Bouchage creó el procedimiento Diamant® hace 20 años, explotando las propiedades del CO₂ supercrítico para extraer los compuestos volátiles del corcho y proporcionar de este modo a todos los tapones Diam una neutralidad organoléptica inigualada. Establecida en Céret, Pirineos-Orientales (66), la empresa está dirigida por Eric Feunteun y cuenta con 653 colaboradores distribuidos en 3 plantas de producción: en Céret (Francia), San Vicente de Alcántara (España) y Fiaes (Portugal). Diseña, produce y comercializa soluciones de taponado para vinos tranquilos, espumosos y espirituosos vendidos en todo el mundo a través de una red de más de un centenar de distribuidores. Diam Bouchage presenta una cifra de negocio de 222,5 millones de euros a 31 de marzo de 2025 y produce 2000 millones de tapones anuales.

Contacto prensa

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 certificación FSSC 22000, basada en la norma ISO 22000, combina las exigencias comunes de los distribuidores y los industriales en materia de seguridad de los alimentos.