



## Eurodia et sa division œnologique, Oenodia

**Division d'Eurodia Industrie SA, Oenodia, spécialisée dans le vin, est l'un des spécialistes mondiaux des traitements par voie membranaire pour l'industrie viti-viticole. Elle vient de développer un écoprocédé d'acidification des vins, à la fois innovant et naturel.**

### Le groupe Eurodia

Bernard Gillery a fondé Eurodia Industrie SA en 1988 en région Parisienne, puis déménagé en région PACA en 2005 ; Ingénieur en génie des procédés, il a décidé à l'époque de créer une entreprise spécialisée en électrodialyse, dont le cœur de métier serait les techniques séparatives mettant en œuvre des membranes échangeuses d'ions : l'électrodialyse. La société s'est rapidement orientée à 70 % vers l'agroalimentaire, avec un département spécialisé dans la valorisation des lactosérums (petit lait qui, grâce à sa déminéralisation par électrodialyse, devient un des ingrédients entrant dans la formulation des aliments infantiles) : Eurodia est aujourd'hui leader mondial de cette spécialité. L'entreprise s'intéresse également à la chimie verte, avec la mise en œuvre de technologies séparatives utilisées pour la production de nouvelles molécules chimiques destinées à la fabrication de plastiques biodégradables. Outre ses activités dans le domaine œnologique, Eurodia est donc également leader

dans les industries sucrières, laitières et fromagères. Une des forces d'Eurodia est d'être capable de concevoir et réaliser des lignes complètes de fabrication, mettant en œuvre des procédés constitués de diverses techniques séparatives. Elle intervient au niveau mondial grâce à un réseau de sous traitants et partenaires reconnus dans chacun des secteurs industriels mentionnés ci avant.

La plupart des procédés et technologies Eurodia s'exportent à 70 % vers l'étranger : Europe, USA, Moyen-Orient, Amérique du Sud, Asie, Inde, Russie, Australie et Nouvelle Zélande. L'entreprise dispose d'ailleurs d'une succursale aux USA (Ameridia, 6 personnes) et de bureaux commerciaux en Chine et Russie, qui viennent compléter le réseau d'agents, distributeurs et licenciés implantés sur les cinq continents.

La société Eurodia compte 45 collaborateurs (moyenne d'âge 37 ans), de formations diversifiées (ingénieurs en génie des procédés, docteurs en chimie, techniciens en production (BTS) et jeunes en formation alternée). La majorité d'entre eux est basée à Pertuis depuis 6 ans – le siège social parisien ne comportant qu'un bureau. 2 000 m<sup>2</sup> d'ateliers de production, 1000 m<sup>2</sup> de bureaux et deux laboratoires se trouvent sur le site de Pertuis : un laboratoire de



Bernard Gillery

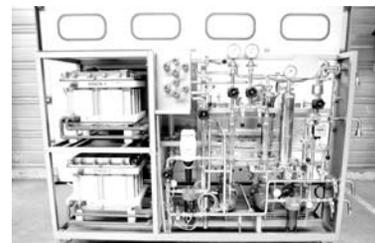
R&D dédié aux analyses de vin et un laboratoire de R&D global pour le reste des activités d'Eurodia (ex : sucre), auxquels s'ajoute une plateforme pilote d'essai pour des essais de faisabilité (300 m<sup>2</sup>). Environ 15 % du personnel est employé en R&D, soit 6 personnes ainsi que des stagiaires. L'équipe R&D collabore avec l'Ecole Centrale, l'INRA, le CIRAD, l'Institut des Membranes de Montpellier, des Instituts étrangers (Inra Australien, instituts œnologiques allemands, suisses et italiens, universités et centres techniques Américains).

Ce choix d'implantation près d'Aix en Provence s'explique par une position centrale au cœur du vignoble européen. Le groupe dispose là d'un véritable pôle industriel technologique, avec notamment la présence de la société Pellenc, leader mondial en viticulture.

### La division « Oenodia »

L'activité œnologique du groupe existe depuis 1996. Intégrée dans les locaux de Pertuis, la division œnologique, Oenodia, est devenue le spécialiste mondial des écoprocédés membranaires innovants, concernant d'abord la stabilisation tartrique. Le raisin étant riche en potassium, il y a un risque de cristallisation qui le rend instable. C'est un problème pour la commercialisation. Jusque là, la méthode du froid est utilisée pour le stabiliser. Oenodia, en étroite collaboration avec l'INRA (Montpellier et Narbonne) propose une alternative avec son système d'électrodialyse. Cet écoprocédé a commencé à être développé entre 1992 et 1996 et l'autorisation de mise sur le marché pour les vins d'appellations, date de 2001. Actuellement, les installations livrées par l'entreprise traitent 3 % du volume mondial, soit 700 millions de litres de vin avec 150 installations réparties dans une vingtaine de pays. La production mondiale est de 26 milliards de litres.

La Division, dirigée par Yannick Le Gratiot, œnologue de formation, vend des installations de traitement de petites et grandes capacités (de 1000 à 20 000 litres/heure) fabriquées en série, contrairement à l'activité de la maison-mère qui réalise des procédés, non standard, livrés clefs en mains. Ces installations s'adressent



Unité acidification 30 hl-h

aux petites comme aux grandes caves et négociants et s'adaptent à toute taille de cave. Cette activité représente 25 % du chiffre d'affaires. Par ailleurs, la division assure le suivi des installations sur site avec son équipe SAV. Cette dernière connaît bien les clients et leurs machines. L'écoute du client est très importante chez Oenodia et les services proposés sont réactifs. Actuellement, 10 salariés travaillent pour la division œnologique.

En collaboration avec les chercheurs de l'INRA, les œnologues d'Oenodia ont développé au cours des dernières années, un procédé d'ajustement du pH, concernant l'acidification du vin. Parfaitement abouti, ce procédé est déjà commercialisé en Afrique du Nord, au Portugal et sur le continent Américain. Le principe est simple : il s'agit de corriger uniquement un excès de potassium, principal responsable du pH élevé, afin de mettre en valeur l'acidité naturelle du vin. Les études de l'INRA l'ont démontré : le traitement électro-membranaire respecte pleinement le type de vin. Il offre ainsi une alternative économique et performante aux additifs utilisés jusqu'ici par les vignerons européens (ex l'acide tartrique). Depuis février dernier, l'acidification des vins par traitement électro-membranaire est officiellement autorisée en Europe.

Côté matériel de laboratoire, les collaboratrices et collaborateurs d'Oenodia travaillent notamment avec le « Stabilab », développé en partenariat avec l'Inra et un constructeur de Montpellier. Cet appareil permet de mesurer le potentiel de cristallisation du vin (degré d'instabilité technique DIT) et donc de vérifier l'efficacité du traitement appliqué par Oenodia. Il est d'ailleurs devenu une référence dans le monde vinicole pour la stabilisation tartrique des vins.

Fort de ses atouts, la division œnologique d'Eurodia entend bien doubler ses effectifs et son activité dans les 4 à 5 ans à venir. Au cours de cette période, d'autres technologies seront développées, afin de se diversifier, tout en gardant les technologies d'électrodialyse et en concevant d'autres techniques séparatives membranaires. Elle compte ainsi répondre de façon écologique et économique aux problèmes liés au réchauffement climatique pour le vin (ajustement du taux d'alcool). En 2011, Eurodia prévoit un chiffre d'affaires de 26 millions d'euros, dont 6 millions d'euros pour Oenodia.

M. HASLÉ

**Contact :**  
EURODIA INDUSTRIE SA/ OENODIA  
Tél : 04 90 08 75 00 - Fax : 04 90 08 75 19  
commercial@eurodia.com  
www.eurodia.com et www.oenodia.com



### Minispec Série MQ dans l'industrie agroalimentaire



Des analyseurs RMN domaine temporel polyvalents bénéficiant de l'expertise RMN Bruker. Un système de paillasse prêt à l'emploi pour des applications de contrôle qualité de routine comme des applications de recherche, compatible avec de nombreuses normes internationales (ISO, AOCS).

- Taux de matière grasse solide (SFC)
- Teneur en eau, matière grasse et protéine de façon simultanée
- Distribution de la taille de gouttelettes dans des émulsions

www.brukeroptics.com • info@brukeroptics.com

Innovation with Integrity

TD-NMR