

## **Les Laboratoires Dujardin-Salleron et Dyna Wine® s'associent pour soutenir la filière vitivinicole. Une alliance tournée vers l'avenir.**

**8 septembre 2025, Indre-et-Loire - L'entreprise française Laboratoires Dujardin-Salleron et l'entreprise suisse Seduna – Dyna Wine® annoncent leur partenariat dans la création d'une solution innovante pour venir en aide à la filière vitivinicole, touchée par une crise mondiale sans précédent.**

Le secteur vitivinicole traverse une phase d'instabilité inédite : baisse de la consommation de vin (-17 % en 20 ans selon l'OIV), montée des attentes en matière de santé et d'environnement, bouleversements climatiques, pression économique accrue... Face à cette réalité, vignerons, caves coopératives, négociants expriment une même urgence. Tous veulent ou doivent se réinventer, se diversifier, innover et s'adapter aux réalités du secteur.

À l'écoute du marché, guidées par l'excellence, l'innovation, l'engagement et le savoir-faire, les deux entreprises ont décidé de mutualiser leurs compétences et leur expertise, afin d'ouvrir de nouvelles perspectives pour la viticulture, en misant sur l'innovation et la diversification comme levier de transformation. De cette synergie est née **CREAWINE®**, une plateforme technologique modulaire et évolutive, conçue pour répondre aux enjeux de la cave de demain. En lice pour le concours Sitevi Innovation Awards, elle sera présentée **en avant-première au Salon Sitevi de Montpellier, du 25 au 27 novembre 2025.**

CREAWINE® permet de créer des boissons issues de la vigne répondant aux nouvelles attentes : vins désalcoolisés, boissons NoLow, effervescentes, fonctionnelles, ou encore produits à base de coproduits viticoles (marc, lies, jus). Accessible à toutes les tailles de caves, elle donne aux producteurs les moyens d'ouvrir de nouvelles opportunités commerciales, tout en préservant les savoirs, le terroir, la qualité et l'identité viticole.

***« CREAWINE®, c'est une nouvelle manière de révéler le potentiel de la vigne, sans renier le passé mais en construisant l'avenir. »*** J.D Varone, dirigeant de Seduna.

**Les Laboratoires Dujardin-Salleron** conçoivent, fabriquent et distribuent des appareils d'analyse et des instruments de mesure dédiés principalement à l'œnologie et aux boissons spiritueuses. L'entreprise est certifiée ISO 9001. Elle s'est également engagée dans la démarche Diag Décarbon'Action et Eco-Flux et a récemment intégré la communauté du Coq Vert. En 2025, l'entreprise fête ses 170 ans, témoignant de sa capacité d'écoute du marché, de sa recherche constante d'excellence dans la qualité de ses produits, de l'engagement et du savoir-faire de ses équipes, ainsi que d'une vision à long terme en matière d'innovation, qui fondent sa réussite et assurent sa pérennité.

**Dyna Wine®** est une marque déposée et une entreprise suisse, filiale de Seduna SCT SA, spécialisée dans l'innovation œnologique, les biotechnologies et les sciences de la vie. Elle

conçoit des technologies intuitives, durables et pensées pour répondre aux enjeux contemporains du vin et des boissons : changement climatique, valorisation des coproduits et évolution des attentes des consommateurs. Portée par la vision de Jean-Daniel Varone, expert en procédés et en normes de qualité réglementaire (GxP/BPx), Dyna Wine développe des solutions primées, telles que le système DYNA WINE® Vortexeur. Son modèle agile, fondé sur des alliances stratégiques, lui donne accès à une R&D de pointe et garantit excellence, fiabilité et réactivité.

***« Par notre métier, notre savoir-faire et notre engagement dans la filière, nous proposons une voie de diversification cohérente avec l'identité des exploitations : une diversification issue de la viticulture, et non en rupture avec elle. »*** L.Dubreuil, dirigeant de LDS.

Avec ce partenariat, les deux entreprises affirment leur volonté commune de faire de l'innovation un levier de croissance et de pérennité pour la filière vitivinicole. CREAMWINE® propose une vision résolument moderne du chai : un outil d'exploration, de précision et de créativité, au service du goût, de la santé et du vivant. Elle est une réponse concrète, réaliste et innovante pour élargir la gamme produit des caves de demain, au-delà du vin traditionnel.

#### **Contact presse**

Marie Faber

[marie.faber@dujardin-salleron.com](mailto:marie.faber@dujardin-salleron.com)

+33.(0)2.47.25.58.28

[www.dujardin-salleron.com](http://www.dujardin-salleron.com)