

ÉCHO/UDM

La Seconde Vie de vos Raisins

Janvier 2020

Une saison haute en couleurs

... ou la montée
de nouvelles perspectives

COLLECTE 2019 Le monde a besoin de couleurs
POLYPHENOLS, le pépin qui vous veut du bien
AUTIGNAC, la cave pour vos alcools

Éditorial



Bruno GUIN, Président

Bonjour à tous

UDM vous souhaite à tous, ses meilleurs vœux pour cette nouvelle année.

Nous avons mené sur l'année 2019 plusieurs projets structurants au sein de notre Distillerie, afin de contribuer à entretenir un lien renforcé avec nos adhérents : cela a notamment pris la forme d'une refonte de la Gouvernance, mettant en valeur les compétences territoriales et l'implication des élus dans les décisions stratégiques.

Le fonctionnement de nos filiales est également au cœur des travaux que nous portons, en vue d'assurer et de sécuriser un circuit économique efficace à nos produits en termes d'approvisionnement.

Nos agendas, ces prochains mois, vont principalement s'orienter sur les arbitrages relatifs à l'ED95 dans le marché des biocarburants.

La force du mouvement coopératif que nous entretenons et auquel nous croyons profondément, est plus importante que jamais.

COLLECTE 2019



Anthocyanes, le monde a besoin de couleurs

La récolte 2019 a été particulièrement hétérogène sur nos secteurs, avec une baisse pour UDM d'environ -8% ; toutefois la sélection de marcs à très haut potentiel en couleur sur nos sites a été une véritable réussite !

Les anthocyanes sont au rendez-vous : une augmentation de 9% sur le tonnage des marcs colorés, ce qui nous a permis d'extraire 21% de couleur en plus.

Deux axes d'amélioration principaux ont permis de valoriser cette richesse en couleur : l'optimisation de nos délais de traitement de la matière et l'amélioration du process sur notre plus gros site extracteur de couleur.

Des chiffres prometteurs s'annoncent pour cette campagne couleur : +84% de couleur sur le site de Vauvert et +44% au niveau du groupe.

LES POLYPHENOLS, le pépin qui vous veut du bien

Les polyphénols de pépins de raisin ont des bienfaits exceptionnels sur l'ensemble des organismes vivants. Leur rôle de puissant antioxydant est optimisé par leur grande capacité d'assimilation : ils permettent de lutter naturellement contre les agressions du quotidien en renforçant le système immunitaire.

Depuis une vingtaine d'années, l'UDM, acteur majeur sur le marché des polyphénols, ne cesse d'améliorer la technologie et le savoir-faire spécifiques nécessaires à leur sélection, extraction et purification.

Nos dernières avancées en date portent sur deux axes fondamentaux :

- Les aménagements de notre plate-forme de collecte en Champagne permettent désormais de préserver la richesse des pépins.
- Le nouvel atelier inauguré cette année sur notre site de Vallon Pont d'Arc permet de révéler tout le potentiel polyphénol de ces pépins.



Les rendez-vous UDM



WINE EXPO PARIS

10 - 12 FÉV. 2020



Les vigneron·nes bio face aux contaminants : l'UDM s'engage dans la recherche

L'UDM et la Cave de St Maurice de Cazeville s'impliquent aux côtés de SudVinBio, de l'IFV et du laboratoire Dubernet dans le projet « Origine contaminants bio » financé par la Région Occitanie. Des analyses réalisées sur des vins bio révèlent la présence fréquente et significative de contaminants entraînant leur potentiel déclassement : l'acide phosphonique et le phtalimide. Nous sommes partenaires de ce projet de recherche et d'expérimentation afin de vérifier et améliorer la qualité des intrants. Cela consiste à analyser les relations entre les apports de fertilisants issus des coproduits viticoles (engrais liquides) dans les vignes et la présence possible de ces contaminants dans les raisins et donc les vins.

Les conclusions de cette étude, prévue sur 3 ans, détermineront de façon claire et définitive l'utilisation ou non des engrais liquides de distilleries face aux exigences de la réglementation Bio.



A Coursan, HVE pour les Caves

RSE pour la distillerie, une démarche commune pour le développement durable

Située aux portes de Narbonne, la SCAV Coursan Armissan Béziers est la résultante de plusieurs fusions depuis sa création en 1936 et regroupe 420 producteurs sur 2 300 Ha. Elle dispose aujourd'hui de 3 sites de vinification : un site principal à Coursan et deux sites secondaires à Armissan et Boujan-sur-Libron.

Sa production moyenne de 180 000 HI repose principalement sur des mono cépages en IGP OC et sur des AOP Languedoc La Clape avec comme axe de développement les certifications Terra Vitis, HVE 3 et BIO, la confusion sexuelle, la transmission du vignoble aux jeunes et la préservation de la ressource en eau.

Avec un investissement de 3 M d'Euros en 2019 consacré à la modernisation de l'outil de production, la cave a amorcé une montée en gamme de l'ensemble de ses produits, aidée par la mise en place de sélections parcelles rigoureuses.



Cave de Coursan - Armissan - Béziers



RENDEZ-VOUS

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

24 janvier 2020

Notre Assemblée Générale 2020 se déroule cette année au Domaine de Verchant à Montpellier, lieu d'exception et renommé pour son implantation au cœur du Vignoble.

Ce cadre nous permet d'accueillir un plus grand nombre d'adhérents à qui nous souhaitons exposer le bilan de la campagne écoulée, qui s'annonce sous de très bons auspices. A l'issue de l'AG, une dégustation de vin, des ateliers autour de la Truffe et du foie gras permettront de favoriser les échanges et la convivialité avant de clôturer cette belle journée par le déjeuner.

Actualités

GROUPE Fondation St Pierre, un défi relevé



Une équipe mixte, tant au niveau des âges que des sexes, alliant toutes les bonnes volontés de 7 de nos salariés et efficacement soutenue par l'un de nos administrateurs, s'est révélée le 31 août dernier : elle a relevé dans la bonne humeur le défi des 24 heures de la Fondation St Pierre en faveur des enfants accompagnés par cette belle structure. Les 80 équipes rassemblaient des entreprises de toute la Région et ont pu collecter 215 000€.



GROUPE Une nouvelle communication



Communiquer auprès de l'ensemble de nos parties prenantes est fondamental. Dans cette perspective, 2019 marque la refonte de nos outils de communication : nous avons mis en place un relai fluide, concis et régulier d'informations auprès de nos viticulteurs avec nos flash infos.

De plus, cet été, le remodelage en profondeur a pris une forme plus concrète, avec un nouveau site internet et une brochure afin de révéler au mieux les réalités de notre activité, de nos engagements et de nos perspectives : notre site, toujours au www.groupeudm.com, vous présente ainsi dans le détail, et surtout dans une version remasterisée, tout ce qui fait aujourd'hui notre ADN.

Notre brochure, également disponible sur nos sites, assure désormais la mise en valeur de notre identité forte. Les mois à venir nous permettront de mettre à disposition de nos viticulteurs de petits quizz en ligne nous permettant de continuer notre harmonisation avec leurs besoins et d'avoir un autre relais de notre écoute.

Enfin, les réseaux sociaux d'UDM se déploieront au printemps pour partager notre actualité.

GROUPE Le diagnostic RSE



L'UDM s'est engagée dans le diagnostic 3D en évaluant l'ensemble de ses services et de leurs pratiques : sa gouvernance, sa gestion économique et sociale, ses politiques environnementale, qualité et sociétale ainsi que ses stratégies commerciales. Au terme de plusieurs mois d'études, menée en partenariat avec nos correspondants de Coop de France Rhône Alpes et Occitanie, les conclusions nous ont permis de nous positionner dans une fourchette favorable et nous travaillons déjà sur nos axes d'amélioration.

Notre travail sur Autignac, une cave pour vos alcools



Depuis bientôt vingt ans, l'UDM propose à ses adhérents un service à part, le vieillissement de leurs eaux de vie de vins dans un espace privilégié, les caves de son site d'Autignac. Un produit unique pour chacun des viticulteurs est ainsi obtenu : sa propre eau de vie millésimée élevée au fil du temps, pendant 5, 8 voire 15 ans.

Aujourd'hui plus de 150 barriques attendent patiemment l'heure juste pour la mise en bouteille de leur potentiel rare !



431, Rue Philippe Lamour - 30600 VAUVERT
www.groupeudm.com