

ÉCHO/UDM

La Seconde Vie de vos Raisins

Mars 2021



UN ASSEMBLAGE DE FEMMES ET D'HOMMES : LA FORCE D'UDM



2020 : la difficulté d'une année transformée en succès

Le pépin, une petite graine pleine de ressources

Éditorial

Bonjour à tous



Daniel Faure et Bruno Guin

Le Conseil d'administration et l'ensemble des équipes d'UDM se joignent à nous pour vous souhaiter une année 2021 plus sereine et sous le signe du renouveau.

Depuis deux ans maintenant notre binôme Président – Directeur œuvre avec conviction, passion et acharnement pour affirmer notre rôle au sein de la filière et favoriser le retour aux adhérents. C'est ainsi que notre stratégie des alliances s'enrichit par de nouveaux axes de déploiement : le regroupement de l'offre sur le tartrate nous permettrait de sécuriser nos productions, l'évolution que nous impulsions à Raisinor renforcera notre influence sur les alcools et les pépins, enfin nous nous préparons pour jouer un rôle important dans la réorganisation de la filière.

Notre vision commune accélère la concrétisation de nos projets et sera un atout indiscutable pour les mener à bien. Malgré toutes les difficultés rencontrées suite à la crise sanitaire, nous avons été performants en 2020 et nous mettons tout en œuvre pour assurer la même réussite pour 2021.

Les femmes de l'UDM : impliquées à tous les niveaux

Depuis plusieurs années, le Groupe Udm se distingue par une forte intégration des femmes à tous les niveaux de ses équipes, de la production en passant par les fonctions administratives, jusqu'aux postes de direction.

Ainsi sur le terrain, nos labos ont un effectif exclusivement féminin, l'atelier de pointe «Colorants- Polyphénols » est piloté depuis plus de 8 ans par Hélène Mercier sur Vallon Pont d'Arc, site sur lequel vient d'être recrutée Hélène Demaret en tant que directrice.

Que les femmes assument des responsabilités fortes fait partie de l'ADN du Groupe UDM : Sylvie Mignard partage la direction de la Distillerie du Beaujolais, Vanessa Delaère est à la tête des Ressources Humaines, Cathy Berna est responsable du site de Lespignan, Emilie Samson encadre le service qualité, Régine Favier gère la communication Amont avec nos adhérents. Sur l'ensemble des fonctions administratives, de la comptabilité à la qualité en passant par le juridique, 20 femmes viennent compléter ces équipes.

Loin des clichés sur le « tout administratif », notre effectif féminin est présent sur le terrain : Laura, notre ingénieure méthode a suivi la campagne colorant sur Vauvert, et s'occupe de l'étude sur l'amélioration de la qualité de notre compost. Au plus proche de nos viticulteurs, les référentes matières ont pu les accompagner tout particulièrement cette année dans le cadre de la distillation de crise.

La diversité se retrouve également dans les profils que nous connaissons en ce moment : des alternantes, aux jeunes mères de famille, elles s'inscrivent dans la durée. Nous avons même l'une de nos salariées, Muriel sur Vallon Pont d'Arc qui finit sa carrière en cumul emploi-retraite après plus de 18 ans d'ancienneté.



Richesse du pépin : Huile ou polyphénols, une sélection à la source

La sélection du marc à réception a porté ses fruits sur les colorants l'an dernier ; cette année, nous avons misé sur l'optimisation d'une autre matière première, avec l'agrèage des pépins.

Nous avons voulu repenser notre méthode de travail de façon globale en optimisant tous les niveaux de la production dès le moment où le pépin arrive sur la plateforme en passant par son tri sur le site du Beaujolais, puis sa réception, son analyse, et son stockage à Vallon Pont d'Arc.

Grâce à l'agrèage du pépin et à la fluidité de nos échanges inter-sites, nous avons pu réduire les temps de latence nuisibles à la qualité du produit, anticiper et orienter le devenir du pépin en fonction de sa richesse en polyphénols.

Le premier bilan est très positif : nous avons un teneur record en polyphénols sur ces pépins ! Le défi 2021 : déployer cette méthode sur nos plateformes champenoises.

Le Club UVA TERRA

Le Club UVA TERRA, ouvert depuis le mois d'octobre, est un nouvel outil pour mieux répondre aux attentes de nos viticulteurs en leur proposant des offres exclusives dans une démarche vertueuse d'économie circulaire.

Y adhérer vous donne accès à des services privilégiés : bénéficier d'expertises et de diagnostics personnalisés d'aide à la décision en fertilisation grâce à des technologies de pointe (analyses de sol, satellitaires et fluorimétrie), mais également de formations sur les enjeux agronomiques afin de préparer le futur de la viticulture.

Ce Club vous permet enfin d'obtenir des remises sur les produits UVA Terra fabriqués sur notre site de Vauvert. Pour adhérer au Club Uva Terra ou pour plus d'informations, rendez-vous sur le site internet www.uvaterra.com



Deux caves en effervescence

Cave de DIE et Cave de GRUET



Cave de DIE

Jaillance : plus qu'une coopérative, une véritable signature

Viticulteurs et collaborateurs partagent des valeurs fondamentales permettant à Jaillance de faire pétiller les plus beaux terroirs viticoles.

Leader des vins AOC pétillants, à Die, Bordeaux et dans le Val de Loire, Jaillance puise sa force dans son capital humain. Des femmes et des hommes de caractère partagent au quotidien, dans un esprit coopératif, l'envie d'élaborer des vins de qualité, dans le plus pur respect de la nature et du savoir-faire de ses viticulteurs.

Depuis plus de 10 ans, Jaillance est un membre actif du collectif Vignerons Engagés, le seul label RSE dédié au monde du vin qui vise à trouver un équilibre entre activité économique, impact environnemental et sociétal. Engagé depuis plus de 30 ans (1989) dans cette démarche de préservation de la biodiversité, des terroirs et du patrimoine,

Jaillance fait figure de pionnier dans le Bio. Aujourd'hui, près de 24% du vignoble (près de 300 hectares) est en Agriculture Biologique et 19% des vignes sont labellisées HVE.

Champagnes Gruet : l'héritage de la passion

Alliant tradition et modernité, La famille Gruet est établie à Buxeuil dans l'Aube depuis 1670 et produit un champagne d'exception commercialisé depuis 1975. Le couple Gruet a transmis à leur fils son savoir-faire afin que leur exploitation continue son expansion, mais surtout la passion de leur terroir.

Ancrés dans le progrès et l'amélioration continue, les Champagnes Gruet perpétuent grâce à des techniques de pointe, l'héritage de la méthode champenoise.

Pour assurer la pérennité de la Maison Gruet, la cave a choisi de s'adapter au marché en proposant des produits de qualité qui répondent à des demandes ciblées avec la plus grande réactivité.

Adhérente de la Distillerie du Beaujolais depuis plus de 15 ans, cette maison a été l'une des caves pionnières pour favoriser l'ouverture de l'UDM sur le Champagne.



Cave de GRUET

Cocktail aux arômes exotiques



- 1/ Mettre vos verres ballons au congélateur pendant 10 minutes, ou les rafraîchir avec quelques glaçons.
- 2/ Verser une dose de notre Eau de Vie de Marc de Muscat (environ 5 cl) sur les glaçons.
- 3/ Ajouter un litchi dénoyauté avec quelques framboises et du zeste de gingembre.
- 4/ Servir l'eau pétillante (quatre mesures d'eau pétillante pour une mesure d'eau de vie), en inclinant le verre pour que les bulles se mélangent bien à l'alcool.
- 5/ Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère à cocktails et enfin agrémenter votre verre d'une rondelle de kiwi.

Actualités

Une AG « confinée »



Notre Assemblée Générale doit être un moment privilégié de convivialité et d'échanges. Sa réussite passe par la participation et la présence de chacun.

Au vu du contexte sanitaire, le Conseil d'Administration a préféré dès le mois de novembre d'organiser exceptionnellement une consultation écrite à huis clos. Début décembre nos services ont adressé les premiers éléments juridiques, afin de conserver notre volonté d'informer nos adhérents. Cette consultation s'est tenue le 29 janvier 2021 et à l'issue du dépouillement, a abouti à l'ensemble des résolutions.

Nous envisageons une journée festive qui pourrait se tenir avant l'été et nous permettrait de regrouper l'ensemble de nos adhérents pour maintenir ce lien si précieux à l'équilibre de nos structures.

UDM : une année 2020 riche en défis

2020, une année où notre capacité d'adaptation a été plus que jamais mise à l'épreuve :

- un coronavirus qui a changé le quotidien de nos équipes, mais également l'orientation de nos productions, à travers, par exemple, l'élaboration de solution hydroalcoolique. (l'équivalent de 40 millions de doses)
- une distillation de crise où l'UDM a joué un rôle prépondérant en retrouvant son cœur de métier de soutien à la viticulture en difficulté avec un volume total à traiter de 400 000hl.

Afin de conserver l'intégralité de l'enveloppe nationale, les distilleries françaises ont dû demander les aides à la distillation à hauteur de 14 M et ce avant la fin de l'année, ce qui représente 25% des volumes à distiller. Pour cela, nous nous sommes toutes organisées au niveau national pour collecter, distiller et expédier un maximum de volume avant fin novembre.

On estime qu'UDM seul a livré 50% des obligations de l'ensemble des coopératives et a donc contribué activement à préserver les intérêts de la Profession.

Nos chiffres de l'année



145 668
Tonnes de marcs collectées



154 053 Hl de lies collectées
168 347 Hl de vins collectés



45 385 134 €
Chiffre d'affaires consolidé



170
salariés



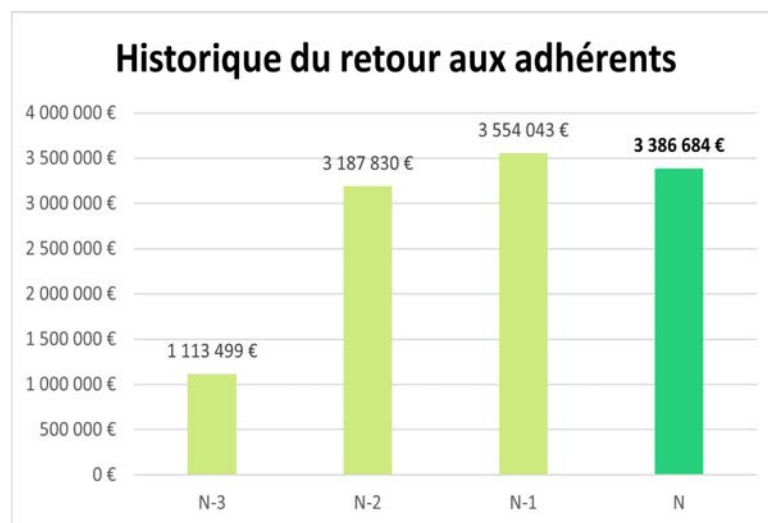
Collecte à coût zéro



Transports divers
à bas coût



Offre de produits en dessous des prix du marché : MCR – Produits Tartriques – Alcools – Tanins – Huile



Traitement des effluents



Elaboration de MCR à façon



Offre d'amendement organique à prix compétitif