

ÉCHO/UDM

La Seconde Vie de vos Raisins

Août 2020

L'UNION D'UN GROUPE

UDM & UFAB MAIN DANS LA MAIN



Jean Marc Crouzet Directeur de l'UFAB et Daniel Faure Directeur Général de l'UDM

**Le Challenge de l'Été :
la distillation de crise**

**Le groupe UDM
engagé face au COVID**

**UVA TERRA, l'Alliance
de la terre et du raisin**

Éditorial



Daniel Faure, Directeur Général

Bonjour à tous

Les évènements de ces derniers mois nous rappellent qu'il faut toujours rester en alerte, pour preuve, le coronavirus et la distillation de crise qui se sont succédés et ont remis en question notre quotidien, peut-être même notre relation au travail. L'évolution des marchés, les contraintes environnementales et sociétales sont des axes majeurs, qui guident nos actions et conditionnent notre existence. L'adaptation, la réactivité et l'esprit d'équipe sont de rigueur.

L'UDM doit continuer dans cette dynamique: l'optimisation des sites donne des résultats, certains sont déjà saturés ce qui doit nous amener à nous projeter vers une restructuration industrielle ; elle devra se faire de façon réfléchie et s'inscrire dans notre stratégie d'alliances. La remise en question est de mise, les accords, les partenariats sont plus que jamais nécessaires pour élargir notre périmètre, il faut aller chercher l'expertise, se faire aider, ne pas hésiter à s'allier pour créer, développer, produire. La création d'Uva Terra illustre cette volonté... La gouvernance est en mouvement et j'ai une entière confiance en nos équipes, par leur disponibilité, leurs compétences et leur loyauté, pour relever les challenges qui se dessinent.

LE GROUPE UDM PRÉSENT SUR TOUS LES FRONTS

UDM réactif face au coronavirus

L'épidémie de Coronavirus et les bouleversements qu'elle a entraînés, nous ont imposé d'être au rendez-vous, tant au niveau de nos clients, que de nos adhérents et de nos salariés.

Pour cela, dès le 13 mars, nous avons mis en place une Cellule de Crise autour du Comité de Direction et du Service Qualité ; les visios deux fois par jour, ont permis de mettre en œuvre la continuité de l'activité, tant fournisseurs que clients, en anticipant les situations critiques éventuelles.

Durant cette période compliquée, nos équipes ont répondu présentes, rassurées par la mise en place des mesures barrières et leurs évolutions, élaborées en collaboration avec elles. Leur implication a permis d'allier continuité, performance et sécurité.

Au vu de l'urgence sanitaire, l'UDM, grâce aux actions positives des Douanes et de France Agrimer, a été autorisé à mettre ses alcools neutres sur le marché des Gels Hydroalcooliques.

Avec ses 2 unités de rectification de Vallon et de Vauvert, l'UDM a pu produire 2500 hl d'alcool pur par semaine, soit l'équivalent sur la période de près de 40 Millions de flacons de Gels Hydroalcooliques. Pour éviter la rupture et accompagner le déconfinement, nous avons même rectifié pour la première fois de l'alcool de blé.

Tous les services ont été impactés pour répondre aux demandes de ce nouveau marché, et l'ensemble des équipes s'est mobilisé pour fournir en alcool les acteurs du secteur médical : pharmaciens, Croix Rouge, médecins, infirmiers, laboratoires, Ehpad, pompiers...



UDM et UFAB, main dans la main pour la prévention

L'action du Groupe UDM ne s'est pas limitée à la simple production d'alcool, nous nous sommes également associés à l'UFAB, notre filiale de Vauvert spécialiste dans la mise en marché d'alcool de bouche, dans le but d'élaborer de la Solution Hydroalcoolique (SHA).

Le besoin était impérieux : Jean Marc Crouzet, Directeur de l'UFAB et Daniel Faure, Directeur Général de l'UDM ont décidé de lancer une production de S.H.A., conforme aux normes de l'OMS, afin de soulager le corps social dans lequel nous évoluons. L'UDM étant chargé de produire l'alcool, et l'UFAB de réaliser la solution et son conditionnement.

Notre priorité a été de fournir gratuitement nos services de secours, puis de vendre à prix coûtant aux professionnels de santé un produit prêt à l'emploi.

Enfin dès le 16 avril, une fois le corps médical suffisamment approvisionné, nous avons pu proposer ce produit à nos adhérents pour les soutenir dans la reprise de leur activité.

Ils ont ainsi acheté près de 2000 bidons de 10 litres ou fûts de 220 litres de SHA pour la protection de leurs salariés, mais aussi de leurs clients dans le cadre de la réouverture des caveaux de vente et de la préparation des Vendanges.

Notre nouvelle filiale : UVA TERRA

UVA : le savoir-faire de l'UDM et TERRA, l'expertise de Timac Agro

Client historique de l'UDM dans le secteur des Engrais, TIMAC AGRO devient un partenaire à part entière dans le cadre de la naissance cet été d'UVA TERRA, notre nouvelle filiale.

Cette association a été créée à l'image de son nom : L'Union du Raisin (UVA), et de la Terre (TERRA), du savoir-faire de l'UDM et de l'expertise de TIMAC AGRO, leader dans le domaine de la fertilisation.

Outre les perspectives prometteuses et la pérennité de l'activité engrais sur Vauvert, UVA TERRA se dotera d'outils modernisés et performants qui contribueront également à l'amélioration des conditions de travail des salariés. L'intérêt de nos adhérents est aussi au cœur de cette opération : une ristourne à chaque achat d'engrais organo-minéral UVA TERRA sera versée et s'ajoutera à notre politique engagée de Retours aux Adhérents.



La complémentarité des hommes et des terroirs pour des caves de caractère



Cave de CUXAC

CAVE DE CUXAC D'AUDE

Adhérente de l'UDM depuis sa création, la Cave de Cuxac d'Aude voit ses volumes augmenter depuis 20 ans pour atteindre 250 000 hl. Leur progression a amené la structure à se repenser, en se rapprochant d'autres caves aux intérêts complémentaires : Les Caves Rochère et les Celliers de l'Aussou, constitués de Bizanet et Saint André de Roquelongue ; chaque cave trouvant dans les autres ce qui lui manquait.

La volonté des hommes et le professionnalisme des équipes, ont permis d'inscrire cette cave coopérative dans une dynamique axée sur la pérennité, la rentabilité et surtout l'accroissement du revenu de ses adhérents - optimiser ses sites en les spécialisant : le BIO et la macération carbonique pour Bizanet, celui de Portel-des-Corbières pour les Rouges, les Rosés et les vins d'appellation et enfin, le site de Cuxac consacré aux cépages Blancs, Rosés et Rouges de profil technologique.

Cette nouvelle entité veut relever le défi des enjeux environnementaux et s'engage dans le volet des certifications : nombre de ses adhérents s'investissent donc dans les démarches Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale 3.

“Clochers et Terroirs”, une coopérative dynamique sur tous les fronts...

Clochers et Terroirs est située sur la commune de Puilacher. A l'origine en 1963, 5 villages s'étaient réunis pour créer cette cave coopérative. Depuis, des regroupements de caves se sont déroulés et maintenant ce sont près de 3 100 ha de vignoble pour une récolte moyenne de 200 000 hl de vin.

Clochers et Terroirs s'engage depuis quelques années sur les voies de certifications agro-environnementales : Haute Valeur Environnementale et l'agriculture Biologique. La cave s'est également investie dans la Responsabilité Sociétale des Entreprises ce qui a donné naissance au CoopLive Festival. Cet événement annuel a plusieurs objectifs : ancrer la cave coopérative dans son territoire, dynamiser son image, fédérer les coopérateurs autour d'un événement festif et culturel en dégustant la gamme variée des vins de la Cave.



Clochers et Terroirs

Distillation de crise

Malgré l'incertitude liée aux décisions tardives, l'UDM s'est préparé à gérer une Distillation de crise massive. Les distilleries retrouvent leur vocation première : le soutien de la viticulture, par la mise à disposition de leurs installations.

Avec plus de 613 000 hl de vins engagés et 323 000 hl à distiller dans la première enveloppe, l'UDM a mis en place une organisation et une logistique millimétrée dans un délai historiquement court. Notre groupe représente 35% des souscriptions de notre Fédération nationale. Une collaboration plus étroite que jamais avec nos caves est indispensable pour relever ce défi et retirer ces quantités inédites dans les temps, chez plus de 600 viticulteurs.

L'UDM a tout mis en œuvre pour être le plus réactif possible, nos équipes sont mobilisées pour que la prochaine récolte estompe ces derniers mois difficiles.

Actualités

Une solidarité à grande échelle



Au-delà des ventes d'alcool, l'UDM a élaboré de la Solution Hydroalcoolique pour la mettre à disposition de ses salariés et de leurs proches mais aussi des SDIS de ses départements. Ces dons ont représenté un volume d'environ 50 hl de SHA.

Pour préserver la sécurité de nos salariés, à la maison comme au travail, il a été distribué 5 masques en tissus par personne, cousus par la mère d'une de nos salariées.

Pour faciliter le quotidien des salariés durant le confinement des paniers de fruits et légumes de producteurs locaux leur ont été offerts chaque semaine. L'UDM, en distribuant ces 700 paniers, a donc contribué à soutenir l'économie locale.

L'UDM s'est par ailleurs associé à un projet collaboratif et solidaire initié par la CCI du pays d'Arles pour fabriquer 10000 litres de Solution Hydroalcoolique en partenariat avec les acteurs du marché. Félicitations à M HONORE pour la coordination de cette belle initiative.

Une gamme entre « vintage » et modernité



L'eau de vie de marc de Muscat

La rondeur de nos cépages du Sud aux notes de rose et de litchis pour accompagner la fin de vos repas.



L'eau de vie de marc de raisin

Equilibre parfait entre le fruit et la fleur, la touche de bois issue du vieillissement en fût de chêne ponctue la dégustation.



L'eau de vie de poire

« Croquez le fruit » : à servir presque glacée pour révéler la douceur du fruit, elle reste un indémodable de nos soirées jeux en famille !



Le Gin

Pour sublimer vos cocktails ce gin, dernier né de notre gamme, accompagnera votre créativité pour une déclinaison de cocktails selon les saisons.



La Fine de Faugères

Ce classique au velouté exceptionnel allie note de vanille, caramel salé et fèves Tonka. Autant appréciée au coin du feu que mariée à des agrumes en cocktail !



La Cartagène

Notre apéritif de nos terroirs languedociens se boit également en accompagnement du melon estival, des fruits secs ou des châtaignes de l'automne, du foie gras et du chocolat de Noël.

Le Gin Tonic de notre Distillerie à Autignac



- 1/ Mettre vos verres ballons au congélateur pendant 10 minutes, ou les rafraichir avec quelques glaçons.
- 2/ Verser une dose de notre Gin (environ 5 cl) sur les glaçons.
- 3/ Servir le tonic (quatre mesures de tonic pour une mesure de gin), en inclinant le verre pour que les bulles se mélangent bien à l'alcool. Astuce : verser le tonic sur le dos d'une cuillère pour bien servir ses bulles.
- 4/ Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère à cocktails et enfin agrémenter votre verre d'une rondelle de citron ou de concombre.